



# MA 59, Prüfung der Durchführung amtlicher Lebens- mittelkontrollen

StRH III - 2384236-2022

## Impressum

Stadtrechnungshof Wien  
Landesgerichtsstraße 10  
1082 Wien  
Telefon: +43 1 4000 82911  
E-Mail: [post@stadtrechnungshof.wien.at](mailto:post@stadtrechnungshof.wien.at)  
[www.stadtrechnungshof.wien.at](http://www.stadtrechnungshof.wien.at)

Der vorliegende Bericht ist ein Beitrag für den StRH Wien - Tätigkeitsbericht 2024.



## Kurzfassung

Die MA 59 - Marktamt war mit der Kontrolle der Einhaltung von lebensmittelrechtlichen Vorschriften betraut. Demgemäß führten die Lebensmittelaufsichtsorgane der MA 59 - Marktamt risikobasierte behördliche Kontrollen durch. Diese Kontrollen der Lebensmittelaufsichtsorgane waren durch EU-Regelungen sowie nationale rechtliche Vorgaben geregelt. Die Kontrollen hatten regelmäßig, risikobasiert und in einer angemessenen Häufigkeit auf jeder Stufe der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebes stattzufinden.

Risikobasierte behördliche Kontrollen konnten einerseits im Rahmen von betrieblichen Revisionen und andererseits im Rahmen von Probennahmen erfolgen. Betriebliche Revisionen sowie Probennahmen waren aufgrund von Verfahrensanweisungen durchzuführen und zu dokumentieren. Diese waren im Rahmen eines länderübergreifenden Qualitätsmanagements vorgegeben und in einem QM-Handbuch festgeschrieben.

Die Erfassung von Betrieben und Warengruppen erfolgte in den Informationsdatenbanken VIS und ALIAS, die von den behördlichen Lebensmittelaufsichtsorganen österreichweit genutzt werden mussten und alle erforderlichen Daten beinhalteten. Behördliche Kontrollen wurden in der Informationsdatenbank ALIAS vermerkt.

Die jeweils anzuwendende Verfahrensanweisung war für jede Betriebsart und jede Warengruppe im Informationssystem ALIAS hinterlegt. Aufgrund der eingegebenen betriebs- und kontrollspezifischen Daten wurde durch das Informationssystem auch der nächste Kontrolltermin vorgegeben.

Zu den eingesehenen Stichproben des Betrachtungszeitraumes der Jahre 2019 bis 2021 war vom StRH Wien festzustellen, dass alle Verfahrensanweisungen gemäß den Vorgaben eingehalten wurden und die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollprüfungen im Informationssystem erfasst waren. Die vom Informationssystem vorgegebenen Kontrollfrequenzen wurden größtenteils eingehalten. Bei Abweichungen lagen für den StRH Wien nachvollziehbare Begründungen dem jeweiligen Akt bei. Die Prüfung der Stichproben durch den StRH Wien ergab kein aufzuzeigendes Verbesserungspotential, weshalb keine Empfehlungen des StRH Wien auszusprechen waren.

Der StRH Wien unterzog die Durchführung amtlicher Lebensmittelkontrollen in der MA 59 - Marktamt einer Prüfung und teilte das Ergebnis seiner Wahrnehmungen nach Abhaltung einer diesbezüglichen Schlussbesprechung der geprüften Stelle mit. Seitens der geprüften Stelle wurde der Bericht zur Kenntnis genommen. Allfällige Rundungsdifferenzen bei der Darstellung von Berechnungen wurden nicht ausgeglichen.

## Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Prüfungsgrundlagen des StRH Wien .....</b>	<b>11</b>
1.1	Prüfungsgegenstand .....	11
1.2	Prüfungszeitraum .....	11
1.3	Prüfungshandlungen .....	11
1.4	Prüfungsbefugnis .....	12
1.5	Vorberichte .....	12
<b>2.</b>	<b>Rechtliche Grundlagen und Zuständigkeiten .....</b>	<b>12</b>
2.1	EU-Recht.....	12
2.2	Nationales Recht .....	13
2.3	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH.....	13
2.4	Zuständigkeiten der MA 59 - Marktamt.....	14
<b>3.</b>	<b>Organisation der Kontrollen .....</b>	<b>15</b>
3.1	Mehrjähriger nationaler Kontrollplan.....	16
3.2	Jährlicher nationaler Kontrollplan .....	17
3.3	Häufigkeit der risikobasierten amtlichen Kontrollprüfungen.....	18
<b>4.</b>	<b>Sicherstellung der Kontrollen .....</b>	<b>20</b>
4.1	Qualitätsmanagementsystem.....	20
4.2	Informationssysteme .....	20
4.3	Audits .....	21
4.4	Aus- und Weiterbildungen .....	22
<b>5.</b>	<b>Umsetzung der Kontrollen .....</b>	<b>23</b>
5.1	Organisation der Gruppe Lebensmittel in der MA 59 - Marktamt.....	23
5.2	Aufgabenwahrnehmung im Rahmen der Kontrollen gemäß LMSVG .....	24

5.3	Betriebliche Revisionen und Probennahmen .....	25
5.4	Vorgaben lt. jährlichem nationalen Kontrollplan .....	30
5.5	Qualitätsmanagement- und Informationssysteme .....	33
5.6	Durchgeführte Audits .....	33
5.7	Absolvierte Aus- und Weiterbildungen .....	34
<b>6.</b>	<b>Stichprobenweise Einschau .....</b>	<b>35</b>
6.1	Umfang der Stichprobenziehung .....	35
6.2	Risikobasierte Kontrollen bei gewerblichen Speiseeisherstellern .....	35
6.3	Risikobasierte Kontrollen bei speisenproduzierenden Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung .....	39
6.4	Risikobasierte Kontrollen bei Lebensmittelkontaktmaterialien .....	41
<b>7.</b>	<b>Zusammenfassende Feststellung .....</b>	<b>43</b>

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Verfahrensanweisungen für betriebliche Revisionen .....	26
Tabelle 2: Verfahrensanweisungen für Probennahmen.....	28
Tabelle 3: Soll-Ist-Vergleich der Anzahl der Probenziehungen im Jahr 2019 .....	30
Tabelle 4: Soll-Ist-Vergleich der Anzahl der Probenziehungen im Jahr 2020 .....	31
Tabelle 5: Soll-Ist-Vergleich der Anzahl der Probenziehungen im Jahr 2021 .....	32

## Abkürzungsverzeichnis

Abs.	Absatz
AG	Arbeitsgruppe
AGES	Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
AHL	Animal Health Law
AkkG 2012	Akkreditierungsgesetz 2012
BOR	Betriebsorientierte Risikobewertung
bzgl.	bezüglich
bzw.	beziehungsweise
COVID-19	Coronavirus-Krankheit-2019
ELAK	Elektronischer Akt
etc.	et cetera
EU	Europäische Union
EU-QuaDG	EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz
GEMMA	Gemeinsame Aktenführung Magistrat Wien
GESG	Gesundheits- und Ernährungssicherheitsgesetz
Gesundheitsverbund GmbH	Unternehmung Wiener Gesundheitsverbund Gesellschaft mit beschränkter Haftung
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
HAP	Handelsproben
inkl.	inklusive
IT	Informationstechnologie
KOR	Kontrollorientierte Risikobewertung
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
lt.	laut
MA	Magistratsabteilung
mbH	mit beschränkter Haftung
MCPD	Monochlorpropandiol
MNKP	mehrfähriger nationaler Kontrollplan
NKP	nationaler Kontrollplan
Nr.	Nummer
o.a.	oben angeführt
PEP	Proben aus Eigenproduktion
pH	potentia hydrogenii

QM	Qualitätsmanagement
rd.	rund
RIK	Risikokategorie
s.	siehe
SPA	Proben aufgrund von Schwerpunktaktionen
StRH	Stadtrechnungshof
TMG	Tiermaterialiengesetz
TSchG	Tieschutzgesetz
TSG	Tierseuchengesetz
u.a.	unter anderem
usw.	und so weiter
v.a.	vor allem
VA	Verfahrensanweisung
VIPer	Verwaltung integriertes Personalinformationssystem
VO	Verordnung
WStV	Wiener Stadtverfassung
z.B.	zum Beispiel
z.T.	zum Teil



## Glossar

### Akkreditierung Austria

Laut AkkG 2012 ist die Bundesministerin bzw. der Bundesminister für Arbeit und Wirtschaft die österreichische Akkreditierungsstelle. Diese Aufgabe wurde der Organisationseinheit VI/5 „Akkreditierung Austria“ übertragen. Die Akkreditierung ist die formelle Anerkennung durch eine nationale Akkreditierungsstelle, dass eine Konformitätsbewertungsstelle die jeweils für sie geltenden Anforderungen an Qualifikation und Ausstattung erfüllt. Durch eine erteilte Akkreditierung von Kalibrierlaboratorien, Prüfinstitutionen, technischen Behörden usw. ist gewährleistet, dass die in Verkehr gebrachten Produkte bzw. erbrachte Dienstleistungen den Harmonisierungsvorschriften entsprechen. Mit diesen Harmonisierungsvorschriften werden nationale Gesetzgebungen in der EU angeglichen.

### Zoonosen

Laut Weltgesundheitsorganisation sind Zoonosen Krankheiten und Infektionen, die auf natürlichem Weg zwischen Wirbeltieren und Menschen übertragen werden. Zoonosenerreger sind Viren, Bakterien, Parasiten und Plasmodien (einzellige Parasiten), Pilze und Prionen (krankheitserregende Eiweiße, wie z.B. bei der Creutzfeld-Jakob-Krankheit).

### Tierärztliches Physikat

Der Universitätslehrgang Tierärztliches Physikat ist ein postgradualer Universitätslehrgang zur Vorbereitung und Absolvierung der Tierärztlichen Physikatsprüfung. Der erfolgreich abgeschlossene Universitätslehrgang ist die Voraussetzung für die Beauftragung bzw. Bestellung für amtstierärztliche Tätigkeiten.

### Codex Alimentarius

Der Codex Alimentarius ist eine Sammlung von Normen der Vereinten Nationen für die Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelproduktqualität, die von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) erstmals im Jahr 1963 herausgegeben wurde. Ziel und Aufgabe ist es, die Gesundheit der Verbraucherinnen bzw. Verbraucher zu schützen und faire Handelspraktiken im internationalen Handel mit Lebensmitteln sicherzustellen. Dazu werden international anerkannte Standards für Lebensmittel in einheitlicher Form festgelegt. Der weltweite Lebensmittelkodex fördert damit die Qualität und Sicherheit der globalen Lebensmittelversorgung und trägt zur Erleichterung des weltweiten Lebensmittelhandels bei.

### **HACCP-Verfahren**

HACCP ist ein Qualitätswerkzeug, welches Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit wesentlich sind, identifiziert, bewertet und beherrscht. Es ist somit ein Instrument zur Beherrschung von physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, mit denen Lebensmittel behaftet sein können.

### **Lebensmittelkontaktmaterialien**

Lebensmittelkontaktmaterialien sind Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Ausgenommen davon sind Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung. Demgemäß umfasst der Begriff Lebensmittelkontaktmaterialien Gegenstände wie Geschirr, Trinkbecher, Lebensmittelverpackungen etc.

### **RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed**

Das europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel RASFF ist ein Schnellwarnsystem der Europäischen Kommission, das vor gesundheitlich bedenklichen Lebensmitteln, Lebensmittelbedarfsgegenständen und Futtermitteln warnt.

