

# Antibiotika-resistente Keime in der Gastronomie

## Dossier zur Laboruntersuchung von Fleisch aus dem Österreichischen Großhandel

AutorInnen:

Bundesrat Andreas Lackner

Clemens Stammler, Abgeordneter zum Nationalrat

Olga Voglauer, Abgeordnete zum Nationalrat

MdEP Thomas Waitz

MdEP Sarah Wiener



## Inhalt

Einleitung .....	3
Gesundheitsrisiko Massentierhaltung.....	3
Proben und Ergebnisse.....	4
Antibiotika-resistente Bakterien.....	5
Gefahrenherd Gastronomie .....	5
Schlussfolgerung und Politische Forderungen .....	6
Anhang .....	6

### Kurzzusammenfassung

Die österreichischen Abgeordneten des Bundesrats, Nationalrats und Europäischen Parlaments haben im Zeitraum von Juli bis August 2020 elf Fleischproben im Großhandel gekauft und Labortests zu verschiedenen Arten von bakterieller Verunreinigungen durchführen lassen. In **vier der elf Proben** wurden **antibiotika-resistente Keime** (ESBL Escherichia coli) nachgewiesen. Das ist mehr als ein Drittel der Proben.

Die durchschnittliche Belastung in dieser Stichprobe ist damit wesentlich höher, als in einer Untersuchung des BMSGPK und der AGES im Frühjahr, in welcher auch Proben aus dem Einzelhandel inkludiert waren. Der Großhandel bezieht, im Gegensatz zum Einzelhandel, einen großen Teil seines Fleisches aus Massentierhaltung aus dem EU-Ausland.

Anders als in der kleinteiligen österreichischen Landwirtschaft werden in der Massentierhaltung im großen Stil Antibiotika eingesetzt und damit das Entstehen antibiotika-resistenter Keime befördert. Es braucht sofort eine **Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie**. Die ÖVP und der Wirtschaftsbund müssen ihre Blockade beenden.

## Einleitung

Das Jahr 2020 hat uns gezeigt, was ein einzelner Krankheitserreger, der vom Tier auf den Menschen übertragen wird, auslösen kann. Das Corona-Virus hat unsere Welt auf den Kopf gestellt und vielen Menschen das Leben gekostet – sei es direkt durch eine Erkrankung oder die gesundheitlichen und wirtschaftlichen Folgen. Es ist aber nicht der einzige Krankheitserreger, der diese fatalen Folgen haben kann. Antibiotika-resistente Bakterien sind eine große Gefahr für unsere Gesundheit und auch sie können sehr leicht vom Tier auf den Menschen übertragen werden – etwa durch den Kontakt zum Fleisch infizierter Tiere.

Die österreichischen Abgeordneten des Bundesrats, Nationalrats und Europäischen Parlaments Andreas Lackner, Clemens Stammler, Olga Voglauer, Thomas Waitz und Sarah Wiener haben deshalb Fleischproben gekauft und im Labor auf Erreger wie Antibiotika-resistente Bakterien untersuchen lassen.

## Gesundheitsrisiko Massentierhaltung

Die Auswahl der Stichproben erfolgte ganz gezielt in jenen Bereichen des österreichischen Fleischmarktes, in dem davon ausgegangen werden kann, dass die Haltungsbedingungen der Tiere schlecht und damit das Risiko eine Keimbelastung, ganz besonders aber einer Verunreinigung des Fleisches mit Antibiotika-resistenten Keimen, besonders hoch ist. Daher wurde gezielt Fleisch aus dem Großhandel gekauft. Der Großhandel ist jener Ort, an dem auch die Gastronomie ihre Waren bezieht. Während in großen Teilen des österreichischen Einzelhandels bereits ausschließlich Fleisch aus Österreich angeboten wird, bezieht der Großhandel seine Ware nach wie vor zu großen Teilen aus dem EU Ausland. Im Gegensatz zur relativ klein strukturierten österreichischen Landwirtschaft sind industrialisierte Landwirtschaft und Massentierhaltung im EU-Ausland sehr weit verbreitet. Massentierhaltung bezeichnet die konzentrierte Haltung möglichst vieler Tiere auf möglichst engem Raum zum Zweck der Effektivitätssteigerung. Diese Art der Haltung begünstigt das Auftreten von Infektionen durch die zwangsläufig schlechten Hygienebedingungen, sowie das erhöhte Verletzungsrisiko, dem die Tiere durch den Platzmangel ausgesetzt sind. Zusätzlich verhindert die Masse an Tieren ein frühzeitiges Erkennen und separieren erkrankter Tiere. Um große Krankheitsausbrüche zu verhindern, werden in solchen Betrieben häufig präventiv Antibiotika gefüttert. Massenhafter Antibiotika-Einsatz begünstigt die Entwicklung resistenter Bakterien.

## Proben und Ergebnisse

Elf Fleischproben wurden zur Untersuchung ausgewählt. Davon zweimal Hühnerfleisch, zweimal Kalbsfleisch, viermal Schweinefleisch und dreimal Putenfleisch. Im Labortest wurde die Keimbelastung wie folgt festgestellt:

### Belastete Proben

- Probe 1: Hühnerkeulen aus Slowenien
  - **ESBL** exprimierende Escherichia coli Bakterien
  - **Thermotolerante Campylobacter**
  - **Listeria monocytogenes**
- Probe 2: Kalbsweiss Scherztl aus den Niederlanden
  - **ESBL** exprimierende Escherichia coli Bakterien
- Probe 3: Schweinssurschnitzel aus Österreich
  - **ESBL** exprimierende Escherichia coli Bakterien
- Probe 4: Putenstake aus dem EU-Ausland (Herkunft ist nicht näher bezeichnet)
  - **ESBL** exprimierende Escherichia coli Bakterien
  - **Thermotolerante Campylobacter** nachgewiesen
- Probe 5: Hühnerkeulen aus Slowenien
  - **Listeria monocytogenes**

### Unbelastete Proben

- Probe 6: Kalbskrone aus den Niederlanden
- Probe 7: Putenschnitzel aus Deutschland
- Probe 8: Putenfilet aus Österreich
- Probe 9: Spanferkelkeule aus Deutschland
- Probe 10: Schweinsfilet aus dem EU-Ausland (Herkunft ist nicht näher bezeichnet)
- Probe 11: Schweinsfilet aus Österreich

## Antibiotika-resistente Bakterien

Von den elf Proben konnten in vier ESBL exprimierende Escherichia coli Bakterien nachgewiesen werden. ESBL (Extended-spectrum Beta-Laktamasen) sind von Bakterien produzierte Enzyme, die eine große Zahl herkömmlicher Antibiotika spalten können. Sie sind resistent sowohl gegen jede Art von Penicillinen und Cephalosporinen, als auch einige Monobactame.<sup>1</sup>

	Huhn	Kalb	Schwein	Pute
<b>gesamt</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
ESBL nachweisbar	1	1	1	1
Nicht nachweisbar	1	1	3	2

Die Übertragung ESBL-produzierender Bakterien erfolgt durch Schmierinfektionen. Zwar sterben die Bakterien bei Hitze ab, während der Zubereitung sind die Übertragungswege aber vielfältig. Der Erreger kann entweder über das Fleisch direkt oder über kontaminierte Flächen oder Hände übertragen werden. Schon eine kleine Wunde am Nagelbett kann eine Ansteckung begünstigen, auch das wechselseitige Hantieren mit dem rohen Fleisch und etwa Salat kann eine Ansteckung auslösen. Großküchen wie beispielsweise in der Gastronomie sind daher besonders gefährdet.

