

Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort



Endbericht der Schwerpunktaktion A-700-23

April 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 Erhebung der Genusstauglichkeit (sensorische und mikrobiologische Untersuchung) von selbst erzeugten Speisen. Bei den mikrobiologischen Parametern wurden neben Verderb- bzw. Hygieneindikatorkeime (Mesophile aerobe Keime, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, koagulase positive *Staphylokokken*) auch pathogene Keime (*Bacillus cereus*, Salmonellen, *Listeria monocytogenes*) untersucht. Bei verpackter Ware erfolgte zusätzlich eine Überprüfung der Kennzeichnung.

Es wurden 1.149 Proben aus ganz Österreich untersucht. 85 Proben wurden beanstandet:

- Sechs Proben wurden als gesundheitsschädlich und daher als nicht sicher beurteilt: eine Probe aufgrund der Kontamination mit *Campylobacter* sp., bei fünf Proben waren die Keimgehalte von präsumptiven *Bacillus cereus* sehr hoch.
- 18 Proben wurden als für den menschlichen Verzehr/ bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet beurteilt, da die Keimgehalte von Hygieneindikatoren bzw. Verderbniskeimen sehr hoch waren und die organoleptische Beurteilung negativ war.
- Bei 25 Proben war der Gehalt an *Enterobacteriaceae*, mesophilen aeroben Keimen, *Escherichia coli*, koagulase positiven *Staphylokokken* und *Bacillus cereus* geringfügig erhöht, weshalb diese als „wertgemindert“ beurteilt wurden.
- Bei fünf Proben wurden aufgrund von Abweichungen von Lagertemperaturen in der Aufbewahrung (Nichteinhaltung von Lagertemperaturen bei der Probenahme) ein Hygiene-Verstoß ausgesprochen. Bei drei Proben war der Wert des Hygieneindikatorkeims *Escherichia coli* zu hoch, und die Keimgehalte von *Enterobacteriaceae* direkt nach der Herstellung erhöht.
- Die Überprüfung zur Einhaltung der Allergeninformationsverordnung war bei drei Proben zu beanstanden.
- Bei den vorverpackten Waren wurden bei insgesamt 28 Proben Kennzeichnungsmängel festgestellt.

Hintergrundinformation

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

Probenahmestellen waren Einrichtungen der Gastronomie (Gasthäuser, Hotels, Pensionen, Kantinen etc.), Alters- und Pflegeheime, Wohnheime, Krankenhäuser, Internate, Schulen, Kindergärten etc. sowie Imbissstände, Restaurants mit Selbstbedienung und Einzelhandelsunternehmen wie Supermärkte etc.

Bei unsachgemäßer Herstellung (Hygiene) und Nichteinhaltung von definierten Heißhalte- bzw. Lagertemperaturen können solche Produkte eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 1.149

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006
- 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

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 7,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	1.064	92,6	(91 %; 94 %)
beanstandet	85	7,4	(6 %; 9 %)
gesamt	1.149	100,0	---

Gesundheitsschädliche Proben:

Eine Probe wies eine Kontamination mit *Campylobacter jejuni* (Kebapfleisch Pute und Huhn, essfertig) auf.

Der Verzehr von Lebensmitteln, die mit *Campylobacter* kontaminiert sind, kann bei Verbraucher:innen akute Gastro-Enteritiden (wässriger bis blutiger Durchfall, Fieber, Bauchkrämpfe) auslösen. Zu den Spätfolgen bzw. Komplikationen einer *Campylobacter*-infektion gehören systemische Gelenkentzündungen und Erkrankungen des peripheren Nervensystems (Guillain-Barre-Syndrom). Die *Campylobacter*iose ist seit Jahren die häufigste durch Lebensmittel bedingte Infektionskrankheit in Österreich. Da es sich bei der vorliegenden Probe um ein verzehrfertiges Produkt handelt, das keiner weiteren Behandlung unterzogen wird (z. B. Erhitzung), besteht für den Verbraucher ein gesundheitliches Risiko durch den Verzehr dieses Lebensmittels.

Fünf Proben (stärkehaltige Lebensmittel) wiesen sehr hohe Werte an präsumptivem *Bacillus cereus* auf (von 160.000 KBE/g bis 120 Mio. KBE/g). *Bacillus cereus* kann beim Menschen Intoxikationserscheinungen wie Erbrechen, Übelkeit und Durchfall auslösen. Bereits 10.000 KBE pro Gramm Lebensmittel *Bacillus cereus* können ausreichen, um eine Lebensmittelvergiftung zu verursachen.

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 in Großküchen 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

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.

kann es nach dem Verzehr von mit Toxinen oder mit zu hohen Keimgehalten belasteten Speisen zu lebensmittelbedingten Krankheiten (Durchfall, Erbrechen) kommen. Deshalb müssen Speisen in einer Temperatur heiß gehalten werden, dass eine Vermehrung von Bakterien nicht möglich ist oder die Speisen sind sofort nach der Zubereitung auf gekühlte Temperaturen zu bringen.

Für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßer Gebrauch ungeeignet:

Die Keimgehalte der Proben (mesophile aerobe Keimzahl, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*) waren sehr hoch (teilweise im Millionenbereich), wodurch die Lebensmittelproben nicht mehr den Anforderungen des bestimmungsgemäßen Gebrauchs entsprachen. Die Folge des mikrobiologischen Verderbs äußerte sich auch in einer negativen organoleptischen Beurteilung, wodurch der Verzehr der Waren als inakzeptabel eingestuft wurde.

Wertgemindert beurteilte Proben:

Die in den 25 Proben festgestellten geringfügig erhöhten Werte für die mesophilen Keime, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, koagulase positiven Staphylokokken und *Bacillus cereus* wurden als geringfügige Überschreitungen der Richtwerte gemäß den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene interpretiert. Richtwertüberschreitungen geben Hinweise darauf, dass die Prinzipien einer guten Herstellungs- bzw. Hygienepraxis verletzt wurden.

Beanstandung aufgrund Hygieneverordnung (EG) 852/2004:

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. Bakterien der Spezies *Escherichia coli* sind, als typische Darmflorabakterien von Menschen und Säugetieren, als Indikatororganismen anzusehen, die eine unzureichende Verarbeitungshygiene bzw. Personalhygiene anzeigen.

Deutlich erhöhte Zahlen an Enterobacteriaceae, bei denen es sich um Schmutz- und Verderbniskeime handelt, sind bei guter Herstellungspraxis zu vermeiden. Grundsätzlich deutet eine mikrobiologische Belastung auf eine hygienisch nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels im Zuge der Produktion oder der Lagerung (bzw. bei Nichteinhaltung von Lagertemperaturen) hin.

Beanstandung aufgrund 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 Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden, müssen an Endverbraucher weitergegeben werden. In diesem Zusammenhang wurde bei drei Proben die Weitergabe der geforderten Informationen nicht erfüllt.

Insgesamt wiesen 28 Proben Kennzeichnungsmängel auf, welche nicht den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) entsprachen.

Eine Probe wurde aufgrund von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben beanstandet: Der im Produkt enthaltene Eiweißgehalt entsprach nicht den Vorgaben der Verordnung, daher darf die Auslobung „proteinreich“ nicht am Produkt angebracht werden.

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.