

# Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-700-25

April 2026

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
(BMASGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war die stichprobenartige Kontrolle der Einhaltung einer guten Hygienepraxis in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Alters- und Pflegeheime, Wohnheime, Krankenhäuser, Internate, Schulen, Kindergärten, Horte) sowie in der Gastronomie (Gasthäuser, Hotels, Pensionen, Cafés, Kantinen, Imbissstände, Restaurants).

Es wurden 1.745 Proben aus ganz Österreich untersucht. 106 Proben wurden beanstandet:

- Zwei Proben wurden aufgrund einer sehr hohen Keimzahl an *Bacillus cereus* (>100.000 KBE/g) als **gesundheitsschädlich** beurteilt.
- Eine Probe veganes Sushi wurde aufgrund einer nicht deklarierten allergenen Zutat (Fisch) als **gesundheitsschädlich** beurteilt.
- 10 Proben wurden aufgrund einer hohen Keimzahl an *Bacillus cereus* auf (zwischen 10.000 KBE/g und 100.000 KBE/g) als **für den menschlichen Verzehr ungeeignet** beurteilt.
- Eine Probe wurden aufgrund einer hohen Keimzahl an K.p.Staphylokokken als **für den menschlichen Verzehr ungeeignet** beurteilt.
- Sechs Proben wurden aufgrund hoher Keimzahlen an Verderbskeimen und/oder Hygienekeimen (Bsp. *E.coli*) in Verbindung mit einer abweichenden Sensorik der Probe (Bsp. unreiner, stinkender Geruch) als **für den menschlichen Verzehr ungeeignet** beurteilt.
- Eine Probe eines in der Gastronomie teilgegartem Geflügel-Kebabfleisches (nicht verzehrfertig) wurde aufgrund des Nachweises von Salmonellen (*Salmonella enteritidis*) als **für den menschlichen Verzehr ungeeignet** beurteilt.
- 34 Proben wurden aufgrund erhöhter Keimzahlen (Verderbskeime, Hygieneindikatoren) als **wertgemindert** beanstandet.
- Bei sieben Proben wurde aufgrund abweichender Temperaturen (Nicht-Einhaltung der Warmhaltetemperatur von heiß abgegebenen Speisen oder einer Überschreitung der erforderlichen Kühltemperatur) ein **Hygieneverstoß** gemäß der **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene ausgesprochen.
- 46 vorverpackte Lebensmittelproben wurden aufgrund von Kennzeichnungsmängeln gegenüber der Lebensmittelinformationsverordnung (**Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**) beanstandet.

- Eine Probe wurde aufgrund eines überschrittenen jedoch nicht gekennzeichneten Mindesthaltbarkeitsdatums auf Grund der **Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014** beanstandet.

## Hintergrundinformation

---

Mängel in der Betriebshygiene, der Personalhygiene, bei der Reinigung und Desinfektion oder eine Unterbrechung der Kühlkette von Lebensmitteln können zu erhöhten Keimzahlen in verzehrfertigen Speisen und Gerichten führen. Diese können in verzehrfertigen Speisen in Form von Lebensmittelinfektionserregern oder Toxin bildenden Bakterien, wie z.B. *Bacillus cereus* gesundheitsschädliche Auswirkungen haben oder zu einem vorzeitigen Verderb führen.

In den meisten Fällen führt eine Unterbrechungen der Kühlkette zu erhöhten Keimzahlen in verzehrfertigen Lebensmitteln. Zur Unterbrechung der Kühlkette kommt es einerseits, wenn kühlpflichtige Lebensmittel zu lange ungekühlt bei Raumtemperatur zwischengelagert werden, wenn Kühlgeräte dauerhaft eine zu hohe Temperatur aufweisen, wenn Speisen nach dem Garen zu langsam abgekühlt werden oder Speisen bei einer zu niedrigen Temperatur warmgehalten werden.

Gemäß der *Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung* sind Speisen, die nicht unmittelbar nach der Herstellung verzehrt werden, rasch abzukühlen (mittels Schnellkühlgeräten). Der Temperaturbereich zwischen 65 °C und 10 °C muss innerhalb von 90 Minuten durchlaufen werden. Die Größe und die Füllmenge der Behältnisse sind so zu wählen, dass diese Zeit unter den gegebenen Kühlbedingungen mit Sicherheit eingehalten werden kann (z. B. in kleinen Portionen oder in flacher Schicht; am besten durch Schnellkühlung). Die Speisen sind anschließend auf die vorgesehene Lagertemperatur weiter abzukühlen. Diese Speisen sind in Folge gekühlt bei Temperaturen von bis zu +3 °C zu lagern.

Zudem kann es durch mangelnde hygienische Bedingungen in Lebensmittelbetrieben in Verbindung mit einer Unterbrechung der Kühlkette, als auch einer zu geringen Warmhaltetemperatur, zu Rekontaminationen von gegarten Speisen mit pathogenen oder Verderb verursachenden Mikroorganismen kommen.

In der Empfehlung für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner Kebab und ähnliche Fleischzubereitungen wird empfohlen, dass nicht verbrauchte „angebrochene“

Spieße noch am selben Tag fertig gebraten und geschnitten, nach dem Abkühlen entsprechend verpackt, tiefgefroren oder gekühlt werden, oder sofort entsorgt werden. „Angebrochene“ Spieße sollen als solche am nächsten Verkaufstag nicht mehr verwendet werden.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 1745, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 6,1 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	1639	93,9	(93 %; 95 %)
beanstandet	106	6,1	(5 %; 7 %)
gesamt	1745	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.

Alle als gesundheitsschädlich eingestuft sowie der Großteil der als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewerteten Proben wiesen erhöhte Keimzahlen an *Bacillus cereus* auf. Dies deutet darauf hin, dass in zahlreichen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung weiterhin Defizite bei der Einhaltung der Kühltette bestehen. Mögliche Ursachen sind unter anderem die unzureichende Kühlung kühlpflichtiger Speisen, eine zu langsame Abkühlung gegarter Speisen im Cook-&-Chill-Verfahren sowie die Nichteinhaltung vorgeschriebener Warmhaltetemperaturen bei der Speisenausgabe.

Weiters wurden in zahlreichen verzehrfertig zubereiteten Speisen/Gerichten hohe Keimzahlen Verderbnis verursachender Mikroorganismen und/oder an Bakterien bestimmt, welche als ein Indikator für eine mangelnde Personalhygiene gelten (Bsp. *Escherichia coli*). Die Ursache dafür liegt teilweise in einer Überlagerung von Lebensmitteln bzw. mitunter an einer mangelnde Personalhygiene.

Die hohe Zahl an Kennzeichnungsmängeln bei vorverpackten Speisen/Gerichten könnte an mangelnden Kenntnissen über Kennzeichnungsvorschriften im klein- bis mittelständischen gewerblichen Bereich liegen.

## Impressum

---

### **Eigentümer, Herausgeber:**

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege 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.