

Revision in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten

Endbericht der Schwerpunktaktion A-600-21



April 2022

Zusammenfassung

Diese Schwerpunkttaktion diente zur Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und Verifizierung der Eigenkontrollen in zugelassenen Hochrisikobetrieben (= Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und verarbeiten).

Es wurden 267 Lebensmittelproben aus ganz Österreich untersucht. 11 Lebensmittelproben wurden insgesamt beanstandet:

- bei Milch wurden sechs der 167 Lebensmittelproben beanstandet (zwei Proben wegen *Escherichia coli*, eine Probe wegen coliformer Bakterien, drei Proben wegen Kennzeichnung)
- bei Fleisch zwei der 69 Lebensmittelproben (eine Probe wegen *Escherichia coli*, eine Probe wegen einer zur Irreführung geeigneten Angabe über die Haltbarkeit der Ware)
- bei Fisch drei der 31 Lebensmittelproben (eine Probe wegen *koagulase-positiven Staphylokokken*, eine Probe wegen *Listeria monocytogenes*, eine Probe wegen einer zur Irreführung geeigneten Angabe über die Haltbarkeit der Ware)

Hintergrundinformation

Die Schwerpunkttaktion „Revision in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten“ wurde 2021 zum achten Mal durchgeführt.

Insgesamt wurden im Rahmen dieser Schwerpunkttaktion 1.414 Proben bei 166 Betrieben gezogen. Von den 1.414 Proben waren 267 Lebensmittelproben und 1.147 Umfeldproben. Die 166 beprobten Betriebe teilten sich in 81 Milchbetriebe, 56 Fleischbetriebe und 29 Fischbetriebe auf.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 267

Im Rahmen der Schwerpunkttaktion wird Folgendes überprüft:

- Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF., Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF.; Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 und Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 idgF.
- Durchführung der Untersuchungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 idgF., Dokumentation und getroffene Maßnahmen im Falle der Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien
- Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 idgF. insbesondere Art. 17, 18 und 19
- Umsetzung des § 21 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006 idgF.

Ergebnisse der Probenziehung

Die Beanstandungsquote lag bei den Lebensmittelproben insgesamt bei 4,1 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten bei den Lebensmittelproben

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	256	95,9	(93 %; 98 %)
beanstandet	11	4,1	(2 %; 7 %)
Gesamt	267	100,0	---

Tabelle 2: Beanstandungsgründe und Hinweisgründe bezogen auf die Produktgruppen

Beurteilung	für den menschlichen Verzehr ungeeignet (Mikrobiologie)	Hinweis – Hygiene	Hinweis – Hygiene; für den menschlichen Verzehr ungeeignet (Mikrobiologie)	Hinweis – Kennzeichnung	Hygiene-VO (EG) Nr. 852/2004	Lebensmittel-informations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	nicht beanstandet	Gesamt
Andere Fleischerzeugnisse	0	3	1	0	0	1	49	54
Butter und Butterschmalz	0	1	0	0	1	2	9	13
Fertiggerichte sterilisiert, tiefgekühlt	0	1	0	0	0	0	6	7
Fischerzeugnisse	2	1	0	0	0	1	27	31
Käse	0	5	0	2	2	1	103	113
Milcherzeugnisse (ausg. Käse, Butter)	0	0	0	0	0	0	41	41
Pökel- und Räucherfleisch	0	0	0	0	0	0	8	8
Gesamtergebnis	2	11	1	2	3	5	243	267

Tabelle 2 listet die Beanstandungen und Hinweise für die Lebensmittelproben in Abhängigkeit der unterschiedlichen Produktgruppen auf.

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 3: Analyseergebnisse von den gezogenen Umfeldproben

Untersuchungsparameter	Ergebnis	Abklatsch-, Tupferproben	Gullywasser	Produkt hilf sproben**	Gesamtanzahl	Gesamt in % je Parameter
Coliforme Bakterien	geringes Wachstum	7	0	0	7	3,0
Coliforme Bakterien	kein Wachstum	221	0	0	221	94,8
Coliforme Bakterien	mäßiges Wachstum	3	0	0	3	1,3
Coliforme Bakterien	starkes Wachstum	2	0	0	2	0,9
<i>Listeria monocytogenes</i>	nachweisbar	3	31	0	34	17,8
<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar	43	62	52	157	82,2
<i>Listeria sp.</i>	nachweisbar	9	57	1	67	8,9
<i>Listeria sp.</i>	nicht nachweisbar	338	298	51	687	91,1
GKZ*	geringes Wachstum	51	0	0	51	21,7
GKZ*	kein Wachstum	62	0	0	62	26,4
GKZ*	mäßiges Wachstum	23	0	0	23	9,8
GKZ*	Platte überwachsen	32	0	0	32	13,6
GKZ*	starkes Wachstum	67	0	0	67	28,5
<i>Listeria grayi</i>	nachweisbar	0	1	0	1	-
<i>Listeria innocua</i>	nachweisbar	6	24	0	30	-
<i>Listeria innocua</i>	nicht nachweisbar	0	1	0	1	-
<i>Listeria ivanovii</i>	nachweisbar	0	2	0	2	-
<i>Listeria seeligeri</i>	nachweisbar	0	2	0	2	-