## Gefahrenherd Gastronomie

In dem im März 2020 präsentierten Endbericht der Schwerpunktaktion A-800-19 zum Monitoring Antibiotikaresistenter Keime in Rind und Schweinefleisch hat das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) in Zusammenarbeit mit der Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) 349 Proben Rindfleisch und 350 Proben Schweinefleisch aus ganz Österreich untersucht. Bei sieben Proben Rindfleisch und bei 35 Proben Schweinefleisch waren ESBL/ AmpC-bildende E. coli nachweisbar. Damit war die festgestellte Belastung der Fleischproben mit antibiotika-resistenten Keimen in dieser Studie wesentlich geringer, als bei den hier vorgestellten Proben. Der Unterschied liegt höchst wahrscheinlich in der Auswahl der Stichproben. Die hier untersuchten Stichproben stammen zu einem überwiegenden Teil aus dem Großhandel, nicht jedoch dem Einzelhandel. Daraus ergibt sich, dass die Belastung mit antibiotika-resistenten Keimen in jenem Fleisch, das in der Gastronomie verwendet wird, wesentlich höher ist, als in jenem für den persönlichen Bedarf.

<sup>1</sup> Vgl. <https://www.draco.de/extended-spectrum-beta-laktamase/> [16.09.2020]. sowie <https://flexikon.doccheck.com/de/Extended-Spectrum-Betalaktamase> [16.09.2020].

## Schlussfolgerung und Politische Forderungen

Mehr als ein Drittel, also 36% der untersuchten Fleischproben aus dem Großhandel sind mit antibiotika-resistenten Keimen belastet. Diese Keime werden in Massentierhaltungsbetrieben gezüchtet. Deshalb fordern wir europaweit bessere Tierwohl-Mindeststandards. Tierwohl-Kriterien müssen auch stärker in Agrar-Förderungen einfließen. Durch den Großhandel kommen sie in die Gastronomie. Dort haben Konsument\*innen aber keine Möglichkeit, zu erfahren, woher das Fleisch kommt, das sie essen. Eine **Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie** in Österreich ist unerlässlich. Hier geht es um Konsument\*innenschutz und um die Förderung der österreichischen Landwirtschaft. Dabei handelt es sich nicht nur um eine bewussteinbildende Maßnahme, sondern um den notwendigen Schutz der Gesundheit der Bürger\*innen. Es ist unzureichend, eine Herkunftskennzeichnung nur im Einzelhandel und im öffentlichen Bereich umzusetzen. Bis lang scheiterte die umfassende Umsetzung einer Herkunftskennzeichnungspflicht an der ÖVP und insbesondere dem Wirtschaftsbund und der Wirtschaftskammer. Diese Blockade muss sofort aufgegeben werden, denn wir alle haben ein Recht darauf zu wissen, was wir essen.

## Anhang

- Detaillierte Laborergebnisse<sup>2</sup>
- Endbericht der Schwerpunktaktion A-800-19 zum Monitoring Antibiotikaresistenter Keime in Rind und Schweinefleisch

---

<sup>2</sup> Die Namen der Märkte sowie der Erzeuger der Fleischprodukte wurden geschwärzt. Ebenso wurden Anhänge, die Fotos der beprobten Stücke inklusive Markt- bzw. Erzeugermarken beinhalteten, entfernt.

Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
A 1017 Wien

**B E U R T E I L U N G** zu Prüfbericht UEB2029796 Hühnerkeulen ohne Haut, ohne Knochen  
2,859 kg

Auftragsgemäß wurde die vorliegende Probe einer chemischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.

Basis für die Beurteilung sind die im oben genannten Prüfbericht ermittelten Ergebnisse.

Zur Beurteilung wurden folgende Grundlagen herangezogen:

- Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB), IV. Auflage Kapitel A 3
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Nach den Ergebnissen der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung ist in 25 g der vorliegenden Probe *Campylobacter coli* sowie *Listeria monocytogenes* nachweisbar.

*Campylobacter coli* und *Listeria monocytogenes* zählen zu den pathogenen Keimen, die, wenn sie nicht abgetötet werden, beim Menschen eine Erkrankung hervorrufen können. Das vorliegende Produkt wird nicht roh verzehrt, sondern ist erst in zubereitetem Zustand als genussstauglich anzusehen. Auf der Verpackung befinden sich Hinweise zur Küchenhygiene. Durch das Einhalten dieser Hinweise werden Kreuzkontaminationen vermieden und es ist sichergestellt, dass *Campylobacter coli* und *Listeria monocytogenes* abgetötet wird bzw. sich nicht vermehrt.

Außerdem weisen wir darauf hin, dass für *Campylobacter coli* auf frischem Geflügelfleisch in der Verordnung (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel weder ein Lebensmittelsicherheits- noch ein Prozesshygienekriterium festgelegt wurde und dass hinsichtlich *Listeria monocytogenes* das Ergebnis der quantitativen Untersuchung mit unter 10 *Listeria monocytogenes* - Keimen pro 1g sogar unter dem Grenzwert der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (idgF.) bei verzehrfertigen Lebensmitteln liegt.

Somit besteht diesbezüglich gemäß den oben genannten Beurteilungskriterien kein Anlass zu einer Beanstandung.



UEB2029796  
18.08.2020

Die ermittelten Werte entsprechen den oben genannten Bestimmungen und Richtlinien.

Es wird darauf hingewiesen, dass nach den Ergebnissen der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung in 25 g der vorliegenden Probe ESBL-bildende *Escherichia coli* nachgewiesen wurden. Da keine Rechtsgrundlagen für die Beurteilung von antibiotikaresistenten Keimen in Lebensmitteln vorliegen, kann dieses Ergebnis nicht beurteilt werden. Es ist jedoch davon auszugehen, dass durch das Einhalten der vorhandenen Hinweise zur Küchenhygiene Kreuzkontaminationen vermieden werden und sichergestellt ist, dass *Escherichia coli* abgetötet werden bzw. sich nicht vermehren.

