

## **Überprüfung des Systems zur Überwachung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bei Waren aus Feinkosttheken (aufgeschnittene Fleischwaren, Käse, Feinkosterzeugnisse etc.)**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-027-21**



**März 2022**

## Zusammenfassung

In der vorliegenden Schwerpunktaktion wurde eine Bestandserhebung mittels Checklisten durchgeführt, inwieweit in Feinkosttheken Systeme zur Rückverfolgbarkeit offen angebotener oder portioniert und neu verpackter Waren eingerichtet sind und dadurch überprüft werden kann, zu welchem Zeitpunkt der von Hersteller:innen angegebenen Haltbarkeitsfrist die Waren an Endverbraucher:innen abgegeben werden bzw. ob diese Frist überschritten wird.

Ziel ist die Etablierung nachvollziehbarer Systeme zur Sicherstellung der Genusstauglichkeit bei Waren, die in Feinkosttheken angeboten werden.

77 Checklisten wurden retourniert. Die meisten der revidierten Betriebe (85,7 %) haben zumindest in Teilen Rückverfolgbarkeitssysteme implementiert. Die Praxistauglichkeit der Systeme ist jedoch häufig nicht gegeben.

Im Rahmen der Aktion wurden 74 Proben aus ganz Österreich untersucht. Zwölf Proben (16,2 %) wurden beanstandet:

- Neun Proben (12 %) wurden auf Grund mikrobiologischer und/oder sensorischer Mängel als ungeeignet, wertgemindert, irreführend (VO (EU) Nr. 1169/2011) oder wegen Nichteinhaltung der Vorgaben der VO (EG) Nr. 852/2004 beanstandet.
- Drei Proben (4 %) wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

Die hohe Beanstandungsrate bezüglich der Genusstauglichkeit und Keimbelastung zeigt erhebliche hygienische Mängel beim Vertrieb von Waren durch Feinkosttheken auf.

## Hintergrundinformation

In Feinkosttheken sind bei offen angebotenen Waren die Etiketten der Originalpackungen oft nicht mehr vorhanden, wodurch keine Auskunft darüber gegeben werden kann, welcher Charge die Ware zuzuordnen ist bzw. ob das Produkt noch innerhalb der ursprünglichen Mindesthaltbarkeitsfrist (Mindesthaltbarkeitsdatum [MHD]) an Endverbraucher:innen abgegeben wird. Es ist dabei auch zu berücksichtigen, dass Endverbraucher:innen die (vermeintlich) frische Ware noch mehrere Tage im Kühlschrank zu Hause lagern.

Oft wird Käse aufgeschnitten, in kleinere Einheiten verpackt, ein neues Etikett vergeben und in Selbstbedienung angeboten. Das MHD ist dabei meist durch die Zentralen der Einzelhandelsketten in den Waagen vorgegeben. Dasselbe gilt für Wurstwaren, Feinkostsalate und andere in Feinkosttheken verpackte Waren. Häufig befinden sich die Produkte vor dem Portionieren/Aufschneiden/Öffnen kurz vor dem Ende des MHD.

Im Markt zubereitete Lebensmittel (z. B. diverse Knödel, Feinkostsalate, Aufstriche, ...) werden teilweise auf Vorrat produziert, mehrere Tage im Kühlraum gelagert und erst nach einigen Tagen wird nicht Verbrauchtes tiefgekühlt. Nach dem Auftauen werden diese jedoch wieder mehrere Tage verkauft, obwohl sie vor dem Tiefkühlen schon einige Tage alt waren.

Ziel der Aktion war die Etablierung eines nachvollziehbaren Systems der Sicherstellung der Genussstauglichkeit bei Waren, die in Feinkosttheken entweder offen oder portioniert und verpackt, mit einem neuen MHD ausgezeichnet, angeboten werden.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 74

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

## Ergebnisse

### Checkliste

Im Rahmen der Aktion wurden 77 Feinkosttheken mittels der zur Verfügung gestellten Checklisten überprüft.

### **Hygienefragen**

Die Auswertung der Checklisten über allgemeine Hygienefragen (Gerätereinigung, Handhygiene, Umgang mit Einweghandschuhen, Schulung etc.) brachte durchwegs gute Ergebnisse. Besonders das ebenfalls in diesem Zusammenhang abgefragte Allergenmanagement wird von fast allen Betrieben sehr genau genommen.

