

Mikrobiologie von belegten Brötchen, Partybrötchen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-703-21



Jänner 2022

**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 belegten Brötchen, die mit und ohne Verpackung in den Verkehr gebracht werden.

Bei den mikrobiologischen Parametern wurden neben Verderb- bzw. Hygieneindikatorkeime (Pseudomonaden, *Escherichia coli*, koagulase positive Staphylokokken) auch pathogene Keime (*Bacillus cereus*, Salmonellen, *Listeria monocytogenes*, vero-bzw. shigatoxinbildende *Escherichia coli*) untersucht.

Es wurden 75 Proben aus ganz Österreich untersucht. Vier Proben wurden beanstandet:

- Drei Proben entsprachen nicht der Verordnung betreffend die Information der Verbraucher:innen über Lebensmittel (LMIV).
- Eine Probe wurde als wertgemindert beurteilt.

Hintergrundinformation

Belegte Brötchen können in vielerlei Formen in Verkehr gebracht werden, offen als Partybrötchen, Jausenbrötchen in Schul- und Firmenkantinen, in Feinkosttheken etc., in verpackter Form findet man sie auch in Automaten vor. Sie sind meist handgefertigt und zeichnen sich durch eine kurze Haltbarkeit aus. Bei unsachgemäßer Herstellung bzw. Lagerung können solche Produkte daher eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 75

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 5,3 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	71	94,7	(87 %; 98 %)
beanstandet	4	5,3	(2 %; 13 %)
gesamt	75	100,0	---

Drei Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf und entsprachen daher nicht der Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV).

Bei einer Probe war der Gehalt an Pseudomonaden sehr hoch. Der in der Probe festgestellte Wert an Pseudomonaden weist auf einen beginnenden Verderb der Ware hin und ist daher als Minderung der wertbestimmenden Eigenschaft zu sehen. Die Probe wurde daher als wertgemindert beurteilt.

Geringfügig erhöhte Werte an Verderb- bzw. Hygieneindikatorkeimen wurden als Hinweise formuliert, wobei die Aufforderung zur Einhaltung der guten Herstellung- und Hygienepraxis gefordert wird.

Bei einer Probe wurde *Listeria seeligeri* in 25 g (< 10 KBE/g) nachgewiesen. *Listeria seeligeri* ist nicht humanpathogen, kann aber als Indikatororganismus für das Vorhandensein der humanpathogenen Spezies *Listeria monocytogenes* angesehen werden. Deswegen wird auf die Risiken und Gefahren von Bakterien der Gattung *Listeria* im Allgemeinen hingewiesen und das Lebensmittelunternehmen aufgefordert, Maßnahmen zur guten Hygienepraxis zu ergreifen und den Erfolg der Maßnahmen mittels Eigenkontrollen überprüfen zu lassen.

Pathogene Keime wurden in keiner Probe nachgewiesen.

Bei zwei Proben wurde auf leichte Kennzeichnungsmängel hingewiesen.

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

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.

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.