

# Pathogene Keime in Käse und Butter von Almen



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-804-22

Dezember 2022

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war es, den Hygienestatus festzustellen und die Einhaltung einer guten Hygienepraxis zu überprüfen.

59 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht, 16 Proben wurden beanstandet:

- Zwei Proben waren wegen Vero-/Shigatoxinbildenden *Escherichia coli* (VTEC/STEC) gesundheitsschädlich, eine Probe wegen Staphylokokken-Enterotoxin
- Neun Proben waren wegen einer massiven Keimbelastung für den menschlichen Verzehr ungeeignet
- Vier Proben wegen mikrobiologischer Kontamination oder zu hoher Lagertemperaturen

Der Probenziehungszeitraum wurde auf jene Jahreszeit begrenzt, wo zu erwarten war, dass auf den Almen auch tatsächlich entsprechende Proben gezogen werden konnten. Die geplante Anzahl an Proben wurde nicht in jedem Bundesland erreicht.

## Hintergrundinformation

---

Auf Almen wird die Milch oft ohne Hitzebehandlung auf traditionelle Art zu verschiedenen regionalen Käsesorten und Butter verarbeitet. Durch das Fehlen einer Pasteurisierung kann ein Restrisiko - ausgehend von pathogenen Keimen - auch durch hygienisch sorgfältigste Herstellung nicht ausgeschlossen werden. Eine Vermehrung von pathogenen Keimen muss jedoch unbedingt verhindert werden. Für die lebensmittelrechtliche Sicherheit ist daher die Einhaltung einer guten Herstellungspraxis von größter Bedeutung.

Die Untersuchungsergebnisse der letzten Jahre zeigten, dass nicht alle Hersteller alle Schritte der GHP einwandfrei beherrschen.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

---

Gesamtprobenzahl: 59

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- VO (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
- Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG) BGBl. I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

## Ergebnisse

---

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 27,1 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	43	72,9	(60 %; 83 %)
beanstandet	16	27,1	(17 %; 40 %)
gesamt	59	100,0	---

Die Beanstandungsquote von 27,1 Prozent ist als sehr hoch einzustufen. Besonders anzumerken ist, dass drei Proben als gesundheitsschädlich zu beurteilen waren.

---

<sup>1</sup> 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.

Schätzungen zufolge sind Staphylokokken-Enterotoxine die zweithäufigste Ursache für Lebensmittelvergiftungen. Die Symptome der Vergiftung äußern sich durch Erbrechen, Übelkeit, Durchfall, Kreislaufsymptome, wobei äußerst geringe Toxinmengen dafür ausreichen können.

Shigatoxinbildende *Escherichia coli* sind Keime, die beim Menschen Durchfall, aber auch schwere Erkrankungen wie z. B. akutes Nierenversagen (HUS) verursachen können.

Die übrigen Beanstandungen aufgrund von Verunreinigungen durch Bakterien wie *Escherichia coli* und koagulasepositive Staphylokokken lassen auf Hygienemängel während der Herstellung oder Lagerung schließen.

*Listeria monocytogenes* wurde bei keinem Käse nachgewiesen.

Zusätzlich zu den 16 beanstandeten Proben wurden bei acht Proben Hinweise bezüglich hygienischer Mängel an die Behörde verfasst. Hauptsächlich die ungenügende Hygiene bei der Herstellung (Reinigung von Eutern, Händen und Geräten) von fertig hergestellten Produkten ist für die mangelhafte mikrobiologische Beschaffenheit der Produkte ursächlich.

---

## 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)

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.

---