Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz

AGES

Mikrobiologie von Oliven in Lake

Endbericht der Schwerpunktaktion A-806-25

November 2025

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMASGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war, diese Produkte hinsichtlich mikrobiologischer Kriterien, insbesondere auf pathogene Keime wie z. B. *Listeria monocytogenes* und *Salmonella* zu untersuchen.

Es wurden 38 Proben aus ganz Österreich untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet

Hintergrundinformation

Über das Schnellwarnsystem für Lebensmittel der Europäischen Kommission werden in Oliven immer wieder pathogene Mikroorganismen wie z. B. *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Eingelegte schwarze und grüne Oliven sind meist zum direkten Verzehr geeignet und stellen aufgrund der Kontamination mit pathogenen Keimen ein mögliches gesundheitliches Risiko für Verbraucher:innen dar.

Dies wird durch die Veröffentlichung des Bundesamtes für Verbrauchergesundheit und Lebensmittelsicherheit (2022) bestätigt (https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/01_lebensmittel/2023/2023_PM_JPK_Oliven.html). Hierbei wurden 360 Proben von losen schwarzen und geschwärzten Oliven untersucht, die insbesondere in Holzfässern gelagert wurden. In 4,4 % der Proben konnten Listerien (*Listeria monocytogenes*) nachgewiesen werden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 38, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 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 0,0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)[1]
nicht beanstandet	38	100,0	(93 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 7 %)
gesamt	38	100,0	---

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.gv.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.

Feldfunktion geändert

[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 schmäler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.