

# Authentizität und Mikrobiologie von verzehrfertigen Speisen mit Bezug auf eine Tierart

## Endbericht der Schwerpunktaktion A-704-22

November 2022

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

**Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung bei Speisen aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, inwieweit die Angaben zu den Tierarten zutreffend sind bzw. ob eine Irreführung oder Täuschung vorliegt. Zur Überprüfung der hygienischen Beschaffenheit der Proben wurde eine mikrobiologische Untersuchung durchgeführt.

73 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht, sieben Proben wurden beanstandet:

- Bei vier Proben wurden nicht bezeichnete Tierarten detektiert und somit die Kennzeichnung beanstandet
- Bei einer Probe wurde die Kennzeichnung beanstandet
- Zwei Proben wurden aufgrund der Mikrobiologie als wertgemindert beurteilt

## Hintergrundinformation

---

Informationen über Lebensmittel dürfen Konsument:innen nicht in die Irre führen: Insbesondere darf nicht durch die Bezeichnung das Vorhandensein eines bestimmten Lebensmittels suggeriert werden. Das ist bei Fleischerzeugnissen der Fall, wenn die bezeichnete Fleischsorte teilweise durch andere Zutaten, zumeist preiswertere Fleischsorten ersetzt wird. Gerade wo verschiedene Fleischsorten zerkleinert und verkocht werden, kann es auch unbeabsichtigt zum Fehlen oder Verwechseln der genannten Fleischsorte kommen. Da das Produkt in der Gastronomie unverpackt ist und somit ohne weitere Kennzeichnung zumeist direkt konsumiert wird, ist eine zutreffende Bezeichnung der verwendeten Fleischsorten jedenfalls erforderlich.

Wie bereits vorangegangene Untersuchungen zeigen, kommt es immer wieder zu falschen Angaben bezüglich der bezeichneten Tierarten. Seit einigen Jahren können Tierarten durch molekularbiologische Methoden bestimmt werden.

Verzehrfertige Speisen unterliegen hygienischen Mindestanforderungen, diese risikobehafteten Produkte werden daher auch in Schwerpunktaktionen regelmäßig mikrobiologisch überprüft.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

---

Gesamtprobenzahl: 73

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF
- Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

## Ergebnisse

---

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 9,6 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	66	90,4	(81 %; 95 %)
beanstandet	7	9,6	(5 %; 19 %)
gesamt	73	100,0	---

Vier von 73 Proben wiesen irreführende Angaben der enthaltenen Fleischsorten auf. Die in der Bezeichnung der Speisen angeführte Fleischsorte war in mehr oder weniger geringem Ausmaß vorhanden und wurde in jedem Fall durch preiswertere Fleischsorten (zumeist Geflügelfleisch) ergänzt, ohne dies für die Verbraucher:innen erkennbar zu machen.

Zwei Proben wurden aufgrund von Hygienemängeln gemäß LMSVG (BGBl. I Nr. 13/2006 idgF) als wertgemindert beurteilt.

---

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.

---

## 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)

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.

---