

Ganze Kokosnüsse auf Verderb

Endbericht der Schwerpunktaktion A-022-18



Oktober 2018

**Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Ganze Kokosnüsse auf Verderb“ war die Kontrolle ganzer Kokosnüsse auf inneren Verderb und Schimmelbildung.

28 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht:

- 15 Proben wurden beanstandet, weil sie verdorben und daher für den menschlichen Verzehr ungeeignet waren

Hintergrundinformation

Bei einer Kokosnuss ist von außen nicht ersichtlich, in welchem Zustand sich Kokosmilch und Kokosfasern im Inneren befinden. Durch schlechte bzw. zu lange Lagerung können Keime in die Kokosnuss eindringen, die zu einem raschen Verderb führen. Kokosnüsse sollten daher auf Fehler, Verletzungen, Löcher oder Risse kontrolliert werden. Sind Kokosnüsse im Inneren bereits ausgetrocknet (z. B. erkennbar durch Schütteln) sollten sie nicht mehr gekauft werden.

Eine gleichartige Schwerpunktaktion im Jahr 2015 zeigte ein ähnliches Ergebnis: Fünf von 19 Proben waren verdorben.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 28

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- LMSVG Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz BGBl I 2006/13 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 53,6 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	13	46,4	(29 %; 64 %)
beanstandet	15	53,6	(36 %; 71 %)
gesamt	28	100,0	---

Die Kokosnüsse waren äußerlich augenscheinlich in Ordnung. Erst durch das Öffnen der Nüsse zeigte sich ein fortgeschrittener Verderb. Bei allen beanstandeten Proben wurde abwegiger Geruch festgestellt, das Fruchtfleisch war teilweise verfärbt und bereits mit diversen Schimmelpilzen kontaminiert.

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 Arbeit, Soziales, Gesundheit 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.