### **RAPEX - Rapid Exchange of Information System**

Das europäische Schnellwarnsystem Verbraucherschutz RAPEX ist ein System der Europäischen Kommission, das einen gleichmäßigen Informationsstand aller Produktsicherheitsbehörden sicherstellt, um Verbraucherinnen bzw. Verbraucher vor gesundheitlich bedenklichen Verbraucherprodukten schnell und wirkungsvoll zu schützen. Alle RAPEX-Kontaktstellen, Behörden und Institutionen sind über eine Online-Plattform miteinander verbunden, damit ein unmittelbarer Informationsaustausch gewährleistet werden kann. Die Übermittlung der Informationen erfolgt über eine Online-Anwendung, welche von der Europäischen Kommission verwaltet wird.

### **Abklatschproben**

Die Abklatschprobe ist eine Technik zur Bestimmung der Verunreinigung von Gegenständen und Personen zur Überwachung der Hygiene an leicht zugänglichen Stellen.

# Prüfungsergebnis

## 1. Prüfungsgrundlagen des StRH Wien

### 1.1 Prüfungsgegenstand

Prüfungsgegenständlich waren die risikobasierten behördlichen Kontrollen der Lebensmittelaufsichtsorgane der MA 59 - Marktamt gemäß LMSVG.

Ziel der Prüfung war die Kontrolle der Einhaltung der prüfungsrelevanten EU-Regelungen sowie nationalen Rechtsvorschriften bzgl. Lebensmittelkontrollen. Dabei wurden die Verfahrensabläufe bei den behördlichen Kontrollen in der MA 59 - Marktamt einer näheren Betrachtung unterzogen sowie die Zielerreichung der Vorgaben des MNKP.

Nicht Gegenstand der Prüfung waren die übrigen Tätigkeiten der MA 59 - Marktamt hinsichtlich der Erfüllung der in der Geschäftseinteilung für den Magistrat der Stadt Wien zugeordneten Aufgabenbereiche sowie eine Prüfung der Organisation der MA 59 - Marktamt.

Die Entscheidung zur Durchführung der gegenständlichen Prüfung wurde in Anwendung der risikoorientierten Prüfungsthemenauswahl des StRH Wien getroffen.

### 1.2 Prüfungszeitraum

Die gegenständliche Prüfung wurde im ersten Halbjahr 2023 von der Abteilung Umwelt und Wohnen des StRH Wien durchgeführt. Das Eröffnungsgespräch mit der geprüften Stelle fand am 10. Jänner 2023 statt. Die Schlussbesprechung wurde am 25. März 2024 durchgeführt. Der Betrachtungszeitraum umfasste die Jahre 2019 bis 2021, wobei gegebenenfalls auch spätere Entwicklungen in die Einschau einbezogen wurden.

### 1.3 Prüfungshandlungen

Die Prüfungshandlungen umfassten Dokumentenanalysen und Internetrecherchen. Weiters wurden Gespräche mit Mitarbeitenden der geprüften Stelle geführt. Eine Einsichtnahme in prüfungsrelevante Verfahrensakte bei der MA 59 - Marktamt wurde am 13. Juni 2023 durchgeführt.

Die geprüfte Stelle legte die geforderten Unterlagen zeitgerecht vor, sodass sich keine Verzögerungen im Prüfungsablauf ergaben.

## 1.4 Prüfungsbefugnis

Die Prüfungsbefugnis für diese Gebarungsprüfung ist in § 73b Abs. 1 WStV festgeschrieben.

## 1.5 Vorberichte

Zum gegenständlichen Prüfungsthema liegen dem StRH Wien für die vergangenen zehn Jahre keine relevanten Prüfungsberichte vor.

# 2. Rechtliche Grundlagen und Zuständigkeiten

Auf EU-Ebene waren zum Prüfungszeitpunkt rd. 400 Verordnungen und Richtlinien in Kraft, die einen Bezug zum prüfungsgegenständlichen Thema aufwiesen. Die nationale Umsetzung erfolgte durch rd. 310 Rechtsakte (Gesetze, Verordnungen und Erlässe). Nachfolgend wurden vom StRH Wien die relevantesten Bestimmungen auszugsweise dargestellt.

## 2.1 EU-Recht

Mit der EU-Kontroll-Verordnung (VO [EU] 2017/625) über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel wurden die folgenden Bereiche geregelt:

- Die Durchführung amtlicher Kontrollen und anderer amtlicher Tätigkeiten der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten,
- die Finanzierung der amtlichen Kontrollen,
- die Amtshilfe zwischen den Mitgliedstaaten und deren Zusammenarbeit mit dem Ziel der vorschriftsmäßigen Anwendung der genannten Vorschriften,
- die Durchführung von Kontrollen durch die Kommission in den Mitgliedstaaten und in Drittländern,

- die Festlegung von Bedingungen für Tiere und Waren, die aus Drittländern in die EU verbracht werden und
- die Einrichtung eines computergestützten Informationssystems zur Verwaltung von Informationen und Daten über die amtlichen Kontrollen.

Mit 14. Dezember 2019 war diese Verordnung in den Mitgliedstaaten in Kraft getreten.

## 2.2 Nationales Recht

2.2.1 Bundesgesetzlich wurden die relevanten EU-Regelungen im LMSVG implementiert. Darin wurden u.a. die nationalen Zuständigkeiten und Strafbestimmungen geregelt. Des Weiteren wurden Anforderungen an Lebensmittel, an Wasser für den menschlichen Gebrauch, an Gebrauchsgegenstände und an kosmetische Mittel sowie die damit verbundene Verantwortung der Unternehmen normiert. Die Vorschriften umfassten alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen.

2.2.2 In Österreich wurde die Kontrolle der Waren, die dem LMSVG unterlagen, in mittelbarer Bundesverwaltung vollzogen. Die Gesetzgebung und die Vollziehung lagen demnach beim Bund, wobei sich der Bund jedoch der Organe der Länder bediente. Die Landesbehörden unter der Leitung der Landeshauptleute wurden somit nicht für das Land, sondern für den Bund tätig.

Mit der bundesweiten zentralen Koordinierung der kontrollrelevanten Aufgaben und Tätigkeiten war das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz betraut. Dabei wurde es von der AGES unterstützt.

## 2.3 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

2.3.1 Gemäß GESG wurde zur Wahrung des Schutzes der Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen, zur wirksamen und effizienten Evaluierung und Bewertung der Ernährungssicherheit und zur epidemiologischen Überwachung übertragbarer und nicht übertragbarer Krankheiten beim Menschen mit 1. Juni 2002 die AGES errichtet. Alleiniger Gründer und Eigentümer der Agentur war zum Zeitpunkt der Errichtung der Bund, vertreten durch den Bundesminister für Gesundheit und Frauen und den Bundesminister für Land-

und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, die auch gemeinsam die Gesellschafterrechte wahrnahmen. Die AGES stand zum Zeitpunkt der Prüfung unverändert zu 100 % im Eigentum des Bundes.

2.3.2 Die AGES war lt. GESG u.a. für Untersuchungen und Begutachtungen von Proben nach dem LMSVG und nach den unmittelbar anzuwendenden lebensmittelrechtlichen EU-Vorschriften zuständig. Diese Proben wurden von den Lebensmittelaufsichtsorganen gezogen und sodann von der AGES analysiert und begutachtet.

2.3.3 Zudem fungierte die AGES als Geschäftsstelle im Rahmen des EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetzes - EU-QuaDG. Dabei unterstützte sie die vorsitzende Person des Kontrollausschusses und nahm Aufgaben wahr bei der Koordinierung der Behörden und Kontrollstellen sowie bei der Erarbeitung der Kontrollpläne, Richtlinien und Handbücher. Weiters betreute sie das Berichts- und Antragswesen und nahm an Expertinnen- bzw. Expertengruppensitzungen teil.

Darüber hinaus oblagen ihr u.a. die Untersuchung, Diagnose und Begutachtung im Rahmen der Tierseuchen- und Zoonosenbekämpfung, die Überwachung der Tiergesundheit von Schlachttieren samt Fleischuntersuchung sowie veterinärmedizinische Untersuchungen von Proben und Materialien tierischer Herkunft.

Die AGES unterstützte zudem das zuständige Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz und die Länder mit statistischem und fachlichem Know-how bei der Erstellung des NKP, bei Berichtslegungspflichten und gewährleistete den Informationsaustausch zwischen den Bundesländern sowie der Europäischen Kommission.

## 2.4 Zuständigkeiten der MA 59 - Marktamt

2.4.1 Gemäß EU-Kontroll-Verordnung (VO [EU] 2017/625) hatte jeder Mitgliedstaat eine oder mehrere zuständige Behörden zu benennen, denen er die Verantwortung für die Organisation oder die Durchführung amtlicher Kontrollen und anderer amtlicher Tätigkeiten übertragen hatte.

Laut § 24 LMSVG oblag die Kontrolle der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften der jeweiligen Landeshauptfrau bzw. dem jeweiligen Landeshauptmann. Diese bzw.

dieser hatte sich zur Erfüllung ihrer bzw. seiner Aufgaben besonders geschulter Organe als Aufsichtsorgane zu bedienen, die in einem Dienstverhältnis zu einer Gebietskörperschaft standen und deren Bestellung durch einen entsprechenden Beststellungsakt kundzutun war.

Innerhalb des Magistrats der Stadt Wien kam diese Aufgabe der MA 59 - Marktamt zu.

2.4.2 Laut Geschäftseinteilung für den Magistrat der Stadt Wien war die MA 59 - Marktamt u.a mit dem Aufsichtsdienst auf dem Gebiet des Konsumentinnen- bzw. Konsumentenschutzes betraut. Dieser Aufsichtsdienst bezog sich insbesondere auf den Konsumentinnen- bzw. Konsumentenschutz nach dem LMSVG sowie nach einschlägigen EU-Verordnungen, somit beispielsweise nach der EU-Kontroll-Verordnung. Die Aufsichtstätigkeit umfasste hierbei auch die Erlassung von Bescheiden, wenn es sich um die lebensmittelrechtliche Zulassung von Betrieben oder um warenbezogene Maßnahmen handelte, ausgenommen Kontrollen in der landwirtschaftlichen Tierhaltung.

Zur Veranschaulichung des umfassenden Aufgabengebietes der MA 59 - Marktamt werden im Folgenden beispielhaft einige ihrer weiteren Zuständigkeiten genannt, wenngleich diese für den Prüfungsgegenstand nicht von zentraler Relevanz waren:

- Die Wahrnehmung der Aufgaben des Landeshauptmannes als Zoonosenkoordinator nach dem Zoonosengesetz sowie die Leitung der Wiener Landeskommission für Zoonosen,
- die Kontrollen nach dem Tiermaterialengesetz in Betrieben, die dem LMSVG und der Zuständigkeit der MA 59 - Marktamt unterliegen,
- die Ausbildung und Prüfung von Fleischuntersucherinnen bzw. Fleischuntersuchern (Trichinenuntersucherinnen bzw. Trichinenuntersucher) und
- die Beistellung von Sachverständigen im Rahmen von Genehmigungsverfahren mit lebensmittelrechtlichem Bezug und zur Überwachung der biozidrechtlichen Bestimmungen im Anwendungsbereich des LMSVG.

### 3. Organisation der Kontrollen

Der Vollzug des LMSVG aufgrund der EU-Kontroll-Verordnung umfasste einerseits die amtlichen Kontrollen von Betrieben im Rahmen von betrieblichen Revisionen sowie andererseits amtliche Kontrollen im Rahmen von Probennahmen. Dabei sollten diese Kontrollen

transparent mit einheitlichen Standards im Rahmen von konkreten Kontrollplänen, Kontroll- und Monitoringprogrammen sowie Schwerpunktaktionen erfolgen.

### 3.1 Mehrjähriger nationaler Kontrollplan

3.1.1 Laut EU-Kontroll-Verordnung hatte jeder Mitgliedstaat einen MNKP zu erstellen und eine zentrale Stelle zu benennen, die mit der Koordinierung der Ausarbeitung seines MNKP und den Informationen über die Durchführung, Überprüfung und Aktualisierung des Kontrollplanes betraut war.

