

# **Mikrobiologie von Getränken aus Wasser mit Zugaben wie Kräuter/Gemüse/Obst**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-034-18**



**Dezember 2018**

## Zusammenfassung

Die Aktion wurde durchgeführt, um Informationen über den Hygienestatus von Getränken zu erhalten, die aus Wasser mit Zugaben wie Kräutern, Gemüse oder Obst im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie angeboten werden.

75 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Neun Proben wurden beanstandet, da die Höchstgehalte für die mikrobiologischen Parameter Hefen oder Schimmelpilze überschritten waren.

## Hintergrundinformation

Diese Art von Getränken wird aus stillem Mineralwasser bzw. Leitungswasser, dem Früchte, Kräuter oder Gemüse zugesetzt werden, hergestellt. In Gastronomiebetrieben werden sie meist offen, im Lebensmittelhandel mit einem Verbrauchsdatum von wenigen Tagen im Kühlbereich angeboten.

Entscheidend für die mikrobiologische Qualität sind hygienische Zubereitung und die Verwendung von einwandfreien Zutaten.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 75

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- LMSVG Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz BGBl I 2006/13 idgF

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 12,0 Prozent.

### Tabelle 1: Beurteilungsquoten

<b>Proben</b>	<b>Anzahl</b>	<b>%</b>	<b>KI (95 %) <sup>1</sup></b>
nicht beanstandet	66	88,0	(79 %; 94 %)
beanstandet	9	12,0	(6 %; 21 %)
gesamt	75	100,0	---

Alle beanstandeten Proben wurden als „wertgemindert“ beurteilt: Eine Wertminderung ist dann gegeben, wenn Hefen bzw. Schimmelpilze  $10^4$  Kolonie bildende Einheiten (KBE)/ml übersteigen. Ein produktspezifisches Mikroorganismenspektrum, das nach Art und Höhe während der gesamten Spanne des Inverkehrbringens grundsätzlich als einhaltbar gilt, stellt jedenfalls eine spezifische wertbestimmende Eigenschaft (Frische) des Lebensmittels dar. Bei Überschreitung dieser Parameter ist diese spezifische wertbestimmende Eigenschaft Frische nicht mehr gegeben.

---

<sup>1</sup> 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 Arbeit, Soziales, Gesundheit 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.