

Lebensmittelhygiene im Vollzug Trends und Entwicklungen aus Sicht der Lebensmittelbehörde Feedback an die Branche



Dr. Thomas Hain, Leiter der Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen
Mag. Astrid Zeller, Gruppenleiterin Lebensmittelaufsicht OÖ



Lebensmittelrecht der EU im Vollzug



- Zeitgeschichtliche Einordnung
- Wirkt das "neue" Lebensmittelrecht?
- RASFF: Ein Blickwinkel der EU auf LM-Sicherheit und LM-Betrugsthemen
- LM-Kontrolle in Österreich / Oberösterreich
- Welche Trends beobachten wir?
- Feedback an die Branche



Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug"
Fachtagung WKO 26.04.2022

2

Zeitgeschichtliche Einordnung



20 Jahre Weißbuch LM-Sicherheit „from farm to fork“

- **1. Februar 2002:** Veröffentlichung des **General Food Law** / EG-Basis-VO LM-Hygiene

15 Jahre LMSVG in Österreich / EG-Hygienepaket

- **20. Jänner 2006:** Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz LMSVG

5 Jahre EU-QuaDG

- 1. Jänner 2016: Bundesgesetz zur Durchführung des Unionsrechts auf dem Gebiet der biologischen Produktion, geschützten Herkunftsangaben und traditionellen Spezialitäten (EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz, EU-QuaDG)

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug"
Fachtagung WKO 26.04.2022



3

Zeitgeschichtliche Einordnung



20 Jahre Weißbuch LM-Sicherheit „from farm to fork“

Brachte folgende Prinzipien

- Lebensmittelkette (from stable to table)
- Lebensmittelsicherheit: Lebens- und Futtermittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.
- Verantwortung der Unternehmen
- Wissenschaftlicher Ansatz
- Risikoanalyse
- Vorsorgeprinzip: vorläufige Risikomaßnahmen
- Rückverfolgbarkeit

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug"
Fachtagung WKO 26.04.2022



4

Zeitgeschichtliche Einordnung



15 Jahre LMSVG in Österreich / EG-Hygienepaket

- Ersetzte das Lebensmittelgesetz 1975 und das Fleischuntersuchungsgesetz sowie darauf basierende Verordnungen (zB. Enteneier-Verordnung, Frischfleisch-Hygiene-Verordnung,...)
- EU-weit schon geltendes Lebensmittelrecht in Österreich zur Anwendung und Umsetzung gebracht; Behördenzuständigkeit und Strafbestimmungen festgelegt.
- Änderung u.a. bei Strafbestimmungen: Inverkehrbringen von verfälschten oder verdorbenen Lebensmitteln nicht mehr mit Gerichtsstrafen sondern mit Verwaltungsstrafen bedroht ist. Nur mehr das Inverkehrbringen von gesundheitsschädlichen LM ist seither mit Gerichtsstrafen bedroht.

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug"
Fachtagung WKO 26.04.2022



5

Zeitgeschichtliche Einordnung



5 Jahre EU-QuaDG

- Mit 1. Jänner 2016 trat in Österreich das Bundesgesetz zur Durchführung des Unionsrechts auf dem Gebiet der biologischen Produktion, geschützten Herkunftsangaben und traditionellen Spezialitäten (EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz, EU-QuaDG) in Kraft. Damit wurde ein gesetzlicher Rahmen für folgende Angaben im Lebensmittelbereich geschaffen:
 - [biologisch/ökologisch](#) (bio/öko)
 - geografische Angabe für Spirituosen (g.A.)
 - geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
 - geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
 - garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug"
Fachtagung WKO 26.04.2022



6

Wirkt das "neue" Lebensmittelrecht?

