

# Untersuchung von Fleischwaren von Direktvermarktern

Endbericht der Schwerpunktaktion A-029-19



April 2020

## Zusammenfassung

Im Rahmen dieser Schwerpunktaktion sollten die Belastung von Räucher- und Pökelwaren mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK), Kontaminationen mit Listerien sowie eine mögliche Verwendung von Separatorenfleisch oder sonstigen nicht vorgesehenen Zutaten in Kochwürsten untersucht werden.

75 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

Vier Proben wurden beanstandet:

- drei Proben waren wegen Listerien gesundheitsschädlich bzw. für den menschlichen Verzehr ungeeignet
- eine Probe war gesundheitsschädlich, da die Grenzwerte für Benzo(a)pyren und PAKs überschritten waren.

## Hintergrundinformation

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) entstehen, wenn Lebensmittel unsachgemäß gegrillt, geräuchert oder getrocknet werden und dabei mit offenem, rauchendem Feuer in Berührung kommen. Zahlreiche dieser Verbindungen gelten als krebserregend.

Listerien kommen in der Umwelt weit verbreitet vor, sowohl in Abwässern, der Erde und auf Pflanzen. Auch Lebensmittel tierischer Herkunft wie Rohmilch, Schmierkäse, Räucherfisch oder rohes Fleisch können während der Gewinnung (z. B. beim Melken oder Schlachten) oder der Herstellung verunreinigt werden. Auf Grund ihrer für Bakterien ungewöhnlichen Fähigkeit zu Wachstum auch bei niedrigen Temperaturen können sich Listerien sogar im Kühlschrank vermehren.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 75

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 bei insgesamt 5,3 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

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

Drei Beanstandungen erfolgten aufgrund von Kontaminationen mit dem Lebensmittelinfektionserreger *Listeria monocytogenes*.

Eine Beanstandung war auf eine Überschreitung der Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) zurückzuführen.

In keiner Probe konnte Separatorenfleisch nachgewiesen werden.

## 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.