

Überprüfung der Eigenkontrolle in
zugelassenen Hochrisikobetrieben, die
Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und
verarbeiten

Endbericht der Schwerpunktaktion A-600-22

Juni 2023

Zusammenfassung

Diese Schwerpunktaktion 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 301 Lebensmittelproben aus ganz Österreich untersucht. Sechs Lebensmittelproben wurden insgesamt beanstandet:

- bei Milch wurden fünf der 198 Lebensmittelproben beanstandet (eine Probe wegen *Escherichia coli*, eine Probe wegen koagulase-positiven Staphylokokken, eine Probe aufgrund ihrer Beschaffenheit und ihres Histamin Gehaltes, zwei Proben wegen einer zur Irreführung geeigneten Angabe über die Haltbarkeit der Ware)
- bei Fleisch keine der 67 Lebensmittelproben
- bei Fisch eine der 36 Lebensmittelproben (wegen *Listeria monocytogenes*)

Hintergrundinformation

Die Schwerpunktaktion „Überprüfung der Eigenkontrolle in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und verarbeiten“ wurde 2022 zum neunten Mal durchgeführt.

Insgesamt wurden im Rahmen dieser Schwerpunktaktion 1.648 Proben bei 192 Betrieben gezogen. Von den 1.648 Proben waren 301 Lebensmittelproben und 1.347 Umfeldproben. Die 192 beprobten Betriebe teilten sich in 99 Milchbetriebe, 60 Fleischbetriebe und 33 Fischbetriebe auf.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 301

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- 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

Die Beanstandungsquote lag bei den Lebensmittelproben insgesamt bei 2,0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten bei den Lebensmittelproben

Proben	Anzahl I	%	KI (95 %) ¹	davon mit Hinweis ² (Anzahl)
nicht beanstandet	295	98,0	(96 %; 99 %)	0
beanstandet	6	2,0	(1 %; 4 %)	1
gesamt	301	100,0	---	1

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.

² Bei Auffälligkeiten, die noch nicht zu einer Beanstandung führen (z. B. Analysenwerte knapp unter dem erlaubten Höchstgehalt) und bei geringfügigen Mängeln, die eine Beanstandung und verwaltungsrechtliche Anzeige nicht rechtfertigen würden, werden Hinweise in Form einer schriftlichen Information an die zuständige Landesbehörde übermittelt.

Tabelle 2: Beanstandungsgründe und Hinweisgründe bezogen auf die Produktgruppen

Beurteilung	für den menschlichen Verzehr ungeeignet (Mikrobiologie)	für den menschlichen Verzehr ungeeignet (Mikrobiologie); Hinweis – Hygiene	Hygiene-VO (EG) Nr. 852/2004	Lebensmittel-informations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	Hinweis – Hygiene	nicht beanstandet	Gesamt
Andere Fleischerzeugnisse	0	0	0	0	3	50	53
Butter und Butterschmalz	0	0	0	0	0	11	11
Fertiggerichte sterilisiert, tiefgekühlt	0	0	0	0	0	5	5
Fischerzeugnisse	1	0	0	0	1	34	36
Käse	1	1	1	2	1	143	149
Milcherzeugnisse (ausg. Käse, Butter)	0	0	0	0	0	38	38
Pökel- und Räucherfleisch	0	0	0	0	0	9	9
Gesamtergebnis	2	1	1	2	5	290	301

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. listet die Beanstandungen und Hinweise für die Lebensmittelproben in Abhängigkeit der unterschiedlichen Produktgruppen auf.

Tabelle 3: Analyseergebnisse von den gezogenen Umfeldproben

Untersuchungsparameter	Ergebnis	Abklatsch-, Tupferproben	Gully-wasser	Produkt-hilfs-proben*	Gesamtanzahl	Gesamt in % je Parameter
Coliforme Bakterien	geringes Wachstum	6	0	0	6	2,3
	kein Wachstum	248	0	0	248	93,9
	mäßiges Wachstum	3	0	0	3	1,1
	Platte überwachsen	1	0	0	1	0,4
	starkes Wachstum	6	0	0	6	2,3
Listeria monocytogenes	nachweisbar	9	32	0	41	4,4
	nicht nachweisbar	413	426	55	895	95,6
Listeria sp.	nachweisbar	17	57	0	74	7,9
	nicht nachweisbar	405	401	55	862	92,1
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl	geringes Wachstum	64	0	0	64	23,4

Untersuchungsparameter	Ergebnis	Abklatsch-, Tupferproben	Gully- wasser	Produktthilfs- proben*	Gesamtanzahl	Gesamt in % je Parameter
	kein Wachstum	69	0	0	69	25,3
	mäßiges Wachstum	43	0	0	43	15,8
	Platte überwachsen	32	0	0	32	11,7
	starkes Wachstum	65	0	0	65	23,8
Listeria innocua	nachweisbar	8	28	0	36	-
Listeria ivanovii	nachweisbar	0	4	0	4	-
Listeria seeligeri	nachweisbar	0	1	0	1	-
Listeria welshimeri	nachweisbar	1	5	0	6	-

* Produkthilfsproben 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 4,4 % der Proben nachweisbar und *Listeria sp.* bei 7,9 % 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	3	32	8,6 %
Umfeld – Listerien nicht nachweisbar	3	118	2,5 %

Es wurden alle beprobten Betriebe auf Listerien untersucht. Bei 156 Betrieben wurden sowohl Lebensmittelproben als auch Umfeldproben auf Listerien untersucht. Bei 35 Betrieben waren bei den Umfeldproben Listerien nachweisbar (22,4 %). Bei drei dieser 35 Betriebe (8,6 %) gab es bei den im selben Betrieb gezogenen Lebensmittelproben auch Beanstandungen bzw. Hinweise aufgrund von Listerien.

Im Gegensatz dazu gab es von den 121 Betrieben, wo bei den Umfeldproben keine Listerien nachweisbar waren, drei Betriebe (2,5 %), 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

	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015
Lebensmittelproben	301	267	313	276	294	291	292	293
Umfeldproben	1.347	1.147	1.264	1.225	1.342	1.392	1.394	1.336
Proben gesamt	1.648	1.414	1.577	1.501	1.636	1.683	1.686	1.629

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

	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015
Proben mit Beanstandung	6 (2,0 %)	11 (4,1 %)	10 (3,2 %)	6 (2,2 %)	8 (2,7 %)	1 (0,3 %)	10 (3,4 %)	6 (2,0 %)
Proben mit Hinweis	6 (2,0 %)	13 (4,9 %)	15 (4,8 %)	10 (3,6 %)	17 (5,8 %)	16 (5,5 %)	5 (1,7 %)	18 (6,1 %)

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.