

Pathogene Keime in verpackten belegten Broten und Weckerln

Endbericht der Schwerpunktaktion A-806-21



Jänner 2022

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Erhebung des mikrobiologischen Status hinsichtlich pathogener Keime von fertig abgepackten Brötchen, die frische Gemüseeinlagen wie z. B. Salatblätter, Tomaten, Gurken, Radieschen, etc. enthalten. Bei den mikrobiologischen Parametern wurden neben den Hygieneindikatorkeimen (*Escherichia coli*, koagulase positive Staphylokokken) vor allem pathogene Keime (*Bacillus cereus*, Salmonellen, *Listeria monocytogenes*) untersucht.

75 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Eine Probe wurde beanstandet:

- Eine Probe wurde als nicht sicher, für den menschlichen Verzehr ungeeignet, beurteilt.

Hintergrundinformation

Bei Verwendung von frischen Gemüseeinlagen bei der Herstellung von gefüllten Weckerln, Broten, etc. kann die Gefahr des Eintrages mit pathogenen Keimen bestehen. Da diese Waren meist handgefertigt sind und auch nur kurz haltbar sind, können diese Produkte bei unsachgemäßer Herstellung bzw. Auswahl der Rohstoffe (Gemüseeinlagen) eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 75

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 1,3 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	74	98,7	(93 %; 100 %)
beanstandet	1	1,3	(0 %; 7 %)
gesamt	75	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.

Bei einer Probe wurde eine abwegige Beschaffenheit der Brühwurst (Verfärbungen) und eine negative Sensorik (alter, unreiner Geruch) festgestellt, wodurch die Ware für den menschlichen Verzehr unakzeptabel und daher als nicht sicher beurteilt wurde.

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.