Gutachterin gemäß §73, LMSVG  
DI Herlinde Savic

*DI H Savic*



Ihr Kundenbetreuer: Eva Schagginger +43 2243 26622/4203; [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)





18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag** Hühnerkeulen ohne Haut, ohne Knochen 2,859 kg  
UEB2029796

**Eingangsdatum** 27.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 27.07.2020  
**Ende der Prüfung** 17.08.2020

**Probennummer: B2029796**

### Probenbeschreibung

Überbringungsart:	Bote
Oberflächentemperatur Probeneingang:	6,0 °C
Lagertemperatur:	4,0 °C
Zu verbrauchen bis:	01.08.2020
Packungsgröße:	2,859 kg
Anzahl Einheiten:	1 Kunststofftasche
Charge:	L: 1201864190
-weiterer Aufdruck siehe Beilage;	

### Mikrobiologische Untersuchung

#### **Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)**

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### **ESBL kulturell, Erfassung von Escherichia coli und Klebsiella sp.**

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum  $\beta$ -Lactamasen **nachweisbar in 25g** 2

Keimidentifizierung **Escherichia coli**

#### **Salmonellen**

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen **nicht nachweisbar** /25 g

Seite 1 von 3 zu UEB20297960004



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: service@lva.at · www.lva.at · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blasasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722651 · UID-Nr.: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Klosterneuburg

Akkreditierte Prüfstelle PSID Nr. 140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugsweise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.

**Thermotolerante Campylobacter spp.**

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante Campylobacter

**nachweisbar** /25 g**Campylobacter Bestätigung**

VE00007402

Thermotolerante Campylobacter

**Campylobacter coli****Listeria monocytogenes**

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Listeria monocytogenes

**nachweisbar** /25 g**Listeria monocytogenes**

ISO 11290-2; Koloniezählverfahren; VE00000400

Listeria monocytogenes

**< 10** KbE/g**Chemische Untersuchung****Pestizide Multimethode**

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte

DI Herlinde Savic

KundenbetreuerIn: Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: eva.schagginger@lva.at

Kommentare:

2 akkreditierter Unterauftrag

Seite 2 von 3 zu UEB20297960004



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: service@lva.at · www.lva.at · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blaasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9361 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722851 · UID-Nr.: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Korneuburg

Akkreditierte Prüfstelle PSID Nr. 140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugsweise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.

UEB2029650  
18.08.2020

Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
A 1017 Wien

## BEURTEILUNG zu Prüfbericht UEB2029650 Kalbfleisch Kalbsweisse Scherzel 1,334 kg

Auftragsgemäß wurde die vorliegende Probe einer chemischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.

Basis für die Beurteilung sind die im oben genannten Prüfbericht ermittelten Ergebnisse.

Zur Beurteilung wurden folgende Grundlagen herangezogen:

- Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB), IV. Auflage Kapitel A 3
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Die ermittelten Werte entsprechen den oben genannten Bestimmungen und Richtlinien.

Es wird darauf hingewiesen, dass nach den Ergebnissen der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung in 25 g der vorliegenden Probe ESBL-bildende *Escherichia coli* nachgewiesen wurden. Da keine Rechtsgrundlagen für die Beurteilung von antibiotikaresistenten Keimen in Lebensmitteln vorliegen, kann dieses Ergebnis nicht beurteilt werden. Es ist jedoch davon auszugehen, dass durch das Einhalten der vorhandenen Hinweise zur Küchenhygiene Kreuzkontaminationen vermieden werden und sichergestellt ist, dass *Escherichia coli* abgetötet werden bzw. sich nicht vermehren.

Gutachterin gemäß §73, LMSVG  
DI Herlinde Savic



Ihr Kundenbetreuer: Eva Schagginger +43 2243 26622/4203; [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)



18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag** **Kalbfleisch Kalbsweisse Scherzel 1,334 kg**  
**UEB2029650**

**Eingangsdatum** 27.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 27.07.2020  
**Ende der Prüfung** 17.08.2020

**Probennummer: B2029650**

### Probenbeschreibung

Überbringungsart: Bote  
Oberflächentemperatur Probeneingang: 7,5 °C  
Lagertemperatur: 3,0 °C  
Mindestens haltbar bis: 12.08.2020  
Packungsgröße: 1,334 kg  
Anzahl Einheiten: 1 Packung  
Charge: L0416179  
-weiterer Aufdruck siehe Beilage;

### Mikrobiologische Untersuchung

#### **Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)**

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### **ESBL kulturell, Erfassung von Escherichia coli und Klebsiella sp.**

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum  $\beta$ -Lactamasen 2  
nachweisbar in 25g

Keimidentifizierung **Escherichia coli**

#### **Salmonellen**

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen **nicht nachweisbar** /25 g

Seite 1 von 5 zu UEB20296500004



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: service@lva.at · www.lva.at · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blasasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW357  
DVR: 0722851 · UID-Nr.: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Korneuburg

Akkreditierte Prüfstelle PSID Nr. 140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugsweise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.





**Thermotolerante Campylobacter spp.**

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante Campylobacter

nicht nachweisbar /25 g

**Listeria monocytogenes**

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Listeria monocytogenes

nicht nachweisbar /25 g

**Chemische Untersuchung**

**Pestizide Multimethode**

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

**für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte**

DI Herlinde Savic

KundenbetreuerIn: Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)

Kommentare:

2 akkreditierter Unterauftrag

Seite 2 von 5 zu UEB20296500004



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: [service@lva.at](mailto:service@lva.at) · [www.lva.at](http://www.lva.at) · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blasasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722851 · UID-Nr.: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Korneuburg

Akkreditierte Prüfstelle PSID Nr.140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugsweise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.

UEB2029649  
18.08.2020

Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
A 1017 Wien

BEURTEILUNG zu Prüfbericht UEB2029649 [REDACTED] Schweine-Surschnitzel 3,650 kg

Auftragsgemäß wurde die vorliegende Probe einer chemischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.

Basis für die Beurteilung sind die im oben genannten Prüfbericht ermittelten Ergebnisse.

Zur Beurteilung wurden folgende Grundlagen herangezogen:

- Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB), IV. Auflage Kapitel A 3
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Die ermittelten Werte entsprechen den oben genannten Bestimmungen und Richtlinien.

Es wird darauf hingewiesen, dass nach den Ergebnissen der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung in 25 g der vorliegenden Probe ESBL-bildende *Escherichia coli* nachgewiesen wurden. Da keine Rechtsgrundlagen für die Beurteilung von antibiotikaresistenten Keimen in Lebensmitteln vorliegen, kann dieses Ergebnis nicht beurteilt werden. Es ist jedoch davon auszugehen, dass durch das Einhalten der vorhandenen Hinweise zur Küchenhygiene Kreuzkontaminationen vermieden werden und sichergestellt ist, dass *Escherichia coli* abgetötet werden bzw. sich nicht vermehren.

