Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz

AGES

Salmonellen in Schaumzuckerwaren und Süß- bzw. Feinbackwaren mit eihaltigen Füllungen oder Überzügen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-801-25

September 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 zu prüfen, ob in eihaltigen Füllungen oder Überzügen von Feinbackwaren sowie in Zuckerwaren Salmonellen nachweisbar sind.

62 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- In keiner Probe konnten Salmonellen nachgewiesen werden.

Hintergrundinformation

Salmonellen sind in Österreich die zweithäufigsten Durchfallerreger, die hauptsächlich durch Lebensmittel übertragen werden. Als Krankheitssymptome können Übelkeit, Durchfall, Fieber, Erbrechen, Kreislaufbeschwerden und Bauchkrämpfe auftreten. Besonders gefährdet sind Kleinkinder und ältere Personen, bei denen eine Salmonellose durch den hohen Flüssigkeitsverlust und die damit verbundene Kreislaufbelastung rasch zu einem lebensbedrohenden Zustand führen kann. Im Rahmen dieser Aktion sollte festgestellt werden, ob in eihaltigen Füllungen oder Überzügen von Feinbackwaren sowie in Zuckerwaren Salmonellen auftreten, da diese Produkte aufgrund der verwendeten Rohwaren (Ei, Schalenfrüchte) und der Herstellungsverfahren (nicht erhitzt oder nur teilgebacken) aus fachlicher Sicht ein erhöhtes Risiko für eine Salmonelleninfektion darstellen können.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 62, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)[1]
nicht beanstandet	62	100,0	(95 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 5 %)
gesamt	62	100,0	---

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen ergaben sich keine Hinweise auf eine Kontamination von feinen Backwaren mit Salmonellen. Es ist daher davon auszugehen, dass die erforderlichen Hygienemaßnahmen bei der Herstellung von eihaltigen Füllungen und Überzügen von feinen Backwaren ausreichend umgesetzt werden. Auch alle untersuchten Süßwaren (Schaumzuckerwaren, Halva, Lokum) waren mikrobiologisch unauffällig.

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.

[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.