

Mikrobiologie von Bier aus Schankanlagen



Endbericht der Schwerpunktaktion A-031-22

Dezember 2022

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war, Informationen über den Hygienestatus von Bier aus Gastronomie-Schankanlagen zu erbringen.

51 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Sechs Proben wurden beanstandet:

- eine Probe war für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet
- fünf Proben waren wertgemindert

Die Beanstandungsrate der Aktion 2022 zeigt keine Verbesserung zu den bereits erfolgten Schwerpunktaktionen der Jahre 2014 und 2018.

Hintergrundinformation

Die Schwerpunktaktion soll Informationen über den Hygienestatus von Bier aus Gastronomie-Schankanlagen erbringen. Die Leitlinie Schankanlagen regelt den hygienischen Betrieb einer Schankanlage und die Verantwortlichkeiten seitens der Unternehmer:innen.

Die einwandfreie Beschaffenheit der dem Getränkeausschank dienenden Anlage ist entscheidend für die Qualität der ausgeschenkten Getränke. Neben dem technisch einwandfreien Zustand ist auch die Hygiene der Anlage selbst und ihrer unmittelbaren Umgebung von wesentlicher Bedeutung. Nur eine regelmäßige, gründliche und fachgerechte Reinigung kann den einwandfreien hygienischen Zustand sicherstellen.

Verantwortlich für die Schulung des Personals, für Reinigung und Wartung der Schankanlage und der Dokumentation sind die Unternehmer:innen (wie Wirt:innen).

Für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet ist ein Bier in der Regel, wenn in der mikrobiologischen Untersuchung Coliforme Keime bzw. *E. coli* nachweisbar sind.

Wertgemindert ist ein Bier mit einer überhöhten Zahl an bierschädlichen Bakterien, d. h. wenn die Anzahl der bierschädlichen Bakterien 100.000 KBE/ml (Kolonie bildende Einheiten pro ml Getränk) übersteigt.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 51

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006
- Beurteilungsleitlinie „Mikrobiologische Kriterien in Verkehr befindlicher Lebensmittel“, Stand 09.03.2020, zur harmonisierten Begutachtung bestimmter Kategorien sensorisch unauffälliger Lebensmittel im Hinblick auf deren mikrobiologisch-hygienischen Status ausgearbeitet von der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Beurteilungskriterien“ der amtlichen Untersuchungslabore Österreichs (AGES Institute für Lebensmittelsicherheit Wien, Linz und Innsbruck, AGES Lebensmittelmikrobiologie des Instituts für medizinische Mikrobiologie und Hygiene Graz, Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten und Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit Vorarlberg)

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 11,8 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	45	88,2	(76 %; 94 %)
beanstandet	6	11,8	(6 %; 24 %)
gesamt		100,0	---

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.

Die sechs beanstandeten Proben wiesen über 100.000 KBE bierschädliche Bakterien / ml auf. Bierschädliche Bakterien wurden mittels Guss-/Spatelverfahren auf NBB-Agar nach Döhler (27 °C, 5 d, CO₂) nachgewiesen. 13 Proben erhielten Hinweise auf Vorhandensein von bierschädlichen Bakterien in Konzentrationen von 1000 KBE/ml bis 100.000 KBE/ml.

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.
