

Campylobacter in Hühnerfleisch



Endbericht der Schwerpunktaktion A-806-23

November 2023

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es einen aktuellen Überblick über die Prävalenz von *Campylobacter* in Hühnerfleisch zu erhalten.

97 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Keine Probe wurde beanstandet.

- Bei einer Probe wurde ein Hinweis bezüglich der Kennzeichnung verfasst.
- Bei 77 Proben wurde ein Hinweis bezüglich der Hygiene verfasst.

Hintergrundinformation

Erkrankungen durch *Campylobacter* sind in Österreich seit Jahren die häufigsten lebensmittelbedingten Infektionen. Sie werden zumeist über nicht ausreichend erhitzte tierische Lebensmittel oder durch Kontamination aufgrund unzureichender Küchenhygiene auf den Menschen übertragen (Zoonosen). Eine der Hauptquellen der Erkrankungen ist nach wie vor rohes Hühnerfleisch.

Im Gegensatz zu Rind- und Schweinefleisch beträgt in Österreich der Versorgungsgrad mit heimischem Geflügelfleisch nur ca. 75 %. Ein Viertel des in Österreich konsumierten Geflügelfleisches stammt aus dem Ausland (EU und Drittstaaten).

Ein Prozesshygiene-Kriterium für Broiler-Schlachthöfe ist EU-weit seit Jahren in Kraft und sollte – neben anderen Maßnahmen – die *Campylobacter*-Kontamination reduzieren.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 97

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

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	97	100,0	(97 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 3 %)
gesamt	97	100,0	---

96 der 97 untersuchten Proben stammten dem Erlass entsprechend aus österreichischer Produktion. Eine Probe stammte aus Polen.

Der Anteil von Proben mit einem Hinweis beträgt über 80 %, während keine einzige Probe beanstandet wurde. Eine quantitative Untersuchung wurde bei 95 Proben durchgeführt, wobei in zwei Proben über 1.000 KBE/g (1.200 KBE/g bzw. 8.000 KBE/g) nachgewiesen wurden.

Im Jahr 2020 betrug die Prävalenz in rohem, im Handel befindlichen Hühnerfleisch 54 % und stieg im Jahr 2022 auf 76,5 % an. Der Anteil positiver Eigenkontroll-Proben (A-806-22) im Jahr 2022 betrug 52,1 %, wobei insgesamt 30,7 % über 1.000 KBE/g lagen. Eine Verbesserung der Schlachthygiene müsste sich in einer geringeren Prävalenz am Markt niederschlagen. Allerdings steigt die Prävalenz kontinuierlich an, bei dieser Aktion betrug der Anteil von positiven *Campylobacter*-Nachweisen 84,5 %.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien

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.

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