

Revision in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten

Endbericht der Schwerpunktaktion A-600-19



Dezember 2020

Zusammenfassung

Diese Schwerpunkttaktion diente zur Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und Verifizierung der Eigenkontrollen in zugelassenen Hochrisikobetrieben (= Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und verarbeiten).

Es wurden 276 Lebensmittelproben aus ganz Österreich untersucht. Sechs Lebensmittelproben wurden insgesamt beanstandet:

- bei Milch wurden fünf der 163 Lebensmittelproben beanstandet (vier Proben wegen *Escherichia coli*, eine Probe wegen coliformer Bakterien)
- bei Fleisch eine der 80 Lebensmittelproben (wegen Listerien)
- bei Fisch keine der 33 Lebensmittelproben

Hintergrundinformation

Die Schwerpunkttaktion „Revision in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten“ wurde 2019 zum sechsten Mal durchgeführt.

Insgesamt wurden im Rahmen dieser Schwerpunkttaktion 1.501 Proben bei 175 Betrieben gezogen. Von den 1.501 Proben waren 276 Lebensmittelproben und 1.225 Umfeldproben. Die 175 beprobten Betriebe teilten sich in 87 Milchbetriebe, 61 Fleischbetriebe und 27 Fischbetriebe auf.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 276

Im Rahmen der Schwerpunkttaktion wird Folgendes überprüft:

- Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF., Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF.; Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 und Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 idgF.
- Durchführung der Untersuchungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 idgF., Dokumentation und getroffene Maßnahmen im Falle der Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien
- Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 idgF. insbesondere Art. 17, 18 und 19
- Umsetzung des § 21 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006 idgF.

Ergebnisse der Probenziehung

Die Beanstandungsquote lag bei den Lebensmittelproben insgesamt bei 2,2 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten bei den Lebensmittelproben

| Proben | Anzahl | % | KI (95 %) ¹ |
|-------------------|--------|-------|------------------------|
| nicht beanstandet | 270 | 97,8 | (95 %; 99 %) |
| beanstandet | 6 | 2,2 | (1 %; 5 %) |
| Gesamt | 276 | 100,0 | --- |

Tabelle 2: Beanstandungsgründe und Hinweisgründe bezogen auf die Produktgruppen

| Beurteilung | gesundheitsschädlich (Mikrobiologie) | für den menschlichen Verzehr ungeeignet (Mikrobiologie) | Hygiene-VO (EG) Nr. 852/2004 | Hinweis – Hygiene | Hinweis – Kennzeichnung | nicht beanstandet | Gesamt |
|--|--------------------------------------|---|------------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|--------|
| Andere Fleischerzeugnisse | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 53 | 54 |
| Butter und Butterschmalz | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 11 | 12 |
| Fertiggerichte sterilisiert, tiefgekühlt | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 |
| Fischerzeugnisse | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 30 | 31 |
| Käse | 0 | 4 | 0 | 5 | 3 | 92 | 104 |
| Milcherzeugnisse (ausg. Käse, Butter) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 47 | 47 |
| Pökel- und Räucherfleisch | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 21 |
| Sonstige | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| Gesamtergebnis | 1 | 4 | 1 | 6 | 4 | 260 | 276 |

Tabelle 2 listet die Beanstandungen und Hinweise für die Lebensmittelproben in Abhängigkeit der unterschiedlichen Produktgruppen auf.

Tabelle 2: Analyseergebnisse von den gezogenen Umfeldproben

| Untersuchungsparameter | Ergebnis | Abklatsch-, Tupferproben | Gullywasser | Produkt hilf sproben* | Sonstige | Gesamtanzahl | Gesamt in % je Parameter |
|------------------------|-------------------|--------------------------|-------------|-----------------------|----------|--------------|--------------------------|
| Coliforme Bakterien | geringes Wachstum | 7 | 0 | 0 | 0 | 7 | 2,4 |

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.

| | | | | | | | |
|------------------------|--------------------|-----|-----|----|---|-----|------|
| Coliforme Bakterien | kein Wachstum | 277 | 0 | 0 | 0 | 277 | 96,9 |
| Coliforme Bakterien | mäßiges Wachstum | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0,3 |
| Coliforme Bakterien | Platte überwachsen | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0,3 |
| Listeria monocytogenes | nachweisbar | 8 | 15 | 1 | 0 | 24 | 6,5 |
| Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar | 51 | 246 | 47 | 2 | 346 | 93,5 |
| Listeria sp. | nachweisbar | 13 | 43 | 1 | 0 | 57 | 8,3 |
| Listeria sp. | nicht nachweisbar | 365 | 219 | 47 | 2 | 633 | 91,7 |
| GKZ* | geringes Wachstum | 80 | 0 | 0 | 0 | 80 | 27,6 |
| GKZ* | kein Wachstum | 64 | 0 | 0 | 0 | 64 | 22,1 |
| GKZ* | mäßiges Wachstum | 38 | 0 | 0 | 0 | 38 | 13,1 |
| GKZ* | Platte überwachsen | 38 | 0 | 0 | 0 | 38 | 13,1 |
| GKZ* | starkes Wachstum | 70 | 0 | 0 | 0 | 70 | 24,1 |
| Listeria innocua | nachweisbar | 3 | 29 | 0 | 0 | 32 | - |
| Listeria ivanovii | nachweisbar | 0 | 5 | 0 | 0 | 5 | - |
| Listeria seeligeri | nachweisbar | 2 | 4 | 0 | 0 | 6 | - |
| Listeria welshimeri | nachweisbar | 2 | 1 | 0 | 0 | 3 | - |

