

# Kontaminanten in getrockneten Shiitake Pilzen – Monitoring



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-004-23

Juli 2023

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion „Kontaminanten in getrockneten Shiitake Pilzen – Monitoring“ war, die Gehalte an Schwermetallen, insbesondere Arsen, zu überprüfen.

Es wurden 33 Proben aus ganz Österreich untersucht. Keine Probe wurde beanstandet.

## Hintergrundinformation

---

Shiitake Pilze werden im asiatischen Raum sehr häufig auf einer Reisunterlage (Substrat aus Reisstroh usw.) herangezogen. Dadurch entstehen teilweise sehr hohe Gehalte an Arsen in der getrockneten Ware.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

---

Gesamtprobenzahl: 33

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) 2015/1006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für anorganisches Arsen in Lebensmitteln
- Verordnung (EU) 2021/1323 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 bezüglich der Höchstgehalte für Cadmium in bestimmten Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 333/2007 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln

Weitere Fachliteratur:

- EFSA Journal 2020;18(11):6268

## Ergebnisse

---

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	33	100,0	(92 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 8 %)
Gesamt	33	100,0	---

Bei zwölf von den insgesamt 33 Proben konnten erhöhte Gehalte an Cadmium nachgewiesen werden. Die Höchstgehalte für Cadmium gemäß Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 bzw. Verordnung (EU) 2021/1323 gelten derzeit nur für frische Shiitake Pilze (die verzehrbaren und gewaschenen Teile).

Bei dem Monitoring ging es in erster Linie um eine Kontrolle einer möglichen Kontamination mit Arsen, da in zahlreichen asiatischen Ländern Shiitake Pilze häufig auf Reisunterlagen herangezogen werden. Reispflanzen können Arsen aus den Böden aufnehmen, daher besteht die Möglichkeit, dass es dadurch zu einer Kontamination der Pilze kommt. Dieser Verdacht hat sich in diesem Monitoring nicht bestätigt.

---

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.

## 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)

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.