

# Mikrobiologie und PAK in Rohpökelfleisch, die auf Almen angeboten werden



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-027-23

Januar 2024

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der hygienischen Bedingungen von Rohpökelwaren, die auf Almen angeboten und eventuell auch dort (oder in der Region) hergestellt werden sowie der Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK).

46 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Vier Proben wurden beanstandet:

- Drei Proben wegen der Überschreitung der Höchstgehalte für PAK
- Eine Probe bezüglich der Hygiene

## Hintergrundinformation

---

PAK wie z. B. Benzo[a]pyren sind krebserregende Substanzen, die durch unvollständige Verbrennungsprozesse von organischen Materialien (Holz, Kohle, Benzin, Öl, Tabak, Abfälle) oder beim Grillen, Braten, Räuchern, Trocknen von Lebensmitteln entstehen. Für PAK gelten EU-weit einheitliche Höchstgehalte.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

---

Gesamtprobenzahl: 46, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006
- Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

## Ergebnisse

---

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 8,7 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	42	91,3	(80 %; 96 %)
beanstandet	4	8,7	(4 %; 20 %)
gesamt	46	100,0	---

Drei Proben wurden als „nicht sicher – gesundheitsschädlich“ beurteilt, wobei sich die Begründung aus den untersuchten PAK ergaben. Dieser Wert ist statistisch mit Werten aus anderen Quellen derselben Produktgruppe vergleichbar.

Bei der Beurteilung der Hygiene ergab sich nur einmal „nicht sicher - für den menschlichen Verzehr/bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet“, weil ein Stück Speck Schimmel aufwies. Einmal wurde ein Hinweis wegen der Hygiene 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.