3.1.2 Gemäß LMSVG hatte die Bundesministerin bzw. der Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz einen MNKP zu erstellen, der jährlich zu aktualisieren war. Dies erfolgte in Zusammenarbeit mit der Bundesministerin bzw. dem Bundesminister für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus sowie der Bundesministerin bzw. dem Bundesminister für Finanzen nach Maßgabe der jeweiligen Zuständigkeiten unter Berücksichtigung der Risikobewertung durch die AGES und nach Befassung der Länder.

Der MNKP wurde grundsätzlich für drei Jahre erstellt, bei erforderlichen Änderungen - beispielsweise Anpassungen aufgrund akut aufgetretener Tierseuchen - wurde die Planungsperiode im MNKP angepasst. Darüber hinaus hatte die Bundesministerin bzw. der Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz jährlich bis zum 31. August des Folgejahres einen Bericht über die Durchführung des Kontrollplanes zu erstellen.

3.1.3 Die grundlegenden Ziele der MNKP für den prüfungsrelevanten Bereich der Lebensmittelkontrolle waren der vorsorgende Schutz der Gesundheit der Verbraucherinnen bzw. Verbraucher durch sichere Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel sowie durch ausreichende Information.

Im Betrachtungszeitraum der Jahre 2019 bis 2021 waren die MNKP jeweils für die Jahre 2017 bis 2019 sowie 2020 bis 2022 gültig. Die spezifischen Vorgaben bzw. vorgegebenen Schwerpunktsetzungen der EU waren dabei berücksichtigt. Die spezifischen Vorgaben bzw. vorgegebenen Schwerpunktsetzungen wurden jeweils für drei Jahre festgelegt und gaben Kontrollen der Bereiche Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, kosmetische Mittel, gentechnisch veränderte Organismen, Futtermittel, Tiergesundheit, Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel vor.



## 3.2 Jährlicher nationaler Kontrollplan

3.2.1 Der jährliche NKP war Ausfluss des MNKP und wurde lt. LMSVG unter dem Gesichtspunkt einer zweckmäßigen und wirksamen Kontrolle von der Bundesministerin bzw. dem Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz erlassen. Dies erfolgte jährlich im vierten Quartal in Zusammenarbeit mit den Ländern und der AGES. Die jeweilige Landeshauptfrau bzw. der jeweilige Landeshauptmann war für die Umsetzung des jährlichen NKP verantwortlich und hatte bis zum 31. März des Folgejahres der Bundesministerin bzw. dem Bundesminister Bericht zu erstatten.

3.2.2 Die Erstellung des jährlichen NKP erfolgte unter Berücksichtigung von grundsätzlichen Aufgaben des Lebensmittelrechts, des risikobasierten Ansatzes, von Beurteilungen und Bewertungen der Ergebnisse der vorherigen Pläne, von aktuellen Geschehnissen sowie von praktischen Erfahrungen mit der Vollziehung des jährlichen NKP.

3.2.3 Um eine Wirkungsorientierung hinsichtlich der im MNKP definierten Ziele (s. Punkt 3.1.3) darzulegen, waren als Indikatoren v.a. die Durchführung von Schwerpunkttaktionen und der Soll/Ist-Vergleich (der vorgegebenen amtlichen Kontrollen zu den tatsächlich durchgeführten amtlichen Kontrollen) festgelegt. Über die tatsächliche Durchführung der Lebensmittelkontrollen sowie den Soll/Ist-Vergleich hatte die Bundesministerin bzw. der Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz jährlich einen Bericht zu erstellen, der an die Europäische Kommission übermittelt wurde. Die Informationen dafür waren von den jeweiligen Landeshauptleuten, dem Bundesamt für Verbrauchergesundheit, der AGES sowie den Untersuchungsanstalten der Länder Kärnten und Vorarlberg elektronisch bis 31. März des Folgejahres zu übermitteln.

3.2.4 Gemäß der EU-Kontroll-Verordnung hatten betriebliche Revisionen und Probennahmen einheitlich in einer angemessenen Häufigkeit zu erfolgen. Die angemessene Häufigkeit definierte sich aus einer risikobasierten Vorgangsweise. Demgemäß wurde jede Betriebsart (wie z.B. speisenproduzierende Betriebe, Lebensmittelgroßhandel) einer entsprechenden Risikokategorie und aufgrund dessen einer bestimmten Kontrollhäufigkeit zugeordnet. Eine Erläuterung der Risikokategorien und der damit verbundenen Kontrollfrequenz erfolgt im Bericht unter Punkt 3.3.

3.2.5 Weiters wurde im jährlichen NKP die Anzahl der zu ziehenden Proben bestimmt, die der AGES zu übermitteln waren. Die Anzahl der Probenziehungen wurde für jedes Bundesland festgelegt. Dieser sogenannte Probenplan wurde in einer österreichweiten Arbeitsgruppe bestehend aus Vertreterinnen bzw. Vertretern des Ministeriums, der AGES und der Lebensmittelaufsichtsbehörden der jeweiligen Länder erstellt. Für Wien nahm die MA 59 - Marktamt an dieser Arbeitsgruppe teil.

Im Probenplan wurden die zu ziehenden Proben in drei Probenarten unterteilt. Diese waren Proben aus dem Handel (HAP), Proben aus der Eigenproduktion (PEP) und Proben aufgrund von Schwerpunktaktionen (SPA).

3.2.6 Der Vollzug des jährlichen NKP erfolgte in mittelbarer Bundesverwaltung durch die Bundesländer. Wie bereits im Punkt 2.4.2 angeführt, war die MA 59 - Marktamt lt. Geschäftseinteilung für den Magistrat der Stadt Wien mit dem Aufsichtsdienst auf dem Gebiet des Konsumentinnen- bzw. Konsumentenschutzes betraut. Deren Lebensmittelaufsichtsorganen oblag die diesbezügliche Kontrolltätigkeit.

### 3.3 Häufigkeit der risikobasierten amtlichen Kontrollprüfungen

3.3.1 Wie bereits unter Punkt 3.2.4 erwähnt, richtete sich die Häufigkeit der amtlichen Kontrollprüfungen nach dem Risiko, dass das jeweilige Tier, die jeweilige Ware oder die jeweilige Tier- bzw. Warenkategorie für die Gesundheit von Menschen, Tieren oder Pflanzen, für den Tierschutz oder - sofern es sich um gentechnisch veränderte Organismen oder Pflanzenschutzmittel handelte - auch für die Umwelt darstellte. Gemäß der EU-Kontroll-Verordnung hatten Kontrollen und Warenuntersuchungen einheitlich in einer angemessenen Häufigkeit zu erfolgen.

3.3.2 Als Grundlage für die Festlegung der Kontrollintensität wurden einheitliche Risikokategorien definiert. Die RIK-Einstufung erfolgte auf einer Skala zwischen null bis neun, wobei die Stufe 9 das höchste Risiko darstellte. Die RIK-Einstufungen wurden für die Betriebsarten durch eine Arbeitsgruppe (AG Revisionen) vorgenommen. Diese Arbeitsgruppe bestand aus Mitarbeitenden des zuständigen Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, Mitarbeitenden der AGES und Mitarbeitenden der Lebensmittelaufsichtsbehörde der Länder. Darüber hinaus bestand eine Kooperation mit der Johanneum Research Forschungsgesellschaft mbH sowie einem Beratungsunterneh-

men. Die Festlegung der RIK-Einstufungen basierte auf Risikoanalysen bzw. Projektergebnissen der Arbeitsgruppe. Dabei fanden u.a. eine Gefahrenidentifizierung, Gefahrencharakterisierung, Expositionsabschätzung sowie eine Risikocharakterisierung Berücksichtigung.

Die AG Revisionen legte fest, dass RIK-Einstufungen der Kategorien null bis neun folgende Standardkontrollfrequenz aufweisen mussten:

- 100 % der RIK-Kategorie 9 - Betriebe mussten innerhalb der Standardkontrollfrequenz von 365 Tagen kontrolliert werden,
- 80 % der RIK-Kategorie 8 - Betriebe mussten innerhalb der Standardkontrollfrequenz von 456 Tagen kontrolliert,
- 50 % der RIK-Kategorie 7 - Betriebe mussten innerhalb der Standardkontrollfrequenz von 730 Tagen kontrolliert werden,
- 35 % der RIK-Kategorie 6 - Betriebe mussten innerhalb der Standardkontrollfrequenz von 1.042 Tagen kontrolliert werden,
- 20 % der RIK-Kategorien 5 und 4 - Betriebe mussten innerhalb der Standardkontrollfrequenz von 1.826 Tagen kontrolliert werden und
- 10 % der RIK-Kategorien 3, 2, 1 und 0 - Betriebe mussten innerhalb der Standardkontrollfrequenz von 3.652 Tagen kontrolliert werden.

3.3.3 Zusätzlich zu der RIK-Einstufung nach der jeweiligen Betriebsart wurde jeder Betrieb einer BOR unterzogen. Dabei wurde eine Bewertung des konkreten Betriebes aufgrund weiterer Parameter durchgeführt, wie z.B. nach der Art der hergestellten Produkte, der Produktionsprozesse, der Vertriebswege sowie des Kundinnen- bzw. Kundenkreises. Diese Parameter wurden von der AG - QM festgelegt. Die Arbeitsgruppe bestand aus Mitarbeitenden des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz sowie Mitarbeitenden der Lebensmittelaufsichtsbehörde der Länder.

3.3.4 Eine weitere risikobasierte Bewertung eines Betriebes war das KOR. Dieses ergab sich aufgrund des Ergebnisses der jeweils letzten risikobasierten Kontrollprüfung durch das Lebensmittelaufsichtsorgan. Eine risikobasierte Kontrollprüfung konnte entweder in Form einer betrieblichen Revision, einer Probennahme oder einer Kombination von beiden erfolgen. Eine risikobasierte Kontrollprüfung war zwangsläufig nicht immer mit einer Probennahme verbunden.

3.3.5 Die RIK-Einstufung sowie das BOR und das KOR ergaben eine Gesamtrisikobewertung des jeweiligen Betriebes. Dadurch konnte ein Betrieb zwar grundsätzlich eine niedrigere RIK-Einstufung aufgrund der Betriebsart aufweisen, jedoch aufgrund einer negativen Bewertung des KOR im Rahmen von betrieblichen Revisionen oder Probennahmen einer kürzeren Kontrollfrequenz unterliegen.

## 4. Sicherstellung der Kontrollen

### 4.1 Qualitätsmanagementsystem

In Österreich war von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder ein einheitliches QM-System für alle amtlichen Kontrollen eingerichtet. Die Kontrollen der dem LMSVG unterliegenden Betriebe erfolgten somit österreichweit nach gleichen festgelegten Standards, Vorschriften und Vorgehensweisen, welche in einem in allen Bundesländern einheitlich verwendeten QM-Handbuch verankert waren.

Dieses Handbuch wurde in einer Arbeitsgruppe (AG QM-System) erarbeitet. Mitglieder dieser Arbeitsgruppe waren Vertreterinnen bzw. Vertreter der Länder und des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz. Zu den Aufgaben der Arbeitsgruppe zählte u.a. auch die laufende Überarbeitung und gegebenenfalls Aktualisierung des Handbuches. Auf dieser Grundlage waren alle Lebensmittelaufsichtsorgane verpflichtet, ihre Tätigkeiten auszuüben. Um diese Vorgehensweisen sicherzustellen und zu dokumentieren, waren die Abläufe für die Lebensmittelaufsichtsorgane in einzelnen Verfahrensanweisungen verschriftlicht und in den Informationssystemen für jede Betriebsart sowie Warengruppe hinterlegt.

