

Verderb von Thunfischkonserven (in bereits geöffneten Behältnissen)

Endbericht der Schwerpunktaktion A-030-17



Jänner 2018

Zusammenfassung

Ziel dieser Schwerpunktaktion war die Überprüfung von Thunfisch in der Gastronomie. Untersucht wurden bereits geöffnete Thunfischdosen auf Keimbelastung und biogene Amine wie Histamin, die allergieähnliche Symptome verursachen können.

73 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 22 Proben (30,1 %) wurden beanstandet:

- Eine Probe war wegen eines zu hohen Histamingehalts gesundheitsschädlich
- Bei 21 Proben war die Keimbelastung zu hoch, bei drei Proben war auch der Höchstgehalt für Histamin überschritten

Hintergrundinformation

Wenn eiweißreiche Lebensmittel verderben, können so genannte [biogene Amine](#), vor allem Histamin, entstehen. Über Lebensmittel aufgenommenes 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. Dabei ist es unerheblich, ob das Produkt erhitzt oder roh aufgenommen wurde, da Histamin hitzestabil ist.

Besonders in leicht verderblichen Lebensmitteln wie Makrelenfischen, zu denen auch Thunfische gehören, können hohe Mengen dieser Substanzen vorkommen. Für bestimmte Fischarten sind daher Höchstgehalte an Histamin festgelegt.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 73

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- LMSVG § 5 Abs. 5
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln, Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 30,1 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	51	69,9	(59 %; 79 %)
beanstandet	22	30,1	(21 %; 42°%)
gesamt	73	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.

Insgesamt wurden 22 Proben (30,1 %) beanstandet. Hauptursachen sind unzureichende Kühlung und unzureichende Hygiene.

- Eine Probe (1,4 %) wurde als gesundheitsschädlich beurteilt. Sie wies einen Histamingehalt von 1280 ± 151 mg/kg auf. Zusätzlich wurde sie wegen der hohen mikrobiellen Kontamination als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.
- Sieben Proben (9,6 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet: alle wiesen mikrobielle Verunreinigungen auf. Bei drei Proben war zusätzlich der Höchstgehalt für Histamin (200 mg/kg) überschritten.
- Zehn Proben (13,7 %) wurden aufgrund ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit beanstandet. Eine Probe davon wurde aufgrund der erhöhten Lagertemperatur im Betrieb beanstandet.
- Vier Proben (5,5 %) wurden aufgrund der mikrobiellen Beschaffenheit und eine Probe zusätzlich aufgrund einer Geschmacksabweichung als wertgemindert beurteilt.
- 51 Proben (69,9 %) waren nicht zu beanstanden.

Gegenüber den gleichnamigen Schwerpunktaktionen 2013 (19 % Beanstandungen) und 2015 (23,4 % Beanstandungen) ist die Beanstandungsquote 2017 auf 30,1 % gestiegen.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit 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.