

Mikrobiologie von Mehl und Müslis von Direktvermarktern und kleinen Herstellern



Endbericht der Schwerpunktaktion A-806-24

November 2024

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war, Mehle und Müsli aus der landwirtschaftliche Herstellung und von kleinen Herstellern mikrobiologisch zu untersuchen.

36 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht:

- Eine Probe Roggenmehl war wegen Vero-/Shigatoxinbildende *Escherichia coli* (STEC/VTEC) gesundheitsschädlich

Hintergrundinformation

Die Mikrobiologie von Mehlen und Müslis von landwirtschaftlichen Herstellern (ab Hof Verkauf) und kleinen Herstellern wurde bisher noch nicht als Schwerpunktaktion durchgeführt. Kontaminationen mit präsumtiven *Bacillus cereus* waren in der Vergangenheit bei kleinen Herstellern auffällig. Die STEC/VTEC-Problematik bei Mehlen ist gerade bei landwirtschaftlichen und kleinen Herstellern noch nicht ausreichend bekannt. Zudem wird bei Müslis immer öfter Mehl als Zutat zugesetzt. Da Mehl nicht selten mit STEC/VTEC kontaminiert ist, ist eine Untersuchung darauf sinnvoll.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 36, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

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

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 2,8 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	35	97,2	(86 %; 99 %)
beanstandet	1	2,8	(1 %; 14 %)
gesamt	36	100,0	---

Eine Probe Roggenmehl wurde als gesundheitsschädlich beurteilt, da Vero-/Shigatoxinbildende *Escherichia coli* (VTEC/STEC) in 25 g nachweisbar waren. Ein entsprechender Warnhinweis im Sinne von Artikel 14 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, dass Mehle und rohe Teige nicht roh verzehrt werden sollen, war auf der Verpackung nicht deklariert.

Bei vier Proben wurde auf Grund der Überschreitung eines DGHM-Richtwertes ein Hygienehinweis erstellt (2 x bei Müsli wegen Enterobacteriaceae, 1 x bei Weizenmehl wegen präsumtiven *Bacillus cereus* und 1 x bei Getreideflocken wegen Schimmelpilzen).

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

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.

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.