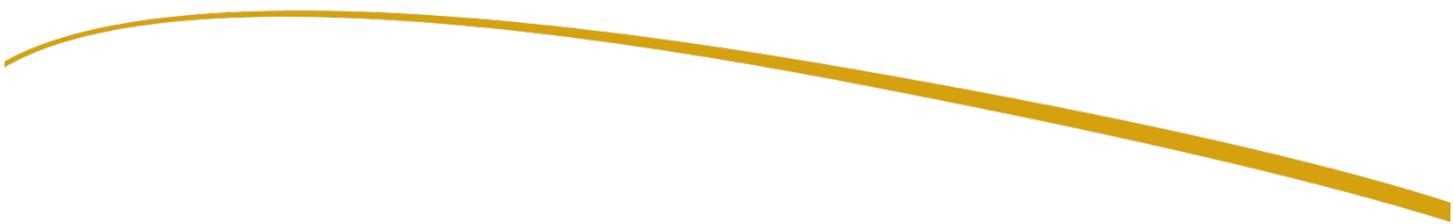


Mikrobiologie von direkt vor Ort hergestellten verzehrfertigen Salaten mit weiteren Zutaten

Endbericht der Schwerpunktaktion A-702-22



August 2022

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Erhebung des mikrobiologischen Status von vor Ort hergestellten verzehrfertigen Salaten (mariniert und unmariniert) mit weiteren Zutaten. Bei den mikrobiologischen Parametern wurden neben Verderbs- bzw. Hygieneindikatorkeimen (Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, koagulase positive Staphylokokken) auch pathogene Keime (Salmonellen, *Listeria monocytogenes*) untersucht.

74 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Eine Probe wurde beanstandet (Wertminderung).

Hintergrundinformation

Die im Handel befindlichen Salate werden oft vor Ort in den Supermärkten selbst hergestellt. Dabei könnten schon abgelagerte Produkte, d. h. Rohware, die überlagert ist bzw. die aufgrund der Beschaffenheit (Aussehen) mangelhaft erscheint, verarbeitet werden. Um einen Überblick darüber zu bekommen, wurde in Zusammenhang mit den genannten mikrobiologischen Parametern auch die Beschaffenheit (Aussehen) untersucht.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 74

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 1,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	73	98,6	(93 %; 100 %)
beanstandet	1	1,4	(0 %; 7 %)
gesamt	74	100,0	---

Bei einer Probe war der Gehalt an *Escherichia coli* und der Wert an koagulase-positiven Staphylokokken erhöht, wobei diese Keime als Hygieneparameter zu sehen sind und daher die Einhaltung

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.

der guten Herstellung- und Hygienepraxis gefordert wurde. Die Probe wurde als wertgemindert beurteilt.

Salmonellen wurden in keiner Probe nachgewiesen.

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.