

Pathogene Keime in Schimmelkäsen und Rohwürsten

Endbericht der Schwerpunktaktion A-801-18



Juli 2018

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „A-801-18 Pathogene Keime in Schimmelkäsen und Rohwürsten“ war es, zu erheben, ob und in welchem Ausmaß Schimmelkäse und Rohwürste am österreichischen Markt durch pathogene Keime (Listerien, Salmonellen, Staphylokokken, STEC/VTEC) kontaminiert sind.

75 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Eine Probe wurde beanstandet:

- Eine Probe Rohwurst war wegen shigatoxinbildender *Escherichia coli* (STEC) gesundheitsschädlich

Hintergrundinformation

Rohwürste werden bei der Herstellung nicht wärmebehandelt. Es besteht daher das Risiko, dass sie mit [pathogenen \(krankheitserregenden\) Keimen](#) verunreinigt sind. Dieses Risiko ist im Allgemeinen höher, je größer die Wasseraktivität (= a_w -Wert; das Maß für das verfügbare Wasser) des Produktes ist. Da Rohwürste oft nicht lange genug reifen und abtrocknen, kommt es zu einer ungenügenden Absenkung des a_w -Wertes. Dadurch können sich alle im bzw. auf dem Produkt vorhandenen Keime (darunter auch unter Umständen pathogene Keime) vermehren.

Bei Schimmelkäsen kann es durch mangelnde Hygiene bei der Herstellung bzw. durch Kreuzkontamination nach der Herstellung zu einer mikrobiologischen Kontamination kommen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 75

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 1,3 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	74	98,7	(93 %; 100 %)
beanstandet	1	1,3	(0 %; 7 %)
gesamt	75	100,0	---

Die Beanstandungsquote von 1,3 % liegt unter der bisher üblichen Beanstandungsquote für Käse und Rohwürste.

Bei einer Bergsalami wurden shigatoxinbildende *Escherichia coli* (STEC) nachgewiesen. Da diese Keime beim Menschen Erkrankungen unterschiedlichen Schweregrades auslösen können und die Bergsalami ohne eine weitere Erhitzung verzehrfertig ist, wurde die Probe als gesundheitsschädlich 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.

Bei zwei Rohwürsten wurde *Listeria monocytogenes* in sehr geringer Keimzahl (unter 10 koloniebildende Einheiten/g) nachgewiesen. Eine Probe Weichkäse wies erhöhte Werte an Enterobacteriaceae und *Escherichia coli* auf. Diese Proben mussten aber dennoch nicht beanstandet werden.

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.