

Revision von Kebapständen



Endbericht der Schwerpunktaktion A-016-24

Dezember 2024

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war, die gute Hygienepraxis bzw. HACCP-Systeme und Eigenkontrollmaßnahmen in Kebapständen zu überprüfen. Für die Kontrollen wurden der Lebensmittelaufsicht Fragebögen in elektronischer Form zur Verfügung gestellt. Aus allen Bundesländern liegen Ergebnisse vor; insgesamt wurden 80 Checklisten retourniert.

Eine Probenziehung war nur für den Verdachtsfall vorgesehen. 15 Proben aus ganz Österreich wurden gezogen und untersucht. Eine Probe wurde beanstandet (zu warm gelagert vorgefunden).

Die Überprüfung der Eigenkontrollsysteme ergaben bei den baulichen Gegebenheiten wenig Grund zur Beanstandung trotz der exponierten Lage und der teilweise räumlichen Beengtheit vieler Stände. Allerdings waren über das Wissen der gesetzlichen Vorgaben teils gravierende Mängel und sehr große Lücken festzustellen. Die vorgeschriebene Dokumentation ist mangelhaft bis gar nicht vorhanden. Dringender Aufholbedarf besteht auch im gesamten Hygienebereich und Hygienemanagement.

Hintergrundinformation

Kebapstände stellen in Bezug auf Hygiene in vielerlei Hinsicht eine Herausforderung dar. Schon der meist solitär stehende Stand und räumlich begrenzter Arbeitsbereich sind herausfordernd. Da in den meisten Fällen mit rohen Lebensmitteln mit unterschiedlichster mikrobiologischer Grundbelastung hantiert wird, diese gelagert, be- bzw. verarbeitet werden, und das meist auf sehr engem Raum, sind die Anforderungen an die Personal- und Produkthygiene besonders hoch. Ein profundes hygienisches Grundverständnis des Personals, laufende Schulungen und Dokumentationen sind Grundvoraussetzung für die Herstellung und Beherrschung der Abläufe unter diesen Gegebenheiten und damit hygienisch einwandfreier Produkte. Schwachstellen im Produktionsablauf müssen be- und erkannt werden, um beherrschbar zu sein.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 15, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 6,7 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	14	93,3	(70 %; 98 %)
beanstandet	1	6,7	(2 %; 30 %)
gesamt	15	100,0	---

Proben:

Im Rahmen der Aktion wurden 15 Proben zur Untersuchung vorgelegt. Grund dieser Ziehung war eine zu warme Lagerung vor Ort. Weder die sensorische noch die mikrobiologische Untersuchung ergab den Verdacht eines Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen, allerdings eine Beanstandung wegen der nicht adäquaten Lagertemperatur.

Fragebögen:

Die Fragebögen wurden online zur Verfügung gestellt. Von den geplanten 77 Fragebögen, wurden 80 retourniert. Die Auswertung hat zusammenfassend folgende Ergebnisse ergeben:

Von den 80 Betrieben wurden für die Kebapspieße in 89 % Geflügelfleisch verwendet, in 10 % Kalbfleisch und in 1 % Lammfleisch. Die Herkunft der Kebapspieße ist zu 46 % aus Österreich, 21 % aus Deutschland und der Rest aus unterschiedlichen Ost-Europäischen Staaten.

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.

Module 1-3: Betriebsrundgang (bauliche Voraussetzung und Ausstattung, Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion sowie Warenzustand und Umgang mit Ware)

In über 90 % der Stände sind Handwaschbecken vorhanden, aber nur zu 71 % richtig ausgestattet. Vorhandene Kühl- und Tiefkühlgeräte sind zu 21 % nicht funktionsfähig oder nicht zu reinigen und zu desinfizieren. Es können in 48 % der Stände die Arbeitsgeräte maschinell gereinigt werden, aber es werden nur in 38 % der Fälle die Arbeitsgeräte desinfiziert. Die Anlieferung der Kebapspieße erfolgt in 91 % der Fälle tiefgekühlt, der Rest wird gekühlt angeliefert. Weitere Lebensmittel, die zur Kebap-Produktion genutzt werden, waren zu 81 % gekühlt gelagert. Die Kreuzkontamination wird zwar in 85 % der Betriebe vermieden, aber die Empfehlung für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner, Kebab und ähnliche Fleischzubereitungen (BMG-75210/0032-II/B/13/2015 vom 27.1.2016) der UK-Hygiene ist defacto unbekannt. Nur 18 % kennen diese. Aber 71 % der Mitarbeiter:innen waren dem korrekten Umgang mit den Spießen entsprechend der Leitlinie kundig. In 68 % wird ein angebrochener Spieß entsorgt. Der Verbleib der angebrochenen Spieße reichte von „durcherhitzen und einfrieren, um es am nächsten Tag als Pizzabelag zu verwenden“ bis „den angebrochenen Spieß in der Kühlung verwahren und am nächsten Tag weiter zu braten“.

Zur Bewertung des Modul 1-3 kann der Schluss gezogen werden, dass die meisten Stände die baulichen Voraussetzungen erfüllen, aber nicht immer nutzen können, weil sie nicht genügend ausgestattet sind. Ein Desinfektionsmanagement findet defacto nicht statt. Auch das rechtliche Wissen ist unbekannt, wird aber doch in Grundzügen eingehalten. Der Umgang mit angebrochenen Spießen ist vielfältig und zu einem Gutteil nicht korrekt.

Modul 4: Dokumentenüberprüfung

Eine schriftliche Dokumentation der Eigenkontrolle ist nur zu 16 % vorhanden. Die schriftliche Form der enthaltenen Allergene ist zu 88 % vorhanden, aber nur in 18 % der Fälle ist eine Hintergrundinformation vorliegend. Die Personalhygiene ist nur zu 66 % zufriedenstellend. Wobei das Hygieneverhalten der Mitarbeiter:innen zu 84 % entsprechend ist. Allerdings gibt es nur in 30 % der Fälle eine Hygieneschulung für die Mitarbeiter:innen.

Zur Bewertung des Moduls 4 ist anzumerken, dass die gesetzlich geforderte Dokumentation Großteiles flächendeckend nicht vorhanden war. Der Bereich der Personalhygiene und deren Schulung ist ebenso dringend aufzubauen, zu dokumentieren und auch zu kontrollieren.

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

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.