Gutachterin gemäß §73, LMSVG  
DI Herlinde Savic



Ihr Kundenbetreuer: Eva Schagginger +43 2243 26622/4203; [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)

**LVA**

Seite 1 von 1

Digitally signed by Herlinde Savic  
Date: 2020.08.18 09:44:04 MESZ



18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag** [REDACTED] Schweine-Surschnitzel 3,650 kg  
UEB2029649

**Eingangsdatum** 27.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 27.07.2020  
**Ende der Prüfung** 17.08.2020

**Probennummer: B2029649**

### Probenbeschreibung

Überbringungsart: Bote  
Oberflächentemperatur Probeneingang: 7,5 °C  
Lagertemperatur: 4,0 °C  
Zu verbrauchen bis: 31.07.2020  
Packungsgröße: 3,650 kg  
Anzahl Einheiten: 1 Packung  
Charge: 58781  
-weiterer Aufdruck siehe Beilage;

## Mikrobiologische Untersuchung

### Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) nicht nachweisbar /25 g 2

### ESBL kulturell, Erfassung von Escherichia coli und Klebsiella sp.

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum  $\beta$ -Lactamasen 2  
nachweisbar in 25g

Keimidentifizierung

Escherichia coli

### Salmonellen

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen nicht nachweisbar /25 g

Seite 1 von 3 zu UEB20296490004



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: service@lva.at · www.lva.at · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722651 · UID-Nr: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Korneuburg

Akkreditierte Prüfstelle PSD Nr. 140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugsweise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.





**Thermotolerante Campylobacter spp.**

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante Campylobacter

nicht nachweisbar /25 g

**Listeria monocytogenes**

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Listeria monocytogenes

nicht nachweisbar /25 g

**Chemische Untersuchung**

**Pestizide Multimethode**

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

**für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte**

DI Herlinde Savic

**KundenbetreuerIn:** Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)

**Kommentare:**

2 akkreditierter Unterauftrag

UEB2029954  
18.08.2020

Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
A 1017 Wien

BEURTEILUNG zu Prüfbericht UEB2029954 [REDACTED] BBQ Grillgeflügel 0,440 kg

Auftragsgemäß wurde die vorliegende Probe einer chemischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.

Basis für die Beurteilung sind die im oben genannten Prüfbericht ermittelten Ergebnisse.

Zur Beurteilung wurden folgende Grundlagen herangezogen:

- Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB), IV. Auflage Kapitel A 3
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Nach den Ergebnissen der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung weist die vorliegende Probe *Campylobacter jejuni* (nachweisbar in 25g) auf.

*Campylobacter jejuni* zählt zu den pathogenen Keimen, die, wenn sie nicht abgetötet werden, beim Menschen eine Erkrankung hervorrufen können. Das vorliegende Produkt wird nicht roh verzehrt, sondern ist erst in zubereitetem Zustand als genussstauglich anzusehen. Auf der Verpackung befinden sich Hinweise zur Küchenhygiene. Durch das Einhalten dieser Hinweise werden Kreuzkontaminationen vermieden und es ist sichergestellt, dass *Campylobacter jejuni* abgetötet wird bzw. sich nicht vermehrt.

Außerdem sei darauf hingewiesen, dass für *Campylobacter jejuni* auf Fleischzubereitungen in der Verordnung (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, weder ein Lebensmittelsicherheits- noch ein Prozesshygienekriterium festgelegt wurde.

Somit besteht diesbezüglich, gemäß den oben genannten Beurteilungskriterien, kein Anlass zu einer Beanstandung.

Die ermittelten Werte entsprechen den oben genannten Bestimmungen und Richtlinien.

Es wird darauf hingewiesen, dass nach den Ergebnissen der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung in 25 g der vorliegenden Probe ESBL-bildende *Escherichia coli* nachgewiesen wurden. Da keine Rechtsgrundlagen für die Beurteilung von antibiotikaresistenten Keimen in Lebensmitteln vorliegen, kann dieses Ergebnis nicht

UEB2029954  
18.08.2020

beurteilt werden. Es ist jedoch davon auszugehen, dass durch das Einhalten der vorhandenen Hinweise zur Küchenhygiene Kreuzkontaminationen vermieden werden und sichergestellt ist, dass *Escherichia coli* abgetötet werden bzw. sich nicht vermehren.

Gutachterin gemäß §73, LMSVG  
DI Herlinde Savic

*DI Herlinde Savic*



Ihr Kundenbetreuer: Eva Schagginger +43 2243 26622/4203; [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)



18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag** XXXXXXXXXX BBQ Grillgeflügel 0,440 kg  
UEB2029954

**Eingangsdatum** 28.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 28.07.2020  
**Ende der Prüfung** 17.08.2020

**Probennummer: B2029954**

### Probenbeschreibung

Überbringungsart: Bote  
Oberflächentemperatur Probeneingang: 7,5 °C  
Lagertemperatur: 4,0 °C  
Zu verbrauchen bis: 31.07.2020  
Packungsgröße: 0,440 kg  
Anzahl Einheiten: 1 Packung  
Charge: 203000  
-weiterer Aufdruck siehe Beilage;

### Mikrobiologische Untersuchung

#### Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### ESBL kulturell, Erfassung von Escherichia coli und Klebsiella sp.

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum  $\beta$ -Lactamasen 2  
nachweisbar in 25g

Keimidentifizierung

**Escherichia coli**

#### Salmonellen

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen **nicht nachweisbar** /25 g

Seite 1 von 4 zu UEB20299540004



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: [service@lva.at](mailto:service@lva.at) · [www.lva.at](http://www.lva.at) · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9361 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722651 · UID-Nr: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Korneuburg

Akkreditierte Prüfstelle PSID Nr.140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugsweise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.



**Thermotolerante Campylobacter spp.**

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante Campylobacter

nachweisbar /25 g

**Campylobacter Bestätigung**

VE00007402

Thermotolerante Campylobacter

Campylobacter jejuni

**Listeria monocytogenes**

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Listeria monocytogenes

nicht nachweisbar /25 g

**Chemische Untersuchung****Pestizide Multimethode**

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte

DI Herlinde Savic

KundenbetreuerIn: Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: eva.schagginger@lva.at

Kommentare:

2 akkreditierter Unterauftrag

UEB2029654  
18.08.2020

Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
A 1017 Wien

**BEURTEILUNG** zu Prüfbericht UEB2029654 Hühnerkeulen 3x5 kg lose 5,300 kg

Auftragsgemäß wurde die vorliegende Probe einer chemischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.

