

Listerien in Blauschimmelkäse

Endbericht der Schwerpunktaktion A-802-20



Dezember 2020

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

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Erhebung des Kontaminationsgrades von Blauschimmelkäse mit Listerien, insbesondere mit *Listeria monocytogenes*.

38 Proben wurden untersucht.

- in keiner Probe war *Listeria monocytogenes* oder eine andere Listerienart nachweisbar.

Hintergrundinformation

Blauschimmelkäse gehören zur Gruppe der Weichkäse und werden überwiegend aus pasteurisierter Milch hergestellt. Für das typische Aroma und Aussehen dieser Käse sind spezielle Schimmelkulturen (meist *Penicillium roqueforti*) verantwortlich. Um das Wachstum der Schimmelkulturen zu fördern, werden während der Reifung Luftkanäle in den Käselaub gestochen („Pikieren“). Wie alle Weichkäse bilden auch Schimmelkäse im Zuge der Reifung eine Rinde, die sich nicht nur in der Zusammensetzung der Reifungsflora, sondern auch durch chemische Parameter (z. B. pH-Wert) vom Käseinneren unterscheidet. Der Anstieg des pH-Wertes in den Randbereichen des Käses sowie entlang der Pikierkanäle bietet eventuell vorhandenen Listerien gute Vermehrungsbedingungen und macht Blauschimmelkäse, wie auch andere Weichkäse (geschmierte Weichkäse, Weißschimmelkäse) zu Risikoprodukten hinsichtlich *Listeria monocytogenes*.

Einer der ersten in Europa beschriebenen lebensmittelbedingten Erkrankungsausbrüchen durch *Listeria monocytogenes* (Schweiz, 1983-1987) mit 122 Erkrankten und 34 Todesfällen wurde durch hochgradig mit *Listeria monocytogenes* kontaminierten Weichkäse (Weißschimmelkäse) verursacht. Die Untersuchung von Schimmelkäsen auf *Listeria monocytogenes* ist seitdem Routine bei der Analytik amtlicher Proben und führt immer wieder zu Beanstandungen mit nachfolgenden Produktrückrufen und Meldungen an das europäische Schnellwarnsystem.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 38

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei null Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	38	100,0	(93 %; 100 %)
Beanstandet	0	0,0	(0 %; 7 %)
Gesamt	38	100,0	---

38 Proben unterschiedlicher Blauschimmelkäse wurden sowohl qualitativ als auch quantitativ nach der EU Referenzmethode ISO 11290 Teil 1 u. 2 auf das Vorhandensein von *Listeria* spp. untersucht. Die Herstellungsländer der Proben waren Österreich (zehn Proben), Deutschland (acht Proben), Dänemark (sieben Proben), Italien (acht Proben) und Frankreich (zwei Proben). Bei drei Proben konnte das Herstellungsland nicht eruiert werden. Die Untersuchung erfolgte beim Einlangen der Proben (eine Packung) und nach Lagerung der Proben bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum (zwei Packungen). In keiner Probe wurden Listerien nachgewiesen.

Obwohl bei dieser Schwerpunktaktion keine Probe beanstandet wurde, bleiben Blauschimmelkäse Risikoprodukte bezüglich *Listeria monocytogenes*. Besonders Schwangere und Personen mit immunsupprimierenden Erkrankungen sollten generell keine Schimmelkäse essen. Aber auch Personen, die keiner der genannten Risikogruppen angehören, wird der Konsum derartige Produkte nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit nicht empfohlen. Die vom Hersteller gemachten Anweisungen – wie z. B. Rinde vor dem Verzehr wegschneiden – sind zu befolgen.

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.