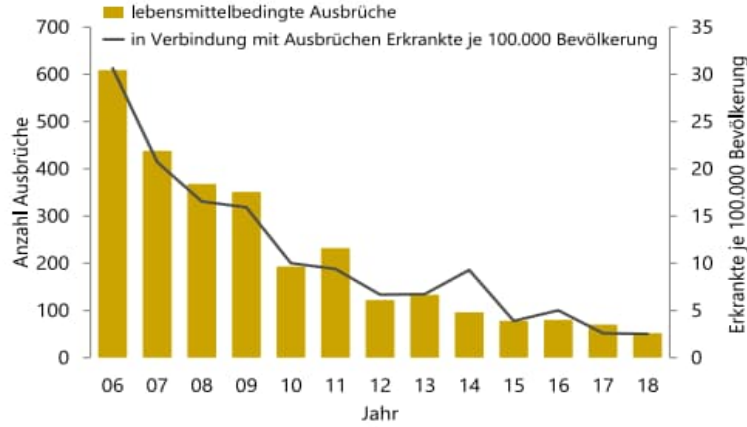


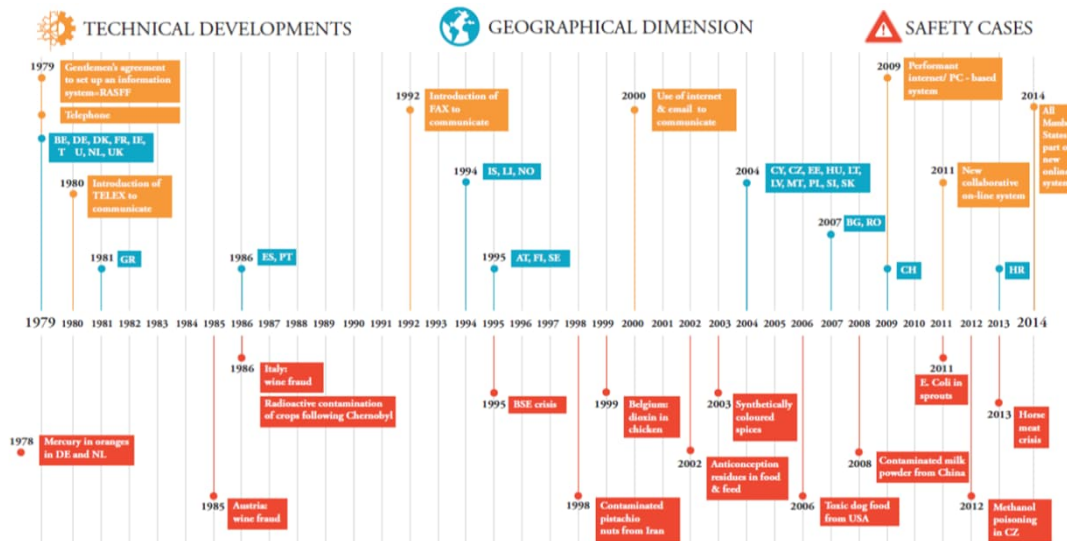
Abbildung 25: Anzahl festgestellter lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche und Ausbruchsfälle je 100.000 Bevölkerung, Österreich 2006-2018

Zoonosenbericht 2018 der AGES

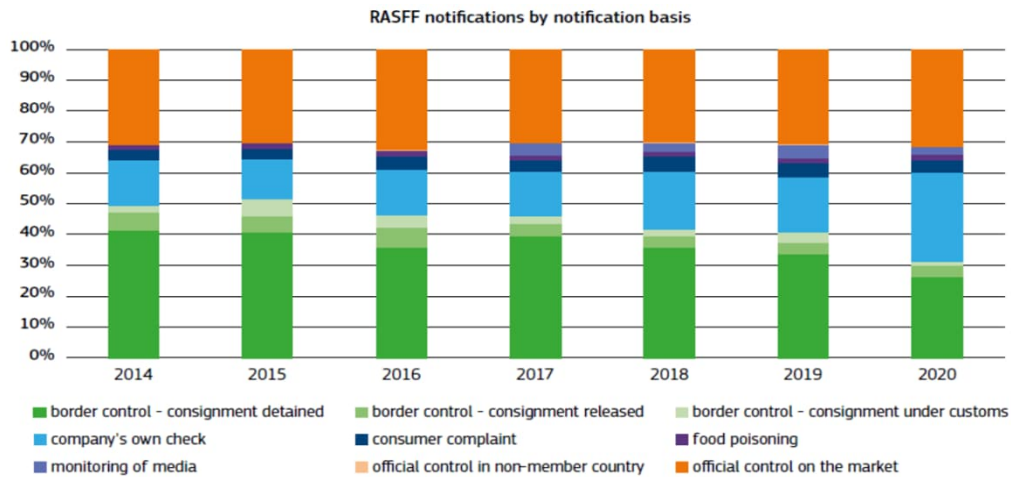
Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug"
Fachtagung WKO 26.04.2022



