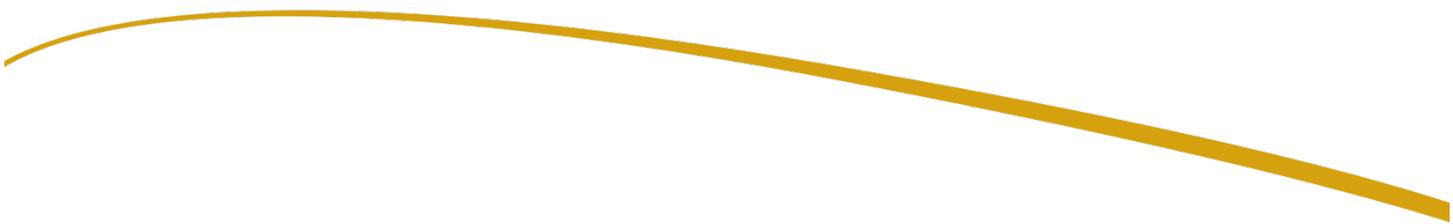


Mikrobiologie von stärkehaltigen Speisen aus Alters- und Pflegeheimen sowie Krankenhäusern

Endbericht der Schwerpunktaktion A-702-21



Dezember 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 stärkehaltigen Speisen aus Alters- und Pflegeheimen, Krankenhäusern, Kindergärten, Wohnheimen etc. Bei den eingelangten Proben waren Speisen, die aus einer Warmhaltung stammten und auch solche, die gekühlt vorgefunden wurden.

130 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Fünf Proben wurden beanstandet:

- Bei drei Proben waren die mikrobiologischen Werte der Enterobacteriaceae, der mesophilen aeroben Keime und *Escherichia coli* geringfügig erhöht, und wurden daher als wertgemindert beurteilt.
- Eine Probe wurde für den menschlichen Verzehr/bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet beurteilt, da der Keimgehalt an *Bacillus cereus* sehr hoch war.
- Eine Probe entsprach nicht der Hygiene-Verordnung, weil eine sehr hohe aerobe Keimzahl und ein erhöhter Wert an koagulase-positiven Staphylokokken festgestellt wurde.

Hintergrundinformation

Stärkehaltige fertig zubereitete Speisen können durch unsachgemäße Lagerung bzw. Warmhaldedauer ein mikrobiologisches Risiko darstellen. In Lebensmitteln können Bakterien (z. B. *Bacillus cereus*) vorkommen, die stabile Dauerformen (Sporen) bilden, welche beim Erhitzen nicht abgetötet werden. Wenn zubereitete Lebensmittel in Großküchen bei zu niedrigen Temperaturen warmgehalten werden, können sich aus den Sporen wieder wachstumsfähige Bakterien entwickeln, welche sich im Lebensmittel vermehren können. Manche Bakterien sind außerdem in der Lage gesundheitsschädliche Stoffwechselprodukte (Toxine) zu bilden. Daher kann es nach dem Verzehr von mit Toxinen oder mit zu hohen Keimgehalten belasteten Speisen zu lebensmittelbedingten Krankheiten (Durchfall, Erbrechen) kommen. Deshalb müssen Speisen in einer Temperatur heiß gehalten werden, dass eine Vermehrung von Bakterien nicht möglich ist oder die Speisen sind sofort nach der Zubereitung auf gekühlte Temperaturen zu bringen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 130

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 3,8 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	125	96,2	(91 %; 98 %)
beanstandet	5	3,8	(2 %; 9 %)
gesamt	130	100,0	---

Nur bei einer Probe, die als ungeeignet beurteilt wurde, war der Wert an *Bacillus cereus* sehr hoch, hervorgerufen durch eine ungeeignete bzw. zu lange Lagertemperatur.

Bei drei Proben waren die mikrobiologischen Werte der Enterobacteriaceae, der mesophilen aeroben Keime und *Escherichia coli* geringfügig erhöht.

Die aus fachlicher Sicht beanstandete Probe gemäß der Hygieneverordnung wies einen erhöhten Gehalt an koagulase-positiven Staphylokokken auf, wobei das in diesem Fall als Mangel der guten Hygienepraxis interpretiert wurde. Koagulase-positive Staphylokokken werden vor allem durch unzureichende Personal- bzw. Händehygiene in Lebensmittel eingebracht.

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
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.

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.