### 4.2 Informationssysteme

4.2.1 In der EU-Kontroll-Verordnung war festgelegt, dass die zuständigen nationalen Behörden die amtlichen Kontrollen nach einem festgelegten dokumentierten Verfahren durchzuführen hatten. Auf europäischer Ebene waren durch die europäische Kommission mehrere Informationssysteme eingerichtet, die die Weitergabe und Verwaltung von Daten und Informationen durch IT-Tools ermöglichten.

4.2.2 Um österreichweit einen Datenaustausch zu Betrieben mit Tieren bzw. zu fleischproduzierenden Betrieben zu gewährleisten, wurde vom Bund das computergestützte Informationssystem VIS eingerichtet. Das VIS basierte auf dem AHL, dem TSG sowie dem LMSVG und wurde im Auftrag des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz geführt. Es beinhaltete die Stamm- und Betriebsdaten für Betriebe mit Tieren bzw. fleischproduzierende Betriebe und wurde von den veterinärmedizinischen Lebensmittelaufsichtsorganen verwendet.

Neben diesem Informationssystem des Bundes hatten die Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder das Informationssystem ALIAS eingerichtet. Dieses war eine österreichweit genutzte Datenbank der Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder, in welchem alle Betriebsdaten sowie Ergebnisse der Kontrollen erfasst waren. Darüber hinaus waren alle im Rahmen von Kontrollen anzuwendenden Verfahrensanweisungen im Informationssystem ALIAS hinterlegt sowie die Risikobewertung des jeweiligen Betriebes, die sich aufgrund der RIK-Einstufung sowie der BOR- und KOR-Bewertung ergab.

Zwischen den beiden genannten Informationssystemen VIS und ALIAS bestand eine Schnittstelle ausschließlich bzgl. der darin erfassten Betriebsdaten.

### 4.3 Audits

4.3.1 Um die Einhaltung der EU-Kontroll-Verordnung sicherzustellen, war die Abhaltung von Audits vorgesehen. Diese waren von Expertinnen bzw. Experten der Kommission in jedem Mitgliedstaat durchzuführen, um einerseits die Anwendung der Vorschriften und der Bestimmungen der relevanten Verordnung und andererseits das Funktionieren der nationalen Kontrollsysteme zu überprüfen. Die Kontrollen wurden in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten organisiert und regelmäßig vorgenommen.

4.3.2 Darüber hinaus wurden auf innerstaatlicher Ebene auch bundesländerübergreifende Audits durchgeführt. Hierbei wurden die Audits von Auditorinnen bzw. Auditoren eines anderen Bundeslandes durchgeführt. Zu den von der MA 59 - Marktamt durchgeführten Audits s. Punkt 5.6.

## 4.4 Aus- und Weiterbildungen

4.4.1 Gemäß LMSVG hatte die Bundesministerin bzw. der Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz mit Verordnung nähere Vorschriften über die Aus- und Weiterbildung von Organen der Lebensmittelaufsicht zu erlassen. Die Verordnung hatte die Voraussetzungen für die Zulassung zur Ausbildung, die Art und den Umfang der Aus- und Weiterbildung sowie den Umfang der Prüfungsfächer und der Prüfungskommission festzulegen. Dies wurde mit der LMSVG-Aus- und Weiterbildungsverordnung normiert.

4.4.2 Die Ausbildungsdauer für Lebensmittelaufsichtsorgane betrug demnach mindestens neun Monate und gliederte sich in eine tätigkeitsbezogene theoretische Ausbildung und eine praktische Ausbildung einschließlich Praktika in der AGES. Dabei waren bei der theoretischen Ausbildung 480 Unterrichtseinheiten und bei der praktischen Ausbildung 960 Unterrichtseinheiten zu absolvieren. Die Ausbildung zum Lebensmittelaufsichtsorgan oblag dem Bund und wurde von der Akademie der AGES organisiert.

Die Ausbildung umfasste u.a. folgende Inhalte:

- Lebensmittelrechtliche Vorschriften einschließlich der Bewertung von diesbezüglichen Verstößen, Grundzüge der Verwaltungsverfahrensgesetze sowie des Unionsrechts,
- Überblick über weitere relevante Vorschriften entlang der Lebensmittelkette (z.B. Futtermittel, Weinrecht, Vermarktungsnormen und Codex Alimentarius),
- Grundzüge der Mikrobiologie, Hygiene im Lebensmittelverkehr, spezielle Lebensmittel- und Betriebshygiene,
- Betriebliche Eigenkontrollsysteme, HACCP-Verfahren, Managementsysteme wie z.B. Qualitätssicherungsprogramme der Lebensmittelunternehmen und ihre Bewertung,
- Durchführung der amtlichen Kontrollen in Form von Überwachungsmethoden, Kontrollverfahren, Prüfung schriftlichen Dokumentenmaterials und sonstiger Aufzeichnungen, Qualitätsmanagement der amtlichen Lebensmittelaufsicht, Statistik und IT, amtliche Bescheinigungssysteme, Schnellwarnsysteme RASFF und RAPEX und ihre konkreten Auswirkungen auf die amtliche Lebensmittelaufsicht, Notfallpläne für Krisensituationen einschließlich der Kommunikation zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission,
- Psychologische Grundlagen der Kontrolltätigkeiten, insbesondere Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken,

- Grundzüge der Ernährungslehre und Toxikologie unter besonderer Berücksichtigung der dem LMSVG unterliegenden Waren und
- Warenkunde und Technologie von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Gebrauchsgegenständen.

Die auszubildenden Personen hatten durch eine kommissionelle Abschlussprüfung, die sowohl schriftlich als auch mündlich zu erfolgen hatte, nachzuweisen, dass sie über die fachlichen und allgemeinen Kenntnisse verfügten.

4.4.3 Im Rahmen der Weiterbildung waren verpflichtende regelmäßige Weiterbildungsveranstaltungen für Lebensmittelaufsichtsorgane vorgesehen. Diese waren innerhalb von zwei Jahren im Ausmaß von 24 Einheiten (je 50 Minuten) zu absolvieren.

## 5. Umsetzung der Kontrollen

### 5.1 Organisation der Gruppe Lebensmittel in der MA 59 - Marktamt

5.1.1 Die für den behördlichen Vollzug des jährlichen NKP zuständigen Lebensmittelaufsichtsorgane waren im Betrachtungszeitraum in der Gruppe Lebensmittel der MA 59 - Marktamt angesiedelt. Die Gruppe Lebensmittel unterteilte sich in die Referate Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen sowie in die drei Bezirksabteilungen Nord, Süd und West.

5.1.2 Der Aufgabenbereich der Lebensmittelaufsichtsorgane des Referates Lebensmittelsicherheit war den einzelnen Arbeitsplatzbeschreibungen zu entnehmen. Dieser umfasste u.a. die Überprüfung der Betriebe der Risikokategorien 9 und 8 auf Einhaltung der behördlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie deren Produkte in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen.

Darüber hinaus waren diese Lebensmittelaufsichtsorgane mit der behördlichen Kontrolle jener Betriebe betraut, deren hergestellte Produkte für vulnerable Konsumentinnen- bzw. Konsumentengruppen (wie z.B. Schwangere oder Kleinkinder) vorgesehen waren.

5.1.3 Der Aufgabenbereich der Lebensmittelaufsichtsorgane des Referates Veterinärwesen war ebenfalls den einzelnen Arbeitsplatzbeschreibungen zu entnehmen und umfasste

Kontroll- und Revisionstätigkeiten im Rahmen der Vollziehung folgender Gesetze: TMG, Tiergesundheitsgesetz, TSchG, TSG sowie Zoonosengesetz.

Aber auch die Untersuchungen von Schlachttieren, Wildfleisch und Fisch sowie Fleisch und veterinärbehördliche Abfertigungen von Exportsendungen tierischer Lebensmittel in Drittstaaten zählten zu ihrem Aufgabenbereich. Dies beinhaltete auch die Überprüfung der Produkte in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie die Einhaltung der behördlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

5.1.4 Auch der Aufgabenbereich der drei Bezirksabteilungen Nord, Süd und West war den einzelnen Arbeitsplatzbeschreibungen zu entnehmen. Dieser umfasste jene Betriebe, die nicht im Zuständigkeitsbereich der Referate Lebensmittelsicherheit oder Veterinärwesen lagen. Dies beinhaltete ebenfalls die Überprüfung der Betriebe auf Einhaltung der behördlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie deren Produkte in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen.

5.1.5 Zum Stichtag 1. Jänner 2023 wies die Gruppe Lebensmittel 102 Dienstposten (inkl. neun Kanzleimitarbeitende) auf.

## 5.2 Aufgabenwahrnehmung im Rahmen der Kontrollen gemäß LMSVG

5.2.1 Gemäß dem vorgegebenen Kontrollplan, der im jährlichen NKP festgelegt wurde, führten die Lebensmittelaufsichtsorgane der MA 59 - Marktamt Kontrollen gemäß LMSVG durch. Diese umfassten, wie bereits erwähnt, amtliche Kontrollen von Betrieben im Rahmen von betrieblichen Revisionen sowie amtliche Kontrollen im Rahmen von Probennahmen.

Wie bereits unter Punkt 4.1 erwähnt, war die Lebensmittelaufsicht im Rahmen eines länderübergreifenden Qualitätsmanagements organisiert und zusammenfassend in einem QM-Handbuch festgelegt. Das QM-Handbuch bildete die Grundlage für die Tätigkeiten der Lebensmittelaufsicht und beinhaltete Verfahrensanweisungen, die die Lebensmittelaufsichtsorgane verpflichtend anzuwenden hatten.

5.2.2 Im Rahmen ihrer Tätigkeiten wurden die Lebensmittelaufsichtsorgane der MA 59 - Marktamt durch die Informationssysteme VIS und ALIAS (s. Punkt 4.2) unter-



stützt. Jeder Betrieb, der dem LMSVG unterlag, musste im entsprechenden Informationssystem angelegt sein. Bei Neuanmeldung eines Betriebes waren die erforderlichen Daten durch die Mitarbeitenden der Gruppe Lebensmittel der MA 59 - Marktamt in den Informationssystemen ALIAS bzw. VIS zu erfassen. Aufgrund der eingegebenen Betriebsart (wie z.B. Fleischereien und Fleischverarbeiter, Mayonaisenhersteller, gewerbliche Speiseeishersteller, Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen) wurde computerbasiert das jeweilige Risiko, das durch Festlegung der RIK-Einstufung von neun bis null vorgegeben war, bei dem betreffenden Betrieb hinterlegt. Die Zahl neun war dabei die höchste Risikoeinstufung. In einem nächsten Schritt erfolgte die Bewertung des BOR (s. Punkt 3.3.3). Die genaue Vorgehensweise, welche Daten dabei einzugeben waren, war in einer Verfahrensanweisung vorgegeben.

Des Weiteren wurden Ergebnisse und Feststellungen von durchgeführten Kontrollprüfungen durch die Lebensmittelaufsichtsorgane in das Informationssystem ALIAS eingegeben, woraus sich das KOR eines Betriebes errechnete.

Aus allen o.a. Parametern (RIK-Einstufung, BOR und KOR) errechnete das Informationssystem ALIAS eine Kontrollfrequenz für den betreffenden Betrieb. Diese Kontrollfrequenz war von den Lebensmittelaufsichtsorganen grundsätzlich immer einzuhalten, Ausnahmen waren nur in begründeten Fällen zulässig.

## 5.3 Betriebliche Revisionen und Probennahmen

5.3.1 Im Rahmen einer betrieblichen Revision hatte das Lebensmittelaufsichtsorgan zu überprüfen, ob der jeweilige Betrieb selbst eine Eigenkontrolle der Produkte, der Produktionsvorgänge und der Betriebshygiene ausreichend sicherstellte, sodass alle rechtlichen Anforderungen erfüllt wurden. Betriebliche Revisionen waren gemäß den Verfahrensanweisungen des QM-Handbuches durchzuführen.

