

Mikrobiologie in Hühner- und Putenfleisch und NSAIDs in Putenfleisch

Endbericht der Schwerpunktaktion A-801-20



September 2020

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

Zusammenfassung

Ziel dieser Schwerpunktaktion war die mikrobiologische Überprüfung von Hühner- und Putenfleisch auf eine Kontamination mit Campylobacter und Salmonellen sowie die Erhebung von Daten für die Tierarzneimittelgruppe NSAIDs (nonsteroidal antiinflammatory drugs) in Putenfleisch. 136 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Sechs Proben wurden beanstandet:

- zwei Proben Putenfleisch wegen Salmonellen
- vier Proben Hühnerfleisch wegen Campylobacter

NSAIDs waren bei keiner Probe nachweisbar.

Hintergrundinformation

Campylobacter und Salmonellen sind im mitteleuropäischen Raum die häufigsten Lebensmittelinfektionserreger beim Menschen. Sie werden zumeist über nicht ausreichend erhitzte tierische Lebensmittel oder durch Kontamination aufgrund unzureichender Küchenhygiene auf den Menschen übertragen (Zoonosen).

Um eine aktuelle Datenlage zu erhalten, sollten in dieser Schwerpunktaktion sowohl rohe Hühner als auch rohe Puten auf die Anwesenheit von Campylobacter und Salmonellen untersucht werden.

NSAIDs sind eine Gruppe von entzündungshemmenden, fiebersenkenden und schmerzstillenden aber auch antirheumatisch wirkenden Arzneimitteln. Bekannte Stoffe aus dieser Gruppe, die auch beim Menschen Anwendung finden, sind z. B. Diclofenac und Meloxicam. Einige dieser Stoffe sind bei Nutztieren zugelassen, nicht jedoch für Geflügel. Im Rahmen der Aktion sollte überprüft werden, ob bei Mastputen NSAIDs angewendet werden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 136, davon 93 Hühner- und 43 Putenproben

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 EG-Basisverordnung, Artikel 14, Absatz 3 in Verbindung mit dem Erlass GZ: BMG-75360/0032-II/B/13/2010 vom 23.07.2010
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 4,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	130	95,6	(91 %; 98 %)
beanstandet	6	4,4	(2 %; 9 %)
gesamt	136	100,0	---

In 50 von 93 Hühnerproben (54 %) und 18 von 43 Putenproben (42 %) waren *Campylobacter* nachweisbar. Bei 18,8% (zwölf Proben) lag die Kontaminationsrate zwischen 110 KBE/g und 8.000 KBE/g.

Salmonellen waren in 29 von 93 Hühnerproben (31 %) und in drei von 43 Putenproben (6,9 %) nachweisbar.

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.