RASFF: einer der Blickwinkel der EU auf LM-Sicherheit und LM-Betrugsthemen



RASFF: einer der Blickwinkel der EU auf LM-Sicherheit und LM-Betrugsthemen



Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung WKO 26.04.2022



RASFF: einer der Blickwinkel der EU auf LM-Sicherheit und LM-Betrugsthemen



NOTIFICATIONS BY PRODUCT CATEGORY



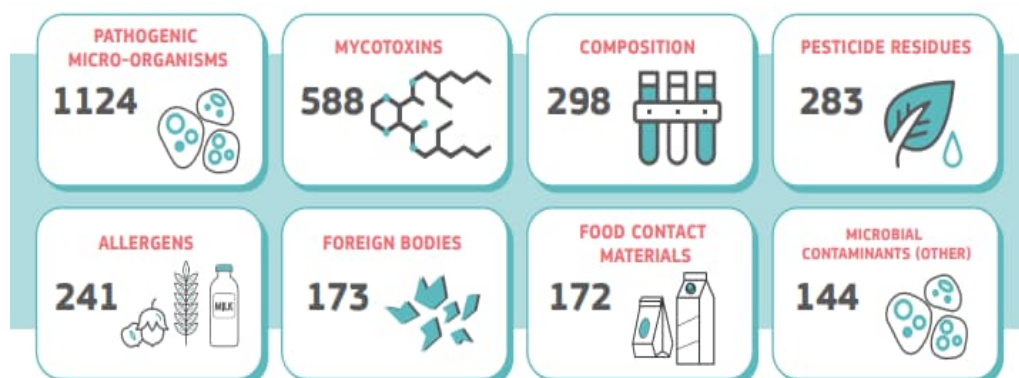
Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung WKO 26.04.2022



RASFF: einer der Blickwinkel der EU auf LM-Sicherheit und LM-Betrugsthemen



NOTIFICATIONS BY HAZARD 2019



Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



11

RASFF: einer der Blickwinkel der EU auf LM-Sicherheit und LM-Betrugsthemen



Table 3 - Evolution of original notifications¹⁵

Year	Alert	Border Rejection	Information	Information For Attention	Information For Follow-Up
2009	557	1441	1179	0	0
2010	576	1544	1167	0	0
2011	617	1824	0	718	551
2012	526	1715	0	682	509
2013	585	1443	0	680	429
% in/decrease	+11.2	-15.9		-0.3	-15.7

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



12

RASFF: einer der Blickwinkel der EU auf LM-Sicherheit und LM-Betrugsthemen



Original notifications and follow-up

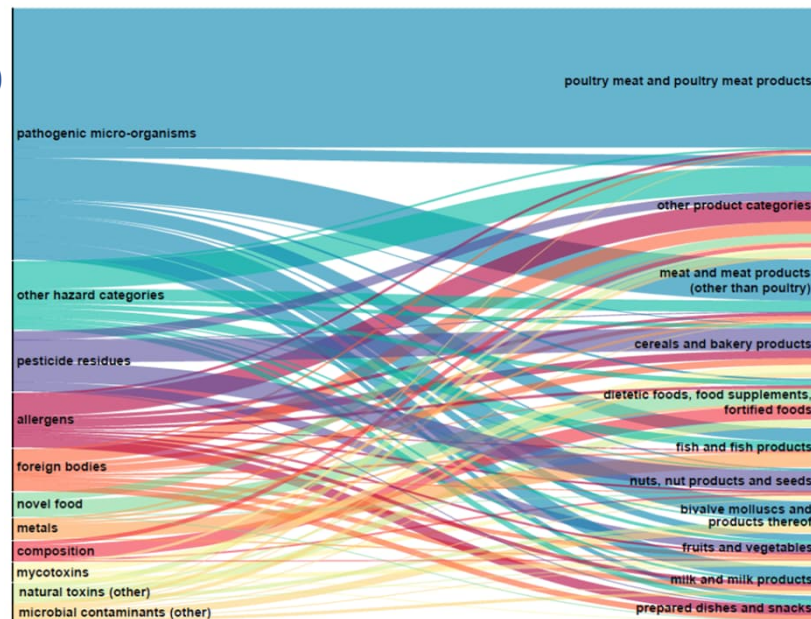
year	alert		border rejection		information for attention		information for follow-up		news	
	original	follow-up	original	follow-up	original	follow-up	original	follow-up	Original	Follow-up
2014	725	3280	1357	581	605	670	402	1377	39	235
2015	748	4028	1376	417	475	538	378	1222	39	72
2016	817	4659	1159	421	573	704	372	1504	20	163
2017	927	5781	1570	771	683	979	586	1586	17	88
2018	1118	6513	1401	692	675	957	493	2141	12	138
2019	1149	6441	1480	719	843	1091	525	1908	18	229
2020	1398	7419	1049	672	770	1024	558	1836	13	110