Die Vorgehensweise bei der Planung, Vorbereitung und Durchführung von betrieblichen Revisionen war in einer allgemeinen Verfahrensanweisung festgelegt, die für alle Kontrollprüfungen galt und die erforderlichen Erläuterungen und die rechtlichen Grundlagen beinhaltete. Darin geregelt waren u.a. der Ablauf, die Planung, die Durchführung von Kontrollen, die Beurteilung der Betriebe, die Dokumentation der amtlichen Kontrolle und dem Akt beizulegende Anlagen. Des Weiteren beinhaltete die allgemeine Verfahrensanweisung einen Hinweis, welche konkrete Verfahrensanweisung für die Durchführung von betrieblichen

Revisionen von den Lebensmittelaufsichtsorganen je nach konkreter Betriebsart anzuwenden war.

In jeder Verfahrensanweisung je Betriebsart war wiederum eine Checkliste hinterlegt, die in Module gegliedert war und die verschiedene Bereiche - bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen, Warenzustand und Umgang mit Waren, Umsetzung Hygiene und Schulung, Dokumentenprüfung - umfasste. Bei Durchführung der betrieblichen Revision wurde mit der Eingabe der Betriebsart im Informationssystem ALIAS die jeweils anzuwendende Verfahrensanweisung aufgerufen sowie die vom Lebensmittelaufsichtsorgan abzuarbeitende Checkliste.

Um die Vielfalt der anzuwendenden betriebsartenbezogenen Verfahrensanweisungen im Rahmen von betrieblichen Revisionen darzustellen, sind diese in der folgenden Tabelle 1 angeführt:

Tabelle 1: Verfahrensanweisungen für betriebliche Revisionen

Verfahrensanweisung Nr.	Verfahrensanweisung Titel
VA-K 020A	Verfahrensanweisung für die Planung, Vorbereitung und Durchführung von Kontrollen
VA-K 0202	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Herstellern von Eiprodukten, Flüssigei, Mayonnaisen- und Feinkosterzeugnissen
VA-K 0203	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Lager- und Kühllhäusern und speziellen Lebensmittelgroßhändlern
VA-K 0204	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Be- und Verarbeitern von Fisch, Froschschenkeln und Schnecken mit Zulassung sowie Betrieben im Rahmen der Lebensmittelhygiene-Einzelhandels- und Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung
VA-K 0205	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von speziellen Lebensmittelkleinhandelsbetrieben und Supermärkten
VA-K 0208	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von sonstigen Herstellerbetrieben
VA-K 0209	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Speiseeisherstellern, Konditoreien, Schokoladefabrikfabriken und Schokoladefabrikfabriken, Zuckerwarenfabriken und Zuckerwarenerstellern
VA-K 0210	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Herstellern und Abfüllern von alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken
VA-K 0211	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Betrieben der Kosmetikkontrollmaßnahmen-VO
VA-K 0212	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Großküchen
VA-K 0213	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Betrieben mit umfangreichem Speisenangebot
VA-K 0214	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Betrieben mit geringem Speisenangebot

Verfahrens- anweisung Nr.	Verfahrensanweisung Titel
VA-K 0215	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von ortsveränderlichen und/oder nicht ständigen Betriebsstätten, Zeltfesten, Waren auf dem Transport und Verkaufsautomaten, die einem Lebensmittelunternehmer bzw. Lebensmittelunternehmen zugeordnet sind (Standkontrolle)
VA-K 0217	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Trinkwasserversorgungsanlagen
VA-K 0218	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Betrieben mit speziellem Warenangebot
VA-K 0219	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Brot- und Backwarenherstellern
VA-K 0220	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Teigwarenherstellern
VA-K 0222	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Imkern, Honigabfüllern und Honiggroßhändlern
VA-K 0226	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von speisenproduzierenden Ferien- und Jugendlagerküchen
VA-K 0229	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Milchbetrieben und Milchverarbeitungsbetrieben mit Zulassung
VA-K 0230	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Betrieben, die Rohmilch abgeben und von Milchverarbeitungsbetrieben im Rahmen der Lebensmittelhygiene-Einzelhandels-VO
VA-K 0232	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Fleischbetrieben und Fleischverarbeitungsbetrieben im Rahmen der Lebensmittelhygiene-Einzelhandels-VO
VA-K 0233	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Eierpackstellen
VA-K 0234	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Herstellern, Groß- und Einzelhändlern von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen und sonstigen Gebrauchsgegenständen (ausgenommen Spielwaren)
VA-K 0235	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Herstellern, Groß- und Einzelhändlern von Spielwaren
VA-K 0236	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Herstellern von Zusatzstoffen und Aromen
VA-K 0237	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von landwirtschaftlichen Obst- und Gemüseverarbeitenden, Essigherstellern und Direktvermarktern von sonstigen Waren
VA-K 0238	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Margarine- und Speiseölherstellern und Speiseölabfüllern
VA-K 0239	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Mühlen, Herstellern von Stärke, Teig-, Backmischungen und Backtriebmitteln, Zuckerfabriken, Salinen und industriellen und gewerblichen Essigherstellern
VA-K 0240	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Obst-, Gemüse- und Pilzverarbeitern sowie Gewürz- und Senfherstellern
VA-K 0241	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Kaffeeröstereien, Herstellern von Kaffeeersatz und Teeabpackern
VA-K 0242	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Herstellern von diätischen Lebensmitteln, Kindernahrung und Nahrungsergänzungsmitteln sowie Convenience- und Halbfertigprodukten

Quelle: MA 59 - Marktamt, Darstellung: StRH Wien



5.3.2 Die Anzahl der Probennahmen richtete sich nach den Vorgaben des Probenplanes des jährlichen NKP und war je nach Warengruppe unterschiedlich (z.B. Speiseeiserzeugnisse, Fleisch, Milch, Fisch, Obst, Gemüse, kosmetische Mittel, Lebensmittelkontaktmaterialien und Spielzeug).

Darüber hinaus legte jeweils zu Jahresbeginn die Leitung der Gruppe Lebensmittel, unabhängig von den Sollvorgaben des Probenplanes, weitere Probenziehungen fest und beauftragte damit je nach Zuständigkeit die Referate Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen sowie die drei Bezirksabteilungen. Dabei gab die Gruppenleitung sowohl die Probenmengen als auch die betroffenen Warengruppen vor.

Des Weiteren wurden von den Lebensmittelaufsichtsorganen bei Verdachtsfällen sogenannte Verdachtsproben gezogen. Unter Verdachtsproben wurden jene Proben eingestuft, die augenscheinlich für den Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich waren. Diese Probennahmen wurden ebenfalls der AGES zur Analyse und Begutachtung übermittelt.

Auch bei der Durchführung von Probennahmen von Waren waren verpflichtend vorgegebene Verfahrensanweisungen zu beachten und anzuwenden. Diese enthielten u.a. Angaben zu Bekleidungsvorschriften der Lebensmittelaufsichtsorgane, Arbeitsunterlagen und Arbeitsgerätschaften bzw. Arbeitsutensilien. Weiters waren zu entnehmende Mindestmengen festgelegt sowie Vorgehensweisen im Fall von deren Unterschreitung. Für jede Warengruppe gab es eine eigene Verfahrensanweisung.

Um die Vielfalt der anzuwendenden Verfahrensanweisungen für Probennahmen von Waren darzustellen, sind diese in der folgenden Tabelle 2 angeführt:

Tabelle 2: Verfahrensanweisungen für Probennahmen

Verfahrensanweisung Nr.	Verfahrensanweisung Titel
VA-P 030A	Verfahrensanweisung für die Probennahme allgemein
VA-P 0301	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren für die Untersuchung auf lebensmittelrechtliche Kriterien
VA-P 0302	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren (Gemüse) für die Untersuchung auf Nitrat
VA-P 0307	Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Waren für die Untersuchung auf Pestizidrückstände

Verfahrens- anweisung Nr.	Verfahrensanweisung Titel
VA-P 0309	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Kondensmilch und Milchpulverarten für die Untersuchung auf Trockenmasse, Wassergehalt, Fett, Saccharose, Milchsäure, Lactate und Phosphatase-Aktivität
VA-P 0310	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Nährkaseinen und Nährkaseinaten für die Untersuchung auf Wassergehalt, Eiweißgehalt, titrierbare Säuren, Aschegehalt und pH-Wert
VA-P 0311	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Speiseeis für die Untersuchung auf chemische und mikrobiologische Kriterien
VA-P 0313	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Geflügel für die Untersuchung auf Salmonellen
VA-P 0318	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren für die Untersuchung auf Radioaktivität
VA-P 0319	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren für die Untersuchung auf gentechnisch veränderte Organismen
VA-P 0320	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren für die Untersuchung auf Blei, Cadmium, Quecksilber, Zinn, 3-MCPD, Furan, Acrylamid, Ethylcarbamid und Plicyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PA) inkl. Benzo(a)pyren
VA-P 0321	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Bier und alkoholfreien Getränken aus Schankanlagen
VA-P 0322	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Wasser
VA-P 0323	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren für die Untersuchung auf Dioxine und verwandte Substanzen
VA-P 0325	Verfahrensanweisung für die Probennahme von festen Apfelerzeugnissen und Apfelsaft sowie festen Apfelerzeugnissen für Säuglinge und Kleinkinder für die Untersuchung auf Mykotoxine
VA-P 0326	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Fruchtsäften einschließlich Traubensaft, für die Untersuchung auf Mykotoxine
VA-P 0327	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Gewürzen für die Untersuchung auf Mykotoxine
VA-P 0328	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Milch- und Milcherzeugnissen, Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung einschließlich Säuglingsmilch und Folgemilch für die Untersuchung auf Mykotoxine
VA-P 0329	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Säuglingsnahrung und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder für die Untersuchung auf Mykotoxine
VA-P 0330	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Getreide und Getreideerzeugnissen für die Untersuchung auf Mykotoxine
VA-P 0331	Verfahrensanweisung für die Probennahme von getrockneten Feigen für die Untersuchung auf Mykotoxine
VA-P 0332	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Kaffee und Kaffeeerzeugnissen, Süßholzwurzel und Süßholzwurzelauszug für die Untersuchung auf Mykotoxine
VA-P 0333	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Trockenobst einschließlich getrockneten Weintrauben und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen getrocknete Feigen, für die Untersuchung auf Mykotoxine
VA-P 0334	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Lebensmittelkontaktmaterialien (FCM) auf nicht zugelassene Inhaltsstoffe

Verfahrens- anweisung Nr.	Verfahrensanweisung Titel
VA-P 0335	Verfahrensanweisung für die Probennahme von Erdnüssen, sonstigen Ölsaaten, Aprikosenkernen und Nüssen für die Untersuchung auf Mykotoxine
VA-P 0336	Verfahrensanweisung für die Probennahme von pflanzlichen Ölen für die Untersuchung auf Mykotoxine

Quelle: MA 59 - Marktamt, Darstellung: StRH Wien

5.3.3 Wurden aufgrund von betrieblichen Revisionen oder Probennahmen Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Anforderungen evident, musste die MA 59 - Marktamt geeignete Maßnahmen zur Behebung der Mängel setzen. Dazu zählten etwa die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens der Ware, die Untersagung der Benützung von Räumen oder auch die Schließung eines Betriebes.

