

Rohmilch in Milchautomaten – Mikrobiologie und QAV

Endbericht der Schwerpunktaktion A-803-17



Mai 2018

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

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, Rohmilch, die direkt aus dem Rohmilchautomaten entnommen werden kann, auf ihren mikrobiologischen Status und auf Rückstände von Reinigungsmitteln zu überprüfen.

74 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

21 Proben wurden beanstandet:

- zwei Proben enthielten Bakterien der Gattung *Campylobacter jejuni* bzw. *Shigatoxin*-bildende *Escherichia coli*. Bei beiden Proben war der gemäß Rohmilchverordnung vorgeschriebene Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ nicht bzw. nicht ordnungsgemäß angebracht. Die Proben wurden als gesundheitsschädlich beurteilt
- 19 Proben wurden wegen erhöhter mikrobiologischer Keimzahlen beanstandet
- keine Probe wurde wegen Rückständen von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln beanstandet.

Hintergrundinformation

In einigen Regionen Österreichs bieten Direktvermarkter die von ihnen produzierte Rohmilch über Rohmilchautomaten an. An diesen Automaten können Konsumenten die frische Rohmilch selbst entnehmen.

Rohmilch wird nach dem Melken nur filtriert und gekühlt und kann mit pathogenen Bakterien wie [Listerien](#), [Campylobacter](#) oder [STEC \(shigatoxinbildende Escherichia coli\)](#) kontaminiert sein. Infektionen mit diesen Bakterien können zu schwerwiegenden Krankheiten mit unter Umständen lebensbedrohlichen Folgen führen. Besonders Kleinkinder, ältere Menschen, Schwangere oder immungeschwächte Personen haben ein erhöhtes Risiko. Rohmilch ist daher in hygienischer Hinsicht ein hoch risikoreiches Produkt.

Rohe Kuhmilch darf eine aerobe mesophile Keimzahl von 50.000/ml nicht überschreiten. Weiters muss bei Rohmilchautomaten der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht sein.

In den vergangenen Jahren wurden bei Untersuchungen erhöhte Werte von quartären Ammoniumverbindungen (QAVs - Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel, die in der Lebensmittelproduktion eingesetzt werden) nachgewiesen. QAVs können durch ungenügendes Nachspülen nach dem Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ins Lebensmittel gelangen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 74

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Rohmilchverordnung, BGBl. Nr. 106/2006
- LMSVG

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 29,7 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	52	70,3	(59 %; 80 %)
beanstandet	22	29,7	(21 %; 41 %)
gesamt	74	100,0	---

Die aerobe Gesamtkeimzahl, die ein Maß für die Hygiene beim Melken, Abfüllen und Lagerung im Rohmilchautomaten ist, war bei 19 Proben in teilweise erheblichem Ausmaß überschritten.

In drei Proben wurden krankheitserregende Keime nachgewiesen (STEC, *Campylobacter jejuni*, Salmonella Dublin). Bei der mit Salmonellen kontaminierten Probe war der geforderte Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ ordnungsgemäß angebracht, daher wurde nur ein Hinweis an die Behörde verfasst.

Eine Kontamination durch quartäre Ammoniumverbindungen wurde bei keiner Probe festgestellt.

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.

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.