

## **Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-700-21**



**April 2022**

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Erhebung der Genusstauglichkeit (sensorische und mikrobiologische Untersuchung) von selbst erzeugten Speisen. Bei den mikrobiologischen Parametern wurden neben Verderb- bzw. Hygieneindikatorkeime (Mesophile aerobe Keime, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, koagulase positive Staphylokokken, Pseudomonaden) auch pathogene Keime (*Bacillus cereus*, Salmonellen, *Listeria monocytogenes*) untersucht. Bei verpackter Ware erfolgte zusätzlich eine Überprüfung der Kennzeichnung.

1.296 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 100 Proben wurden beanstandet:

- Drei Proben wurden als gesundheitsschädlich und daher als nicht sicher beurteilt: eine Probe aufgrund der Kontamination mit *Listeria monocytogenes* und bei zwei Proben waren die Keimgehalte von präsumtivem *Bacillus cereus* extrem hoch.
- 17 Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt, da die Keimgehalte von Hygieneindikatoren bzw. Verderbniskeimen sehr hoch waren. Zusätzlich entsprach die Sensorik bei einer Probe nicht den Anforderungen.
- Bei 20 Proben war der Gehalt an Enterobacteriaceae, mesophilen aeroben Keimen und Pseudomonaden geringfügig erhöht, weiters waren leichte sensorische Mängel (minimale Abweichungen im Aussehen der Proben) feststellbar. Deswegen wurden diese Proben als wertgemindert beurteilt.
- Bei acht Proben wurde aufgrund von Abweichungen von Lagertemperaturen in der Aufbewahrung (Nichteinhaltung von Lagertemperaturen bei der Probenahme) ein Hygieneverstoß ausgesprochen. Bei einer Probe waren die Keimgehalte direkt nach der Herstellung zu hoch.
- Die Überprüfung der Einhaltung der Allergeninformationsverordnung ergab bei drei Proben eine Beanstandung.
- Bei den vorverpackten Waren wurden bei insgesamt 49 Proben Kennzeichnungsmängel festgestellt.

## Hintergrundinformation

Die Warengruppe 2202 (verzehrfertige zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort) wird seit 2021 einheitlich den Handelsproben zugeordnet und in Schwerpunktaktionen mit definierten Untersuchungsumfängen abgehandelt.

Die vorliegende Schwerpunktaktion umfasste unverpackte, fertig zubereitete Speisen aus der Heißhaltung und gekühlten Lagerung, ebenso vorverpackte Weckerl bzw. belegte Brote aus dem Einzelhandel.

Die Probenahmestellen waren Einrichtungen der Gastronomie (Gasthäuser, Hotels, Pensionen, Kantinen, ...), Alters- und Pflegeheime, Wohnheime, Krankenhäuser, Internate, Schulen, Kindergärten, sowie Imbissstände, Restaurants mit Selbstbedienung und Einzelhandelsunternehmen, wie Supermärkte.

Bei unsachgemäßer Herstellung (Hygiene) und Nichteinhaltung von definierten Heißhalte- bzw. Lagertemperaturen können solche Produkte eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 1296

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006 idgF
- Allergeninformationsverordnung, BGBl II, Nr. 175/2014 idgF
- Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 7,7 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	1196	92,3	(91 %; 94 %)
beanstandet	100	7,7	(6 %; 9 %)
gesamt	1296	100,0	---

Gesundheitsschädliche Proben: Eine Probe (Lebensmittel mit Lachs) wies eine Kontamination mit *Listeria monocytogenes* (460 KBE/g) auf. Für *Listeria monocytogenes* gilt in diesem Fall ein Höchstwert von 100 KBE/g.

*Listeria monocytogenes* ist ein Lebensmittelinfektionserreger der beim Menschen unterschiedlich schwere, akute und chronische Erkrankungen verursachen kann.

Zwei Proben (stärkehaltige Lebensmittel) wiesen sehr hohe Werte an präsumtivem *Bacillus cereus* auf (360 000 KBE/g und 3,2 Mio. KBE/g). Die EFSA geht davon aus, dass eine Menge von

---

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

> 100 000 KBE an *Bacillus cereus* in 1 Gramm verzehrtem Lebensmittel ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen kann (EFSA Journal 2005).

