


# Histamin in Craft Bier - Monitoring

Endbericht der Schwerpunktaktion A-047-17



März 2018

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK)  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „A-047-17 Histamin in Craft Bier – Monitoring“ war es, aktuelle Daten zur Histaminbelastung österreichischer Biere von Klein-, Mittel- und Gastronomiebrauereien zu erhalten. Mit Monitoringaktionen werden bestimmte Fragestellungen abgeklärt, sie ziehen aber keine unmittelbaren Maßnahmen nach sich. Die zuständigen Behörden werden jedoch über einen Verdacht eines Verstoßes gegen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften informiert.

82 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Drei Proben wurden wegen fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet

## Hintergrundinformation

In Lebensmitteln, die einer alkoholischen Gärung unterliegen, sind [biogene Amine](#) wie Histamin in höheren Mengen zu finden. Histamin kann je nach Empfindlichkeit der Personen zu allergieähnlichen Symptomen (z. B. Hautrötung, Juckreiz, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Kopfschmerzen, Herzrasen u. a.) führen. Wird viel Histamin aufgenommen, kann es auch zu einer sogenannten Histaminvergiftung (u. a. Brennen im Mund, Bauchschmerzen, Kreislaufversagen) kommen. Alkohol (Ethanol) hemmt zusätzlich den Abbau von biogenen Aminen und verstärkt somit deren Wirkungen.

Histamin kann während des gesamten Brauprozesses, speziell bei Auftreten einer mikrobiellen Kontamination, entstehen. Mikroorganismen wie die sogenannten bierschädlichen Bakterien (Pediococcen, Lactobacillen) bilden biogene Amine. Das hygienische Arbeiten und die Vermeidung mikrobieller Kontamination bei der Bierherstellung sind somit wichtige Maßnahmen zur Erzielung niedriger Gehalte an biogenen Aminen im Bier.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 82

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 3,7 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	79	96,3	(90 %; 99 %)
beanstandet	3	3,7	(1 %; 10 %)
gesamt	82	100,0	---

Bei drei Proben entsprach die Kennzeichnung nicht der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

<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.

Bei 94 Prozent der untersuchten österreichischen Biere aus Klein-, Mittel- und Gastronomiebrauereien lag der Histamingehalt zwischen 0 und 200 µg/l (Mikrogramm pro Liter). Der höchste gemessene Wert lag bei 2.890 µg/l (= 2,89 Milligramm; Zum Vergleich: Der Höchstwert für Histamin in Fischen liegt bei 200 Milligramm/kg).

## **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.