

Pathogene Keime in rohem Schweinefleisch



Endbericht der Schwerpunktaktion A-802-23

Februar 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 aktueller Daten, wie häufig die Lebensmittelinfektionserreger Salmonellen, *Campylobacter* und Shiga-/Verotoxinproduzierende *Escherichia coli* (STEC = VTEC) in rohem Schweinefleisch vorkommen.

97 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Keine Probe wurde beanstandet:

- Bei einer Probe wurde *Campylobacter coli*, bei einer weiteren STEC nachgewiesen. Keine Probe war mit Salmonellen kontaminiert.

Die erfreulich niedrige Kontaminationsrate lässt den Schluss zu, dass das von rohem Schweinefleisch ausgehende Infektionsrisiko durch diese Erreger gering ist.

Hintergrundinformation

Das Vorhandensein von *Campylobacter coli* in Schweinebeständen ist seit langem bekannt. 2021 wurde jedoch eine annähernde Verdopplung der Prävalenz in Mastschweinebeständen gegenüber dem Jahr 2008 festgestellt. Obwohl *Campylobacter coli* nur für ca. 10 % der humanen *Campylobacteriosen* verantwortlich ist, muss das Infektionsrisiko für den Konsumenten so gering wie möglich gehalten werden.

Über Kontaminationen von rohem Schweinefleisch mit STEC wird vermehrt aus Deutschland in Zusammenhang mit rohem Hackfleisch (Schweinemett) berichtet.

Salmonellen in der Schweineproduktion sind seit Jahren ein EU-weites Problem, wobei besonders die großen schweinefleischproduzierenden Länder (Frankreich, Spanien) betroffen sind.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 97

Zur Beurteilung wurde folgende Rechtsgrundlage herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Basisverordnung

Ergebnisse

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	97	100,0	(97 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 3 %)
gesamt	97	100,0	---

Die beiden mit *Campylobacter* bzw. *STEC* kontaminierten Proben wurden bei der Probenziehung unverpackt in der Verkaufskühlvitrine vorgefunden. Da die geforderten Hygienehinweise „sauber arbeiten“, „kühlen“ und „vor dem Verzehr durcherhitzen“ vorhanden waren, wurde von einer Beanstandung Abstand genommen. Positiv zu bewerten ist in diesem Zusammenhang die Tatsache, dass ausnahmslos alle verpackten Proben mit den erforderlichen Hygienehinweisen versehen waren.

Das BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Deutschland) veröffentlichte in seinem Zoonosenmonitoringbericht des Jahres 2019 eine Studie über *STEC/VTEC*-Untersuchungen von rohem Schweinefaschierten aus dem Einzelhandel. Von den 420 untersuchten Proben waren 31 (7,4 %) mit diesem Erreger kontaminiert. In Österreich wird zwar im Rahmen der Planprobenuntersuchung regelmäßig rohes Faschiertes (vorwiegend gemischtes Faschiertes) auf das Vorhandensein von *STEC* untersucht, die letzten Daten von rohem Schweinefleisch stammen jedoch aus einer erweiterten Prüfplanung des Jahres 2015. Damals wurden 34 Proben dieser Warengruppe untersucht, keine Probe war mit *STEC* kontaminiert.

In der vorliegenden Schwerpunktaktion wurde in einer der 97 Proben (1,03 %) *STEC/VTEC* (*stx2e*, Serotyp O139:H1) nachgewiesen. Es handelt sich hierbei um einen Erreger der Colienterotoxämie (Ödemkrankheit) des Schweines. Dieser Stamm wird als niedrig

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.

humanpathogen eingestuft. Seit 2009 wurden erst 6 Stämme als Serotyp O139 identifiziert. Keiner davon stammte aus humanem Probenmaterial.

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.