


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



Endbericht der Schwerpunktaktion A-600-23

April 2024

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

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

Es wurden 294 Lebensmittelproben aus ganz Österreich untersucht. Fünf Lebensmittelproben wurden insgesamt beanstandet:

- drei von 161 Milchproben: eine Probe wegen einer inakzeptablen Kontamination mit *Escherichia coli*, eine Probe aufgrund ihrer Beschaffenheit und ihres Histamingehaltes am Ende der Haltbarkeitsfrist, eine Probe aufgrund von Kennzeichnungsmängeln
- zwei von 37 Fischproben (Kontamination mit *Listeria monocytogenes*)

Hintergrundinformation

Die Schwerpunktaktion wurde 2023 zum zehnten Mal durchgeführt. Insgesamt wurden im Rahmen dieser Schwerpunktaktion 1.658 Proben in 188 Betrieben gezogen, 294 Lebensmittelproben und 1364 Umfeldproben. Die 188 beprobten Betriebe teilten sich in 92 Milchbetriebe, 60 Fleischbetriebe und 36 Fischbetriebe auf.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 294

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004; Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 und Verordnung (EG) Nr. 2074/2005

- Durchführung der Untersuchungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, Dokumentation und getroffene Maßnahmen im Falle der Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien
- Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, 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 1,7 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten bei den Lebensmittelproben

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	289	98,3	(96 %; 99 %)
beanstandet	5	1,7	(1 %; 4 %)
gesamt	294	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: Beanstandungsgründe und Hinweisgründe bezogen auf die Produktgruppen

Beurteilung	für den menschlichen Verzehr ungeeignet (Mikrobiologie)	Irreführung - in Bezug auf die Eigenschaften	LMIV (EU) Nr. 1169/2011; Hinweis - Kennzeichnung	Hinweis – Hygiene	Hinweis – Hygiene; Hinweis - Zusammensetzung	Hinweis - Organoleptik	nicht beanstandet	Gesamt
Andere Fleischerzeugnisse	0	0	0	5	1	0	73	79
Butter und Butterschmalz	0	0	0	2	0	0	7	9
Fertiggerichte sterilisiert, tiefgekühlt	0	0	0	0	0	0	6	6
Fischerzeugnisse	2	0	0	0	0	0	35	37
Käse	1	1	0	4	0	2	109	117
Milcherzeugnisse (ausg. Käse, Butter)	0	0	1	2	0	0	32	35
Pökel- und Räucherfleisch	0	0	0	0	0	0	11	11
Gesamtergebnis	3	1	1	13	1	2	273	294

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	Produktthilfs- proben*	Gesamtanzahl	Gesamt in % je Parameter
Coliforme Bakterien	geringes Wachstum	3	0	0	3	1,3
	kein Wachstum	216	0	0	216	96,9
	mäßiges Wachstum	1	0	0	1	0,4
	nicht auswertbar	2	0	0	2	0,9
	starkes Wachstum	1	0	0	1	0,4
Listeria monocytogenes	nachweisbar	7	36	1	44	4,3
	nicht nachweisbar	477	450	41	968	95,7
Listeria sp.	nachweisbar	21	70	4	95	9,4
	nicht nachweisbar	463	416	38	917	90,6
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl	geringes Wachstum	56	0	0	56	24,9
	kein Wachstum	72	0	0	72	32,0
	mäßiges Wachstum	31	0	0	31	13,8
	nicht auswertbar	2	0	0	2	0,9
	Platte überwachsen	28	0	0	28	12,4
	starkes Wachstum	36	0	0	36	16,0
Listeria innocua	nachweisbar	8	37	3	48	-
Listeria ivanovii	nachweisbar	1	2	0	3	-
Listeria seeligeri	nachweisbar	2	3	0	5	-
Listeria welshimeri	nachweisbar	1	8	0	9	-

*Produktthilfsproben 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 war *Listeria monocytogenes* bei 4,3 % der Proben nachweisbar und *Listeria sp.* bei 9,4 % 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	5	44	10,2 %
Umfeld – Listerien nicht nachweisbar	3	99	2,9 %

Es wurden alle beprobten Betriebe auf Listerien untersucht. Bei 151 Betrieben wurden sowohl Lebensmittelproben als auch Umfeldproben auf Listerien untersucht. Bei 49 Betrieben waren in den Umfeldproben Listerien nachweisbar (32,5 %). Bei fünf dieser 49 Betriebe (10,2 %) gab es bei den im selben Betrieb gezogenen Lebensmittelproben auch Beanstandungen bzw. Hinweise aufgrund von Listerien.

Im Gegensatz dazu gab es von den 102 Betrieben, wo bei den Umfeldproben keine Listerien nachweisbar waren, drei Betriebe (2,9 %), 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

	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016
Lebensmittelproben	294	301	267	313	276	294	291	292
Umfeldproben	1.364	1.347	1.147	1.264	1.225	1.342	1.392	1.394
Proben gesamt	1.658	1.648	1.414	1.577	1.501	1.636	1.683	1.686

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

	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016
Proben mit Beanstandung	5 (1,7 %)	6 (2,0 %)	11 (4,1 %)	10 (3,2 %)	6 (2,2 %)	8 (2,7 %)	1 (0,3 %)	10 (3,4 %)
Proben mit Hinweis	16 (5,4 %)	6 (2,0 %)	13 (4,9 %)	15 (4,8 %)	10 (3,6 %)	17 (5,8 %)	16 (5,5 %)	5 (1,7 %)

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

Jahr	Umfeldproben		Lebensmittelproben	
	<i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria sp.</i>	<i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria sp.</i>
2023 nachweisbar	4,3 %	9,4 %	1,7 %	3,4 %
2022 nachweisbar	4,4 %	7,9 %	1,0 %	3,3 %

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.