

Prozesshygienekriterium
Campylobacter in
Geflügelschlachthöfen mit dem
Schwerpunkt Masthühner



Endbericht der Schwerpunktaktion A-806-22

April 2023

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Lebensmittelunternehmer müssen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften durch Eigenkontrollen überprüfen. Im Rahmen dieser Monitoring-Schwerpunktaktion wurden parallel und zeitgleich zu den Eigenkontrollproben amtliche Proben von Masthühnern derselben Schlachtcharge am Schlachthof gezogen und auf thermophile *Campylobacter spp.* untersucht. Ziel der Schwerpunktaktion war die Verifizierung der Eigenkontrollen in Geflügelschlachthöfen.

290 Proben wurden untersucht.

Die Ergebnisse zeigen, dass der Gesamtprozess der Eigenkontrollen (Labormethoden, Versendung an mehrere Labors, Probenversand, etc.) nicht als zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde bewertet werden kann.

In manchen Geflügelschlachthöfen zeigten die Untersuchungsergebnisse und/oder die Ergebnisse der Eigenkontrollen im Untersuchungszeitraum mindestens einmal unbefriedigende Ergebnisse gem. VO (EU) 2017/1495.

Schon ab dem Monat August 2022 hätten Maßnahmen an Schlachthöfen erfolgen sollen.

Aufgrund nicht eingesandter Proben ist eine Beurteilung gem. VO (EU) 2017/1495 bei einigen Schlachthöfen im Zuge dieser Schwerpunktaktion nicht möglich.

Die Abwesenheit von Ergebnissen > 1.000 KBE/g über 14 Sommer-Wochen hinweg (privates Labor, Eigenkontrollergebnisse) ist als höchst fragwürdig einzustufen. Bei den Untersuchungen in der AGES sind sehr wohl Belastungen > 1.000 KBE/g nachgewiesen worden.

Hinsichtlich der betreffenden Labors sollte überprüft werden, ob die entsprechende Untersuchungsmethode für *Campylobacter* verwendet wird. Regelmäßige, quantitative Ringversuche sollten zur Qualitätskontrolle absolviert werden. *Campylobacter* sind relativ empfindliche Bakterien, die sich am Lebensmittel nicht vermehren, sondern mit der Zeit absterben.

Die Anzahl der Probennahmen muss im Vorfeld entsprechend definiert sein und die Probenziehungen auch dahingehend umgesetzt werden.

Nachweisliche Verbesserungen in der Schlachthygiene, die Überprüfung der Prozesskontrolle und auch Maßnahmen im Bereich der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben als Maßnahmen aufgrund unbefriedigender Ergebnisse sollten durchgeführt werden. Außerdem wären diese Maßnahmen durch die zuständige Behörde regelmäßig zu überprüfen.

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.