Wurden Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt, war der verantwortliche Betrieb durch die MA 59 - Marktamt sofort zu informieren. Dieser musste umgehend das weitere Inverkehrsetzen unterlassen und von sich aus die Ware vom Markt nehmen (Rücknahme oder Rückruf), seine Abnehmerinnen bzw. Abnehmer informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die Endkonsumentinnen bzw. Endkonsumenten bereits erreicht haben. Kam die Unternehmerin bzw. der Unternehmer diesen Verpflichtungen nicht nach, hatte die MA 59 - Marktamt die Ware zu beschlagnahmen. Darüber hinaus stellte die MA 59 - Marktamt erforderlichenfalls Organstrafverfügungen aus bzw. erstattete Anzeige.

## 5.4 Vorgaben lt. jährlichem nationalen Kontrollplan

5.4.1 Wie bereits in Punkt 3.2.5 dargelegt, bestimmte der Probenplan des jährlichen NKP für jedes Bundesland die Anzahl der zu ziehenden Proben, die der AGES zu übermitteln waren. Diese zu ziehenden Proben wurden in HAP, PEP und SPA aufgegliedert.

Die Sollvorgaben (Soll-Wert) gemäß dem Probenplan für das Jahr 2019 für Wien sowie die tatsächlichen Probennahmen zur Zielerreichung (Ist-Wert) wurden dem StRH Wien übermittelt und sind nachfolgender Tabelle 3 zu entnehmen:

Tabelle 3: Soll-Ist-Vergleich der Anzahl der Probenziehungen im Jahr 2019

Probenart	Soll	Ist	Erfüllungsgrad in %
HAP-Proben	2.501	2.571	103

Probenart	Soll	Ist	Erfüllungsgrad in %
PEP-Proben	342	410	120
SPA-Proben	1.163	1178	101
<b>Summe</b>	<b>4.006</b>	<b>4.159</b>	<b>104</b>

Quelle: MA 59 - Marktamt, Darstellung: StRH Wien

Wie der Tabelle 3 zu entnehmen ist, lag der Erfüllungsgrad bei allen Probenarten über 100 %. Grund dafür war u.a., dass die Gruppe Lebensmittel der MA 59 - Marktamt jährliche Probenziehungen in Bezug auf Menge und Warengruppen den Lebensmittelaufsichtsorganen vorschrieb (s. Punkt 5.3.2). Die Anzahl der Probenziehungen konnte dadurch die Vorgaben des Probenplanes übersteigen.

5.4.2 Ebenso wurden für das Jahr 2020 die Sollvorgaben (Soll-Wert) gemäß dem Probenplan für Wien sowie die Zielerreichung (Ist-Wert) dem StRH Wien übermittelt. Diese sind nachfolgender Tabelle 4 zu entnehmen:

Tabelle 4: Soll-Ist-Vergleich der Anzahl der Probenziehungen im Jahr 2020

Probenart	Soll	Ist	Erfüllungsgrad in %
HAP-Proben	2.078	2.414	116
PEP-Proben	245	284	116
SPA-Proben	913	940	103
<b>Summe</b>	<b>3.236</b>	<b>3.638</b>	<b>112</b>

Quelle: MA 59 - Marktamt, Darstellung: StRH Wien

Wie der Tabelle 4 zu entnehmen ist, lag der Erfüllungsgrad auch in diesem Jahr bei allen Planproben über 100 %.

Aufgrund der COVID-19-Pandemie und der daraus resultierenden Zugangsbeschränkungen wurden die Sollvorgaben des Probenplanes seitens des zuständigen Bundesministeriums durch einen Nachtrag im Vergleich zum Vorjahr um rd. 19 % herabgesetzt.

5.4.3 Auch für das Jahr 2021 wurden die Sollvorgaben (Soll-Wert) für Wien sowie die Zielerreichung (Ist-Wert) dem StRH Wien übermittelt. Diese sind nachfolgender Tabelle 5 zu entnehmen:

Tabelle 5: Soll-Ist-Vergleich der Anzahl der Probenziehungen im Jahr 2021

Probenart	Soll	Ist	Erfüllungsgrad in %
HAP-Proben	1.157	1.240	107
PEP-Proben	249	305	123
SPA-Proben	1.425	1.435	101
<b>Summe</b>	<b>2.831</b>	<b>2.980</b>	<b>105</b>

Quelle: MA 59 - Marktamt, Darstellung: StRH Wien

Wie der Tabelle 5 zu entnehmen ist, lag der Erfüllungsgrad auch in diesem Jahr bei allen Planproben über 100 %.

Aufgrund der noch immer andauernden Zugangsbeschränkungen wurden auch für das Jahr 2021 die Sollvorgaben seitens des zuständigen Bundesministeriums durch einen Nachtrag herabgesetzt.

Wie der Tabelle weiters zu entnehmen ist, betrug lt. Probenplan der Soll-Wert der SPA-Proben im Jahr 2021 um rd. 56 % mehr als im Vorjahr 2020. Laut Aussage der geprüften Stelle waren im Jahr 2021 wie schon im Jahr zuvor aufgrund der COVID-19-Pandemie Gastronomiebesuche nur eingeschränkt möglich. Daraus resultierte eine Auslagerung der Bewirtungen im Rahmen einer sogenannten „Take-Away-Gastronomie“. Dem wurde im Probenplan insofern Rechnung getragen, als der Soll-Wert der SPA-Proben in der Warengruppe Lebensmittelkontaktmaterialien erhöht und schwerpunktmäßig kontrolliert wurde. Lebensmittelkontaktmaterialien wurden bei der „Take-Away-Gastronomie“ vor allem in Form von Bechern, Besteck, Lebensmittelboxen etc. verstärkt in Umlauf gebracht.

5.4.4 In den obigen Tabellen 3 bis 5 sind jene Proben nicht enthalten, die als sogenannte Verdachtsproben (s. Punkt 5.3.2) gezogen wurden. Im Jahr 2019 wurden insgesamt 1.744 Verdachtsproben, im Jahr 2020 insgesamt 859 Verdachtsproben und im Jahr 2021 insgesamt 1.390 Verdachtsproben entnommen.



## 5.5 Qualitätsmanagement- und Informationssysteme

5.5.1 Wie bereits im Punkt 4.1 bzw. 4.2 näher ausgeführt, wurden die Kontrollen von dem den LMSVG unterliegenden Betrieben österreichweit nach gleichen, festgelegten Standards, Vorschriften und Vorgehensweisen durchgeführt. Diese waren im österreichweit geltenden QM-Handbuch der Lebensmittelkontrolle verankert und verpflichtend anzuwenden. Diese Vorgaben waren auch von der MA 59 - Marktamt als Lebensmittelaufsichtsbehörde des Magistrats der Stadt Wien einzuhalten.

5.5.2 Darüber hinaus erfolgte die Erfassung der österreichischen amtlichen Lebensmittelkontrolle durch das unter Punkt 4.2 erwähnte computergestützte Informationssystem ALIAS. Um die Anwendung der erforderlichen Verfahrensanweisungen sicherzustellen, waren alle im Rahmen von Kontrollen anzuwendenden Verfahrensanweisungen für betriebliche Revisionen und Probennahmen im Informationssystem ALIAS automatisiert vorgegeben und eine Veränderung, nach Aussage der geprüften Stelle, durch das jeweilige Lebensmittelaufsichtsorgan nicht möglich.

## 5.6 Durchgeführte Audits

5.6.1 Der Bereich der Lebensmittelkontrolle wurde nach Auskunft der geprüften Stelle alle 3 Jahre einem Audit unterzogen. Das letzte Audit in der MA 59 - Marktamt für den Bereich Lebensmittelsicherheit fand im Jahr 2021 statt. Gegenstand des Audits war u.a. die Einhaltung von verfahrensrechtlichen und systematischen Vorgaben lt. QM. Als Ergebnis des Audits war festgehalten, dass den Vorgaben zwar entsprochen wurde, die Dokumentation der Verfahren jedoch verbessert werden sollte.

Dazu befragt gab die geprüfte Stelle an, dass die beanstandete Dokumentation auf eine Organisationsumstellung der Standardsoftware ELAK auf die Einführung der gemeinsamen elektronischen Aktenführung GEMMA zurückzuführen war. In den vom StRH Wien eingesehenen Akten der unter Punkt 6. dargestellten Stichproben waren die Dokumentationen der Lebensmittelkontrollverfahren vollständig vorhanden.

5.6.2 Im Betrachtungszeitraum der Jahre 2019 bis 2021 waren 3 Mitarbeitende als Auditorinnen bzw. Auditoren für Lebensmittelsicherheit und 1 Mitarbeitender als Auditor für

den Bereich biologische Lebensmittel tätig. Die Nominierung von Auditorinnen bzw. Auditoren erfolgte durch die MA 59 - Marktamt. Die Ausbildungskosten für Auditorinnen bzw. Auditoren wurden ausschließlich von der geprüften Stelle getragen, da diese Ausbildung vom Bund nicht angeboten wurde. Die Ausbildung erfolgte durch unterschiedliche Anbietende. Neben den zu absolvierenden Aus- und Weiterbildungseinheiten eines Lebensmittelaufsichtsorgans war eine als „Audit Review“ bezeichnete jährliche Fortbildung zu absolvieren. Im Betrachtungszeitraum hielten die Auditorinnen bzw. Auditoren der geprüften Stelle 3 Audits ab. Diese fanden im Burgenland, in Niederösterreich und in Salzburg statt.

## 5.7 Absolvierte Aus- und Weiterbildungen

5.7.1 Wie bereits unter Punkt 4.4 dargestellt, waren in der LMSVG-Aus- und Weiterbildungsverordnung die erforderlichen Grundvoraussetzungen geregelt, um als Lebensmittelaufsichtsorgan tätig zu sein.

Im Betrachtungszeitraum wurden aufgrund der COVID-19-Pandemie keine Weiterbildungsveranstaltungen im gewohnten Ausmaß abgehalten. Erst im Jahr 2022 schlossen insgesamt 17 Mitarbeitende den verpflichtenden Lebensmittelausbildungslehrgang des Bundes in der Akademie der AGES sowohl in Theorie als auch in Praxis erfolgreich ab. Dieser umfasste insgesamt 1.410 Unterrichtseinheiten pro Mitarbeitende. Vier Veterinärmedizinerinnen bzw. Veterinärmediziner besuchten seit Herbst 2022 den tierärztlichen Universitätslehrgang Physikatskurs an der veterinärmedizinischen Universität Wien, der eine Voraussetzung für die Beauftragung und Bestellung für amtstierärztliche Tätigkeiten darstellte.

5.7.2 Um die Vorgaben der LMSVG-Aus- und Weiterbildungsverordnung erfüllen zu können, hatte jedes Lebensmittelaufsichtsorgan lt. interner Vorgaben der geprüften Stelle jährlich im Schnitt zwölf Weiterbildungseinheiten zu absolvieren. Bei längeren Absenzen (wie Krankheit oder Karenz) konnte es zu Unterschreitungen dieser Weiterbildungsvorgaben kommen. Das gesamte Ausbildungsprogramm war im Personalverwaltungssystem der Stadt Wien - VIPer hinterlegt. Wie den eingesehenen Personalunterlagen zu entnehmen war, waren bei allen Lebensmittelaufsichtsorganen die von ihnen absolvierten Weiterbildungseinheiten für jedes Jahr in VIPer erfasst und dokumentiert.

Bei dem im Jahr 2021 stattgefundenen Audit war auch der Erfüllungsgrad der verpflichtenden Weiterbildung der Lebensmittelaufsichtsorgane prüfungsgegenständlich. Es ergaben sich dabei keine diesbezüglichen Beanstandungen.

## 6. Stichprobenweise Einschau

### 6.1 Umfang der Stichprobenziehung

Die Akteneinsicht erfolgte auf Grundlage der im Informationssystem ALIAS gespeicherten Protokolle.

