

Sicherheit von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern

Endbericht der Schwerpunktaktion A-032-23

Februar 2024

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Primäres Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der mikrobiologischen Sicherheit von Fertiggerichten, die von kleineren Gewerbebetrieben (z. B. Gastronomiebetriebe, Fleischhauer, landwirtschaftliche Direktvermarkter etc.) mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von mehreren Wochen auf den Markt gebracht werden. Ergänzend wurde die Einhaltung von Kennzeichnungsvorschriften überprüft.

86 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 57 Proben wurden (teils mehrfach) beanstandet:

- Eine Probe wurde als für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie) beurteilt
- 56 Proben wegen Kennzeichnungsmängeln

Die Auswertung der Aktion ergab, dass bei der Haltbarmachung von fertig zubereiteten Speisen, bis auf eine Probe, keine Mängel auftraten. Allerdings zeigte die hohe Beanstandungsquote bei Kennzeichnungsverstößen, dass kleinere Lebensmittelbetriebe offensichtlich über ein nicht ausreichendes Wissen bezüglich der geltenden Kennzeichnungsvorschriften verfügen.

Hintergrundinformation

Es befinden sich zahlreiche Fertiggerichte von kleineren gewerblichen Lebensmittelherstellern auf dem Markt, die laut den Angaben auf dem Etikett ungekühlt mehrere Wochen bis Monate haltbar sein sollen. Allerdings werden diese Gerichte mitunter nur pasteurisiert (nicht sterilisiert) und weisen zudem einen pH-Wert von deutlich über 4,5 auf. Durch diese Art der Herstellung in Verbindung mit einer ungekühlten Lagerung besteht die Gefahr, dass eventuell vorhandene sporenbildende, toxinbildende Bakterien und/oder Schimmelpilze auskeimen und sich vermehren können. Zudem kann fallweise eine Rekontamination nach dem Erhitzen / vor dem Verschließen der Gefäße nicht ausgeschlossen werden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 86, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Lebensmittelinformationsverordnung
- Verordnung (EG) 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl Nr. 201/1994 idgF
- Loskennzeichnungsverordnung, BGBl Nr. 230/2014 idgF
- Fertigpackungsverordnung, BGBl Nr. 867/1993 idgF

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 66,3 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	29	33,7	(25 %; 44 %)
beanstandet	57	66,3	(56 %; 75 %)
gesamt	86	100,0	---

Eine Probe (Bezeichnung: Chili Con Carne) wurde aufgrund eines Schimmelpilzmycels an der Oberfläche des Lebensmittels (unmittelbar unter dem Deckel) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Alle anderen Proben waren hinsichtlich ihres mikrobiologischen Status unauffällig.

Bei drei Proben wurde ein Hinweis bzgl. dem Herstellungsverfahren ausgesprochen (Hinweis Hygiene), weil diese Proben bei der Probenziehung bei Raumtemperatur vorgefunden wurden und auf dem Etikett auch keinen Hinweis bzgl. gekühlter Lagerung aufwiesen. Gemäß

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.

den Angaben im Probenbegleitschreiben wurden diese drei Proben pasteurisiert, aber nicht sterilisiert. Zudem betrug der pH-Wert in allen drei Proben > 5,1.

56 Proben wurden aufgrund einer mangelhaften Kennzeichnung beanstandet.

Die Beanstandungsquote der Lebensmittel-Kennzeichnung in der vorliegenden Lebensmittelkategorie war im Jahr 2023 mit rund 51,1 % praktisch ident mit der Beanstandungsquote im Jahr 2021.

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.