

Mikrobiologie in aufgeschnittenen Melonen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-805-21



Dezember 2021

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

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, aufgeschnittene Melonen hinsichtlich mikrobiologischer Kriterien zu untersuchen. Dabei wurden die Proben auf Hygieneindikatorkeime und pathogene Keime untersucht.

49 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Sechs Proben wurden beanstandet:

- Bei einer Probe wurde der DGHM*-Warnwert für präsumtive *Bacillus cereus* Keime überschritten
- Bei drei Proben wurde der DGHM*-Warnwert für Enterobacteriaceae überschritten
- Bei zwei Proben wurde sowohl der DGHM*-Warnwert für Enterobacteriaceae als auch der für präsumtive *Bacillus cereus* Keime überschritten.

* Empfohlene Richt- und Warnwerte für "frisches, verzehrfertig vorbereitetes, geschnittenes abgepacktes und nicht abgepacktes Obst sowie Obstmischungen (Stand: 2019)" der Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Hintergrundinformation

Gemäß DGHM geben Richtwerte eine Orientierung, welches produktspezifische Mikroorganismenspektrum zu erwarten und welche Mikroorganismengehalte in den jeweiligen Lebensmitteln bei Einhaltung einer guten Hygienepaxis akzeptabel sind. Warnwerte geben Mikroorganismengehalte an, deren Überschreitung unter anderem einen Hinweis darauf gibt, dass die Prinzipien einer guten Herstellungs- und Hygienepaxis verletzt wurden.

Aufgeschnittenes Obst, besonders zucker- und wasserhaltige Melonen, sind hinsichtlich einer mikrobiologischen Verunreinigung besonders empfindlich. Durch das Schneiden entsteht eine sehr große Oberfläche und durch den austretenden Zellsaft entstehen gute Wachstumsbedingungen für diverse Keime. Zudem spielen die Hygienebedingungen beim Aufschneiden (Hygiene der Mitarbeiter:innen, sauberer Arbeitsplatz, sauberes Messer, Verpackung, Lagerung, usw.) eine sehr große Rolle.

Enterobacteriaceae sind in der Umwelt weit verbreitet und können beim Auftreten in hoher Anzahl zu Verderbniserscheinungen in Lebensmitteln führen. Sie geben Hinweise auf fehlende Hygiene bzw. falsche Lagerung. Zu dieser Bakterienfamilie gehören Krankheitserreger wie z. B. Salmonellen und pathogene *Escherichia coli*-Stämme. Auch Bakterien der präsumtiven *Bacillus cereus* Gruppe sind in der Umwelt weit verbreitet. Es handelt sich dabei um sporenbildende Bakterien, die unter bestimmten Umweltbedingungen Toxine bilden können. Das Vorhandensein dieser Bakterien in hoher Anzahl bzw. der Toxine kann zu erheblichen gesundheitliche Beeinträchtigungen, wie z. B. Übelkeit, Durchfall, Bauchschmerzen und Erbrechen führen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 49

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- LMSVG BGBl Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 12,2 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	43	87,8	(76 %; 94 %)
beanstandet	6	12,2	(6 %; 24 %)
gesamt	49	100,0	---

Bei der mikrobiologischen Untersuchung von geschnittenen Melonen wurden vor allem Verunreinigungen durch Enterobacteriaceae und präsumtive *Bacillus cereus* Keime nachgewiesen. Bei sechs (12,2 %) von insgesamt 49 Proben erfolgte eine Beanstandung aufgrund einer DGHM-Warnwertüberschreitung von Enterobacteriaceae und/oder präsumtivem *Bacillus cereus*. Diese Proben wurden als nicht sicher und somit für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Pathogene Keime, wie Listerien und Salmonellen konnten nicht nachgewiesen werden.

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.