

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

## **Endbericht der Schwerpunktaktion A-705-23**

März 2024

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

**Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

**Lebensmittelaufsicht der Bundesländer**

## Zusammenfassung

---

Ziel dieser Schwerpunktaktion war die Überprüfung der gesetzlichen Vorgaben im Feinkostbereich von Filialen von Handelsketten und Einzelbetrieben. Die Überprüfung der Eigenkontrollsysteme ergaben teils gravierende Mängel.

## Hintergrundinformation

---

Feinkostabteilungen stellen in Bezug auf 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 die Herstellung hygienisch einwandfreier Produkte. Ebenso wichtig sind das Kennen und Beherrschen der Arbeitsabläufe. Schwachstellen im Produktionsablauf müssen erkannt werden und beherrschbar sein.

## Ergebnisse

---

Module 1-3: Betriebsrundgang (bauliche Voraussetzung und Ausstattung, Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion sowie Warenzustand und Umgang mit Ware): Bis auf kleine Mängel konnten in allen Bundesländern, mit Ausnahme von Wien, gute Ergebnisse erzielt werden. In Wien wurde in vier von 15 Betrieben die Personalhygiene als „nicht entsprechend“ eingestuft, die letzte Hygieneschulung lag in sechs der 15 revidierten Betriebe schon mehr als ein Jahr zurück.

Modul 4: Dokumentenüberprüfung

In 32 der 67 kontrollierten Feinkostabteilungen lagen Gefahrenanalysen für die hergestellten Produkte vor. Die rechtlichen Anforderungen wurden somit von 52 % der revidierten Feinkostabteilungen nicht erfüllt.

In 30 Betrieben waren Vorgaben zur Überprüfung der mikrobiologischen Kriterien vorhanden. In 20 Betrieben (30 %) wurden im vergangenen Jahr Lebensmittelproben, in 18 Betrieben (27 %) Umfeldproben hinsichtlich *Listeria monocytogenes* untersucht. Bei keinem einzigen positiven Listerienbefund waren nach Firmen-Angaben Maßnahmen notwendig. Dieses Ergebnis ist nur bedingt glaubwürdig.

Nur 15 % der Betriebe gaben an, verzehrfertige Produkte, die das Wachstum von *Listeria monocytogenes* begünstigen, herzustellen. Bedenklich ist, dass 7 % der Betriebe nicht wussten, ob sie derartige Lebensmittel überhaupt produzieren.

## 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.