

## **Pathogene Keime in gefrorenem Obst, Gemüse und Kräutern**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-808-20**



**Jänner 2021**

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

## Zusammenfassung

Mit dieser Schwerpunktaktion wurden tiefgekühltes Obst, tiefgekühltes Gemüse und tiefgekühlte Kräuter auf eine Verunreinigung durch krankmachende Keime, wie Noroviren, Hepatitisviren, *Listeria monocytogenes*, Salmonellen, Campylobacter, STEC/VTEC, Staphylokokken und *Escherichia coli* untersucht.

95 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet.

## Hintergrundinformation

Pflanzliche Lebensmittel stehen immer wieder im Zusammenhang mit lebensmittelbedingten Erkrankungen. Ab Anfang 2013 kam es europaweit wiederholt zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen, die durch Infektionen mit dem Hepatitis A-Virus verursacht werden. Mikrobiologische und epidemiologische Untersuchungen deuteten darauf hin, dass Tiefkühlbeeren die Quelle für den Ausbruch sein könnten.

Beeren können an verschiedenen Stellen ihrer Produktion mit Noroviren oder Hepatitis A-Viren in Kontakt kommen, beispielsweise durch unsachgemäße Bewässerung oder Düngung. Personen, die mit diesen Viren infiziert sind können das Virus während der Ernte oder beim Verpacken auf die Beeren übertragen. Bei tiefgefrorenen Beeren können darüber hinaus Viren über verunreinigtes Wasser, das während des Gefrierprozesses zugegeben wird, auf die Beeren gelangen.

Tiefgekühlter Mais war die wahrscheinliche Quelle eines Ausbruchs von *Listeria monocytogenes*, von dem seit 2015 fünf EU-Mitgliedstaaten (Dänemark, Finnland, Österreich, Schweden und das Vereinigte Königreich) betroffen waren. Bis zum 8. März 2018 wurden 32 Fälle, darunter sechs Todesfälle, gemeldet (EFSA, 2018).

Um das Risiko einer Infektion mit pathogenen Mikroorganismen oder Viren zu verringern, sollten Verbraucher grundsätzlich nicht verzehrfertiges Tiefkühlgemüse ausreichend erhitzen.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 95

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl I 2006/13
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 EG-Basisverordnung
- VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 0 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	95	100,0	(97 %; 100 %)
beanstandet	0	0	(0 %; 3 %)
gesamt	95	100,0	---

Keine Probe war mit Noroviren und Hepatitisviren kontaminiert.

Auch obligat pathogene Mikroorganismen, wie *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *Salmonella*, STEC/VTEC und koagulase positive Staphylokokken waren in keiner Probe vorhanden.

Der Hygieneindikatorkeim *Escherichia coli* wurde ebenfalls bei allen Proben mit < 10 KbE/g nicht nachgewiesen.

---

## 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.

---

<sup>1</sup> 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.