Basis für die Beurteilung sind die im oben genannten Prüfbericht ermittelten Ergebnisse.

Zur Beurteilung wurden folgende Grundlagen herangezogen:

- Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB), IV. Auflage Kapitel A 3
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Nach den Ergebnissen der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung weist die vorliegende Probe *Listeria monocytogenes* auf (nachweisbar in 25 g; unter 10 pro 1 g).

*Listeria monocytogenes* zählt zu den pathogenen Keimen, die, wenn sie nicht abgetötet werden, beim Menschen Erkrankungen hervorrufen können.

Das vorliegende Produkt wird nicht roh verzehrt, sondern ist erst in zubereitetem Zustand als genussstauglich anzusehen. Auf der Verpackung befinden sich Hinweise zum vollständigen Durchgaren. Durch das Einhalten dieser Hinweise ist sichergestellt, dass *Listeria monocytogenes* abgetötet wird bzw. sich nicht vermehrt.

Außerdem sei darauf hingewiesen, dass das Ergebnis der quantitativen Untersuchung mit unter 10 *Listeria monocytogenes* - Keimen pro 1g sogar unter dem Grenzwert der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (idgF.) bei verzehrfertigen Lebensmitteln liegt.

UEB2029654  
18.08.2020

Aus den genannten Gründen bietet die vorliegende Probe keinen Anlass zu einer Beanstandung.

Die ermittelten Werte entsprechen den oben genannten Bestimmungen und Richtlinien.

Gutachterin gemäß §73, LMSVG  
DI Herlinde Savic

*DI Herlinde Savic*



Ihr Kundenbetreuer: Eva Schagginger +43 2243 26622/4203; [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)





18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag** Hühnerkeulen 3x5 kg lose 5,300 kg  
UEB2029654

**Eingangsdatum** 27.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 27.07.2020  
**Ende der Prüfung** 17.08.2020

**Probennummer: B2029654**

### Probenbeschreibung

Überbringungsart: Bote  
Oberflächentemperatur Probeneingang: -19,0 °C  
Lagertemperatur: 4,0 °C  
Zu verbrauchen bis: 22.07.2020  
Packungsgröße: 5,300 kg  
Anzahl Einheiten: 1 Kunststoffsack  
Charge: 1201860046  
-weiterer Aufdruck siehe Beilage;

## Mikrobiologische Untersuchung

### Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) nicht nachweisbar /25 g 2

### ESBL kulturell, Erfassung von Escherichia coli und Klebsiella sp.

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum  $\beta$ -Lactamasen nicht nachweisbar /25 g 2

### Salmonellen

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen nicht nachweisbar /25 g

### Thermotolerante Campylobacter spp.

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante Campylobacter nicht nachweisbar /25 g

Seite 1 von 4 zu UEB20296540003



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: [service@lva.at](mailto:service@lva.at) · [www.lva.at](http://www.lva.at) · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Biasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722851 · UID-Nr: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Korneuburg  
Akkreditierte Prüfstelle PSD Nr. 140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugswise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.

**Listeria monocytogenes**

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Listeria monocytogenes

nachweisbar /25 g

**Listeria monocytogenes**

ISO 11290-2; Koloniezählverfahren; VE00000400

Listeria monocytogenes

&lt; 10 KbE/g

**Chemische Untersuchung****Pestizide Multimethode**

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte

DI Herlinde Savic

KundenbetreuerIn: Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: eva.schagginger@lva.at

Kommentare:

2 akkreditierter Unterauftrag

UEB2029651  
18.08.2020

Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
A 1017 Wien

**B E U R T E I L U N G** zu Prüfbericht UEB2029651 Kalbsfleisch Kalbskrone 2,200 kg

Auftragsgemäß wurde die vorliegende Probe einer chemischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.

Basis für die Beurteilung sind die im oben genannten Prüfbericht ermittelten Ergebnisse.

Zur Beurteilung wurden folgende Grundlagen herangezogen:

- Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB), IV. Auflage Kapitel A 3
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Die ermittelten Werte entsprechen den oben genannten Bestimmungen und Richtlinien.

Gutachterin gemäß §73, LMSVG  
DI Herlinde Savic



Ihr Kundenbetreuer: Eva Schagginger +43 2243 26622/4203; [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)



18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag** Kalbsfleisch Kalbskrone 2,200 kg  
UEB2029651

**Eingangsdatum** 27.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 27.07.2020  
**Ende der Prüfung** 17.08.2020

**Probennummer: B2029651**

### Probenbeschreibung

Überbringungsart: Bote  
Oberflächentemperatur Probeneingang: 7,5 °C  
Lagertemperatur: 3,0 °C  
Mindestens haltbar bis: 10.08.2020  
Packungsgröße: 2,200 kg  
Anzahl Einheiten: 1 Packung  
Charge: L0192721  
-weiterer Aufdruck siehe Beilage;

### Mikrobiologische Untersuchung

#### **Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)**

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### **ESBL kulturell, Erfassung von Escherichia coli und Klebsiella sp.**

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum  $\beta$ -Lactamasen **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### **Salmonellen**

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen **nicht nachweisbar** /25 g

#### **Thermotolerante Campylobacter spp.**

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante Campylobacter **nicht nachweisbar** /25 g

Seite 1 von 3 zu UEB20296510003



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: [service@lva.at](mailto:service@lva.at) · [www.lva.at](http://www.lva.at) · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blaasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722651 · UID-Nr: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236288 f · LG Korneuburg  
Akkreditierte Prüfstelle PSID Nr.140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugsweise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.





**Listeria monocytogenes**

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Listeria monocytogenes

nicht nachweisbar /25 g

**Chemische Untersuchung**

**Pestizide Multimethode**

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte

DI Herlinde Savic

KundenbetreuerIn: Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)

Kommentare:

2 akkreditierter Unterauftrag

UEB2029956  
18.08.2020

Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
A 1017 Wien

BEURTEILUNG zu Prüfbericht UEB2029956 [REDACTED] Putenschnitzel 0,651 kg

Auftragsgemäß wurde die vorliegende Probe einer chemischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.

Basis für die Beurteilung sind die im oben genannten Prüfbericht ermittelten Ergebnisse.

Zur Beurteilung wurden folgende Grundlagen herangezogen:

- Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB), IV. Auflage Kapitel A 3
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Die ermittelten Werte entsprechen den oben genannten Richtlinien.