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung WKO 26.04.2022



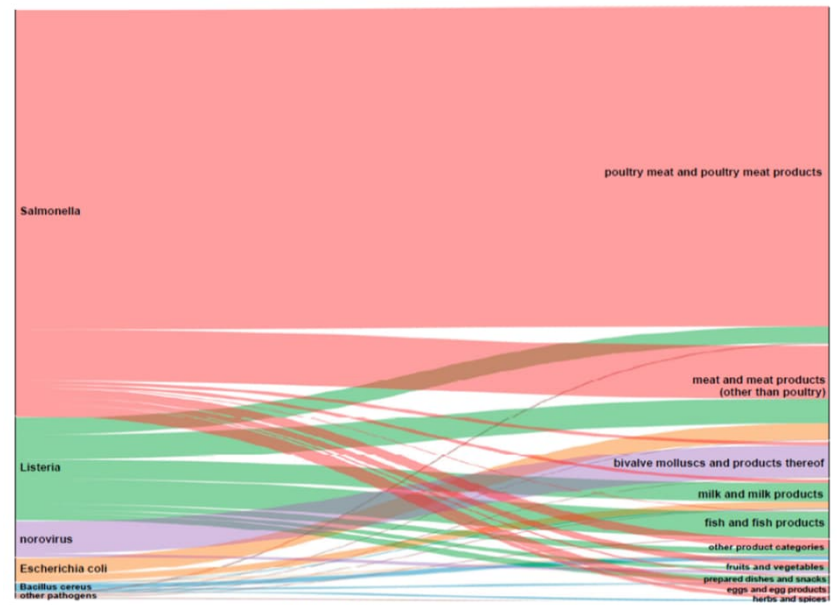
Top 10 LM-Risiken (Hazards) bei Lebensmitteln innerhalb der Gemeinschaft

2020 top 10 hazard and product categories on food products originating from member countries



häufigste
Pathogene in
Relation zur LM-
Kategorie

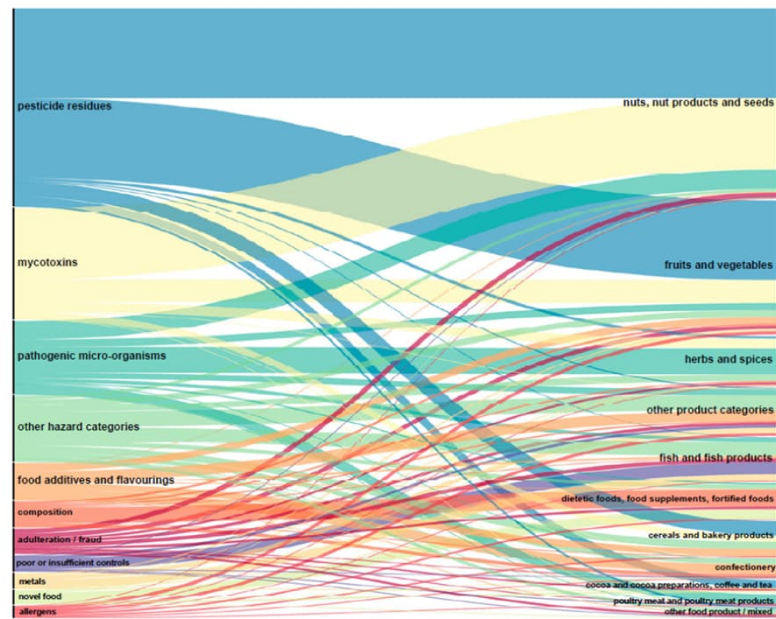
Pathogenic microorganisms notified in 2020, set out against food product category on food products originating from member countries



