

## **Mikrobiologie von verzehrfertigen Kebaps**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-701-21**



**November 2021**

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Erhebung des mikrobiologischen Status von Kebap. Bei den mikrobiologischen Parametern wurde Hauptaugenmerk auf die Hygienekeime (*Escherichia coli*, Koagulase-positive Staphylokokken) und pathogene Keime (*Bacillus cereus*, *Salmonella* sp., *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter* sp.) gelegt.

63 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Eine Probe wurde beanstandet:

- Bei einer Probe war der Gehalt an Koagulase-positiven Staphylokokken erhöht.
- In fünf weiteren Proben wurden Indikatorkeime als Hinweis auf mangelnde Hygienemaßnahmen nachgewiesen.

Die hohe Beanstandungsrate der in Oberösterreich durchgeführten Aktion der Arbeiterkammer aus dem Jahr 2020 konnte nicht bestätigt werden.

## Hintergrundinformation

Bei Koagulase-positiven Staphylokokken handelt es sich um potentielle Lebensmittel-intoxikationserreger (Auslöser von Erbrechen und Durchfall durch mikrobielle Enterotoxine nach einer Aufnahme von Lebensmitteln), die vor allem auf der Haut und den Schleimhäuten des Nasen-Rachen-Raumes von Mensch und Tier vorkommen. Lebensmittel können durch unzureichende Personal- und Händehygiene bei der Herstellung kontaminiert werden.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 63

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 1,6 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	62	98,4	(92 %; 100 %)
beanstandet	1	1,6	(0 %; 9 %)
gesamt	63	100,0	---

Der in einer Probe festgestellte erhöhte Gehalt an Koagulase-positiven Staphylokokken ist als eine Minderung der wertbestimmenden Eigenschaft zu sehen, wobei dies als Mangel der guten Hygienepraxis zu interpretieren ist, da Koagulase-positive Staphylokokken vor allem durch unzureichende Personal- und Händehygiene bei der Herstellung in Lebensmittel eingebracht werden können.

Bei einer Probe wurden *Listeria monocytogenes* und *Listeria welshimeri* in 25 g (< 10 KBE/g) nachgewiesen. Bei zwei Proben wurde *Listeria welshimeri* in 25 g (< 10 KBE/g) nachgewiesen. Bei weiteren zwei Proben war jeweils der Gehalt an *Bacillus cereus* bzw. der Hefepilzgehalt geringfügig erhöht.

Für *Listeria monocytogenes* gilt in diesem Fall ein Höchstwert von 100 KBE/g, welcher nicht erreicht wurde. *Listeria welshimeri* ist nicht humanpathogen, kann aber als Indikatororganismus für das Vorhandensein der humanpathogenen Spezies *Listeria monocytogenes* angesehen werden. Deswegen wird immer auf die Risiken und Gefahren von Bakterien der Gattung *Listeria* im Allgemeinen hingewiesen und die Lebensmittelunternehmer aufgefordert, Maßnahmen zur guten Hygienepraxis zu ergreifen und den Erfolg der Maßnahmen mittels Eigenkontrollen überprüfen zu lassen.

---

## Impressum

### Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://www.ages.at)

---

<sup>1</sup> 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.

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.