

Pathogene Keime und Hygienestatus in im Einzelhandel aufgeschnittenen (geslicten) Würsten, Pasteten und Käsen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-036-23

Februar 2024

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Kontrolle von vor Ort aufgeschnittenen Fleischerzeugnissen und Käsen auf eine mögliche Kontamination mit pathogenen Keimen sowie die Überprüfung der Hygiene und der Nachweis von eventuell falsch eingesetzten Desinfektionsmitteln.

89 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet

Hintergrundinformation

Beim Aufschneiden von Fleischerzeugnissen und Käse handelt es sich um einen Verarbeitungsschritt, der ein hohes mikrobiologisches Risiko birgt. Um dem entgegenzuwirken werden die Schneidemaschinen mit Desinfektionsmitteln behandelt, die quartäre Ammoniumverbindungen (QAVs) enthalten können. Diese Substanzen haften gut an Oberflächen und sind nur durch gründliches Nachreinigen mit warmem Wasser zu entfernen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 89

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 1119/2014 der Kommission vom 16. Oktober 2014 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Benzalkoniumchlorid und Didecyldimethylammoniumchlorid in oder auf bestimmten Erzeugnissen

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	89	100,0	(97 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 3 %)
gesamt	89	100,0	---

Bei zwei Proben wurde auf eine Kontamination mit Listerien der nicht humanpathogenen Listerienspezies *Listeria welshimeri* (nachweisbar in 25g) hingewiesen. *Listeria welshimeri* ist derselben Bakteriengattung wie *Listeria monocytogenes* zuzuordnen und deshalb als Indikator für ein mögliches (nicht zwingendes) Vorhandensein von *Listeria monocytogenes* anzusehen. Die Behörde wurde ersucht, die Ursache für die Kontamination abzuklären.

Die Ergebnisse der Listerienuntersuchungen passen gut zu den Ergebnissen der vorherigen Aktionen, bei denen ebenfalls geslichte Lebensmittel geprüft wurden. Listerien sind in diesen Produkten in den vergangenen Jahren nur vereinzelt nachweisbar gewesen. Die positiven Proben waren meist mit nicht humanpathogenen Spezies verunreinigt, oder es lag ein Nachweis vor, dass innerhalb der Haltbarkeit der Grenzwert von 100 KBE/g nicht überschritten wird (siehe dazu auch Tabelle 3 im Anhang).

In 23 Proben (ca. 26 %) dieser Aktion konnten quartäre Ammoniumverbindungen über der Bestimmungsgrenze (BG: 0,005 mg/kg) nachgewiesen werden.

Die Grenzwerte werden in der aktuellen Aktion nicht signifikant überschritten. Die Resultate der Untersuchungen zeigen jedoch, wie schon bei früheren Aktionen festgestellt, Rückstände der eingesetzten Reinigungsmittel in den Proben (siehe dazu auch Tabellen 4 und 5 im Anhang).

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 zwei Proben waren quartäre Ammoniumverbindungen in einer Konzentration nachweisbar, die nur unter Berücksichtigung der analytischen Schwankungsbreite den Rückstandshöchstgehalt für BACs von 0,1 mg/kg nicht überschreitet.

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.

Anhang

Tabelle 2: Beanstandungen und Hinweise von *Listerien* spp. in Schwerpunktaktionen von aufgeschnittenen Produkten

SPA	Titel	Anzahl der Proben	Beanstandet (Listerien sp.)	Hinweis (Listerien sp.)
A-003-07	Listerien in erhitzten Fleischerzeugnissen - verzehrfertig, aufgeschnitten und verpackt (Vakuum oder Schutzgas)	133	0	0
A-802-12	aufgeschnittene, offene Fleischerzeugnisse und aufgeschnittener offener Käse - Mikrobiologie und Organoleptik	98	0	0
A-801-15	Listerien in aufgeschnittenen, verpackten tierischen Lebensmitteln	110	0	1 ¹
A-802-17	Listerien und Schimmel in Käse, der im Einzelhandel aufgeschnitten und verpackt wird	136	0	0
A-803-19	Pathogene Keime in geslicten Würsten, Pasteten und Käsen	85	0	1 ²
A-027-21	Überprüfung des Systems zur Überwachung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bei Waren aus Feinkosttheken (aufgeschnittene Fleischwaren, Käse, Feinkost-erzeugnisse etc.)	74	0	0
A-036-24	Pathogene Keime und Hygienestatus in im Einzelhandel aufgeschnittenen (geslicten) Würsten, Pasteten und Käsen	89	0	2 ¹

¹ Hinweise auf nicht humanpathogene *Listerien* sp.

