

Listerien in Blauschimmelkäse

Endbericht der Schwerpunktaktion A-804-17



Mai 2018

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

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Listerien in Blauschimmelkäse“ war die Erhebung des Ausmaßes der Verunreinigung von Blauschimmelkäse mit *Listeria monocytogenes*.

Insgesamt wurden 70 Proben (Herkunft EU) untersucht.

- Keine einzige Probe musste beanstandet werden.

Hintergrundinformation

Blauschimmelkäse gehören zur Gruppe der Weichkäse und werden überwiegend aus pasteurisierter Milch hergestellt. Für das typische Aroma und Aussehen dieser Käse sind spezielle Schimmelpilzkulturen (meist *Penicillium roqueforti*) verantwortlich. Wie alle Weichkäse bilden auch Schimmelpilzkäse im Zuge der Reifung eine Rinde, die sich nicht nur in der Zusammensetzung der Reifungsflora, sondern auch durch chemische Parameter (z. B. pH-Wert) vom Käseinneren unterscheidet. Der Anstieg des pH-Wertes in den Randbereichen des Käses bietet eventuell vorhandenen Listerien gute Vermehrungsbedingungen und macht Blauschimmelkäse, wie auch andere Weichkäse (geschmierte Weichkäse, Weißschimmelkäse) zu Risikoprodukten hinsichtlich Listerien.

Einer der ersten in Europa beschriebenen lebensmittelbedingten Erkrankungsausbrüchen durch *Listeria monocytogenes* (Schweiz, 1983-1987) mit 122 Erkrankten und 34 Todesfällen wurde durch mit Listerien kontaminierten Weichkäse verursacht. Die Untersuchung von Schimmelpilzkäsen auf *Listeria monocytogenes* ist seitdem Routine bei der Analytik amtlicher Proben.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 70

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 0,0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	70	100,0	(96 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 4 %)
gesamt	70	100,0	---

Die Proben wurden beim Einlangen sowie am Ende der deklarierten Haltbarkeitsfrist auf das Vorhandensein von Listerien überprüft.

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.

Obwohl bei dieser Schwerpunktaktion keine Probe beanstandet wurde, bleiben Blauschimmelkäse Risikoprodukte. Besonders Schwangere, Personen mit immunsupprimierenden Erkrankungen und alte Menschen sollten generell keinen Schimmelkäse essen. Aber auch Personen die keiner der genannten Risikogruppen angehören, sollten derartige Produkte nicht über den Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinaus konsumieren und die vom Hersteller gemachten Anweisungen – wie z.B. Rinde vor dem Verzehr wegschneiden – befolgen.

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.