

# Pathogene Keime in Fischerzeugnisse



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-804-25

August 2025

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
(BMASGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war die Untersuchung pathogener Keime in verzehrfertigen, geräucherten Fischerzeugnissen, die in Österreich erzeugt werden oder sich am Markt befinden. Hierbei wurde das Vorhandensein von *Listeria monocytogenes*, Salmonellen und *Vibrio cholerae* untersucht.

86 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht:

- Keine Probe wurde beanstandet

## Hintergrundinformation

---

Fisch enthält viele wichtige Inhaltsstoffe wie Eiweiß, Vitamin D und Jod. Fettreiche Fischarten sind Quellen wertvoller Omega-3-Fettsäuren. Für die Fischzufuhr gilt gemäß österreichischer Ernährungspyramide die Empfehlung für Erwachsene wöchentlich mindestens 1 bis 2 Portionen Fisch zu konsumieren.

In den vergangenen Jahren wurde vor allem die Kontamination mit *Listeria monocytogenes* und Salmonellen als Ursache für lebensmittelbedingte Ausbrüche identifiziert. Diese Bakterien gelangen v. a. durch sekundäre Kontamination im Lebensmittelbetrieb auf Lebensmittel.

Zusätzlich wurde *Vibrio cholerae* in das Untersuchungsprogramm aufgenommen. *Vibrio cholerae* kommt sowohl im Süß- als auch im Meerwasser vor. Das Bakterium bevorzugt höhere Wassertemperaturen. In dieser Untersuchung sollte nun ein erster Überblick geschaffen werden, ob der Klimawandel zu einem vermehrten Auftreten dieser Mikroorganismen führt und durch unzureichende Hygiene auf Fischereierzeugnissen zu finden ist.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

---

Zeitraum der Probenziehung: 03.03. bis 30.04.2025

Gesamtprobenzahl: 86, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

## Ergebnisse

---

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	86	100,0	(97 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 3 %)
gesamt	86	100,0	---

In einer Probe mit der Bezeichnung „ÖSTERREICHISCHES FORELLENFILET“ wurde die nicht humanpathogene Listerienspezies *Listeria innocua* in 25 g nachgewiesen. *Listeria innocua* ist derselben Bakteriengattung wie *Listeria monocytogenes* zuzuordnen und deshalb als Indikator für ein mögliches (nicht zwingendes) Vorhandensein von *Listeria monocytogenes* anzusehen.

Die Lebensmittelaufsicht wurde daher ersucht, die Einhaltung der Bestimmungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, Anhang I, Kapitel 1. Lebensmittelsicherheitskriterien, Punkt 1.2 bzw. 1.3 zu überprüfen.

## Impressum

---

### Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien

---

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.

[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.