

Mikrobiologie von Sushi und Fischbrötchen to go

Endbericht der Schwerpunktaktion A-703-22



September 2022

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Erhebung des mikrobiologischen Status von Produkten mit Fischerzeugnissen.

An mikrobiologischen Parametern wurden neben Verderb- bzw. Hygieneindikatorkeime wie *Pseudomonaden*, *Escherichia coli* und koagulasepositive Staphylokokken auch pathogene Keime wie *Bacillus cereus*, Salmonellen und *Listeria monocytogenes* untersucht.

45 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Zwei Proben wurden beanstandet:

- Eine Probe wurde als wertgemindert (Mikrobiologie) beurteilt.
- Eine Probe wurde als für den menschlichen Verzehr/ bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie) beanstandet.

Hintergrundinformation

Sushi und Fischbrötchen können in vielerlei Formen in Verkehr gebracht werden, als offene Ware und in verpackter Form. Bei diesen Produkten ist darauf zu achten, einwandfreie Rohstoffqualität zu verwenden und besonders im Herstellungs- und Verarbeitungsprozess eine gute Hygienepraxis einzuhalten. Bei unsachgemäßer Herstellung bzw. Lagerung (Einhaltung der Kühlprozesse) können solche Produkte daher eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 45

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 4,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	43	95,6	(85 %; 99 %)
beanstandet	2	4,4	(1 %; 15 %)
gesamt	45	100,0	---

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.

Eine Probe wurde aufgrund der sehr hohen mikrobiellen Belastung mit mesophilen aeroben Keimen, Enterobacteriaceae und *Escherichia coli* als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Der bestimmungsgemäße Gebrauch war nicht mehr gewährleistet, nicht mehr zumutbar aufgrund der Kontamination vor allem mit *Escherichia coli*. *Escherichia coli* gehören zu den Hygieneindikatorkeimen, deren übermäßiges Vorkommen ein Hinweis dafür ist, dass die Prinzipien der guten Hygiene- und Herstellungspraxis nicht eingehalten wurden.

Bei einer Probe war der Gehalt an mesophilen aeroben Keimen, Enterobacteriaceae und *Escherichia coli* erhöht. Der in der Probe festgestellte Wert an mesophilen aeroben Keimen und Enterobacteriaceae weist auf einen beginnenden Verderb der Ware hin und ist daher als Minderung der wertbestimmenden Eigenschaft zu sehen. Die Probe wurde daher als wertgemindert beurteilt.

Pathogene Keime wurden in keiner Probe nachgewiesen.

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.