Gutachterin gemäß §73, LMSVG  
DI Herlinde Savic

*DI Herlinde Savic*



Ihr Kundenbetreuer: Eva Schagginger +43 2243 26622/4203; [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)



18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag** [REDACTED] Putenschnitzel 0,651 kg  
UEB2029956

**Eingangsdatum** 28.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 28.07.2020  
**Ende der Prüfung** 17.08.2020

**Probennummer: B2029956**

### Probenbeschreibung

Überbringungsart: Bote  
Oberflächentemperatur Probeneingang: 7,5 °C  
Lagertemperatur: 4,0 °C  
Zu verbrauchen bis: 29.07.2020  
Packungsgröße: 0,651 kg  
Anzahl Einheiten: 1 Packung  
Charge: 2197567  
-weiterer Aufdruck siehe Beilage;

### Mikrobiologische Untersuchung

#### Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### ESBL kulturell, Erfassung von Escherichia coli und Klebsiella sp.

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum  $\beta$ -Lactamasen **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### Salmonellen

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen **nicht nachweisbar** /25 g

#### Thermotolerante Campylobacter spp.

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante Campylobacter **nicht nachweisbar** /25 g

Seite 1 von 4 zu UEB20299560003



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: service@lva.at · www.lva.at · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blasasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722651 · UID-Nr: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Kerneuburg  
Akkreditierte Prüfstelle PSID Nr. 140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugswise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.





**Listeria monocytogenes**

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Listeria monocytogenes

nicht nachweisbar /25 g

**Chemische Untersuchung**

**Pestizide Multimethode**

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte

DI Herlinde Savic

KundenbetreuerIn: Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)

Kommentare:

2 akkreditierter Unterauftrag

UEB2029955  
18.08.2020

Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
A 1017 Wien

**BEURTEILUNG** zu Prüfbericht UEB2029955 [REDACTED] Puten Prinzessfilet 0,328 kg

Auftragsgemäß wurde die vorliegende Probe einer chemischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.

Basis für die Beurteilung sind die im oben genannten Prüfbericht ermittelten Ergebnisse.

Zur Beurteilung wurden folgende Grundlagen herangezogen:

- Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB), IV. Auflage Kapitel A 3
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Die ermittelten Werte entsprechen den oben genannten Richtlinien.

Gutachterin gemäß §73, LMSVG  
DI Herlinde Savic

*DI H. Savic*



Ihr Kundenbetreuer: Eva Schagginger +43 2243 26622/4203; [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)



18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag** [REDACTED] Puten Prinzessfilet 0,328 kg  
UEB2029955

**Eingangsdatum** 28.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 28.07.2020  
**Ende der Prüfung** 17.08.2020

**Probennummer: B2029955**

**Probenbeschreibung**

Überbringungsart:	Bote
Oberflächentemperatur Probeneingang:	7,5 °C
Lagertemperatur:	4,0 °C
Zu verbrauchen bis:	01.08.2020
Packungsgröße:	0,328 kg
Anzahl Einheiten:	1 Packung
Charge:	220720 15 10 448 17131

-weiterer Aufdruck siehe Beilage;

### Mikrobiologische Untersuchung

#### **Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)**

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus)	nicht nachweisbar /25 g	2
--	-------------------------	---

#### **ESBL kulturell, Erfassung von Escherichia coli und Klebsiella sp.**

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum $\beta$ -Lactamasen	nicht nachweisbar /25 g	2
---------------------------------------	-------------------------	---

#### **Salmonellen**

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen	nicht nachweisbar /25 g	
-------------	-------------------------	--

#### **Thermotolerante Campylobacter spp.**

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante Campylobacter	nicht nachweisbar /25 g	
-------------------------------	-------------------------	--

Seite 1 von 4 zu UEB20299550003



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: [service@lva.at](mailto:service@lva.at) · [www.lva.at](http://www.lva.at) · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW357  
DVR: 0722851 · UID-Nr: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Korneuburg

Akkreditierte Prüfstelle PSD Nr.140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugewiesene Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.



**Listeria monocytogenes**

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Listeria monocytogenes

nicht nachweisbar /25 g

**Chemische Untersuchung**

**Pestizide Multimethode**

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte

DI Herlinde Savic

KundenbetreuerIn: Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: eva.schagginger@lva.at

Kommentare:

2 akkreditierter Unterauftrag



UEB2031218  
18.08.2020

Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
A 1017 Wien

**B E U R T E I L U N G** zu Prüfbericht UEB2031218 [REDACTED] Spanferkel-Keule m. Röhrenkn.  
TK

Auftragsgemäß wurde die vorliegende Probe einer chemischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.

Basis für die Beurteilung sind die im oben genannten Prüfbericht ermittelten Ergebnisse.

Zur Beurteilung wurden folgende Grundlagen herangezogen:

- Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB), IV. Auflage Kapitel A 3
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Die ermittelten Werte entsprechen den oben genannten Bestimmungen und Richtlinien.

Gutachterin gemäß §73, LMSVG  
DI Herlinda Savic



**Ihr Kundenbetreuer:** Eva Schagginger +43 2243 26622/4203; [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)



18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag**  **Spanferkel-Keule m. Röhrenkn. TK**  
UEB2031218

**Eingangsdatum** 27.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 27.07.2020  
**Ende der Prüfung** 18.08.2020

**Probennummer: B2031218**

**Probenbeschreibung**  
Überbringungsart: Bote  
Oberflächentemperatur Probeneingang: 6,0 °C  
Mindestens haltbar bis: 25.09.2020  
Packungsgröße: 2,100 kg  
Anzahl Einheiten: 1 Packung

### Mikrobiologische Untersuchung

#### **Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)**

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### **ESBL kulturell, Erfassung von Escherichia coli und Klebsiella sp.**

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum  $\beta$ -Lactamasen **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### **Salmonellen**

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen **nicht nachweisbar** /25 g

#### **Thermotolerante Campylobacter spp.**

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante Campylobacter **nicht nachweisbar** /25 g

#### **Listeria monocytogenes**

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Listeria monocytogenes **nicht nachweisbar** /25 g

### Chemische Untersuchung

Seite 1 von 3 zu UEB20312180003



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 64200  
E-mail: [service@lva.at](mailto:service@lva.at) · [www.lva.at](http://www.lva.at) · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blasasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722651 · UID-Nr: ATU 57127388 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Korneuburg

Akkreditierte Prüfstelle PSID Nr. 140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugsweise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.



