

# **HACCP-Systeme und Eigenkontrollen im Einzelhandel gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-010-18**

**März 2019**

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion A-010-18 „HACCP-Systeme und Eigenkontrollen im Einzelhandel gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005“ war die Überprüfung der Guten Hygienepraxis bzw. der HACCP-Systeme und Eigenkontrollmaßnahmen im Feinkostbereich von Filialen von Handelsbetrieben und Einzelbetrieben. Unter HACCP versteht man ein Konzept, das der Vermeidung von Gefahren für Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln dient.

Zur Vereinheitlichung der Kontrollen wurden Checklisten mit Fragen zur Verfügung gestellt. Probenziehungen waren nur für den Verdachtsfall vorgesehen.

Im Rahmen der Aktion wurden acht Proben zur Untersuchung vorgelegt.

- zwei Proben wurden wegen einer zu hohen Lagerungstemperatur beanstandet

Die Auswertung der Checklisten hat allgemein gute Ergebnisse für die Teilbereiche „bauliche Voraussetzung und Ausstattung“, „Personalhygiene“, „Reinigung und Desinfektion“ sowie „Warenzustand und Umgang mit Ware“ ergeben. Teils erhebliche Mängel gibt es offensichtlich auf dem Gebiet „Eigenkontrolle und Dokumentation“.

## Hintergrundinformation

Feinkostabteilungen stellen hinsichtlich Hygiene in vielerlei Hinsicht eine Herausforderung dar. Da in den meisten Fällen Lebensmittel unterschiedlichster mikrobiologischer Grundbelastung be- bzw. verarbeitet werden, sind besonders die Anforderungen an die Personalhygiene hoch. Eine solide hygienische Grundausbildung des Personals und laufende Schulungen sind Grundvoraussetzung für hygienisch einwandfreie Produkte. Ebenso wichtig ist das Kennen und Beherrschen der Arbeitsabläufe. Schwachstellen im Produktionsablauf müssen erkannt werden und beherrschbar sein.

Die rechtlichen Vorgaben sind in der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Kapitel II „Verpflichtung der Lebensmittelunternehmer“ geregelt.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 8

Zur Beurteilung wurde folgende Rechtsgrundlage herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

## Ergebnisse

Bei den Proben lag die Beanstandungsquote bei insgesamt 25 Prozent.

### Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	6	75,0	(40 %; 93 %)
beanstandet	2	25,0	(7 %; 60 %)
gesamt	8	100,0	---

Bei den Betriebsrevisionen wurde in drei Fällen eine überhöhte Lagertemperatur festgestellt. Daher wurden Lebensmittelproben gezogen, zwei Proben wurden beanstandet. Eine weitere Probe wurde aufgrund

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.

des Fehlens von Eigenkontrolluntersuchungen des Betriebes gezogen. Diese Probe war nicht zu beanstanden. Vier Proben wurden ohne Angabe eines spezifischen Verdachtes zur Untersuchung vorgelegt. Auch diese Proben waren nicht zu beanstanden.

Auswertung der Checklisten:

Nur wenige Mängel wurden bei den Teilbereichen „Bauliche Voraussetzung und Ausstattung“, „Personalhygiene“, „Reinigung und Desinfektion“ sowie „Warenzustand und Umgang mit Waren“ erhoben. So waren in 26 der 27 revidierten Betriebe Handwaschbecken in ausreichender Anzahl vorhanden, die Kühleinrichtungen waren in allen Betrieben in einwandfreiem Zustand. Auch die Themen allgemeines Hygieneverhalten und Hygieneschulungen brachten sehr zufriedenstellende Ergebnisse.

Als mangelhaft hingegen sind die Ergebnisse bezüglich „Eigenkontrolle/Dokumentation“ zu bewerten. In nur 13 der 27 kontrollierten Feinkostabteilungen liegen überhaupt Gefahrenanalysen für die hergestellten Produkte vor. Diese entsprechen zwar weitgehend den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes, Korrekturmaßnahmen sind jedoch nur in neun Fällen festgelegt.

Lebensmittelunternehmer, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, müssen Proben aus den Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenstände auf *Listeria monocytogenes* überprüfen. Nur in einem Drittel der kontrollierten Betriebe werden diese Untersuchungen von Umfeldproben aber auch tatsächlich durchgeführt.

## **Impressum**

### **Eigentümer, Herausgeber:**

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz

Stubenring 1, 1010 Wien

[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

[www.ages.at](http://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.