² Hinweis auf *Listeria monocytogenes* <100 KBE/g, bei Nachweis zur Zufriedenheit der zuständigen Behörden (Eigenkontrollen, Lagerversuche und Challenge Tests), dass diese Kontamination den Grenzwert aus der VO 2073/2005 von 100 KBE/g innerhalb der Haltbarkeit nicht übersteigt

Tabelle 3: QACs in geslictem Schnitt- und Hartkäse (32 Proben)

Untersuchungsparameter	Einheit	Bestimmungs- grenze	Untersuchungs- anzahl	Anzahl <BG	% <BG	Maximaler Messwert
Benzethoniumchlorid	mg/kg	0,005	30	30	100%	<BG
Benzyl dimethyldecylammoniumchlorid (BAC-10)	mg/kg	0,005	30	30	100%	<BG
Benzyl dimethyldodecylammoniumchlorid (BAC-12)	mg/kg	0,005	30	29	97%	0,0288
Benzyl dimethylhexadecylammoniumchlorid (BAC-16)	mg/kg	0,005	30	30	100%	<BG
Benzyl dimethyloctadecylammoniumchlorid (BAC-18)	mg/kg	0,005	30	30	100%	<BG
Benzyl dimethyloctylammoniumchlorid (BAC-8)	mg/kg	0,005	30	30	100%	<BG
Benzyl dimethyltetradecylammoniumchlorid (BAC-14)	mg/kg	0,005	30	28	93%	0,0095
Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC-10)	mg/kg	0,005	30	29	97%	0,0096
Didodecyldimethylammoniumchlorid (DDAC-12)	mg/kg	0,005	30	30	100%	<BG
Dioctyldimethylammoniumchlorid (DDAC-8)	mg/kg	0,005	30	30	100%	<BG
quartäre Ammoniumverbindungen QAV (DDAC, BAC)	mg/kg	0,005	2	2	100%	<BG
QACs gesamt	mg/kg	0,005	302	298	99%	0,0288

Tabelle 4: QACs in geslicten Würsten und Pasteten (57 Proben)

Untersuchungsparameter	Einheit	Bestimmungs- grenze	Untersuchungs- anzahl	Anzahl <BG	% <BG	Maximaler Messwert
Benzethoniumchlorid	mg/kg	0,005	54	54	100%	<BG
Benzyl dimethyldecylammoniumchlorid (BAC-10)	mg/kg	0,005	54	54	100%	<BG
Benzyl dimethyldodecylammoniumchlorid (BAC-12)	mg/kg	0,005	54	38	70%	0,1300
Benzyl dimethylhexadecylammoniumchlorid (BAC-16)	mg/kg	0,005	54	53	98%	0,0053
Benzyl dimethyloctadecylammoniumchlorid (BAC-18)	mg/kg	0,005	54	54	100%	<BG
Benzyl dimethyloctylammoniumchlorid (BAC-8)	mg/kg	0,005	53	53	100%	<BG
Benzyl dimethyltetradecylammoniumchlorid (BAC-14)	mg/kg	0,005	54	45	83%	0,0638
Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC-10)	mg/kg	0,005	54	46	85%	0,0437
Didodecyldimethylammoniumchlorid (DDAC-12)	mg/kg	0,005	54	54	100%	<BG
Dioctyldimethylammoniumchlorid (DDAC-8)	mg/kg	0,005	54	54	100%	<BG
quartäre Ammoniumverbindungen QAV (DDAC, BAC)	mg/kg	0,005	3	3	100%	<BG
QACs gesamt	mg/kg	0,005	542	508	94%	0,1300