Im Zuge der Einschau erhob der StRH Wien bei den Betriebsarten „gewerbliche Speiseeishersteller“ sowie „speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ die Durchführung von betrieblichen Revisionen bzw. Probennahmen in jeweils fünf Betrieben im Betrachtungszeitraum. Dabei wurde besonderes Augenmerk auf die angewendeten Verfahrensanweisungen und die damit verbundenen Kontrollprüfungen sowie die Einhaltung der lt. dem Informationssystem ALIAS vorgegebenen Standardkontrollfrequenz gelegt.

Des Weiteren fand eine Einschau in 15 Verfahrensakten im Rahmen von Probennahmen bei der Warengruppe Lebensmittelkontaktmaterialien statt. Auch hier wurde auf die angewendeten Verfahrensanweisungen und die Durchführung der Kontrollen besonderes Augenmerk gelegt.

### 6.2 Risikobasierte Kontrollen bei gewerblichen Speiseeisherstellern

6.2.1 Im Betrachtungszeitraum wurden von der MA 59 - Marktamt in der Betriebsart „gewerbliche Speiseeishersteller“ insgesamt 242 risikobasierte Kontrollen - davon 78 im Jahr 2019, 86 im Jahr 2020 und 78 risikobasierte Kontrollen im Jahr 2021 - durchgeführt.

Die Betriebsart „gewerbliche Speiseeishersteller“ wurde aufgrund der RIK-Einstufung der Betriebsarten gemäß der geltenden Verfahrensanweisung der Risikokategorie 8 zugeordnet. Die Standardkontrollfrequenz betrug aufgrund dieser Risikoeinstufung grundsätzlich 456 Tage. Die behördlichen Kontrollen wurden gemäß der Referatseinteilung der MA 59 - Marktamt durch die Lebensmittelaufsichtsorgane des Referates Lebensmittelsicherheit wahrgenommen.

6.2.2 Gemäß dem QM-Handbuch waren bei risikobasierten Kontrollprüfungen in Form von betrieblichen Revisionen bzw. Probennahmen bei der Betriebsart „gewerbliche Speiseeishersteller“ folgende Verfahrensanweisungen anzuwenden:

- Die allgemeine Verfahrensanweisung VA-K 020A. und die ihr beigefügte Checkliste VA-K 020A.09 (Checkliste 09),
- die Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren für die Untersuchung auf lebensmittelrechtliche Kriterien VA-P 0301.12 sowie
- die Verfahrensanweisung für die Probennahme von Speiseeis für die Untersuchung auf chemische und mikrobiologische Kriterien VA-P 0311.03.

6.2.3 Die Einschau zeigte die folgende Vorgehensweise bei betrieblichen Revisionen bzgl. der Betriebsart „gewerbliche Speiseeishersteller“:

Wie bereits erwähnt war die allgemeine Verfahrensanweisung und die ihr beigefügte Checkliste VA-K 020A.09 im Informationssystem ALIAS hinterlegt. Die gegenständliche Checkliste umfasste die 4 Module zu den folgenden Themenbereichen:

- bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen;
- Warenzustand und Umgang mit Waren;
- Umsetzung Hygiene und Schulung;
- Dokumentenprüfung.

Dabei war beispielsweise vom Lebensmittelaufsichtsorgan im „Modul 1 - bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen“ anzugeben, wie sich u.a. der bauliche Zustand der Böden, Wände, Decken, Fenster etc. darstellte, oder wie die Belüftung oder die Beleuchtung situiert war. Darüber hinaus war u.a. vom Lebensmittelaufsichtsorgan anzugeben, welche Handwaschgelegenheiten vorgefunden wurden oder wie die Beschaffenheit der Flächen, der Ausrüstung und der Waschbereich für Lebensmittel gestaltet war.

Im „Modul 2 - Warenzustand und Umgang mit Waren“ war vom Lebensmittelaufsichtsorgan u.a. zu vermerken, wie das Kontaminationsrisiko, die vorherrschenden Temperaturen und das Verpackungsmaterial zu bewerten waren.

Im „Modul 3 - Umsetzung Hygiene und Schulung“ hatte das jeweilige Lebensmittelaufsichtsorgan u.a. zu vermerken, welche Reinigung und Desinfektion verwendet wurde, ob Schädlinge oder andere Tiere bei der betrieblichen Revision vorgefunden wurden und wie die Personalhygiene durchgeführt wurde.

Im „Modul 4 - Dokumentenprüfung“ war vom jeweiligen Lebensmittelaufsichtsorgan u.a. zu überprüfen, wie das Schädlingsmonitoring des jeweiligen Betriebes oder die Wartung von Geräten und Anlagen organisiert wurde. Darüber hinaus wurden durchgeführte Personal- und Hygieneschulungen sowie Eigenkontrolluntersuchungen und mikrobiologische Kriterien vom Lebensmittelaufsichtsorgan erfasst. Weiters wurde geprüft, ob Allergeninformationen auflagen und welche Lebensmittelkontaktmaterialien verwendet wurden.

Den vorliegenden Kontrollberichten zu den betrieblichen Revisionen war zu entnehmen, dass die ausgewählten Betriebe aufgrund der RIK-Einstufung, des BOR sowie des KOR im Informationssystem ALIAS bewertet waren. Die errechneten risikobasierten Kontrolltermine betragen für die ausgewählten Betriebe der Stichprobe zwischen 381 und 513 Tagen. Die risikobasierten betrieblichen Revisionen wurden gemäß den jeweiligen anzuwendenden Verfahrensanweisungen - allgemeine Verfahrensanweisung VA-K 020A. und VA-K 020A.09 (Checkliste 09) - durchgeführt.

Die Module 1 bis 4 waren in allen Fällen ordnungsgemäß behandelt und im Informationssystem ALIAS abgespeichert. Wie den eingesehenen Kontrollberichten zu entnehmen war, wiesen alle Kontrollberichte die erforderlichen Angaben auf. In der Checkliste 09 war der Name des Betriebes, die anwesenden Personen sowie Datum und Uhrzeit der betrieblichen Revision angegeben. Bei Vorliegen von Mängeln lagen zu dem jeweiligen Modul eine Mängelbeschreibung und eine entsprechende Anordnung zur Mängelbehebung mit angemessener Fristsetzung vor. So war z.B. bei einem Betrieb „Modul 1 - bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen“ als Mangel angeführt, dass im Bereich der Speisenausgabe für die Mitarbeitenden ein Handwaschbecken mit berührungsfreier Armatur installiert war, welches jedoch zum Kontrollzeitpunkt nicht funktionierte. Zur Mängelbehebung wurde dem Betrieb eine Mängelbehebungsfrist von einem Monat eingeräumt. Ein weiterer Auftrag zur Mängelbehebung erfolgt z.B. im „Modul 3 - Umsetzung Hygiene und Schulung“, wo festgehalten war, dass die Reinigung in den Kellerbereichen zum Kontrollzeitpunkt nicht entsprechend war. Es wurde vom Lebensmittelaufsichtsorgan eine sofortige Reinigung angeordnet. Wie den ausgewerteten Protokollen zu entnehmen war, erfolgten entsprechende Nachkontrollen.

6.2.4 Die Einschau zeigte weiters die folgende Vorgehensweise bei Probennahmen bzgl. der Betriebsart „gewerbliche Speiseeishersteller“.

Die Verfahrensanweisung betreffend die Probennahme von Speiseeis für die Untersuchung auf chemische und mikrobiologische Kriterien VA-P 0311.03 beschrieb die dabei einzuhaltende Vorgangsweise. Deren Einhaltung war Voraussetzung für eine repräsentative und den Vorschriften entsprechende Probennahme. Darin war angeführt, dass bei der Probennahme konkret vorgegebene Geräte und Hilfsmittel zu verwenden waren, wie u.a. sterile Probennahmegeräte (z.B. Löffel, Spatel oder Portionierer), sterile Probengefäße, pH-Indikatorpapier oder pH-Meter. Jede Probensorte war in ein gesondertes Gefäß zu geben. Die Entnahme der Speiseeisproben und der Gegenproben war entweder mit einem sterilisierten Entnahmelöffel des Lebensmittelaufsichtsorgans oder mit dem vom Betrieb verwendeten (nicht sterilem) Entnahmegerät (wie z.B. Löffel, Spatel) durchzuführen. Ob die Probennahme mit einem sterilen oder nicht sterilen Entnahmegerät und die Entnahme durch das Lebensmittelaufsichtsorgan oder das betriebseigene Personal erfolgte, war am Probebegleitschreiben zu vermerken. Bei Speiseeisautomaten hatte die Probennahme durch direktes Einfüllen in ein Sterilgefäß zu erfolgen. Eventuelle Auffälligkeiten der Konsistenz des Speiseeises im Zuge der Probennahme waren genau zu beschreiben. Die Herführungsarten heiß, kalt oder gemischt sowie die verwendeten Inhaltsstoffe waren durch das Lebensmittelaufsichtsorgan zu erheben und im Probenbegleitschreiben anzuführen. Die Messung der Abgabetemperatur durfte nicht im Vorratsbehälter oder in einer Speiseeisprobe oder Gegenprobe erfolgen, sondern hatte in einer eigens für diesen Zweck entnommenen Probe zu erfolgen, die danach zu verwerfen war. Speiseeis war in der Verpackung original verschlossen zur Untersuchung zu überbringen. Probennahmen waren so zu transportieren, dass die Abgabetemperatur nicht überschritten wurde. Dies hatte unter Verwendung von Kühlboxen, Thermosgefäßen oder Kühlschränken zu erfolgen. Verpacktes Speiseeis war bei der angegebenen Lagertemperatur zu transportieren.

Probennahmen erfolgten im Betrachtungszeitraum in zwei Fällen im Rahmen der durchgeführten betrieblichen Revisionen und in einem Fall ohne Durchführung einer betrieblichen Revision. Alle Probennahmen wurden entsprechend den anzuwendenden Verfahrensanweisungen (Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren für die Untersuchung auf lebensmittelrechtliche Kriterien VA-P 0301.12 sowie die Verfahrensanweisung für die Probennahme von Speiseeis für die Untersuchung auf chemische und mikrobiologische Kriterien VA-P 0311.03) durchgeführt.

Wie in den eingesehenen Probenbegleitschreiben der durchgeführten Probennahmen festgehalten war, erfolgte gemäß den Verfahrensanweisungen die Entnahme der Speiseeisproben mit Gegenproben in gesonderten Gefäßen. Des Weiteren waren die entnommenen Probenmengen sowie die jeweilige Entnahmearart (steril oder nicht steril) angeführt. Die verwendeten Inhaltsstoffe und die Messungen der Abgabetemperatur waren ebenfalls im Probenbegleitschreiben angeführt. Weiters waren die anwesenden Personen und das die Probennahme durchführende Lebensmittelaufsichtsorgan angegeben.

Die Einschau zeigte, dass die vom System errechneten Kontrolltermine nicht durchgängig eingehalten wurden. Dazu befragt gab die geprüfte Stelle an, dass dies einerseits auf die saisonbedingten betrieblichen Öffnungszeiten zurückzuführen war. So wurden errechnete Kontrolltermine ab September grundsätzlich erst in der darauffolgenden Saison durchgeführt. Andererseits führten Einschränkungen durch die COVID-19-Pandemie ebenfalls dazu, dass die errechneten Kontrolltermine nicht eingehalten werden konnten.

Da diese Argumentation für den StRH Wien nachvollziehbar und schlüssig war, konnte von einer diesbezüglichen Empfehlung Abstand genommen werden.