* GKZ: mesophile aerobe Gesamtkeimzahl

** Produkt hilf sproben umfassen Schmierwasser, Salzbad, Slicerstaub/-abrieb

Tabelle 3 stellt die Analyseergebnisse der gezogenen Umfeldproben in Abhängigkeit der unterschiedlichen Produktgruppen dar.

Bei den auf Listerien untersuchten Umfeldproben waren *Listeria monocytogenes* bei 17,8 % der Proben nachweisbar und *Listeria sp.* bei 8,9 % der Proben.

In Tabelle 4 wurde für alle Betriebe der Zusammenhang zwischen dem Vorliegen eines Hinweises bzw. einer Beanstandung aufgrund von Listerien bei den Lebensmittelproben und dem Nachweis von Listerien bei den gezogenen Umfeldproben desselben Betriebes analysiert.

Tabelle 4: Zusammenhang Lebensmittelproben und Umfeldproben mit Listeriennachweis

	Beanstandungen/Hinweise auf Listerien bei Lebensmittelproben		
	vorhanden	nicht vorhanden	vorhanden in %
Umfeld – Listerien nachweisbar	9	34	20,9 %
Umfeld – Listerien nicht nachweisbar	12	83	12,6 %

Es wurden alle beprobten Betriebe auf Listerien untersucht. Bei 138 Betrieben wurden sowohl Lebensmittelproben als auch Umfeldproben auf Listerien untersucht. Bei 43 Betrieben waren bei den Umfeldproben Listerien nachweisbar (31,2 %). Bei neun dieser 43 Betriebe (20,9 %) gab es bei den im selben Betrieb gezogenen Lebensmittelproben auch Beanstandungen bzw. Hinweise aufgrund von Listerien.

Im Gegensatz dazu gab es von den 95 Betrieben, wo bei den Umfeldproben keine Listerien nachweisbar waren, 12 Betriebe (12,6 %), wo es bei den im selben Betrieb gezogenen Lebensmittelproben Beanstandungen bzw. Hinweise aufgrund von Listerien gab.

Vergleich der Ergebnisse mit den Vorjahren

Tabelle 5: Anzahl der gezogenen Proben im Jahresvergleich

	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Lebensmittelproben	267	313	276	294	291	292	293	282
Umfeldproben	1.147	1.264	1.225	1.342	1.392	1.394	1.336	1.360
Proben gesamt	1.414	1.577	1.501	1.636	1.683	1.686	1.629	1.642

Tabelle 6: Anzahl der beanstandeten Proben und der Proben mit Hinweisen im Jahresvergleich

	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Proben mit Beanstandung	11 (4,1 %)	10 (3,2 %)	6 (2,2 %)	8 (2,7 %)	1 (0,3 %)	10 (3,4 %)	6 (2,0 %)	14 (5,0 %)
Proben mit Hinweis	13 (4,9 %)	15 (4,8 %)	10 (3,6 %)	17 (5,8 %)	16 (5,5 %)	5 (1,7 %)	18 (6,1 %)	18 (6,4 %)

Tabelle 7: Nachweisrate von Listerien bei den auf Listerien untersuchten Umfeld- und Lebensmittelproben im Jahresvergleich

	Umfeldproben	Umfeldproben	Lebensmittelproben	Lebensmittelproben
Jahr	<i>Listeria mono.</i>	<i>Listeria sp.</i>	<i>Listeria mono.</i>	<i>Listeria sp.</i>
2021 nachweisbar	17,8 %	8,9 %	0,7 %	3,0 %
2020 nachweisbar	12,0 %	8,6 %	1,9 %	3,5 %
2019 nachweisbar	6,5 %	8,3 %	0,7 %	2,5 %
2018 nachweisbar	3,3 %	6,7 %	1,0 %	3,4 %
2017 nachweisbar	6,7 %	6,8 %	1,4 %	3,8 %
2016 nachweisbar	8,8 %	10,5 %	1,4 %	4,1 %
2015 nachweisbar	5,9 %	7,1 %	1,7 %	4,8 %
2014 nachweisbar	11,1 %	12,8 %	2,5 %	7,8 %

In Tabelle 7 ist zu beachten, dass häufig mehrere Parameter je Probe untersucht worden sind. Beispielsweise kann eine Probe sowohl auf *Listeria sp.* als auch auf *Listeria monocytogenes* untersucht worden sein – dann wird diese Probe auch bei beiden Untersuchungsparametern gezählt.

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.