

Pathogene Keime und Nitrat in Rohwürsten und Rohpökelfleischwaren aus der Direktvermarktung

Endbericht der Schwerpunktaktion A-806-20



März 2021

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung von Rohwürsten und Rohpökelwaren aus der Direktvermarktung auf Kontaminationen mit pathogenen Mikroorganismen und die Einhaltung der Höchstwerte für Nitrat gemäß Zusatzstoffverordnung.

71 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Zwei Proben wurden beanstandet:

- bei zwei Proben waren die Höchstgehalte für Nitrat überschritten

Hintergrundinformation

Direkt von Kleinerzeugern vertriebene Lebensmittel werden bei den Konsument*innen immer beliebter. Geschätzt werden die Frische und das Vertrauensverhältnis, das durch den direkten Kontakt mit dem Produzenten aufgebaut wird. Es kann daher davon ausgegangen werden, dass bei Konsument*innen kein Bewusstsein für eine mögliche Gefährdung durch pathogene Keime besteht.

Rohwürste und Rohpökelwaren werden aus rohem Fleisch bzw. Speck unter Zugabe von Kochsalz, Konservierungsmitteln und Gewürzen ohne Wärmebehandlung hergestellt. Gegebenenfalls werden sie kalt geräuchert und je nach Art mehr oder weniger abgetrocknet.

Fleischerzeugnisse sind immer wieder mit pathogenen Keimen belastet, welche durch unsachgemäße Ver- und Bearbeitung in den verzehrfertigen Produkten vorhanden sein und eine Gesundheitsgefahr darstellen können.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 71

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008
- Verordnung über die ökologische/biologische Produktion (EG) Nr. 834/2007
- Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel Nr. 2073/2005

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 2,8 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	69	97,2	(90 %; 99 %)

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.

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
beanstandet	2	2,8	(1 %; 10 %)
gesamt	71	100,0	---

Bei sieben Proben wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen.

Auf Grund der niedrigen aw-Werte ($\leq 0,92$) waren jedoch alle betroffenen Proben der Gruppe 1.3. *Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von L. monocytogenes nicht begünstigen können* (ANHANG I Kapitel 1. Lebensmittelsicherheitskriterien der VO (EG) 2073/2005) zuzuordnen und daher nicht zu beanstanden.

Es wurden allerdings Hinweise auf die Notwendigkeit der Einhaltung der VO (EG) 2073/2005 (z. B. bezüglich der Eigenkontrolle) übermittelt.

Bei fünf Proben wurde die nicht humanpathogene Listerienspezies *Listeria innocua* und bei vier Proben die ebenfalls nicht humanpathogene Spezies *Listeria grayi* nachgewiesen. Da diese Bakterien zur selben Gattung von *L. monocytogenes* gehören und es daher möglich wäre, dass auch *L. monocytogenes* im Erzeugerbetrieb vorkommen könnte, wurden auch bei diesen Proben Hinweise zur Überprüfung der Eigenkontrolle der Betriebe an die Behörden übermittelt.

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.