

# Verderb von Thunfischkonserven (bereits geöffnete Behältnisse)



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-024-23

November 2023

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war eine Überprüfung von Thunfisch aus bzw. in bereits geöffneten Konservendosen oder anderen bereits geöffneten Behältern in der Gastronomie hinsichtlich des Gehaltes an biogenen Aminen und des Hygienestatus durchzuführen.

101 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 25 Proben wurden beanstandet:

- Zwei Proben wurden als für den menschlichen Verzehr/ bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie nicht entsprechend) beurteilt
- 22 Proben wurden als wertgemindert (Mikrobiologie nicht entsprechend) beanstandet
- Eine Probe entsprach nicht der Hygiene-Verordnung (zu hohe Lagertemperaturen)

Es wurde keine Probe aufgrund erhöhter Histamingehalte beanstandet.

## Hintergrundinformation

---

Diese Schwerpunktaktion wird auf Grund der hohen Beanstandungsquote (17 %) einer im Jahr 2020 durchgeführten Schwerpunktaktion zu diesem Thema durchgeführt.

Beim Verderb von eiweißreichen Lebensmitteln werden Aminosäuren (z. B. Histidin) durch Mikroorganismen in biogene Amine (z. B. Histamin) umgewandelt. Vor allem in leicht verderblichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Fisch, können hohe Mengen dieser Substanzen vorkommen. Gefährdet sind vor allem Fischarten mit höherem Histidingehalt wie der Thunfisch.

Biogene Amine entwickeln sich unter anderem durch mikrobielle Aktivität bei nicht ausreichender Kühlung der Lebensmittel. Über die Nahrung aufgenommenes Histamin kann je nach Empfindlichkeit der Personen zu allergieähnlichen Symptomen führen. Bei hoher Aufnahmemenge kann es auch zu einer sogenannten Histaminvergiftung (u. a. Brennen im Mund, Bauchschmerzen, Durchfall, Kopfschmerz, Kreislaufversagen) kommen. Generell gilt, dass die Histaminkonzentration mit der Reife- und Lagerungsdauer steigt. Für die tatsächliche Histaminwirkung ist ein komplexes Wechselspiel aus Resorption, Abbau, endogener Belastung und additiven Effekten verantwortlich.

Thunfisch in Konserven ist nach dem Öffnen der Dosen leicht verderblich und kann hohe Histaminkonzentrationen enthalten. Daher soll in dieser Aktion offen gelagerter Thunfisch in Dosen bzw. in anderen Behältnissen auf dessen Gehalt an biogenen Aminen sowie dessen mikrobielle Beschaffenheit untersucht werden.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

---

Gesamtprobenzahl: 101

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz BGBl I Nr. 13/2006 idgF (LMSVG)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

## Ergebnisse

---

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 24,8 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	76	75,2	(66 %; 83 %)
beanstandet	25	24,8	(17 %; 34 %)
gesamt	101	100,0	---

Bei den untersuchten Proben handelt es sich um bereits geöffnete Dosen von Thunfisch in Öl oder Salzlake, gezogen in der Gastronomie.

---

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.

Bei den Beanstandungen und Hinweisen waren die häufigsten Gründe das Auftreten einer erhöhten Anzahl an Enterobacteriaceae, die als Schmutz- bzw. Verderbniskeime gelten, sowie ermittelte erhöhte aerobe Keimzahlen und erhöhte Zahlen an Pseudomonaden, also führte grundsätzlich eine mikrobielle Verunreinigung zur Beanstandung.

Einmal führte eine zu hohe Lagerungstemperatur zu einer Beanstandung hinsichtlich des Verstoßes gegen die Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Die Beanstandungsquote gegenüber der Schwerpunktaktion von 2020 ist von 17 % auf 24,8 % gestiegen, wobei die Gründe, zusammengefasst als „mikrobielle Verunreinigung“ und „Hygienemangel“ die gleichen wie 2020 sind.

## 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.