

Speisen aus Buschenschanken, Heurigen und Jausenstationen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-704-21



Dezember 2021

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Erhebung des mikrobiologischen Status von selbst erzeugten Speisen aus Buschenschanken, Heurigen und Jausenstationen.

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.

73 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Sieben Proben wurden beanstandet:

- Drei Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt, da die Keimgehalte von Hygieneindikatoren bzw. Verderbniskeimen sehr hoch war. Bei einer Probe wurde eine negative Sensorik festgestellt.
- Bei vier Proben war der Gehalt an Enterobacteriaceae, mesophilen Keimen und Pseudomonaden erhöht und wurden daher als wertgemindert beurteilt.

Hintergrundinformation

Bei den definierten Produkten der selbst erzeugten verzehrfertigen Speisen wurden u. a. Schnitzel, Fleischlaibchen, Aufstriche, Verhackertes, Sülzen, Blutwürste und Salate untersucht. Bei unsachgemäßer Herstellung bzw. Lagerung können solche Produkte eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 73

Zur Beurteilung wurde folgende Rechtsgrundlage herangezogen:

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

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 9,6 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

| Proben | Anzahl | % | KI (95 %) ¹ |
|-------------------|--------|-------|------------------------|
| nicht beanstandet | 66 | 90,4 | (81 %; 95 %) |
| beanstandet | 7 | 9,6 | (5 %; 19 %) |
| gesamt | 73 | 100,0 | --- |

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.

Bei den drei Proben, die als ungeeignet beurteilt wurden, waren die Keimgehalte der Hygieneindikatoren (koagulase positive Staphylokokken und *Escherichia coli*), aber auch der Verderbniskeime (mesophile aerobe Keime, Enterobacteriaceae) sehr hoch. Bei einer Probe entsprach auch die sensorische Untersuchung nicht der Verbrauchererwartung.

Die in vier Proben festgestellten hohen Werte für die mesophilen Keime, Enterobacteriaceae, und Pseudomonaden weisen auf einen beginnenden Verderb der Ware hin und wurden daher als Kriterien für die Minderung der wertbestimmenden Eigenschaft des Lebensmittels herangezogen.

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.