## Pestizide Multimethode

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte

DI Herlinde Savic

KundenbetreuerIn: Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)

Kommentare:

2 akkreditierter Unterauftrag





Seite 1 von 1

Digitally signed by Herlinda Savic:  
Date: 2020.08.18 09:44:07 MESZ



18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag** **S-Filet Zucht VAC 0,70 kg**  
**UEB2029652**

**Eingangsdatum** 27.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 27.07.2020  
**Ende der Prüfung** 17.08.2020

**Probennummer: B2029652**

### Probenbeschreibung

Überbringungsart: Bote  
Oberflächentemperatur Probeneingang: -19,0 °C  
Lagertemperatur: 4,0 °C  
Zu verbrauchen bis: 19.07.2020  
Packungsgröße: 0,70 kg  
Anzahl Einheiten: 1 Packung  
Charge: 188840  
-weiterer Aufdruck siehe Beilage;

### Mikrobiologische Untersuchung

#### **Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA)**

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### **ESBL kulturell, Erfassung von Escherichia coli und Klebsiella sp.**

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum  $\beta$ -Lactamasen **nicht nachweisbar** /25 g 2

#### **Salmonellen**

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen **nicht nachweisbar** /25 g

#### **Thermotolerante Campylobacter spp.**

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante Campylobacter **nicht nachweisbar** /25 g

Seite 1 von 4 zu UEB20296520003



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: [service@lva.at](mailto:service@lva.at) · [www.lva.at](http://www.lva.at) · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722651 · UID-Nr: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Korneuburg  
Akreditierte Prüfstelle PSID Nr.140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugswise Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.



**Listeria monocytogenes**

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Listeria monocytogenes

nicht nachweisbar /25 g

**Chemische Untersuchung**

**Pestizide Multimethode**

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte

DI Herlinde Savic

Kundenbetreuerin: Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)

Kommentare:

2 akkreditierter Unterauftrag

UEB2029653  
18.08.2020

Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
A 1017 Wien

**B E U R T E I L U N G** zu Prüfbericht UEB2029653 4x AT SUS S.Schale o. Deckel Einzel  
VAC

Auftragsgemäß wurde die vorliegende Probe einer chemischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.

Basis für die Beurteilung sind die im oben genannten Prüfbericht ermittelten Ergebnisse.

Zur Beurteilung wurden folgende Grundlagen herangezogen:

- Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB), IV. Auflage Kapitel A 3
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Die ermittelten Werte entsprechen den oben genannten Bestimmungen und Richtlinien.

Gutachterin gemäß §73, LMSVG  
DI Herlinde Savic



Ihr Kundenbetreuer: Eva Schagginger +43 2243 26622/4203; [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)





18.08.2020

## Prüfbericht

**Auftraggeber** Grüner Klub im Parlament  
Löwelstraße 12  
1017 Wien  
Österreich

**Auftrag** 4x AT SUS S.Schale o. Deckel Einzeln VAC  
UEB2029653

**Eingangsdatum** 27.07.2020  
**Beginn der Prüfung** 27.07.2020  
**Ende der Prüfung** 17.08.2020

**Probennummer: B2029653**

### Probenbeschreibung

Überbringungsart: Bote  
Oberflächentemperatur Probeneingang: -19,0 °C  
Lagertemperatur: 4,0 °C  
Zu verbrauchen bis: 20.07.2020  
Anzahl Einheiten: 1 Packung  
Charge: 22554187  
-weiterer Aufdruck siehe Beilage;

### Mikrobiologische Untersuchung

#### Methicillin-resistenter *Staphylococcus aureus* (MRSA)

ADPI 1990; Nachweisverfahren; VE00006762

MRSA (Methicillin-resistenter *Staphylococcus aureus*) nicht nachweisbar /25 g 2

#### ESBL kulturell, Erfassung von *Escherichia coli* und *Klebsiella* sp.

AA-LVA-0028; Nachweisverfahren; VE00006760

Extended Spectrum  $\beta$ -Lactamasen nicht nachweisbar /25 g 2

#### Salmonellen

ISO 6579-1; Nachweisverfahren; VE00001293

Salmonellen nicht nachweisbar /25 g

#### Thermotolerante *Campylobacter* spp.

BVL L 06.32-1; Real-time PCR; VE00006074

Thermotolerante *Campylobacter* nicht nachweisbar /25 g

#### *Listeria monocytogenes*

ISO 11290-1; Nachweisverfahren; VE00001292

Seite 1 von 4 zu UEB20296530003



LVA GmbH · A-3400 Klosterneuburg · Magdeburggasse 10 · Tel.: +43/2243/26622 · Fax DW: 54200  
E-mail: [service@lva.at](mailto:service@lva.at) · [www.lva.at](http://www.lva.at) · Niederlassung Wien · A-1190 Wien · Blasasstraße 29  
Erste Bank · IBAN: AT17 2011 1294 6947 4410 · BIC/SWIFT-Adresse: GIBAATWWXXX  
Raiffeisenbank Klosterneuburg · IBAN: AT31 3236 7000 0030 9351 · BIC/SWIFT-Adresse: RLNWATWW367  
DVR: 0722651 · UID-Nr.: ATU 57127399 · Firmenbuchnummer: FN 236286 f · LG Korneuburg

Akkreditierte Prüfstelle PSID Nr.140 gemäß EN ISO/IEC 17025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Eine auszugewiesene Vervielfältigung ist ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht zulässig.



Listeria monocytogenes

nicht nachweisbar /25 g

### Chemische Untersuchung

#### **Pestizide Multimethode**

EN 15662; VE00003792

Pestizide Multimethode (GC-MS/MS, LC-MS/MS ESI+ und LC-MS/MS ESI-) nach EN 15662

Alle analysierten Wirkstoffe liegen unter der Berichtsgrenze

Die erweiterte Messunsicherheit beträgt +/-50%

Wirkstoffe und Berichtsgrenzen (BG):

siehe Dokument DK-LVA-0113 in der Revision 6.0, DK-LVA-0114 in der Revision 7.0 und DK-LVA-0119 in der Revision 5.0

für die Prüfstelle der/die Zeichnungsberechtigte

DI Herlinde Savic

KundenbetreuerIn: Eva Schagginger +43 2243/26622/4203, email: [eva.schagginger@lva.at](mailto:eva.schagginger@lva.at)

Kommentare:

2 akkreditierter Unterauftrag

# **Antibiotikaresistente Keime in Rind und Schweinefleisch – Monitoring**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-800-19**



**März 2020**

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Beprobung und Gewinnung von Isolaten aus Bakterien der Gattung *Escherichia coli*, die ESBL (Extended-Spectrum-Betalaktamasen), AmpC (AmpC Beta-Laktamasen) oder Carbapenemase bilden. Die Bakterien wurden aus Rind- und Schweinefleisch gewonnen. ESBL, AmpC und Carbapenemase sind Enzyme, die auf unterschiedliche Antibiotika (z. B. Penicillin) wirken und diese unwirksam machen können.

349 Proben Rindfleisch und 350 Proben Schweinefleisch aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Bei sieben Proben Rindfleisch und bei 35 Proben Schweinefleisch waren ESBL/ AmpC-bildende *E. coli* nachweisbar.
- Carbapenemase bildende *E. coli* waren in keiner Probe nachweisbar.

