

Listerien und Schimmel in Käse, der im Einzelhandel aufgeschnitten und verpackt wird

Endbericht der Schwerpunktaktion A-802-17



März 2018

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war, die Angaben der Mindesthaltbarkeit bei in den Filialen des Einzelhandels aufgeschnittenem und verpacktem Käse zu überprüfen. Zu diesem Zweck wurden die Proben sowohl sofort nach dem Einlangen an der AGES als auch nach der Lagerung bis zum angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum untersucht. Zusätzlich wurde der Hygienestatus der Produkte hinsichtlich einer Kontamination mit Bakterien der Gattung *Listeria monocytogenes* und mit Schimmelpilzen erhoben.

136 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 14 Proben wurden beanstandet:

- Sieben Proben wegen Schimmels
- Eine Probe wegen Hygienemängeln wegen zu hoher Lagertemperatur
- Sechs Proben wegen Mängeln in der Kennzeichnungen

In keiner Probe wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen.

Hintergrundinformation

Im Gegensatz zum Aufschneiden von Käse in Reinräumen von industriellen Herstellerbetrieben ist die Wahrscheinlichkeit einer mikrobiologischen Kontamination durch mangelnde Hygiene bzw. Verschleppung von Keimen (Kreuzkontamination) beim Aufschneiden und Verpacken von Käse in einer Filiale des Einzelhandels wesentlich größer. Oft werden unterschiedliche Käsesorten (z. B. Schnittkäse und Schimmelkäse) mit denselben Geräten geschnitten.

Besonders Schimmelpilzbildung auf Käsen kann die Ursache in nicht sachgerechtem Umgang mit Käse (Verschleppen von Edelschimmel), in Hygienemängeln oder in der Angabe zu langer Haltbarkeiten haben. Auch die Gefahr einer Kontamination durch *Listeria monocytogenes* ist bei mangelnder Hygiene gegeben: Listerien sind in der Umwelt weit verbreitet und gelangen häufig bereits auf der Stufe der Lebensmittelgewinnung, zum Beispiel beim Melken oder beim Schlachten, auf Lebensmittel. *Listeria monocytogenes* ist der Erreger der humanen Listeriose, einer seltenen, hauptsächlich durch Lebensmittel übertragbaren Erkrankung, die bei schweren Verläufen sogar tödlich enden kann.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 136

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 10,3 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	122	89,7	(83 %; 94 %)
beanstandet	14	10,3	(6 %; 17 %)
gesamt	136	100,0	---

Wie erwartet, war die Verunreinigung durch Schimmelpilze der häufigste Beanstandungsgrund. Der Schimmel war meist durch die Verpackung gut zu erkennen. Zwei Proben waren bereits beim Einlangen verschimmelt; eine Probe wies bereits beim Einlangen sensorische Mängel auf und war am Mindesthaltbarkeitsdatum verschimmelt. Bei vier Proben waren die Angaben zur Haltbarkeit zu lange bemessen und am angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum waren diese ebenfalls verschimmelt.

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.

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.