

Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort



Endbericht der Schwerpunktaktion A-700-22

April 2023

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 von selbst erzeugten Speisen. Bei den mikrobiologischen Parametern wurden neben Verderbnis- bzw. Hygieneindikatorkeimen (Mesophile aerobe Keime, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, koagulase positive Staphylokokken und Pseudomonaden) auch pathogene Keime (*Bacillus cereus*, Salmonellen und *Listeria monocytogenes*) untersucht. Bei verpackter Ware erfolgte zusätzlich eine Überprüfung der Kennzeichnung.

Es wurden 1.463 Proben aus ganz Österreich untersucht. 73 Proben wurden beanstandet:

- Fünf Proben als gesundheitsschädlich: eine Probe aufgrund der Kontamination mit *Listeria monocytogenes*, bei vier Proben waren die Keimgehalte von präsumptiven *Bacillus cereus* zu hoch
- Sieben Proben wurden als für den menschlichen Verzehr/ bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet, da die Keimgehalte von Hygieneindikatoren bzw. Verderbniserregern sehr hoch waren
- Bei 23 Proben waren die Gehalte an *Enterobacteriaceae*, mesophilen aeroben Keimen und Pseudomonaden geringfügig erhöht
- Bei zwei Proben waren aufgrund von Abweichungen von Lagertemperaturen der Wert des Hygieneindikatorkeims *Escherichia coli* zu hoch, bei weiteren zwei Proben waren die Keimgehalte der *Enterobacteriaceae* direkt nach der Herstellung erhöht
- Eine Probe wegen fehlender Information zu Allergenen
- Bei den vorverpackten Waren wurden bei insgesamt 35 Proben Kennzeichnungsmängel festgestellt.

Hintergrundinformation

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

Die Proben wurden in Gastronomiebetrieben (Gasthäuser, Hotels, Pensionen, Kantinen etc.), Gemeinschaftseinrichtungen (Alters- und Pflegeheime, Wohnheime, Krankenhäuser, Internate,

Schulen, Kindergärten etc.) sowie Imbissständen, Restaurants mit Selbstbedienung und Einzelhandelsunternehmen wie z. B. Supermärkten gezogen.

Eine sehr hohe Anzahl an *Escherichia coli* in einem verzehrfertigen Lebensmittel deutet darauf hin, dass in dem Betrieb keinesfalls von einer guten Herstellungs- und Hygienepraxis gesprochen werden kann: Sie zeigen eine unzureichende Verarbeitungs- bzw. Personalhygiene an.

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, die sich im Lebensmittel vermehren können. Manche Bakterien sind außerdem in der Lage gesundheitsschädliche Stoffwechselprodukte (Toxine) zu bilden. Daher kann es nach dem Verzehr von mit Toxinen oder mit zu hohen Keimgehalten belasteten Speisen zu lebensmittelbedingten Krankheiten (Durchfall, Erbrechen) kommen. Deshalb müssen Speisen mit einer Temperatur heiß gehalten werden, die eine Vermehrung von Bakterien verhindert bzw. sollten die Speisen sofort nach der Zubereitung abgekühlt werden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 1.463

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

- Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei fünf Prozent. Das ist weniger als im Vorjahr (2021: 7,7 Prozent).

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	1390	95,0	(94 %; 96 %)
beanstandet	73	5,0	(4 %; 6 %)
gesamt	1463	100,0	---

Gesundheitsschädliche Proben:

Eine Probe (marinierter Mischsalat mit Kochpökelware) wies eine Kontamination mit *Listeria monocytogenes* (130 KBE/g) auf. Für *Listeria monocytogenes* gilt in diesem Fall ein Höchstwert von 100 KBE/g. Vier Proben (stärkehaltige Lebensmittel) wiesen sehr hohe Werte an präsumptivem *Bacillus cereus* auf (von 160000 KBE/g bis 1,5 Mio. KBE/g). *Bacillus cereus* kann beim Menschen Intoxikationserscheinungen wie Erbrechen, Übelkeit und Durchfall auslösen.

Für den menschlichen Verzehr/ bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet:

Die Keimgehalte (Mesophile aerobe Keimzahl, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Pseudomonaden und *Bacillus cereus*) von sieben Proben waren sehr hoch (teilweise im Millionenbereich), wodurch die Lebensmittelproben nicht mehr den Anforderungen des bestimmungsgemäßen Gebrauchs entsprachen. Zur Interpretation der Werte wurden die von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) e. V. veröffentlichten

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.

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 Hygienepraxis akzeptabel sind. Warnwerte hingegen geben Mikroorganismengehalte an, deren Überschreitung unter anderem einen Hinweis darauf gibt, dass die Prinzipien einer guten Herstellungs- und Hygienepraxis verletzt wurden. Die Einhaltung der Richt- und Warnwerte stellen im Sinne der berechtigten Verbrauchererwartung spezifische, wertbestimmende Eigenschaften dar. Bei Überschreitung der Warnwerte wurden die Proben daher als nicht sicher, für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Wertgemindert beurteilte Proben:

Die in den 23 Proben geringfügig erhöhten Werte für die Mesophilen aeroben Keime, *Enterobacteriaceae*, und Pseudomonaden wurden als Überschreitungen der Richtwerte gemäß den Kriterien der DGHM interpretiert. Da Richtwertüberschreitungen Hinweise darauf geben, dass die Prinzipien einer guten Herstellungs- bzw. Hygienepraxis verletzt wurden, die Warnwerte jedoch unterschritten waren, wurden sie als Kriterien für die Minderung der wertbestimmenden Eigenschaft (Frische) des Lebensmittels herangezogen.

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 Lebensmitteln müssen Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, welche enthalten sind oder bei der Herstellung bzw. Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, an die Endverbraucher:innen weitergegeben werden.

Kennzeichnungsmängel:

Bei 165 von den insgesamt 1.463 eingelangten Proben handelte es sich um eine vorverpackte Ware. Davon wurden 34 Proben (entspricht 20,6 %; im Vergleich zu 2021: 20,1 %) aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
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.