

## **Revision in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-600-20**



**Mai 2021**

## 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 313 Lebensmittelproben aus ganz Österreich untersucht. Zehn Lebensmittelproben wurden insgesamt beanstandet:

- bei Milch wurden fünf der 207 Lebensmittelproben beanstandet (eine Probe wegen *Escherichia coli*, zwei Proben wegen Enterobacteriaceae, eine Probe wegen *Escherichia coli* und koagulase-positiven *Staphylokokken*, eine Probe wegen einer zur Irreführung geeigneten Angabe über die Haltbarkeit der Ware)
- bei Fleisch eine der 71 Lebensmittelproben (zu lang bemessene Aufbrauchfrist)
- bei Fisch vier der 35 Lebensmittelproben (zwei Proben wegen koagulase-positiven *Staphylokokken*, eine Probe wegen *Listerien*, eine Probe wegen einer zu lang bemessenen Aufbrauchfrist)

## Hintergrundinformation

Die Schwerpunkttaktion „Revision in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten“ wurde 2020 zum siebenten Mal durchgeführt.

Insgesamt wurden im Rahmen dieser Schwerpunkttaktion 1.577 Proben bei 184 Betrieben gezogen. Von den 1.577 Proben waren 313 Lebensmittelproben und 1.264 Umfeldproben. Die 184 beprobten Betriebe teilten sich in 98 Milchbetriebe, 57 Fleischbetriebe und 29 Fischbetriebe auf.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 313

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 3,2 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten bei den Lebensmittelproben**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	303	96,8	(94 %; 98 %)
beanstandet	10	3,2	(2 %; 6 %)
Gesamt	313	100,0	---

**Tabelle 2: Beanstandungsgründe und Hinweisgründe bezogen auf die Produktgruppen**

Beurteilung	für den menschlichen Verzehr ungeeignet (Mikrobiologie)	Hygiene-VO (EG) Nr. 852/2004	Irreführung – in Bezug auf die Eigenschaften (§ 5 Abs. 2 Z 1 LMSVG)	Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011	Hinweis – Hygiene	Hinweis – Kennzeichnung	nicht beanstandet	Gesamt
Andere Fleischerzeugnisse	0	0	0	1	3	0	52	56
Butter und Butterschmalz	0	0	0	0	0	0	10	10
Fertiggerichte sterilisiert, tiefgekühlt	0	0	0	0	0	0	5	5
Fischerzeugnisse	1	2	0	1	3	0	27	34
Käse	1	1	0	0	8	1	132	143
Milcherzeugnisse (ausg. Käse, Butter)	0	2	1	0	0	0	51	54
Pökel- und Räucherfleisch	0	0	0	0	0	0	11	11
Gesamtergebnis	2	5	1	2	14	1	288	313

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

<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.

**Tabelle 3: Analyseergebnisse von den gezogenen Umfeldproben**

Untersuchungsparameter	Ergebnis	Abklatsch-, Tupferproben	Gullywasser	Produktbildungsproben**	Gesamtanzahl	Gesamt in % je Parameter
Coliforme Bakterien	geringes Wachstum	4	0	0	4	1,6
Coliforme Bakterien	kein Wachstum	228	0	0	228	93,4
Coliforme Bakterien	mäßiges Wachstum	3	0	0	3	1,2
Coliforme Bakterien	Platte überwachsen	2	0	0	2	0,8
Coliforme Bakterien	starkes Wachstum	7	0	0	7	2,9
<i>Listeria monocytogenes</i>	nachweisbar	3	30	0	33	12,0
<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar	64	105	72	241	88,0
<i>Listeria sp.</i>	nachweisbar	7	65	1	73	8,6
<i>Listeria sp.</i>	nicht nachweisbar	368	332	71	771	91,4
GKZ*	geringes Wachstum	50	0	0	50	19,5
GKZ*	kein Wachstum	85	0	0	85	33,1
GKZ*	mäßiges Wachstum	34	0	0	34	13,2
GKZ*	Platte überwachsen	26	0	0	26	10,1
GKZ*	starkes Wachstum	62	0	0	62	24,1
<i>Listeria innocua</i>	nachweisbar	2	36	0	38	-
<i>Listeria ivanovii</i>	nachweisbar	2	4	0	6	-
<i>Listeria seeligeri</i>	nachweisbar	0	3	1	4	-
<i>Listeria welshimeri</i>	nachweisbar	0	5	0	5	-

\* GKZ: mesophile aerobe Gesamtkeimzahl

\*\* Produktbildungsproben umfassen Schmierwasser, Salzbad, Slicerstaub/-abrieb

Tabelle 3 stellt die Analyseergebnisse der gezogenen Umfeldproben in Abhängigkeit der unterschiedlichen Produktgruppen dar.

Bei den auf Listerien untersuchten Umfeldproben waren *Listeria monocytogenes* bei 12,0 % der Proben nachweisbar und *Listeria sp.* bei 8,6 % der Proben.

In Tabelle 4 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 4: Zusammenhang Lebensmittelproben und Umfeldproben mit Listeriennachweis**

	Beanstandungen/Hinweise auf Listerien bei Lebensmittelproben		
	vorhanden	nicht vorhanden	vorhanden in %
Umfeld – Listerien nachweisbar	12	51	19,0 %
Umfeld – Listerien nicht nachweisbar	0	121	0,0 %

Von den 184 auf Listerien beprobten Betrieben waren bei 63 Betrieben bei den Umfeldproben Listerien nachweisbar (34,2 %). Bei 12 dieser 63 Betriebe (19,0 %) gab es bei den im selben Betrieb gezogenen Lebensmittelproben auch Beanstandungen bzw. Hinweise aufgrund von Listerien.

Im Gegensatz dazu gab es von den 121 Betrieben, wo bei den Umfeldproben keine Listerien nachweisbar waren, keinen Betrieb (0,0 %), wo es bei den im selben Betrieb gezogenen Lebensmittelproben Beanstandungen bzw. Hinweise aufgrund von Listerien gab.

## Vergleich der Ergebnisse mit den Vorjahren

**Tabelle 5: Anzahl der gezogenen Proben im Jahresvergleich**

	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Lebensmittelproben	313	276	294	291	292	293	282
Umfeldproben	1.264	1.225	1.342	1.392	1.394	1.336	1.360
Proben gesamt	1.577	1.501	1.636	1.683	1.686	1.629	1.642

**Tabelle 6: Anzahl der beanstandeten Proben und der Proben mit Hinweisen im Jahresvergleich**

	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Proben mit Beanstandung	10 (3,2 %)	6 (2,2 %)	8 (2,7 %)	1 (0,3 %)	10 (3,4 %)	6 (2,0 %)	14 (5,0 %)
Proben mit Hinweis	15 (4,8 %)	10 (3,6 %)	17 (5,8 %)	16 (5,5 %)	5 (1,7 %)	18 (6,1 %)	18 (6,4 %)

**Tabelle 7: Nachweisrate von Listerien bei den auf Listerien untersuchten Umfeld- und Lebensmittelproben im Jahresvergleich**

Jahr	Umfeldproben	Umfeldproben	Lebensmittelproben	Lebensmittelproben
	Listeria mono.	Listeria sp.	Listeria mono.	Listeria sp.
2020 nachweisbar	12,0 %	8,6 %	1,9 %	3,5 %
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 7 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](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.