15

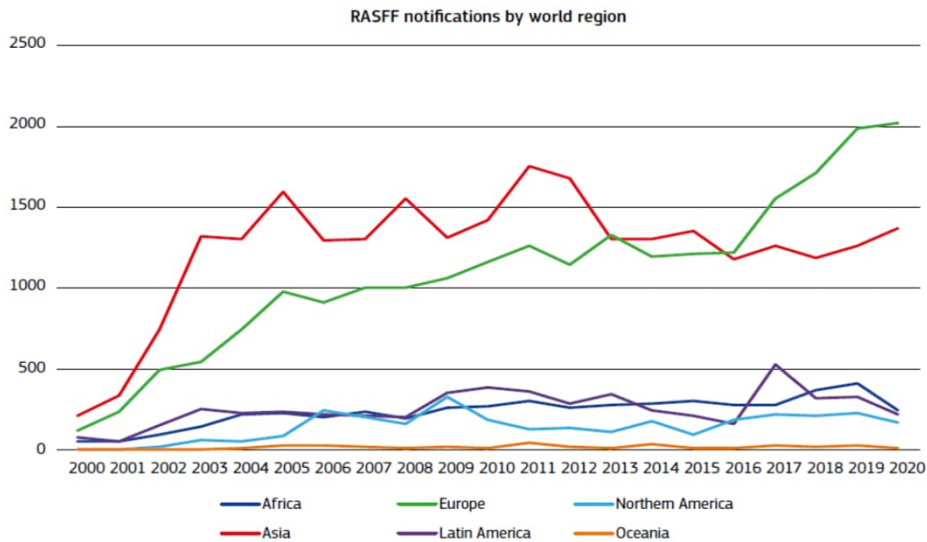
Top 10
LM-Risiken (Hazards)
bei importierten
Lebensmitteln

2020 top 10 hazard and product categories on food products originating from non-member countries



16

2000-2020 notifications by world region



Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



17

Lebensmittelsicherheit in Österreich

Lebensmittelsicherheitsbericht

wird jährlich vom Gesundheitsministerium auf der KVG
veröffentlicht:

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/lebensmittelkontrolle/LMSicherheit.html>

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug"
Fachtagung WKO 26.04.2022



18

Lebensmittelsicherheit in Österreich



Lebensmittelsicherheitsbericht

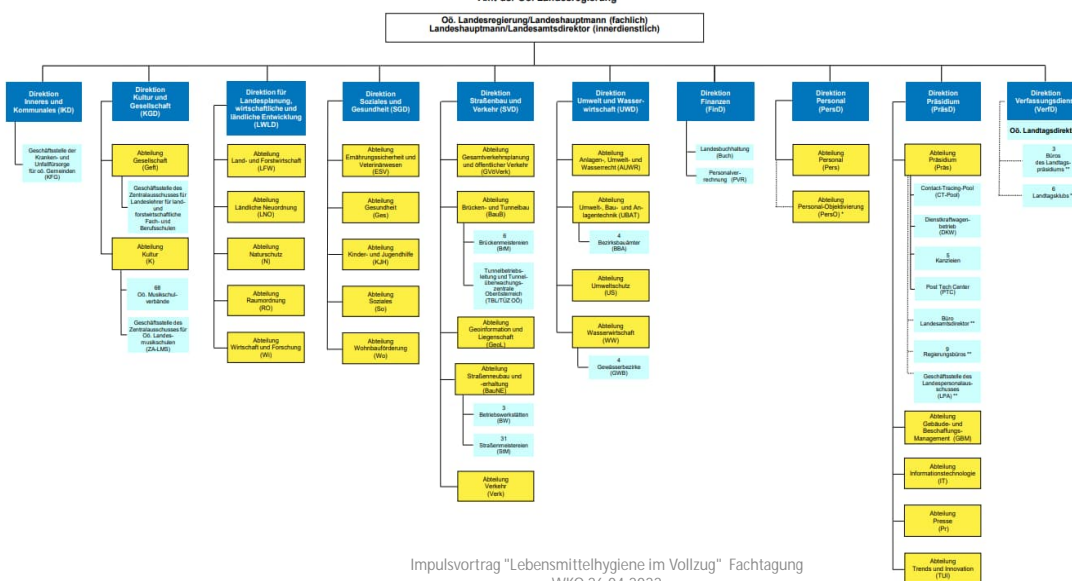
Tabelle 3: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2017	28.026	117	0,4 %
	2018	25.743	120	0,5 %
	2019	25.752	128	0,5 %
Planproben	2017	23.557	48	0,2 %
	2018	21.941	63	0,3 %
	2019	21.850	62	0,3 %
Verdachtsproben	2017	4.469	69	1,5 %
	2018	3.802	57	1,5 %
	2019	3.902	66	1,7 %

