

Mikrobiologie von verzehrfertigen Speisen aus Pflege und Altenheimen, Krankenhäusern und REHA-Einrichtungen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-704-23

März 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 stichprobenartige Kontrolle der Einhaltung einer guten Hygienepraxis in den Großküchen der Pflege- und Altenheime, Krankenhäusern und REHA-Einrichtungen.

Bei den mikrobiologischen Parametern wurden die Verderb- bzw. Hygieneindikatorkeime (Aerobe mesophile Keime, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, koagulase positive Staphylokokken, Präsumptive *Bacillus cereus*) untersucht.

201 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Eine Probe wurde beanstandet.

- Wertminderung wegen erhöhter Werte für die mesophilen aeroben Keime, der Enterobacteriaceae und der Hefepilze

Hintergrundinformation

Zum Schutz von besonders empfindlichen Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen, richtet sich diese Schwerpunktaktion an die Einrichtungen von Pflege- und Altenheimen, Krankenhäusern und REHA-Einrichtungen. Um einen Überblick über solche Produkte zu erhalten, wurde die Genusstauglichkeit überprüft: Sensorische Parameter (Aussehen, Geruch und Geschmack) in Verbindung mit den genannten mikrobiologischen Parametern.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 201

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0,5 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	200	99,5	(97 %; 100 %)
beanstandet	1	0,5	(0 %; 3 %)
gesamt	201	100,0	---

Bei einer Probe waren die Werte für die mesophilen aeroben Keime, der Enterobacteriaceae und der Hefepilzgehalt erhöht. Die Werte lagen über den zur Beurteilung festgesetzten Richt- und Warnwerten. Da die Proben keine abweichenden sensorischen Mängel aufwiesen, jedoch aufgrund der mikrobiellen Kontamination eine erhebliche Minderung ihrer spezifischen, wertbestimmenden Eigenschaft (Frische) erfahren haben, wurden sie als wertgemindert beurteilt.

Bei vier Proben wurden geringfügige erhöhte Werte an mesophilen aeroben Keimen, Enterobacteriaceae und *Bacillus cereus* festgestellt.

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

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.

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.