## Hintergrundinformation

Gemäß EU-Vorgaben zur Überwachung und Meldung von Antibiotikaresistenzen bei zoonotischen und kommensalen Bakterien mussten im Jahr 2019 mindestens 300 Proben Schweine- und mindestens 300 Proben Rindfleisch auf *E. coli* (*Escherichia coli*), das ESBL oder AmpC oder Carbapenemase bildet, untersucht werden. In den Jahren 2015 bis 2020 werden im Jahreswechsel Hühnerfleisch bzw. Schweine- und Rindfleisch beprobt.

Zoonotische Bakterien können Erkrankungen beim Menschen verursachen. Kommensale Bakterien bringen ihrem Wirtsorganismus, wie zum Beispiel dem Menschen, weder Vor- noch Nachteile.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 699 Proben (davon 350 Proben Schweinefleisch und 349 Proben Rindfleisch)

Eine Beurteilung der Proben erfolgte nicht, da keine Rechtsgrundlagen für den Nachweis von antibiotikaresistenten Keimen in Lebensmitteln vorliegen.

## Ergebnisse

**Tabelle 1: Ergebnisse für ESBL-/ AmpC-bildende *E. coli* in Rindfleisch**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht nachweisbar	342	98,0	(96 %; 99 %)
nachweisbar	7	2,0	(1 %; 4 %)
gesamt	349	100,0	---

---

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.



**Tabelle 2: Ergebnisse für ESBL-/ AmpC-bildende *E. coli* in Schweinefleisch**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht nachweisbar	315	90,0	(86 %; 93 %)
nachweisbar	35	10,0	(7 %; 14 %)
gesamt	350	100,0	---

**Tabelle 3: Ergebnisse für Carbapenemase-bildende *E. coli* in Rindfleisch**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht nachweisbar	349	100,0	(99 %; 100 %)
nachweisbar	0	0,0	(0 %; 1 %)
gesamt	349	100,0	---

**Tabelle 4: Ergebnisse für Carbapenemase-bildende *E. coli* in Schweinefleisch**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht nachweisbar	350	100,0	(99 %; 100 %)
nachweisbar	0	0,0	(0 %; 1 %)
gesamt	350	100,0	---

**Tabelle 5: Vergleich von ESBL-/ AmpC-bildenden *E. coli* nach der Herstellungsart**

	Herstellung	Proben	ESBL-/ AmpC positiv	%	KI (95 %)¹
Rindfleisch	Bio	117	2	1,7	(1 %; 6 %)
Rindfleisch	Konventionell	232	5	2,2	(1 %; 5 %)
Schweinefleisch	Bio	69	5	7,2	(3 %; 16 %)
Schweinefleisch	Konventionell	281	30	10,7	(8 %; 15 %)

Von den 349 im Rahmen dieser Schwerpunktaktion eingesandten und untersuchten Rindfleischproben waren in sieben (2 %) der untersuchten Fleischproben *E. coli*, welche ESBL oder AmpC bilden, nachweisbar.

Bei den 350 im Rahmen dieser Schwerpunktaktion eingesandten und untersuchten Schweinefleischproben wurde in 35 (10,0 %) der untersuchten Fleischproben *E. coli*, welche ESBL oder AmpC bilden nachgewiesen.

Weder bei Rindfleisch noch bei Schweinefleisch wurden Carbapenemase bildende *E. coli* nachgewiesen.

Ein Vergleich nach der Herstellungsart (Tab. 5) zeigt, dass bei Proben aus biologischer Herstellung sowohl bei Rindfleisch als auch bei Schweinefleisch, ein etwas geringerer Kontaminationsgrad vorliegt, der allerdings statistisch nicht signifikant ist.

Eine Beurteilung der Proben wurde nicht vorgenommen, da es sich bei der Untersuchung nur um einen Nachweis von antibiotikaresistenten Mikroorganismen (*E. coli*) in Lebensmitteln handelt und keine Aussagen über die Höhe der Kontamination in den Fleischproben (rohes Fleisch) getroffen werden können.

## Impressum

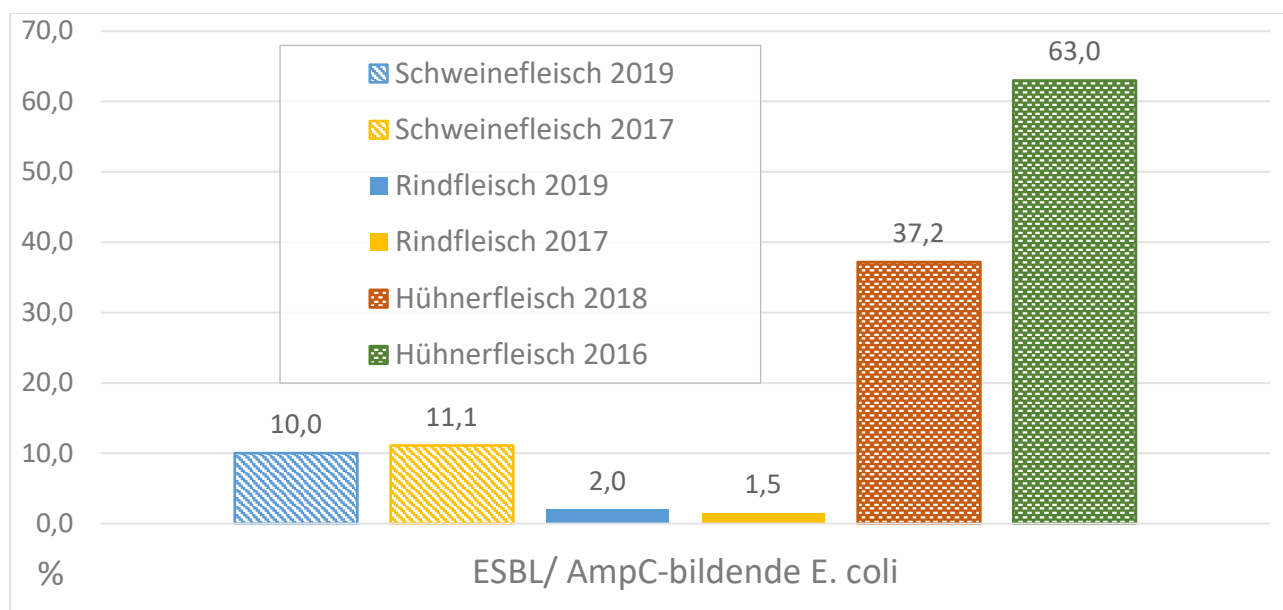
### Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://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.

## Anhang



**Abb. 1: Anteil positiver Proben bei Schwerpunkttaktionen 2017 bis 2019 sowie bei erweiterter Prüfplanung 2016**