

Mikrobiologie und Zuckergehalt von Milcherzeugnissen für Schulen und Kindergärten

Endbericht der Schwerpunktaktion A-051-18



April 2019

Zusammenfassung

Mit der Schwerpunktaktion wurde festgestellt, ob die Hygienekriterien in den Herstellerbetrieben eingehalten werden und wie hoch der Zuckerzusatz in Schulmilch derzeit ist.

48 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

Fünf Proben wurden beanstandet:

- alle fünf Beanstandungen erfolgten auf Grund erhöhter Werte von Bakterien der Gattung Enterobacteriaceae

Der mittlere Gehalt an zugesetztem Zucker in den Milchmischerzeugnissen betrug 3,7 %.

Hintergrundinformation

Milchprodukte für die Schulmilchaktion werden oft von regionalen Betrieben hergestellt. Eine laufende Überprüfung der betrieblichen Hygienepaxis durch die amtliche Kontrolle ist daher erforderlich. Für den erlaubten maximalen Zuckerzusatz bei im Rahmen dieser Aktion geförderten Milchprodukten dürfen im Schuljahr 2018/2019 maximal 6,5 % Zucker bzw. Honig zugesetzt werden. Weitere Reduktionen auf einen maximalen Zusatz von 3,5 bzw. 5,5 % Zucker bis zum Schuljahr 2022/2023 sind geplant.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 48

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 insgesamt 10,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	43	89,6	(78 %; 95 %)
beanstandet	5	10,4	(5 %; 22 %)
gesamt	48	100,0	---

Alle Beanstandungen erfolgten auf Grund erhöhter Werte an Enterobacteriaceae. Enterobacteriaceae dürfen nach erfolgtem Erhitzungsverfahren nicht nachweisbar sein und sind bedeutsame Parameter zur Beurteilung einer eventuellen Rekontamination der pasteurisierten Milch.

In der VO (EG) Nr. 2073/2005 ist ein Grenzwert von 10 KBE/ml (Kolonie bildende Einheiten pro ml Milch bzw. Milchprodukt) am Ende des Herstellungsprozesses festgelegt.

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.

Die beanstandeten Proben waren zum Teil mit bis zu über 1.500 KBE/ml verunreinigt.

Alle vier Hygiene-Hinweise bezogen sich ebenfalls auf Kontaminationen mit Enterobacteriaceae.

Der mittlere Gehalt an zugesetztem Zucker in den Milchprodukten betrug 3,7 %. Am meisten Zucker war mit 5,6 % in einem Eiskaffee enthalten. Im Zuge der Untersuchungen wurden auch alle anderen Kohlenhydrate (Fructose, Glucose, Lactose, Maltose und Saccharose) in den Milchlischerzeugnissen analytisch bestimmt. Die für das Schuljahr 2018/19 gültigen Vorgaben der Durchführungsverordnung sind (unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) bei allen Proben eingehalten worden.

Der für das Schuljahr 2022/23 angestrebte Grenzwert von 3,5 % Zuckerzusatz wurde bereits in 11 Betrieben eingehalten.

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.