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung WKO 26.04.2022



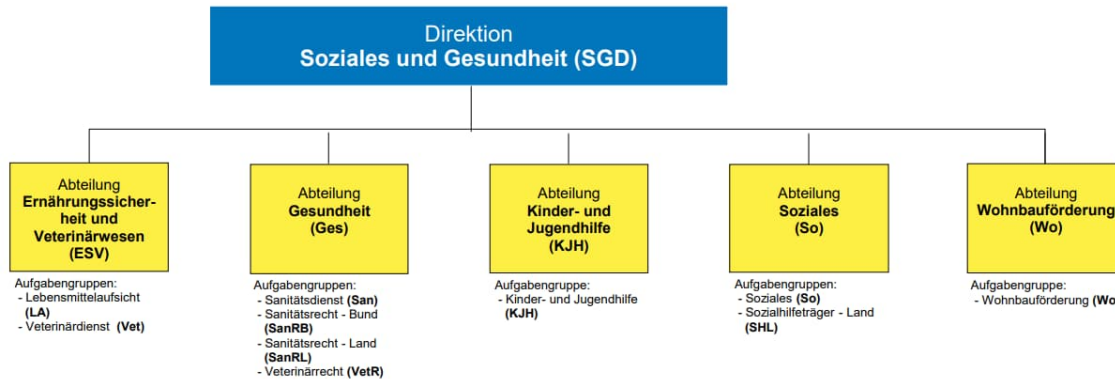
Lebensmittelkontrolle in Oberösterreich



Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung WKO 26.04.2022



Lebensmittelkontrolle in Oberösterreich

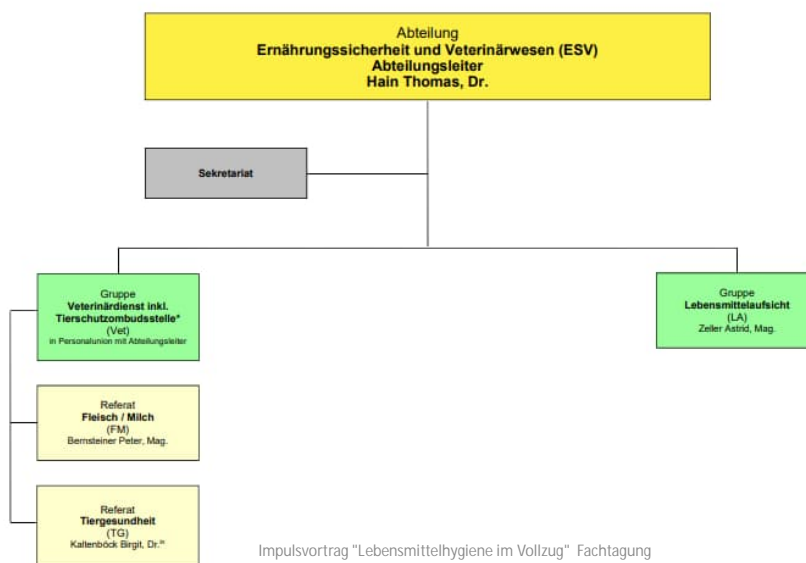


Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



21

Lebensmittelkontrolle in Oberösterreich



Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



22

Veterinärdienst Oberösterreich



Zentrale Fachabteilung ESV im Amt der OÖ. LRG

- 17 Amtstierärztinnen / Amtstierärzte (13,5 VZÄ inkl. FK)
- Tiertransportinspektor (0,25 VZÄ)
- Tierschutzombudsfrau (0,5 VZÄ)
- 11 Sachbearbeiterinnen / Sachbearbeiter (9 VZÄ)

Veterinärdienste in den Bezirkshauptmannschaften

- 21 Amtstierärztinnen / Amtstierärzte

Magistrate Linz, Wels, Steyr

- 5 Amtstierärztinnen / Amtstierärzte

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



23

Veterinärdienst Oberösterreich



Schlacht tier- und Fleischuntersuchung, Hygienekontrollen

- 210 beauftragte amtliche Tierärztinnen / Tierärzte
- 17 amtliche Fachassistentinnen für Trichinenuntersuchung

Kategorie	Schlachtungen Österreich	Schlachtungen OÖ
Pferde	419	210
Kälber	55.646	10.344
Rinder	590.524	194.271
Schweine	5.115.428	1.876.873
Schafe	167.387	36.981
Ziegen	10.896	5.442
Hühner	100.313.000	57.401.351

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



24

Vorstellung Lebensmittelaufsicht



- 34 Aufsichtsorgane in OÖ
- 4 Aufsichtsorgane Mag. Linz
- Fachexperten im Bereich
 - Kosmetik und Zusatzstoffe
 - Verpackungsmaterialien
 - Getränke
 - Spielzeug
 - biologische Produktion
 - zugelassene Milchverarbeitungsbetriebe

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug"
Fachtagung WKO 26.04.2022



25

Wie arbeiten wir ?



