

Fleischwaren von Direktvermarktern und Kleinbetrieben



Endbericht der Schwerpunktaktion A-005-24

Juli 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 Untersuchung hinsichtlich Mikrobiologie, Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK4), Zusammensetzung sowie des Nitrat- und Nitritgehaltes.

71 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Sieben Proben wurden beanstandet:

- Bei vier Proben waren die Höchstgehalte für Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe überschritten
- Zwei Proben wurden aufgrund einer mikrobiologischen Kontamination als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt
- Bei einer Probe wurde der Verdacht einer Verfälschung ausgesprochen

Hintergrundinformation

Direkt vertriebene Lebensmittel von Kleinerzeugern sind bei den Konsumenten beliebt. Geschätzt werden die Frische und das Vertrauensverhältnis, das durch den direkten Kontakt mit dem Erzeuger aufgebaut wird. Es kann daher davon ausgegangen werden, dass nur ein sehr geringes Bewusstsein für eine mögliche Gefährdung durch pathogene Keime und/oder Überschreitungen von Grenzwerten der Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK4) sowie des Einsatzes an Zusatzstoffen, konkret der Verwendung von Nitritpökelsalz besteht.

Aufgrund der hohen Beanstandungsquote der vorangegangenen Schwerpunktaktion A-804-21 von 9 % war eine erneute Überprüfung der Situation auf dem österreichischen Markt erforderlich.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 71, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle idgF
- Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Kapitel B 14 Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 9,9 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	64	90,1	(81 %; 95 %)
beanstandet	7	9,9	(5 %; 19 %)
gesamt	71	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.

Bei den als gesundheitsschädlich beurteilten Proben lag eine Kontamination mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK4) mit einer Überschreitung des vorgeschriebenen Grenzwertes vor.

In zwei Fällen wurden Listerien der Gattung *Listeria monocytogenes* (nachweisbar in 25 g, < 10 KBE/g) nachgewiesen. Aufgrund der intrinsischen Eigenschaften der Lebensmittel und der entsprechenden Einordnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel erfolgte die Beurteilung dieser Proben als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Bei einer Probe wurde ein deutlich erhöhter Fettgehalt als in Geflügelwürsten zulässig ist, ermittelt.

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.