

## **Fleischwaren von Direktvermarktern**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-804-21**



**Dezember 2021**

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

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Untersuchung von Parametern wie Mikrobiologie, Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs) und Fleischchemie.

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

- Drei Proben wurden als gesundheitsschädlich beurteilt
- Drei Proben wurden aufgrund einer mikrobiologischen Kontamination als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt
- Eine Probe wurde hinsichtlich des Einsatzes einer nicht zulässigen Menge des Zusatzstoffs Nitrat (berechnet als Natriumnitrat) in einem als „Biologisch“ deklarierten Lebensmittels beanstandet

## Hintergrundinformation

Direkt vertriebene Lebensmittel von Kleinerzeugern werden bei Konsumentinnen und Konsumenten immer beliebter. Geschätzt werden die Frische und das Vertrauensverhältnis, die durch den direkten Kontakt mit dem Erzeuger oder der Erzeugerin aufgebaut sind. Es kann daher davon ausgegangen werden, dass nur ein sehr geringes Bewusstsein über eine mögliche Gefährdung durch pathogene Keime besteht.

Die Senkung der Grenzwerte für PAK machen bei diesen geräucherten Produkten zusätzlich regelmäßige Untersuchungen notwendig.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 76

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1181/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle idgF
- Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Kapitel B 14 Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 9,2 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	69	90,8	(82 %; 96 %)
beanstandet	7	9,2	(5 %; 18 %)
gesamt	76	100,0	---

Bei den als gesundheitsschädlich beurteilten Proben liegt eine Kontamination mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) mit einer bis zu 9-fachen Überschreitung des vorgeschriebenen Grenzwertes vor.

In drei Fällen wurden Listerien der Gattung *Listeria monocytogenes* (nachweisbar in 25 g, < 10 KBE/g) nachgewiesen. Aufgrund der intrinsischen Eigenschaften der Lebensmittel und der entsprechenden Einordnung gemäß Verordnung erfolgte die Beurteilung dieser Proben als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

In einer Probe, die als biologisches Lebensmittel gekennzeichnet war, konnte der Zusatzstoff Nitrat (berechnet als Natriumnitrat) in einer über dem gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstgehalt liegenden Menge nachgewiesen werden. Diesbezüglich wurde eine Beanstandung hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle ausgesprochen.

---

## 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)

---

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.

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.