- risikobasierter nationaler Kontrollplan für die amtliche Kontrolle von
 - Unternehmen und
 - Waren

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug"
Fachtagung WKO 26.04.2022



26

Lebensmittelkontrolle – was nun?



- wir kommen meistens unangekündigt (dazu sind wir gesetzlich verpflichtet)
- wir kommen immer ungelegen und zur stressigsten Zeit
- Kontrolle darf auch ohne den Betriebsinhaber stattfinden
- betrieblicher Rundgang, Einsicht in Dokumente,...
- unser Ziel ist immer die gemeinsame Arbeit mit dem Betriebsinhaber für den Konsumenten

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



27

Tätigkeitsbericht 2021



- 22.415 registrierte Betriebe
- 4.974 kontrollierte Betriebe
- 5.495 Kontrollen / 89 kostenpflichtige Nachkontrollen
- 4 Betriebsschließungen
- in 137 Betrieben 259 Verstöße

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug"
Fachtagung WKO 26.04.2022



28

Verstöße aus Kontrollen / Art der Betriebe



Art der Betriebe	Zahl der Kontrollbesuche	Zahl der kontrollierten Betriebe	VERSTÖSSE aus Kontrollen				
			Zahl der Betriebe mit Verstößen	Hygiene (HACCP, Schulungen)	Hygiene allgemein	Kennzeichnung Irrref. Angabe	Andere
Fleischereien und Fleischverarbeiter	235	202	4		6		
Fleisch- und Wurstverkaufsstellen	86	76	3	1	2		
Bäckereien	189	160	13		15		1
Konditoreien	102	96	1		1	1	
Gewerbliche Speiseeishersteller	30	28	1		1		
Gastgewerbebetriebe	1.812	1.640	78	6	108	20	2
Lebensmitteleinzelhändler	929	807	22		31	8	
			122				

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



29

Betriebsschließungen / Art der Betriebe



2021	
Betriebsart	Grund der Betriebsschließung
Lebensmitteleinzelhändler	starke Verunreinigung / massiver Schädlingsbefall
Lebensmitteleinzelhändler	starke Verunreinigung / massiver Schädlingsbefall
Bäckerei	starke Verunreinigung / massiver Schädlingsbefall
Gastgewerbebetrieb	starke Verunreinigung / massiver Schädlingsbefall
2022	
Gastgewerbebetrieb	starke Verunreinigung

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



30

Ergebnis Landes-Schwerpunktaktion „Speiseeis“



- in 36 gewerblichen Betrieben wurden insgesamt 76 Eisproben entnommen
- Untersuchung auf Keimgehalt und Reinigungsmittelrückstände:

Schwerpunktaktion	Anzahl	Ergebnisse
Hygienestatus von Speiseeis aus gewerblicher Herstellung	76 Proben	<p>3 Proben wurden aufgrund erhöhter Keimgehalte beanstandet.</p> <p>Bei 9 Proben wurden leicht erhöhte Keimgehalte festgestellt, die unterhalb des Grenzwerts für Beanstandungen lagen, sodass im Rahmen der Begutachtung Hinweise ausgesprochen wurden.</p> <p>3 Proben wurden auf Grund des Nachweises von Reinigungsmittelrückständen beanstandet.</p> <p>In 4 Fällen wurden Rückstände festgestellt, die jedoch unterhalb des gesetzlich erlaubten Höchstwertes lagen. Hier wurden im Rahmen der Begutachtung Hinweise ausgesprochen.</p>

