

# Getreidebeikost



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-662-22

April 2023

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war, einen Überblick über die Zusammensetzung und Belastung von Getreidebeikost mit Kontaminanten wie polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK), Mykotoxinen und Schwermetallen zu erlangen. Zusätzlich wurde die Verwendung von Zusatzstoffen und Aromen sowie der mikrobiologische Status erhoben.

Es wurden 46 Proben aus ganz Österreich untersucht. 21 Proben wurden beanstandet:

- Alle Proben wegen Kennzeichnungsmängeln

## Hintergrundinformation

---

Säuglinge und Kleinkinder stellen eine sensible Konsumentengruppe dar, daher werden laufend Schwerpunktaktionen mit wechselndem Analysenumfang durchgeführt. Besonderes Interesse wurde bei dieser Aktion auch auf die Anwendung von Zusatzstoffen und Aromen in Kindernährmitteln gelegt.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

---

Gesamtprobenzahl: 46

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung
- Beikostverordnung BGBl II Nr. 133/1998 idgF
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 333/2007 zur Festlegung der Probenahme- und Analysemethoden für die Kontrolle des Gehalts an Spurenelementen und Prozesskontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

## Ergebnisse

---

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 45,7 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	25	54,3	(40 %; 68 %)
beanstandet	21	45,7	(32 %; 60 %)
gesamt	46	100,0	---

Alle Beanstandungen waren auf eine fehlerhafte Kennzeichnung, wie etwa fehlerhafte Angaben in der Nährwertdeklaration, eine fehlende Allergenkennzeichnung oder keine ausreichende Deklaration einer Zutat, zurückzuführen.

In zwei Proben konnten keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (**PAK**) nachgewiesen werden. In den anderen 44 Proben waren jeweils Spuren von PAK feststellbar. Chrysen war in allen diesen Proben nachweisbar. Benzo(a)pyren war in keiner Probe feststellbar. Vier Proben enthielten Benzo(b)fluoranthren und sieben Proben Benzo(a)anthracen. Die Summe dieser vier Leitsubstanzen lag bei jeder Probe deutlich unter dem zulässigen Höchstgehalt.

Die Schwermetallbelastung wurde in 38 Proben untersucht. **Blei** war in fünf dieser Proben nachweisbar und numerisch bestimmbar. Diese Messwerte lagen unter dem gesetzlich

---

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.

festgelegten Höchstgehalt. **Cadmium** war in 33 Proben numerisch nachweisbar, die Messwerte lagen unter dem gesetzlich festgelegten Höchstgehalt. Bei **Quecksilber** lagen alle Werte unterhalb der Bestimmungsgrenze.

Bei der Untersuchung auf Mykotoxine wurde **Ochratoxin A** bei einer Probe festgestellt. Der Wert lag jedoch unter dem festgelegten Höchstgehalt. In einer Probe konnte **Deoxynivalenol** nachgewiesen werden. Der gemessene Wert lag weit unter dem zulässigen Höchstgehalt. In derselben Probe waren auch **Zearalenon** und **Nivalenol** quantitativ nachweisbar, der Messwert für Zearalenon lag unterhalb des Grenzwertes. Für Nivalenol ergab die Expositionsabschätzung keine Gesundheitsgefährdung. Alle anderen analysierten Mykotoxine wurden nicht nachgewiesen.

Der mikrobiologische Status der Proben war grundsätzlich unauffällig. In zwei Proben wurden jedoch Gehalte an *Bacillus cereus* ermittelt, die auf eine hygienisch nachteilige Beeinflussung der Ware hindeuten.

Bei keiner Probe war ein Zusatzstoff zugesetzt. In einer Probe war Vanillearoma als Zutat angeführt.

## 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.