Stärkehaltige fertig zubereitete Speisen können durch unsachgemäße Lagerung bzw. Warmhaldedauer ein mikrobiologisches Risiko darstellen. In Lebensmitteln können Bakterien (z. B. *Bacillus cereus*) vorkommen, die stabile Dauerformen (Sporen) bilden, welche beim Erhitzen nicht abgetötet werden. Wenn zubereitete Lebensmittel bei zu niedrigen Temperaturen warmgehalten werden, können sich aus den Sporen wieder wachstumsfähige Bakterien entwickeln. Manche Bakterien sind außerdem in der Lage gesundheitsschädliche Stoffwechselprodukte (Toxine) zu bilden. Nach dem Verzehr von mit Toxinen oder mit zu hohen Keimgehalten belasteten Speisen kann es zu lebensmittelbedingten Krankheiten (Durchfall, Erbrechen) kommen. Deshalb müssen Speisen in einer Temperatur heiß gehalten werden, dass eine Vermehrung von Bakterien nicht möglich ist oder die Speisen sind sofort nach der Zubereitung auf gekühlte Temperaturen zu bringen.

Für den menschlichen Verzehr ungeeignet: Die Keimgehalte (mesophile aerobe Keimzahl, Milchsäurebakterien, *Escherichia coli*, koagulase positive Staphylokokken, *Bacillus cereus*) waren sehr hoch. Bei vier Proben entsprach zusätzlich die Sensorik (Geruch und Geschmack) nicht den Anforderungen des bestimmungsgemäßen Gebrauchs.

Bei der Interpretation werden auch die von der Deutschen Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene veröffentlichten Richt- und Warnwerte herangezogen. Generell stellen die Richtwerte eine Orientierung dar, welches produktspezifische Mikroorganismenspektrum zu erwarten ist und welche Mikroorganismengehalte in den jeweiligen Lebensmitteln bei Einhaltung einer guten Hygienepaxis akzeptabel sind. Warnwerte geben Mikroorganismengehalte an, deren Überschreitung unter anderem einen Hinweis darauf gibt, dass die Prinzipien einer guten Herstellungs- und Hygienepaxis verletzt wurden. Bei Überschreitung der Warnwerte wurden die Proben daher als nicht sicher, für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Wertgemindert beurteilte Proben: Die in den 20 Proben festgestellten geringfügig erhöhten Werte für die mesophilen Keime, Enterobacteriaceae, und Pseudomonaden wurden als geringfügige Überschreitungen der Richtwerte gemäß den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene interpretiert. Da Richtwertüberschreitungen Hinweise darauf geben, dass die Prinzipien einer guten Herstellungs- bzw. Hygienepaxis verletzt wurden und die Warnwerte unterschritten waren, wurden sie als Kriterien für die Minderung der wertbestimmenden Eigenschaft des Lebensmittels herangezogen. In diese Beanstandungskategorie wurde auch die Feststellung leichter sensorischer Mängel (minimale Abweichungen im Aussehen der Proben) eingeordnet.

Beanstandung aufgrund der Allergeninformationsverordnung: Offene wie auch vorverpackte Waren müssen gemäß den gesetzlichen Bestimmungen die Informationen über Allergene enthalten. Bei vorverpackten Waren müssen die allergenen Zutaten in der Zutatenliste hervorgehoben werden. Bei unverpackten Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen die Informationen darüber an Endverbraucher:innen weitergegeben werden. In diesem Zusammenhang wurde bei offenen Waren bei drei Proben die Weitergabe der Informationen über allergene Zutaten nicht erfüllt.

Insgesamt wiesen 49 Proben Kennzeichnungsmängel auf und entsprachen daher nicht der Verordnung betreffend die Information der Verbraucher:innen über Lebensmittel (LMIV). Eine Probe enthielt nicht zugelassene gesundheitsbezogene Angaben.

---

## Impressum

### Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://www.ages.at)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.