

Pathogene Keime in Käsen von Almen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-804-18



Dezember 2018

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

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „A-804-18 Pathogene Keime in Käsen von Almen“ war die Überprüfung von Käsen, die auf Almen hergestellt werden, bezüglich einer Kontamination mit pathogenen Keimen.

75 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

14 Proben wurden beanstandet:

- eine Probe war wegen einer Verunreinigung durch Staphylokokken-Enterotoxine gesundheitsschädlich
- fünf Proben waren wegen mikrobiologischer Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet
- sieben Proben waren mit *Escherichia coli* kontaminiert und entsprachen somit nicht den gesetzlichen Hygiene-Vorschriften
- eine Probe wurde wegen einer Kontamination mit koagulasepositive Staphylokokken als wertgemindert beurteilt

Hintergrundinformation

Da auf bäuerlichen Almbetrieben die Pasteurisierung der Rohmilch aufgrund fehlender technischer Möglichkeiten meist nicht möglich ist, wird die Rohmilch üblicherweise ohne Hitzebehandlung auf traditionelle Art zu verschiedenen regionalen Käsesorten und Butter verarbeitet.

Für eine hygienisch einwandfreie Beschaffenheit ist daher die Einhaltung einer guten Herstellungspraxis (GMP) und einer guten Hygienepraxis (GHP) von größter Bedeutung. Durch das Fehlen einer Pasteurisierung kann ein Restrisiko - ausgehend von pathogenen Keimen wie [Staphylokokken](#), [Listerien](#), [Escherichia coli](#) - auch durch hygienisch sorgfältigste Herstellung nicht ausgeschlossen werden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 75

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Verordnung - LMIV)
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006

Ergebnisse

Tabelle 1: Beurteilungsquoten pathogene Keime

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	61	81,3	(71 %; 89 %)

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.

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
beanstandet	14	18,7	(11 %; 29 %)
gesamt	75	100,0	---

Die Beanstandungsquote von 18,7 Prozent in Bezug auf pathogene Keime ist als hoch einzustufen.

Staphylokokken-Enterotoxine sind die zweithäufigste Ursache für mikrobielle Lebensmittelvergiftungen. Die Symptome der Vergiftung äußern sich mit Erbrechen, Übelkeit, Durchfall, Kreislaufsymptomen, wobei äußerst geringe Toxinmengen dafür ausreichen können.

Die übrigen Beanstandungen aufgrund Verunreinigungen durch Bakterien wie *Escherichia coli*, koagulasepositive Staphylokokken und *Listeria monocytogenes* (in einer sehr geringen Keimzahl) und durch Schimmelpilze lassen auf Hygienemängel während der Herstellung oder Lagerung schließen.

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.