

Rohmilch aus Milchautomaten – Mikrobiologie und QAV



Endbericht der Schwerpunktaktion A-803-22

Januar 2023

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war, Rohmilch aus Rohmilchautomaten auf Keime und Rückstände von Reinigungsmitteln zu überprüfen.

60 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 23 Proben wurden beanstandet:

- 21 Proben entsprachen wegen zu hoher Gesamtkeimzahl nicht der Rohmilchverordnung. Eine Probe war zusätzlich mit *Campylobacter* kontaminiert
- Zwei Proben entsprachen wegen Kennzeichnungsmängeln nicht der Rohmilchverordnung

Hintergrundinformation

Rohmilch aus Milchautomaten wurde bereits in zwei Schwerpunktaktionen (2017 und 2020) auf ihre mikrobiologische Beschaffenheit untersucht. Es wurden in diesen beiden Aktionen bei insgesamt 142 Kontrollen Rohmilch aus 112 verschiedenen Betrieben überprüft. Die Proben von 40 Betrieben wurden beanstandet, fünf Betriebe sogar zweimal.

Mit der Schwerpunktaktion A-803-22 wurden die bereits vorhandenen Daten um Ergebnisse von Proben aus Betrieben ergänzt, die bisher noch nicht oder erst einmal im Rahmen der vorherigen Schwerpunktaktionen beprobt wurden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 60

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

Gesamtkeimzahl und Kennzeichnung:

- Rohmilchverordnung BGBl II 2006/106

- 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

Beurteilungsgrundlagen QAVs:

- Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates in Verbindung mit
- Verordnung (EU) 2018/62 der Kommission vom 17. Januar 2018 zur Ersetzung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 38,3 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	37	61,7	(49 %; 73 %)
beanstandet	23	38,3	(27 %; 51 %)
gesamt	60	100,0	---

Die Beanstandungsquote bezüglich einer Überschreitung des Grenzwertes gemäß Rohmilchverordnung § 6 (1) lit. a für die Gesamtkeimzahl von 50.000 KBE/ml (koloniebildende Einheiten pro Milliliter) war mit den Daten aus den vorherigen Aktionen vergleichbar und lag bei 35 %.

Bis auf eine Ausnahme wurden keine pathogenen Keime in den Rohmilchproben nachgewiesen. Auf dem einen Rohmilchautomaten, aus dem die mit *Campylobacter* kontaminierte Rohmilch stammt, wurde ein korrekter Hinweis auf das notwendige Abkochen nach der Rohmilchverordnung § 5 (1) vorgefunden.

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.

Die beanstandeten Kennzeichnungsmängel gemäß Rohmilchverordnung waren in beiden Fällen fehlende Hinweise auf das Abkochen, welche am Automaten angebracht sein müssen.

Quaternäre Ammoniumverbindungen (QAV) waren in keiner Probe nachweisbar.

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.