### **6.3 Risikobasierte Kontrollen bei speisenproduzierenden Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung**

6.3.1 Im Betrachtungszeitraum wurden insgesamt 27 risikobasierte Kontrollen bei der Betriebsart „speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ des Gesundheitsverbundes durchgeführt, jeweils neun pro Jahr. Die Stichprobe bezog sich auf die Milchküchen und Küchen des Gesundheitsverbundes. Diese Betriebsart war aufgrund der Risikobewertung von Betriebsarten gemäß der geltenden Verfahrensanweisung in die Risikokategorie 9 eingestuft. Die Standardkontrollfrequenz betrug aufgrund dieser Risikoeinstufung 365 Tage.

Behördliche Kontrollen wurden gemäß der Referatseinteilung der MA 59 - Marktamt ebenso wie bei der Betriebsart gewerbliche Speiseeisherstellung durch die Lebensmittelaufsichtsorgane des Referates Lebensmittelsicherheit wahrgenommen.

Am Tag der Stichprobenziehung im Mai 2023 waren in Wien insgesamt elf speisenproduzierende Einrichtungen des Gesundheitsverbundes im Informationssystem ALIAS erfasst.

Von diesen elf Küchen waren fünf als Milch- und Breiküchen geführt. In den weiteren sechs Küchen wurden Speisen (Frühstück, Mittag- und Abendessen) für die Patientinnen bzw. Patienten, für die Mitarbeitenden und in einer Einrichtung des Gesundheitsverbundes auch für Studierende zubereitet.

6.3.2 Gemäß dem QM-Handbuch waren auch bei der Betriebsart „speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ bei risikobasierten Kontrollprüfungen in Form von betrieblichen Revisionen bzw. Probennahmen folgende Verfahrensanweisungen anzuwenden:

- Die allgemeine Verfahrensanweisung VA-K 020A. und die ihr beigefügte Checkliste VA-K 020A.09 (Checkliste 09) und
- die Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren für die Untersuchung auf lebensmittelrechtliche Kriterien VA-P 0301.12.

6.3.3 Die Einschau zeigte die folgende Vorgehensweise bei betrieblichen Revisionen bzgl. der Betriebsart „speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“.

Die risikobasierten betrieblichen Revisionen wurden gemäß den jeweiligen anzuwendenden Verfahrensanweisungen - allgemeine Verfahrensanweisung VA-K 020A. und VA-K 020A.09 (Checkliste 09) durchgeführt. Da diese Verfahrensanweisungen ident sind mit den Verfahrensanweisungen für gewerbliche Speiseeishersteller (s. Punkt 6.2), erfolgt an dieser Stelle keine nähere Erläuterung der Module 1 bis 4.

Die Module 1 bis 4 waren in allen Fällen der Stichprobe ordnungsgemäß bearbeitet und im Informationssystem ALIAS abgespeichert. Wie den eingesehenen Kontrollberichten zu entnehmen war, wiesen alle Kontrollberichte die erforderlichen Angaben auf. Bei Vorliegen von Mängeln erfolgten zu dem jeweiligen Modul eine Mängelbeschreibung und eine entsprechende Anordnung zur Mängelbehebung mit angemessener Fristsetzung. So war z.B. bei einer Stichprobe festgehalten, dass im sogenannten „unreinen Raum“ der Milchküche in der Nähe des Türstocks der Wandanstrich beschädigt und dieser somit nicht mehr glatt, wasser- und abriebfest war. Eine leichte Reinigung war somit nicht mehr gewährleistet. Eine Mängelbehebung wurde innerhalb von 36 Tagen festgesetzt. Festgestellte Mängel im Bereich „Modul 3 - Umsetzung Hygiene und Schulung“ betrafen u.a. leichte Ablagerungen in einer Geschirrspülerdichtung. Auch hier erfolgte eine Fristsetzung zur Behebung. Wie



den eingesehenen Protokollen zu entnehmen war, fanden ebenfalls entsprechende Nachkontrollen statt.

6.3.4 Die Einschau zeigte weiters die folgende Vorgehensweise bei Probennahmen bzgl. der Betriebsart „speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“.

Bei dieser Betriebsart war die Verfahrensanweisung für die Untersuchung von Waren auf lebensmittelrechtliche Kriterien VA-P 0301.12 anzuwenden, die zuvor u.a. im Punkt 6.2.4 dargestellt wurde.

Probennahmen erfolgten bei den eingesehenen Stichproben nur in einem Fall, diese Probennahme wurde im Rahmen einer betrieblichen Revision vorgenommen. Weiters erfolgten bei allen betrieblichen Revisionen Abklatschproben, die ebenfalls zu keinen Beanstandungen führten.

Die Einschau zeigte, dass die vom System errechneten Kontrolltermine alle eingehalten wurden.

## 6.4 Risikobasierte Kontrollen bei Lebensmittelkontaktmaterialien

6.4.1 Die Betriebsart „Hersteller, Groß- und Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen und sonstigen Gebrauchsgegenständen (ausgenommen Spielwaren)“ wurde aufgrund der Risikobewertung von Betriebsarten gemäß der gültigen Verfahrensanweisung in die Risikokategorie 6 (Hersteller) bzw. 4 (Groß- und Einzelhändler) eingestuft.

Behördliche Kontrollen wurden gemäß der Referatseinteilung der MA 59 - Marktamt durch die Lebensmittelaufsichtsorgane der drei Bezirksabteilungen Nord, Süd und West wahrgenommen.

6.4.2 Da sich die gegenständliche Stichprobe auf Probennahmen beschränkte, wurde in der Folge ausschließlich die diesbezügliche Vorgehensweise dargestellt. Wie bereits erwähnt, war die Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren für die Untersuchung auf lebensmittelrechtliche Kriterien VA-P 0301.12 für alle Betriebsarten anzuwenden. Die Verfahrensanweisung für die Probennahme von Lebensmittelkontaktmaterialien

VA-P 0334.03 beschrieb die Vorgangsweise bei dieser Warengruppe und war Voraussetzung für eine repräsentative und den Vorschriften entsprechende Probennahme.

Aus der Warengruppe Lebensmittelkontaktmaterialien erfolgten im Betrachtungszeitraum insgesamt 259 Probennahmen. Davon entfielen 58 Probennahmen auf „Take-Away-Geschirr“, wobei 32 dieser Probennahmen im Rahmen der vorgegebenen Schwerpunktaktionen (SPA-Proben) des Bundesministeriums stattfanden. Die Probennahmen betrafen u.a. die Überprüfungen von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff.

Alle im Rahmen der Stichprobenziehung einbezogenen Probennahmen wurden entsprechend den anzuwendenden Verfahrensanweisungen - Verfahrensanweisung für die Probennahme von Waren für die Untersuchung auf lebensmittelrechtliche Kriterien VA-P 0301.12 sowie die Verfahrensanweisung für die Probennahme von Lebensmittelkontaktmaterialien VA-P 0334.03 - durchgeführt.

Demgemäß waren bei der Entnahme und Aufbereitung der Proben Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um Änderungen an der Probennahme zu verhindern, die sich auf die Mikrobiologie, Sensorik und den Feuchtigkeitsgehalt auswirken, die analytischen Bestimmungen stören, oder dazu führen würden, dass die Sammelproben nicht repräsentativ sind, oder die einwandfreie Beschaffenheit der zu beprobenden Partien beeinträchtigen.

Betreffend Versiegelung und Kennzeichnung entnommener Proben war jede Probennahme am Ort der Entnahme gemäß den Vorschriften zu versiegeln und zu kennzeichnen. Weiters war ein Probenbegleitschreiben auszufüllen, aus dem die Identität der Probenpartie eindeutig hervorging, wobei Datum und Ort der Probennahme sowie alle zusätzlichen Informationen, die für das Laborpersonal von Nutzen sein konnten, zu vermerken waren.

Bei der Konformitätsprüfung mussten die Konformitätsdokumente für alle Stufen des Inverkehrbringens verfügbar sein - ausgenommen der Stufe des Einzelhandels - und waren bei einer Probennahme in Kopie beizulegen. Diese Unterlagen für Lebensmittelkontaktmaterialien sollten bestätigen, dass das Material oder der Gegenstand den für sie geltenden Vorschriften entsprach.

Hinsichtlich der Dokumentation war ein ausgefülltes Probenbegleitschreiben - elektronisch oder in Papierform - beizulegen.

6.4.3 Alle Probennahmen die in die Stichprobe einbezogen waren, erfolgten im Rahmen der Schwerpunktaktion (SPA-Proben) des Bundesministeriums. Den eingesehenen Unterlagen war zu entnehmen, dass jedem Akt das jeweilige Schreiben des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz bzgl. der konkret umzusetzenden Schwerpunktaktion beilag. Die darin angeführten Parameter der Probennahmen wurden von der MA 59 - Marktamt eingehalten. Das Probenbegleitschreiben der geprüften Stelle sowie das von der AGES erstellte Gutachten befanden sich ebenfalls in jedem Akt.

Weiters war in den jeweiligen Probenbegleitschreiben dokumentiert, dass die durchgeführten Probennahmen gemäß den Verfahrensanweisungen gezogen wurden. Die entnommenen Probenmengen sowie die Entnahmeart (steril oder nicht steril) waren im Probenbegleitschreiben angegeben. Die verwendeten Inhaltsstoffe und die Messung der Abgabetemperatur waren bei der Probennahme durch das Lebensmittelaufsichtsorgan erhoben und im Probenbegleitschreiben angeführt. Darüber hinaus waren im Probenbegleitschreiben die anwesenden Personen und das Lebensmittelaufsichtsorgan der durchführenden Probennahme angegeben.

Bei sechs Stichproben wurden von den Lebensmittelaufsichtsorganen Mängel festgestellt und eine entsprechende Anordnung von Maßnahmen zur Umsetzung angeordnet und dokumentiert. Die Mängel betrafen hauptsächlich das Fehlen von Konformitätsbescheinigungen, aufgrund dessen die Proben nicht den Bestimmungen entsprachen.

## 7. Zusammenfassende Feststellung

Die Durchführung der risikobasierten Lebensmittelkontrollprüfungen erfolgte aufgrund von EU-Verordnungen, dem LMSVG und weiteren Vorschriften im Rahmen von betrieblichen Revisionen und Probennahmen. Die Vollziehung der Tätigkeiten der Lebensmittelaufsichtsbehörden basierte auf einem österreichweiten standardisierten QM, auf dessen Grundlage einheitliche Verfahrensanweisungen anzuwenden waren. Um diese standardisierte Vorgehensweise sicherzustellen, war gemäß LMSVG verpflichtend das Informationssystem ALIAS zu installieren, in dem die anzuwendenden Verfahrensanweisungen hinterlegt waren. Die jeweiligen Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen waren darin zu erfassen und die zur Anwendung gelangten Vorgehensweisen zu dokumentieren. Dieses Informationssystem war von allen Lebensmittelaufsichtsbehörden in Österreich verpflichtend zu verwenden. Darüber hinaus errechnete das Informationssystem aufgrund der

RIK-Kategorie, des BOR und des KOR die Häufigkeit der Kontrollfrequenz des jeweiligen Betriebes.

Die Akteneinsicht im Rahmen der Stichprobenziehung erfolgte im Informationssystem ALIAS. Aufgrund der eingesehenen Stichproben war seitens der StRH Wien zusammenfassend festzuhalten, dass alle Verfahrensanweisungen gemäß den Vorgaben eingehalten wurden und die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollprüfungen im Informationssystem erfasst waren. Die vom Informationssystem vorgegebenen Kontrollfrequenzen wurden größtenteils eingehalten. Bei Abweichungen lagen für den StRH Wien nachvollziehbare Begründungen dem jeweiligen Akt bei. Die Prüfung der Stichproben durch den StRH Wien ergab kein aufzuzeigendes Verbesserungspotential, weshalb keine Empfehlungen des StRH Wien auszusprechen waren.

**Der Stadtrechnungshofdirektor:**

**Mag. Werner Sedlak, MA**

Wien, im August 2024