

Listerien in Blauschimmelkäse



Endbericht der Schwerpunktaktion A-803-24

September 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 die Erhebung des Kontaminationsgrades von Blauschimmelkäse aus dem österreichischen Handel mit Listerien, insbesondere mit dem Lebensmittelinfektionserreger *Listeria monocytogenes*.

42 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Eine Probe wurde wegen der Kontamination mit *Listeria monocytogenes* als gesundheitsschädlich beanstandet.

Hintergrundinformation

Blauschimmelkäse gehören zur Gruppe der Weichkäse und werden überwiegend aus pasteurisierter Milch hergestellt. Für das typische Aroma und Aussehen dieser Käse sind spezielle Schimmelpilzkulturen (meist *Penicillium roqueforti*) verantwortlich. Um das Wachstum der Schimmelpilzkulturen zu fördern, werden während der Reifung Luftkanäle in den Käseleib gestochen („Pikieren“). Wie alle Weichkäse bilden auch Schimmelkäse im Zuge der Reifung eine Rinde, die sich nicht nur in der Zusammensetzung der Reifungsflora, sondern auch durch chemische Parameter wie z. B. dem pH-Wert vom Käseinneren unterscheidet. Der Anstieg des pH-Wertes in den Randbereichen des Käses sowie entlang der Pikierkanäle bietet eventuell vorhandenen Listerien gute Vermehrungsbedingungen und macht Blauschimmelkäse, wie auch andere Weichkäse (geschmierte Weichkäse, Weißschimmelkäse) zu Risikoprodukten hinsichtlich *Listeria monocytogenes*.

Einer der ersten in Europa beschriebenen lebensmittelbedingten Erkrankungsausbrüche durch *Listeria monocytogenes* (Schweiz, 1983-1987) mit 122 Erkrankten und 34 Todesfällen wurde durch hochgradig mit *Listeria monocytogenes* kontaminierten Weichkäse (Weißschimmelkäse) verursacht. Die Untersuchung von Schimmelkäsen auf *Listeria monocytogenes* ist seitdem Routine bei der Analytik amtlicher Proben und führt immer wieder zu Beanstandungen mit nachfolgenden Produktrückrufen und Meldungen an das europäische Schnellwarnsystem.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 42, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlage herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 2,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	41	97,6	(88 %; 100 %)
beanstandet	1	2,4	(0 %; 12 %)
gesamt	42	100,0	---

42 Proben unterschiedlicher Blauschimmelkäse wurden sowohl qualitativ als auch quantitativ nach der EU Referenzmethode ISO 11290 Teil 1 und 2 auf das Vorhandensein von *Listeria* spp. untersucht. Die Herstellungsländer der Proben waren Österreich (zehn Proben), Deutschland (elf Proben), Dänemark (fünf Proben), Italien (neun Proben), Frankreich (zwei Proben) und Großbritannien (eine Probe). Bei vier Proben lagen keine Angaben über das Herstellungsland vor. Die Untersuchung erfolgte beim Einlangen der Proben (zwei Packungen) und nach Lagerung der Proben bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum (eine Packung). Bei der Entnahme der mikrobiologischen Laborprobe wurden Hinweise der Hersteller wie „Rinde nicht zum Verzehr geeignet“ oder „Rinde vor dem Verzehr wegschneiden“ berücksichtigt.

Die beanstandete Probe stammte von einem namhaften italienischen Hersteller und wies in einer der beiden beim Einlangen untersuchten Packungen eine Kontamination mit *Listeria*

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.

monocytogenes in der Höhe von 2.700 KBE/g auf. In der zweiten sowie in der bis zum Ende des MHD gelagerten Packung wurde keine Kontamination mit dem Lebensmittelinfektionserreger nachgewiesen. Dieses Ergebnis veranschaulicht einmal mehr die inhomogene Verteilung (Nesterbildung) der Keime in einem festen oder halbfesten Lebensmittel und die daraus resultierende Notwendigkeit mehrerer mikrobiologischer Ansätze einer Charge, um eine Kontamination zu entdecken bzw. eine Chargenfreigabe zu verantworten.

Die Höhe der Kontamination überschreitet den in der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in Lebensmitteln, für verzehrfertige Lebensmittel festgelegten Grenzwert von 100 KBE/g um ein Vielfaches.

Listerien anderer Spezies, die als Indikatororganismen für ein eventuelles Vorhandensein von *Listeria monocytogenes* eingestuft werden, wurden nicht nachgewiesen.

Obwohl bei der vorliegenden Aktion eine Probe wegen der Kontamination mit *Listeria monocytogenes* als gesundheitsschädlich beanstandet wurde, kann die>Listeriensituation in Blauschimmelkäsen auf dem österreichischen Markt als zufriedenstellend bezeichnet werden. In den drei durchgeführten Aktionen (2017, 2020, 2024) wurden insgesamt 180 Proben untersucht, in denen nur in einer einzigen *Listeria monocytogenes* nachgewiesen wurde.

Trotz der zufriedenstellenden Ergebnisse der Aktionen, ist die Einstufung von Blauschimmelkäse als Risikoprodukt bezüglich *Listeria monocytogenes* gerechtfertigt. Besonders Schwangere und Personen mit immunsupprimierenden Erkrankungen sollten keine Schimmelkäse essen. Aber auch Personen, die keiner der genannten Risikogruppen angehören, wird der Konsum derartige Produkte nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit nicht empfohlen. Die vom Hersteller gemachten Anweisungen, wie z. B. „Rinde vor dem Verzehr wegschneiden“, sind zu befolgen.

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

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.