

## **Mykotoxine in Weizen und Roggen (inklusive Mehlen)**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-037-19**



**März 2020**

## Zusammenfassung

Ziel dieser Schwerpunktaktion war es, Weizen und Roggen (inkl. Mehl) auf eine Verunreinigung durch Mykotoxine zu überprüfen.

47 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet.

## Hintergrundinformation

[Mykotoxine](#) sind natürliche, sekundäre Stoffwechselprodukte niederer Pilze mit toxischer, zum Teil kanzerogener Wirkung (kann zur Entstehung von Krebs beitragen) auf Mensch und Tier. Sehr hohe Gehalte können akut toxisch wirken; die chronische Aufnahme niedriger Mengen kann zu Organschäden führen. Die Aufnahme von Mykotoxinen stellt somit ein potentiell Risiko für die menschliche Gesundheit dar. Die für Lebensmittel relevanten Schimmelpilze befallen das Getreide bereits auf dem Feld (Feldpilze) oder entstehen während der Lagerung (Lagerpilze), dem Transport oder der Weiterverarbeitung.

Mykotoxine sind weitgehend hitzestabil und werden daher bei der Nahrungsmittelverarbeitung in der Regel nicht zerstört. Bis heute sind über 250 Schimmelpilzarten bekannt, die mehr als 300 verschiedene Mykotoxine bilden.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 47

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 0 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	47	100,0	(94 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 6 %)
gesamt	47	100,0	---

Es wurden 47 Proben auf die in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 geregelten Kontaminanten Aflatoxin B<sub>1</sub>, Summe Aflatoxine B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>, Deoxynivalenol, Zearalenon, und Ochratoxin A untersucht. Keine der 47 Proben wies eine Überschreitung der festgelegten Höchstgehalte auf, daher war keine Probe zu beanstanden.

<sup>1</sup> 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.

## **Impressum**

### **Eigentümer, Herausgeber:**

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://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.