

Mikrobiologie in essfertigem Obst und Gemüse

Endbericht der Schwerpunktaktion A-803-18



Jänner 2019

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Mikrobiologie in essfertigem Obst und Gemüse“ war es, diese Waren bezüglich einer Kontamination mit Viren, pathogenen Mikroorganismen und Hygieneindikatorkeimen zu überprüfen.

75 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet.

Hintergrundinformation

Rohes Obst (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren ...) und Gemüse (Knollengemüse wie Stangensellerie, Fenchel sowie Lauch, Tomaten ...) können von der Produktion über den Transport bis hin zur Verwendung im Privathaushalt mit Bakterien, Viren oder Parasiten in Kontakt kommen. Krankheitserreger können beim Aufschneiden von der Schale auf das Fruchtfleisch übertragen werden.

Deshalb sollte rohes Obst und Gemüse vor dem Essen gründlich mit fließendem Trinkwasser gewaschen werden (mindestens 30 Sekunden, wenn möglich warmes Wasser verwenden und kräftig reiben). Das Waschen bewirkt eine Reduktion der „Verkeimung“ um den Faktor 10 bis 100 und verringert damit das Infektionsrisiko.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 75

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der DGHM für geschnittenes und abgepacktes Obst, Stand: 2011 (als Orientierungshilfe)

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	75	100	(96 %; 100 %)
beanstandet	0	0	(0 %; 4 %)
gesamt	75	100	---

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 keiner einzigen Probe konnten Noroviren und Hepatitisviren oder Listerien, Campylobacter, Salmonellen, *Escherichia coli* bzw. STEC/VTEC und Koagulase positive Staphylokokken nachgewiesen 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.