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



31

Trends und Entwicklungen



- Trend des „Einkochens“ setzt sich fort
 - Herstellung von klassischen "Wirtshausprodukten" als "Halbkonserven" mit Sugo, Gulasch, Beuschel, Suppen, Soßen und Gemüsezubereitungen
 - mikrobiologisches Risiko, da verwendete Verfahren unterschiedlich effizient
 - keine Sterilisierung
 - Vertrieb erfolgt gekühlt oder ungekühlt auf unterschiedlichsten Wegen wie Selbstbedienungsläden, Automaten, Zustellung, Selbstabholung vom Hersteller oder auch über den Online-Handel
 - nicht ungekühlt und nur kurz lagerfähig
 - Schulung für die Herstellung von derart haltbar gemachten Lebensmitteln empfohlen
 - https://portal.ooe.gv.at/at.gv.bmg.verbrauchergesundheit/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/Merkblatt_zur_Herstellung_von_durch_Hitze_haltbar_gemachten.pdf?8hkxtf

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



32

Trends und Entwicklungen



- Abgabe von Lebensmitteln in Selbstbedienung
- Zunahme des Onlinehandels
 - Beachtung der Zulassungspflicht für Betriebe die Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Geltungsbereich 853/2004 Anh. III) produzieren
 - <https://www.land-oberoesterreich.gv.at/60318.htm>

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



33

Trends und Entwicklungen



- Zunahme von bei uns bisher nicht so verbreiteten Verarbeitungsarten / neuen Produktkategorien
 - Rohwurstherstellung in kleingewerblichen oder bäuerlichen Betrieben
 - Wurst oder Schinken ohne Nitrit ("weiß gesalzen")
 - Getrocknetes Fleisch (Speckgranulat, Jerky beef,.....)
 - möglicherweise neue Risiken, die in Leitlinien, HACCP etc. noch unzureichend abgebildet
- Zunahme geslichte bzw. verpackte Produkte
 - Bearbeitung nach dem "lethality step" birgt Gefahr der Rekontamination
 - Konsument wähnt sich aber in großer Sicherheit

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



34

Feedback aus der Kontrolle



- Haben sie an ihren Bio - Kontrollvertrag gedacht ?
- neue Verordnung 848/2018 gilt seit 1.1.2022
- Ausnahme von der Biozertifizierung im Einzelhandel
 - Abgabe von vorverpackten nicht selbst hergestellten biologischen Erzeugnissen
 - direkt an den Endverbraucher
 - in Verbindung mit der Lagerung am Ort der Verkaufsstelle
 - Kleinstmengen unverpackter Lebensmittel
- wird bereits kontrolliert

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



35

Feedback aus der Kontrolle



- Auswirkungen des Personalmangels in der Kontrolle sichtbar
- durch Fachkräftemangel (Koch) besteht ein erhöhter Schulungsbedarf des Personals
- die Auslagerung der Reinigungsdienste entbindet nicht von der Verantwortung
- Reinigungsfirmen kennen die betrieblichen Abläufe nicht
- Kontrolle durch betriebseigenes Personal, ob tatsächlich nach den Vorgaben gereinigt wurde, wird dringend empfohlen

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



36

Feedback aus der Kontrolle



- schwierige Situation für Betriebe
- (Corona, Personalmangel, gestiegene Energiekosten und Lebensmittelpreise,...)
- ABER Routineangelegenheiten wie
 - Eigenkontrollen, Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Kühlung, Kennzeichnung, Allergeninformation, Ausgabemperaturen (beachte take away)... müssen funktionieren
- Eigenkontrollen bei der Herstellung von Speiseeis sind wie in der Leitlinie festgelegt durchzuführen, gilt auch für frozen Yoghurt
- Eine Händedesinfektion ersetzt nicht die Händereinigung

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



Feedback von der Behörde



- Auszug Programm Fachtagung:

"Das Hygienetool ist für Sie kostenlos, erspart Zeit und ist einfach zu bedienen. Mit erfolgreichem Abschluss erhalten Sie und Ihre Mitarbeiterinnen ein Zertifikat, welches Sie bei einer Kontrolle vorlegen können."

**Sie machen es nicht für uns,
sie machen es für Ihren Betrieb!**

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



DANKE für die Aufmerksamkeit !

**Kontakt:**

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Soziales und Gesundheit
Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen
4021 Linz, Bahnhofplatz 1
www.land-oberoesterreich.gv.at

Dr. Thomas Hain
0732 7720 14240
thomas.hain@ooe.gv.at

Mag. Astrid Zeller
0732 7720 14273
astrid.zeller@ooe.gv.at

Impulsvortrag "Lebensmittelhygiene im Vollzug" Fachtagung
WKO 26.04.2022



39