### **Checkliste für Kontrolle**

85,7 % (50,6 % „vorhanden“, 35,1 % teilweise vorhanden“) der überprüften Feinkosttheken hatten Systeme zur Zuordnung der offen angebotenen bzw. neu verpackten Produkte zur ursprünglichen Ware eingerichtet. „Sammeln -“ bzw. „Aufbewahrung der Originaletiketten“ war die am häufigsten angegebene Systemart. In 27 Betrieben erfolgte das Sammeln der ursprünglichen Etiketten jedoch völlig unsortiert (z. B. in Boxen). In diesen Fällen war eine Rückverfolgbarkeit wenn überhaupt nur eingeschränkt möglich (Zeitaufwand). Das von sieben Betrieben angegebene Aufbewahren der Originaletiketten direkt unter den angebotenen Produkten, ermöglichte zwar eine Zuordnung bis zum Verbrauch der Ware aus dieser Verpackung, darüber hinaus war eine Rückverfolgbarkeit jedoch nicht möglich. Das Führen von Listen mit den Angaben der Originalpackungen und Datum des erstmaligen Anschneidens (bzw. neu Verpackens) gewährleistete eine sichere Zuordnung. Diese Art des Rückverfolgungssystems wurde jedoch nur von zwei Feinkosttheken angegeben.

Ein gesonderter Abschnitt der Checkliste befasste sich mit in der Feinkosttheke selbst hergestellten Lebensmitteln (diverse Knödel, Wurstsalate, gefülltes Gebäck usw.). Die Frage, ob es firmeninterne Vorgaben für das MHD derartiger, offen angebotener Produkte gibt, wurde nur von

77,9 % der Betriebe mit „ja“, von 7,8 % mit „nein“ und von 14,3 % gar nicht beantwortet. Ein Betrieb gab sogar an, dass bei offenen Waren kein MHD erforderlich sei.

### Checkliste zur Probe im Verdachtsfall

Für 26 der gezogenen Proben wurde dieser Teil der Checkliste ausgefüllt. Bei 18 Proben (69,2 %) war das Etikett der Ursprungsverpackung noch vorhanden, wobei die Hälfte der Etiketten abgelegt war und sich die andere Hälfte noch direkt beim Produkt befand. Die Entnahme aus der Originalpackung war jedoch nur bei vier der 26 Proben (15,4 %) dokumentiert.

Die Systeme zur Rückführung offen angebotener Produkte auf die Originalwaren und damit eine Zuordnung von Chargen und MHD war in der Mehrzahl der überprüften Feinkosttheken als mangelhaft einzustufen, was auch zu einer hohen Beanstandungsrate der im Rahmen dieser Aktion gezogenen Proben führte.

### Proben

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 16,2 %.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	62	83,8	(74 %; 91 %)
beanstandet	12	16,2	(10 %; 26 %)
gesamt	74	100,0	---

Neun Proben (12 %) wurden wegen mikrobiologischer und/oder sensorischer Mängel lebensmittelrechtlich beanstandet:

Vier Proben portionierter, verpackter Käse wurde zweimal aufgrund von Schimmelpilz und *E. coli* als ungeeignet beurteilt, einmal wurde ein Verstoß gegen die Hygieneverordnung (VO (EG) Nr. 852/2004) aufgrund von *E. coli* festgestellt. Eine weitere Probe wurde als irreführend gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) beurteilt aufgrund von Schimmelpilzen am Ende des MHD.

Vier Proben offen angebotene, aufgeschnittene Fleischerzeugnisse wurden einmal aufgrund der Sensorik als ungeeignet und dreimal aufgrund der Mikrobiologie als wertgemindert beurteilt.

Eine Probe portionierte, verpackte Sulz wurde aufgrund der Mikrobiologie beanstandet.

Weiters wurden bei fünf Proben leichte mikrobiologische bzw. sensorische Mängel festgestellt, die noch keine Beanstandungen nach sich zogen.

---

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.

Zusätzlich zu den mikrobiologischen Hygieneparametern wurden 63 Proben auf eine Kontamination mit *Listeria monocytogenes*, 25 auf Salmonellen und 16 auf das Vorhandensein von shigatoxinbildenden *E. coli* (STEC/VTEC) untersucht. Die genannten pathogenen Keime wurden in keiner Probe nachgewiesen.

Die Kennzeichnungsvorschriften für zusammengesetzte Lebensmittel wie z.B. gefülltes Gebäck oder Feinkostsalate sind insbesondere die Zutatenliste betreffend, sehr komplex. Demzufolge mussten vier Proben wegen Nichteinhaltung der Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) beanstandet werden.

---

## 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.