Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz

AGES

Mikrobiologie von verzehrfertigen veganen Fleisch- und Milchproduktalternativen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-802-25

Januar 2026

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 die Überprüfung verzehrfertiger veganer Fleisch-, Fisch- und Milchproduktalternativen auf die Gehalte an *Listeria monocytogenes*, *Listeria* spp, *Escherichia coli*, Salmonellen, *Bacillus cereus* und *Clostridium perfringens* am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums.

95 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet

Hintergrundinformation

Da vegane Fleisch- und Milchproduktalternativen aus unterschiedlichsten Grundzutaten hergestellt werden, sind kaum Daten zum mikrobiologischen Status dieser Produkte vorhanden. Ziel war, verzehrfertige Produkte aus dem Handel am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums zu untersuchen, um eine wichtige Datenbasis zu erhalten, die für die Risikobewertung hilfreich ist. Berichte über Listeriosefälle durch den Verzehr von veganen Käseersatzprodukten zeigen die Notwendigkeit der Untersuchung dieser Produktgruppe.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 95, 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 EG-Basisverordnung

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

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

Die Untersuchungen wurden am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums durchgeführt, die Proben wurden in der Zwischenzeit bei den angegebenen Lagerbedingungen gelagert. Da manche Produkte (vor allem Pflanzendrinks) ein sehr langes Mindesthaltbarkeitsdatum hatten und eine Untersuchung am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums daher für das Projekt nicht möglich war, wurde ein Stichtag Anfang November festgelegt, an dem die Untersuchung stattfand. So war gewährleistet, dass eine möglichst lange Lagerung stattfand.

Keine der untersuchten Proben war zu beanstanden. Die Parameter waren entweder nicht nachweisbar in 25 g oder die Gehalte lagen bei <10 KBE/g (*Listeria monocytogenes*, *Listeria* spp., *E. coli*) bzw. <100 KBE/g (präsumt. *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*).

Anzumerken ist, dass die pflanzlichen Drinks alle ultrahocherhitzt waren. Des Weiteren waren bei den veganen Käsealternativen keine Auffälligkeiten vorhanden. Das liegt daran, dass die beprobten Käsealternativen aus den Hauptzutaten Kokosfett bzw. Kokosöl und/oder Stärke bestanden. Produkte auf Basis von Schalenfrüchten z. B. Cashewkernen, die aufgrund diverser Krankheitsausbrüche in der Vergangenheit als kritisch einzustufende Warengruppe gelten, waren nicht dabei.

[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.

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.