

Informationsblatt

Sicherheit von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern



Dezember 2020

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Ziel

Durch diese Information soll auf das mikrobiologische Risiko hingewiesen werden, welches bei der Herstellung von Lebensmitteln, die durch Hitze haltbar gemacht und in dicht schließende Behälter abgefüllt wurden, besteht.

Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer im Bereich der Direktvermarktung, Gastronomie, Manufakturen und Gewerbe sollen damit bei der Herstellung von sicheren Produkten unterstützt werden.

Hintergrund

In letzter Zeit finden sich zunehmend „haltbar gemachte“ Lebensmittel in dicht schließenden Behältnissen aus Metall und Glas oder in Kunststoff-Vakuumverpackungen von verschiedenen Anbietern (Gastronomie, gewerbliche Hersteller oder landwirtschaftliche Direktvermarktung) auf dem Markt. Im Rahmen der COVID-19-Krise ist diese Angebotsform verstärkt wahrnehmbar. Derartige Produkte werden meist mit einer Mindesthaltbarkeit von bis zu einem Jahr und ungekühlt lagerfähig ausgelobt.

Es handelt sich dabei um Gerichte wie Sugo, Gulasch, Beuschel, Suppen, Soßen und Gemüsezubereitungen, aber auch Fleischerzeugnisse wie Pasteten oder Aufstriche. Produkte, die zusätzliche haltbar machende Effekte, etwa durch einen hohen Zuckergehalt (z. B. Konfitüren), einen hohen Salzgehalt (z. B. Solei) oder einen niedrigen PH-Wert ($< 4,5$) aufweisen, sind nicht Gegenstand dieser Empfehlung.

Herstellung und Vertrieb

Die Produkte werden im Zuge der Herstellung ein oder mehrmals hitzebehandelt und weisen meistens einen pH-Wert weit über 4,5 auf.

Es kommen die unterschiedlichsten Erhitzungsverfahren zum Einsatz: Kochen und heiß abfüllen, Einkochen im Backrohr oder Dampfgarer, Erhitzen der abgefüllten Behälter im Kombidämpfer und ähnliches.

Gemeinsam ist all diesen Verfahren, dass keine Sterilisierung erfolgt und daher keine Vollkonserven erzeugt werden! (Vollkonserven, die ungekühlt lagerfähig und jahrelang haltbar sind, können ausschließlich in dafür geeigneten Druckautoklaven hergestellt werden.)

Der Vertrieb dieser Produkte erfolgt gekühlt oder ungekühlt auf unterschiedlichsten Wegen: Selbstbedienungsläden, Automaten, Zustellung, Selbstabholung vom Hersteller oder auch Online-Handel*.

Problemstellung

Durch die beschriebenen Erhitzungsverfahren werden stoffwechselaktive und vermehrungsfähige („vegetative“) Bakterien abgetötet, nicht jedoch Sporen (Bakteriendauerformen). Aus den Sporen können bei günstigen Bedingungen, z. B. ungekühlte Lagerung, wieder stoffwechselaktive Bakterien entstehen, die das Lebensmittel verderben, aber auch gefährliche Toxine bilden können. Sporen werden nur durch eine sogenannte Konservenkochung ($121\text{ °C}/3\text{ min}$) unschädlich

gemacht. Eine derartig hohe Temperatur wird bei den oben beschriebenen Herstellungsarten, aber auch im haushaltsüblichen Druckkochtopf, nicht erreicht!

Durch gekühlte Lagerung kann das Auskeimen von Bakteriosporen (= Entstehung von stoffwechselaktiven Bakterien) verhindert werden.

Ein besonders gefährlicher Sporenbildner ist *Clostridium botulinum*. Das von diesem Keim gebildete Toxin ist das stärkste bekannte Nervengift und wirkt bereits in geringsten Mengen tödlich**.

Bacillus cereus ist ebenfalls ein Bakterium, das die Fähigkeit besitzt, hitzeresistente Sporen zu bilden. In hohen Keimzahlen kann *Bacillus cereus* zwei Toxine bilden, welche Lebensmittelvergiftungen (Erbrechen, Durchfall) hervorrufen.

**Das Codex-Merkblatt zur Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus befindet sich derzeit in Überarbeitung und soll in eine Leitlinie betreffend GPH und HACCP für die Herstellung von haltbaren Speisen ausgenommen Konserven übergeführt werden.

Empfehlungen

Aufgrund des beschriebenen mikrobiologischen Risikos wird für Lebensmittel, die keine Vollkonserven sind, sondern lediglich durch Erhitzung stabilisiert und in dicht schließende Behälter abgefüllt wurden, ausschließlich eine gekühlte Lagerung (2 – 8 °C) empfohlen. Weiters wird empfohlen, die Haltbarkeit mit einem Monat zu befristen.

Unternehmerinnen und Unternehmer, die derartige haltbar gemachte Lebensmittel herstellen, insbesondere Neueinsteiger auf diesem Gebiet, brauchen Information und Beratung zur sicheren Herstellung haltbar gemachter Lebensmittel.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

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

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt
9020 Klagenfurt am Wörthersee, Kirchengasse 43
www.lua.ktn.gv.at