* GKZ: mesophile aerobe Gesamtkeimzahl

** Produkthilfsproben umfassen Schmierwasser, Salzbad, Slicerstaub/-abrieb

Tabelle 2 stellt die Analyseergebnisse der gezogenen Umfeldproben in Abhängigkeit der unterschiedlichen Produktgruppen dar.

Bei den auf Listerien untersuchten Umfeldproben waren *Listeria monocytogenes* bei 6,5 % der Proben nachweisbar und *Listeria sp.* bei 8,3 % der Proben.

In Tabelle 3 wurde für alle Betriebe der Zusammenhang zwischen dem Vorliegen eines Hinweises bzw. einer Beanstandung aufgrund von Listerien bei den Lebensmittelproben und dem Nachweis von Listerien bei den gezogenen Umfeldproben desselben Betriebes analysiert.

Tabelle 3: Zusammenhang Lebensmittelproben und Umfeldproben mit Listeriennachweis

| | Beanstandungen/Hinweise auf Listerien bei Lebensmittelproben | | |
|--------------------------------------|--|-----------------|----------------|
| | vorhanden | nicht vorhanden | vorhanden in % |
| Umfeld – Listerien nachweisbar | 4 | 44 | 8,3 % |
| Umfeld – Listerien nicht nachweisbar | 3 | 122 | 2,4 % |

Von den 173 auf Listerien beprobten Betrieben waren bei 48 Betrieben bei den Umfeldproben Listerien nachweisbar (27,7 %). Bei 4 dieser 48 Betriebe (8,3 %) gab es bei den im selben Betrieb gezogenen Lebensmittelproben auch Beanstandungen bzw. Hinweise aufgrund von Listerien.

Im Gegensatz dazu gab es von den 125 Betrieben, wo bei den Umfeldproben keine Listerien nachweisbar waren, nur 3 Betriebe (2,4 %), wo es bei den im selben Betrieb gezogenen Lebensmittelproben Beanstandungen bzw. Hinweise aufgrund von Listerien gab.

Vergleich der Ergebnisse mit den Vorjahren

Tabelle 4: Anzahl der gezogenen Proben im Jahresvergleich

| | 2019 | 2018 | 2017 | 2016 | 2015 | 2014 |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Lebensmittelproben | 276 | 294 | 291 | 292 | 293 | 282 |
| Umfeldproben | 1.225 | 1.342 | 1.392 | 1.394 | 1.336 | 1.360 |
| Proben gesamt | 1.501 | 1.636 | 1.683 | 1.686 | 1.629 | 1.642 |

Tabelle 5: Anzahl der beanstandeten Proben und der Proben mit Hinweisen im Jahresvergleich

| | 2019 | 2018 | 2017 | 2016 | 2015 | 2014 |
|-------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Proben mit Beanstandung | 6 (2,2 %) | 8 (2,7 %) | 1 (0,3 %) | 10 (3,4 %) | 6 (2,0 %) | 14 (5,0 %) |
| Proben mit Hinweis | 10 (3,6 %) | 17 (5,8 %) | 16 (5,5 %) | 5 (1,7 %) | 18 (6,1 %) | 18 (6,4 %) |

Tabelle 6: Nachweisrate von Listerien bei den auf Listerien untersuchten Umfeld- und Lebensmittelproben im Jahresvergleich

| | Umfeldproben | Umfeldproben | Lebensmittelproben | Lebensmittelproben |
|------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|
| Jahr | <i>Listeria mono.</i> | <i>Listeria sp.</i> | <i>Listeria mono.</i> | <i>Listeria sp.</i> |
| 2019 nachweisbar | 6,5 % | 8,3 % | 0,7 % | 2,5 % |
| 2018 nachweisbar | 3,3 % | 6,7 % | 1,0 % | 3,4 % |
| 2017 nachweisbar | 6,7 % | 6,8 % | 1,4 % | 3,8 % |
| 2016 nachweisbar | 8,8 % | 10,5 % | 1,4 % | 4,1 % |
| 2015 nachweisbar | 5,9 % | 7,1 % | 1,7 % | 4,8 % |
| 2014 nachweisbar | 11,1 % | 12,8 % | 2,5 % | 7,8 % |

In Tabelle 6 ist zu beachten, dass häufig mehrere Parameter je Probe untersucht worden sind. Beispielsweise kann eine Probe sowohl auf *Listeria sp.* als auch auf *Listeria monocytogenes* untersucht worden sein – dann wird diese Probe auch bei beiden Untersuchungsparametern gezählt.

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.