

Sicherheit von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern

Endbericht der Schwerpunktaktion A-802-21



September 2021

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Sicherheit (mikrobiologische Parameter) von Produkten, die in verschiedenen Behältnissen haltbar gemacht wurden. Ebenso wurde die Kennzeichnung der Produkte überprüft.

88 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 47 Proben wurden beanstandet:

- Eine Probe wurde aufgrund erhöhter Keimzahlen als wertgemindert beurteilt, alle übrigen Beanstandungen betrafen Kennzeichnungsmängel. Alle Hinweise zur Kennzeichnung betrafen die Angaben zur „primären Zutat“.

Hintergrundinformation

Als Folge der Covid-19-Krise befinden sich zunehmend „haltbar gemachte“ Lebensmittel in dicht schließenden Behältnissen von verschiedenen Anbietern (Gastronomie, gewerbliche Hersteller oder Direktvermarkter) auf dem Markt. Derartige Produkte werden meist mit einer Mindesthaltbarkeit von bis zu einem Jahr und ungekühlt lagerfähig ausgelobt. Es kommen mehrere Erhitzungsverfahren zum Einsatz, die nicht immer gewährleisten, dass alle relevanten mikrobiologischen Parameter abgetötet werden. Durch unzureichende Erhitzungsverfahren werden stoffwechselaktive und vermehrungsfähige Bakterien abgetötet, nicht jedoch Sporen (Bakteriendauerformen). Aus den Sporen können bei günstigen Bedingungen, z. B. ungekühlte Lagerung, wieder stoffwechselaktive Bakterien entstehen, die das Lebensmittel verderben können. Zudem könnten auch gefährliche Toxine entstehen. Nur bei einer Erhitzung auf 121 °C für mindestens drei Minuten werden Sporen zuverlässig abgetötet. Wenn solche hohen Temperaturen bei den Erhitzungsverfahren nicht erreicht werden, sollte zumindest eine gekühlte Lagerung angegeben werden, um ein Auskeimen von Bakteriosporen zu verhindern.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 88

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I, Nr. 13/2006
- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels.

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 53,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	41	46,6	(37 %; 57 %)
beanstandet	47	53,4	(43 %; 64 %)
gesamt	88	100,0	---

In mikrobiologischer Hinsicht musste nur eine Probe wegen erhöhter Keimzahlen als wertgemindert beanstandet werden. Pathogene Keime waren in keiner Probe vorhanden. Die sonstigen Beanstandungen und Hinweise erfolgten ausschließlich aufgrund von Kennzeichnungsmängeln.

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.

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.