Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz

AGES

Pathogene Keime in Käse und Butter von Almen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-805-25

Dezember 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, die Entwicklung im Vergleich zur 2022 durchgeführten Schwerpunktaktion zu ermitteln.

Es wurden 69 Proben aus ganz Österreich untersucht. 16 Proben wurden beanstandet:

- Zwei Proben waren gesundheitsschädlich (VTEC/STEC, Staphylokken Enterotoxin)
- Acht Proben waren für den menschlichen Verzehr/ bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie, Sensorik)
- Fünf Proben waren wertgemindert (Mikrobiologie, Sensorik).
- Eine Probe wegen Hygienemangel

Die Ergebnisse sind vergleichbar mit der Situation 2022.

Hintergrundinformation

Auf Almen wird die Milch ohne einer standardisierten Hitzebehandlung auf traditionelle Art zu verschiedenen regionalen Käsesorten und Butter verarbeitet. Durch das Fehlen einer qualitätsgesicherten Pasteurisierung kann ein Restrisiko - ausgehend von pathogenen Keimen - auch durch hygienisch sorgfältige Herstellung nicht ausgeschlossen werden. Eine Vermehrung von pathogenen Keimen muss daher unbedingt verhindert werden. Für die lebensmittelrechtliche Sicherheit ist daher insbesondere die Einhaltung einer guten Herstellungspraxis von größter Bedeutung.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 69, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz BGBl I Nr.13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

- Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte (Erlass BMGF-75210/0029-II/B/13/2015 vom 07.09.2015)

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 23,2 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)[1]
nicht beanstandet	53	76,8	(66 %; 85 %)
beanstandet	16	23,2	(15 %; 34 %)
gesamt	69	100,0	---

Die beiden als gesundheitsschädlich beurteilten Proben waren mit VTEC/STEC kontaminiert, bzw. enthielten Staphylokokken Enterotoxin.

Die Beurteilung als ungeeignet nicht sicher (Acht Proben) erfolgte auf Grund von mikrobiologischen Kontaminationen (Escherichia coli, koagulasepositive Staphylokokken) bzw. auf Grund von abwegigen sensorischen Eigenschaften (Aussehen, Geruch und Geschmack) bzw. auf Grund von sichtbarem Befall mit Schimmel oder in einem Fall mit einer anderen Verunreinigung (Fasern).

Die als wertgemindert beurteilten Proben wiesen ebenfalls mikrobiologisch bzw. sensorische Mängel auf.

Bei den Butterproben lag die Beanstandungsquote bei ca. 16%.
Der Anteil an beanstandeten Käseproben hat ca. 30% betragen.

[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.

Die Beanstandungsquoten sind für beide Warengruppe hoch, da weder die Kennzeichnung noch die Zusammensetzung geprüft wurden.

Die Ergebnisse liegen im selben Bereich wie die Ergebnisse der Aktion A-804-22.

Lagerung in der Reifekammer

Es hat sich gezeigt, dass auf Almen eine räumliche und zeitliche Trennung von Produktion und Lagerung in den dort üblichen Reifekammern oft nicht gegeben ist.
Eine Temperatur, die bei der Produktion (Säuerung, Käsereifung) üblich ist, kann als Lagertemperatur jedoch kritisch hinsichtlich des Verderbes und der Vermehrung pathogener Keime sein.

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.