

## Aktualisierung Mikrobiologische Untersuchungen

LebensmittelunternehmerInnen haben mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen ihres Eigenkontrollsystems durchzuführen, um zu überprüfen, ob Arbeits- und Prozesshygiene ausreichend sind, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. (VO (EG) Nr. 852 / 2004)

**→ d.h. jeder Betrieb ist für die Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich und daher verpflichtet, mikrobiologische Eigenkontrollen durchzuführen!**

### Überprüfung der Arbeits- und Prozesshygiene mit mikrobiologischen Untersuchungen

Art und Umfang der vorgeschriebenen Untersuchungen sind von Produktsortiment und Anforderungen am Betrieb abhängig:

- Schlachtbetrieb:
  - Oberflächen von Schlachtkörpern (Gewebeprobe)  
von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden sind zu untersuchen auf:
    - Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae (Darmbakterien), Salmonellen
  - Produktuntersuchung (bei Verarbeitungsprodukten)
- Verarbeitungsbetrieb (Schlacht-, Verarbeitungsbetrieb, Buschenschank):
  - Produktuntersuchung (1 Produkt der höchsten Risikogruppe pro Jahr)

Für die **Berechnung der GVE** sind die Werte des Anhangs Ia der Fleischuntersuchungsverordnung (FIUVO) heranzuziehen.

### Berechnung der Großvieheinheiten gemäß § 7 Abs. 5

Tiergattung	GVE
Rinder bis 6 Wochen	0.15
Rinder von 6 Wochen bis 8 Monate	0.4
Rinder von 8 Monate bis 2 Jahre	0.6
Rinder über 2 Jahre	1.0
Einhufer bis 1 Jahr	0.5
Einhufer über 1 Jahr	1.0
Ferkel unter 15 kg LM	0.05
Ferkel über 15 kg bis 30 kg LM	0.07
Mastschweine über 30 kg LM bis 160 kg LM	0.15
Schlachtschweine über 160 kg LM	0.3
Schafe und Ziegen unter 6 Monate	0.07
Schafe und Ziegen über 6 Monate	0.15
(Farm-)Rotwild bis 6 Monate	0.07
(Farm-)Rotwild 6 Monate bis 1 Jahr	0.15
(Farm-)Rotwild ab 1 Jahr	0.25
Sonstige (Farm-)Wildwiederkäuer, und Lamas bis 1 Jahr	0.07
Sonstige (Farm-)Wildwiederkäuer, und Lamas über 1 Jahr	0.15
Mastkaninchen	0.0025

#### ACHTUNG:

Die im Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe auf S. 48 angeführte GVE-Tabelle ist **nicht mehr aktuell!**

## Probenhäufigkeit

Keime	Durchschnitt GVE der letzten 2 Jahre	Anzahl der Proben / Jahr
Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae (Darmbakterien)	999 – 500	5 % der GVE
	499 – 250	4 % der GVE
	249 – 150	3 % der GVE
	149 – 100	3 Schlachtkörper
Salmonellen	99 – 50	2 Schlachtkörper
	49 – 20	1 Schlachtkörper
	19 – 1	1 Schlachtkörper in 2 Jahren

## Produktuntersuchung

Produkt/Produktgruppe laut Österreichischem Lebensmittelbuch (Codex)	Rekontamination möglich	auf Listeria monocytogenes zu untersuchen*	auf Salmonellen zu untersuchen	Risikogruppe**
<b>Brühwürste:</b>				
im Ganzen, erhitzt in einer Wursthülle	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt (z.B. Leberkäse)	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2
in der Verkaufsverpackung nachpasteurisiert	nein	nein	nein	0
aus Geflügelfleisch, roh in Verkehr gebracht und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt (z.B. rohe Geflügelbratwürste)	-	nein	ja	2
<b>Brühdauerwürste:</b>				
im Ganzen	nein	nein	nein	0
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	1
<b>Kochwürste:</b>				
im Ganzen, in Wursthüllen oder Gläsern erhitzt (z.B. Leberstreichwurst, Blutwurst, Sülzen)	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt (z.B. Pasteten)	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2
<b>Schnittfeste Rohwürste:</b>				
im Ganzen	nein	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	1
im Ganzen aus Geflügelfleisch	nein	ja	ja	2
an- oder aufgeschnitten aus Geflügelfleisch	ja	ja	ja	2
<b>Streichfähige Rohwürste (z.B. Mettwurst):</b>				
im Ganzen	nein	ja	ja	2
angeschnitten	ja	ja	ja	2
<b>Kochpökelwaren:</b>				
im Ganzen, in geschlossener Hülle erhitzt	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2
<b>Rohpökelwaren:</b>				
nicht geräuchert	ja	ja	nein	1
geräuchert	ja	ja	nein	1
angeschnitten	ja	ja	nein	1
aus Geflügelfleisch	ja	ja	ja	2
<b>Fleischkonserven, bei Raumtemperatur haltbar</b>	nein	nein	nein	0

\* Eine Untersuchung auf L.m. ist dort notwendig, wo L.m. zwar durch den Erhitzungsprozess abgetötet wurde, aber eine Rekontamination möglich ist. Bei Rohwürsten und Rohpökelwaren wird L.m. durch den Herstellungsprozess nicht abgetötet. Bei Produkten mit starker Säuerung ( $\text{pH} \leq 5$ ) und gleichzeitig starker Abtrocknung ist eine Untersuchung auf L.m. nicht notwendig. Die Lebensmittelsicherheitskriterien gelten bis zum Ende der Haltbarkeitsdauer.

Werden Produkte, die auf L.m. zu untersuchen sind, gesliced, siehe Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

\*\* 0: kein Risiko 1: geringes Risiko 2: erhöhtes Risiko (Einteilung auf Basis allgemein gültiger Kriterien der Vermehrung von Mikroorganismen)