

Mikrobiologie in aufgeschnittenem Obst, Obstmischungen und Beeren



Endbericht der Schwerpunktaktion A-805-24

Oktober 2024

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war, den mikrobiologischen Status von aufgeschnittenem Obst, Obstmischungen und Beeren zum direkten Verzehr zu überprüfen.

77 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 5 Proben wurden beanstandet:

- Drei Proben waren aufgrund ihrer mikrobiologischen Kontamination für den menschlichen Verzehr ungeeignet
- Zwei Proben waren aufgrund ihrer mikrobiologischen Kontamination wertgemindert

Hintergrundinformation

Bei geschnittenem Obst handelt es sich aus mikrobiologischer Sicht um eine sehr sensible Warengruppe. Aufgrund des Schneidens erhöht sich die besiedlungsfähige Oberfläche stark und durch den austretenden Zellsaft herrschen oft ideale Bedingungen für diverse Keime. Durch unhygienisches Arbeiten, nicht eingehaltene Kühlketten (Lieferung, Transport, Lagerung) zu lang bemessene Mindesthaltbarkeitsdaten und den hohen Temperaturen über die Sommermonate können durchaus erhöhte Keimzahlen im Lebensmittel auftreten.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 77, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 EG-Basisverordnung
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz BGBl I 2006/13 LMSVG

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 6,5 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	72	93,5	(86 %; 97 %)
beanstandet	5	6,5	(3 %; 14 %)
gesamt	77	100,0	---

Bei drei Proben lagen erhöhte Gehalte an Enterobacteriaceae vor. Die Gehalte lagen zwischen 680.000 KBE/g und 1.300.000 KBE/g. Diese drei Proben wurden als nicht sicher, für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Zwei Proben wurden aufgrund von erhöhten Werten an Enterobacteriaceae, Schimmelpilzen und präsumtiven *Bacillus cereus* als wertgemindert beurteilt.

Bei 37 Proben wurde ein Hinweis hinsichtlich leicht erhöhter mikrobiologischer Werte verfasst, um die zuständige Lebensmittelaufsichtsbehörde und die Unternehmen zu informieren. Bei einer Probe konnten zusätzlich Listerien nachgewiesen werden. Allerdings handelte es sich dabei um eine nicht humanpathogene Listerienspezies (*Listeria seeligeri*).

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

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.

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.