

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

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-021-20**



**März 2021**

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Guten Hygienepraxis bzw. der HACCP-Systeme und Eigenkontrollmaßnahmen im Feinkostbereich von Filialen von Handelsketten und Einzelbetrieben. Die Schwerpunktaktion wurde als Wiederholung der gleichnamigen Schwerpunktaktion aus dem Jahre 2018 durchgeführt.

Zur Vereinheitlichung der Kontrollen wurden der Lebensmittelaufsicht Fragebögen zur Verfügung gestellt.

Probenziehungen waren nur für den Verdachtsfall vorgesehen.

13 Proben wurden zur Untersuchung vorgelegt.

- Eine Probe wurde wegen einer Verunreinigung mit Schmutzkeimen beanstandet.

Die Auswertung der Fragebögen hat wie schon 2018 allgemein gute Ergebnisse für die Teilbereiche „bauliche Voraussetzung und Ausstattung“, „Personalhygiene“, „Reinigung und Desinfektion“ sowie „Warenzustand und Umgang mit Ware“ ergeben. Nach wie vor bestehen teils erhebliche Mängel auf dem Gebiet „Eigenkontrolle und Dokumentation“.

## Hintergrundinformation

Feinkostabteilungen stellen hinsichtlich Hygiene in vielerlei Hinsicht eine Herausforderung dar.

Da in den meisten Fällen Lebensmittel mit unterschiedlichster mikrobiologischer Grundbelastung be- bzw. verarbeitet werden, sind die Anforderungen an die Personalhygiene besonders 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. In Artikel 5 (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) Abs. 2 ist gefordert, „dass Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten haben“.

Artikel 4 Abs. 3 verpflichtet den Lebensmittelunternehmer unter anderem „mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel zu erfüllen“. Festgelegt sind die genannten Kriterien in der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in Lebensmitteln.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 13

Zur Beurteilung wurde folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004

## Ergebnisse

Proben: Die Beanstandungsquote lag bei 7,7 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

| Proben            | Anzahl | %     | KI (95 %) <sup>1</sup> |
|-------------------|--------|-------|------------------------|
| nicht beanstandet | 12     | 92,3  | (66 %; 98 %)           |
| beanstandet       | 1      | 7,7   | (2 %; 34 %)            |
| gesamt            | 13     | 100,0 | ---                    |

**Proben:**

Anlass der Probenziehung war in einem Fall die Feststellung einer überhöhten Lagertemperatur im Zuge der Betriebsrevision. Vor Ort wurde eine Organstrafverfügung ausgestellt.

Eine weitere Probe wurde wegen des Fehlens von Warmwasser beim Handwaschbecken gezogen.

Drei Proben wurden mit der Bitte um mikrobiologische Untersuchung zur Überprüfung der Betriebshygiene vorgelegt.

Bei den übrigen Proben lagen keine Angaben eines spezifischen Verdachtes vor.

Eine einzige Probe („Salamibrötle“) wurde aufgrund mikrobieller Mängel (massive Verunreinigung mit Enterobacteriaceae) beanstandet. Die Probe entsprach nicht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

Bei 58 Revisionen haben die angebotenen Waren nur 13 Mal Anlass für eine Probenziehung geboten. Von diesen 13 Proben wurde nur eine Probe beanstandet.

**Fragebögen:**

Gegenüber 2018 wurde der Fragebogen inhaltlich entsprechend den Empfehlungen überarbeitet. Es wurden 58 Fragebogen (geplant 60) retourniert. Der Rücklauf war daher wesentlich höher als 2018 (27 von 62).

Die Auswertung hat zusammenfassend folgende Ergebnisse ergeben:

Wie bereits im Jahr 2018 wurden nur wenige Mängel bei den Teilbereichen „Bauliche Voraussetzung und Ausstattung“, „Personalhygiene“, „Reinigung und Desinfektion“ sowie „Warenzustand und Umgang mit Ware“ erhoben.

Als mangelhaft sind hingegen nach wie vor die Ergebnisse bezüglich „Eigenkontrolle/Dokumentation“ zu bewerten.

In nur 32 der 58 kontrollierten Feinkostabteilungen lagen überhaupt Gefahrenanalysen für die hergestellten Produkte vor. Die Forderung des Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 (siehe oben) wurden somit von 44,8 % der revidierten Feinkostabteilungen nicht erfüllt.

Die Gefahrenanalysen entsprachen weitgehend den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes. Im Gegensatz zum Jahr 2018 wurden auch bei Nichteinhaltung der Vorgaben in den meisten Fällen Korrekturmaßnahmen festgelegt.

---

<sup>1</sup> 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.

In 19 Betrieben gab es Vorgaben zur mikrobiologischen Überprüfung der hergestellten Waren bezüglich der Lebensmittelsicherheitskriterien gemäß VO (EG) Nr. 2073 /2005.

Nur 14 Betriebe ließen tatsächlich Untersuchungen durchführen.

Die Fragebögen gaben jedoch keinen Aufschluss darüber, welche Parameter (Listerien, Salmonellen, ...) untersucht worden sind.

In 18 Betrieben gibt es Probennahmepläne für Untersuchungen des Umfeldes auf das Vorhandensein von *Listeria monocytogenes*. In wie vielen Betrieben tatsächlich derartige Untersuchungen durchgeführt worden sind, wurde nicht abgefragt.

Listerienfunde, die Maßnahmen erforderlich gemacht hätten, gab es bei Lebensmittelproben in fünf Betrieben, bei Umfeldproben in vier Betrieben. In keinem Fall wurden die erforderlichen Maßnahmen jedoch gesetzt. Dies ist in Hinblick auf das Gesundheitsrisiko, welches von *Listeria monocytogenes* ausgehen kann, als äußerst problematisch einzustufen.

-----

## 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.