
2009/AB XXII. GP

Eingelangt am 08.09.2004

Dieser Text ist elektronisch textinterpretiert. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM für Gesundheit und Frauen

Anfragebeantwortung

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 2023/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier und Genossen** wie folgt:

Frage 1:

In der nachstehenden Tabelle sind die in Österreich auf Grund des Lebensmittelgesetzes 1975 im Jahr 2003 kontrollierten Betriebe erfasst:

Burgenland:	2.257
Kärnten:	8.290
Niederösterreich:	9.991
Oberösterreich:	13.036
Salzburg:	2.843
Steiermark:	9.424
Tirol:	5.562
Vorarlberg:	2.765
Wien:	13.696
Österreich (ges.):	67.864

Fragen 2 und 3:

Die Berichte der Landeshauptfrauen und Landeshauptmänner erlauben es nicht, Betriebsgruppen und Warengruppen zu verknüpfen. Es ist daher auch nicht möglich, den einzelnen Betriebsgruppen amtliche Proben zuzuordnen.

Fragen 4 und 5:

Die Verteilung der Proben auf die Untersuchungsanstalten ist der folgenden Tabelle zu entnehmen:

2003	amtliche Proben 1)	private Proben 1)	Summe	beanstandete amtliche Proben 2)	beanstandete amtliche Proben in % 3)
Standorte der AGES: 4) Lebensmitteluntersuchung und Forschung Wien (LMTVIE)					
Lebensmitteluntersuchung Graz (LMTGRZ)					
Lebensmitteluntersuchung Linz (LMTLNZ)					
Lebensmitteluntersuchung Salzburg (LMTSBG)					
SUMME					
Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten	2694	990	3684	122	6,0
Lebensmitteluntersuchungsanstalt Vorarlberg	1639	380	2019	184	11,2
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien	9328	3723	13051	3123	33,5
SUMME	13661	5093	18754	3429	18,3
GESAMT					

- 1) ausgenommen Proben, die nach dem Strahlenschutzgesetz gezogen wurden
- 2) ausgenommen noch in Bearbeitung befindliche amtliche Proben
- 3) bezogen auf erledigte Proben
- 4) Zu dieser Frage wurde die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) befasst, die Ergebnisse werden nach Vorliegen der Informationen dem Parlament bekannt gegeben

Frage 6:

Zu dieser Frage wurde die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) befasst; die Höhe der von den Bundesanstalten bzw. der AGES erzielten Einnahmen wird nach Vorliegen der Informationen dem Parlament bekannt gegeben.

Frage 7:

Diesbezügliche Daten liegen meinem Ressort nicht vor.

Frage 8:

Nachstehende Organstrafmandate wurden von den Bundesländern verhängt:

Burgenland:	0
Kärnten:	87
Niederösterreich:	0
Oberösterreich:	16
Salzburg:	0

Steiermark:	0
Tirol:	271
Vorarlberg:	0
Wien:	433
Österreich:	807

Fragen 9 bis 15:

Die Anzahl der Verurteilungen, die Zahl der zurückgelegten Anzeigen sowie Informationen über Einstellungen von Verfahren liegen meinem Ressort nicht vor.

Fragen 16 bis 20:

Detaillierte Ergebnisse über Betriebsrevisionen und Probenziehungen werden auf der Homepage des Ressorts www.bmgf.gv.at unter dem Stichwort „Lebensmittel“ jährlich veröffentlicht.

Fragen 21 bis 23:

Die Anzahl an Beschäftigten im Jahre 2003, sowie zum Stichtag 30.12.2003 und die daraus resultierenden Personal kosten für die ehemaligen Bundesanstalten liegen meinem Ressort nicht vor.

Frage 24:

Dazu ist festzuhalten, dass die Planstellen für die seitens des Gesundheitsressorts der AGES zugewiesenen Beamten im ANNEX Teil 1 des Stellenplanes abgebildet sind. Dieser Teil des Stellenplanes ist für ausgegliederte Einrichtungen vorgesehen. Eine Nachbesetzung von Planstellen ist für diesen Teil nicht vorgesehen

Fragen 25 und 26:

Mit Gründung der AGES wurden die Personalagenden an die Agentur übertragen. Aus diesem Grund kann diese Frage von meinem Ressort nicht beantwortet werden.

Frage 27:

Zu dieser Frage wurde die AGES befasst; die Höhe der Probenkosten wird nach Vorliegen der Informationen dem Parlament bekannt gegeben.

Frage 28:

Auch im Jahr 2004 gilt ein risikoorientierter Revisions- und Probenplan als Arbeitsgrundlage für die Lebensmittelaufsichtsorgane. Für 40 Lebensmittelbereiche wurden zusätzlich genaue Vorgaben über Art und Zahl der Probenziehungen gemacht. Der Zeitpunkt der Probennahmen und die bei diesen Probennahmen zu untersuchenden Parameter waren in eigenen Erlässen festzulegen. Die so gewonnenen Daten werden die Entscheidungsgrundlage für die zur Erstellung des Revisions- und Probenplans zuständige Expertengruppe sein. Der Proben- und Revisionsplan wird, wie im LMG 1975 vorgesehen, durch Ministererlass für das Jahr 2005 festgelegt werden.

Fragen 29 bis 31:

Hinsichtlich dieser Fragen liegen meinem Ressort keine Informationen vor.

Frage 32:

Personalstand der Lebensmittelaufsicht, einschließlich der vom Landeshauptmann bestellten Ärzte und Tierärzte, für das Jahr 2003:

Bundesland	Land	Magistrate	Gesamt
Burgenland	22	2	24
Kärnten	29	21	40
Niederösterreich	50	14	64
Oberösterreich	63	19	82
Salzburg	28	11	39
Steiermark	63	9	72
Tirol	20	8	28
Vorarlberg	18		18
Wien	84		84
Österreich	377	84	451

Frage 33:

2003 wurden 4,96 Proben pro 1000 Einwohner gezogen. Informationen über die Probenzahl in anderen Mitgliedstaaten liegen meinem Ressort nicht vor.

Frage 34:

Es ist nicht zu erwarten, dass sich die Anzahl der von den Aufsichtsorganen entnommenen Proben signifikant von den Vorjahren unterscheiden wird. Im Revisions- und Probenplan ist für 2004 die Ziehung von 43.000 Proben vorgesehen. Es wären dies 5,3 Proben pro 1000 Einwohner.

Frage 35:

Der Revisions- und Probenplan wird in jedem Jahr in der Zeitschrift „Mitteilungen der Sanitätsverwaltung“ veröffentlicht. Für 2004 war dies Heft 1/2004. In der Anlage wird eine Kopie der Veröffentlichung übermittelt (Beilage 1 - RevProbPlan 2004).

Frage 36:

Im Lebensmittelgesetz 1975 sind sowohl gerichtliche Strafen (§§ 56 - 73) als auch Verwaltungsstrafen (§§ 74 - 75) möglich. Im gerichtlichen Verfahren sind Freiheitsstrafen bis zu drei Jahren sowie Geldstrafen bis zu 360 Tagessätzen vorgesehen. Die Höhe der Geldstrafen im Bereich der Verwaltungsstrafen beträgt zwischen € 3.600 und € 7.300. Es liegt in der Zuständigkeit der Gerichte und Verwaltungsbehörden, diesen Rahmen auszuschöpfen.

Im Lebensmittelbereich sind keine Mindeststrafen vorgesehen und werden auch nicht als zielführend erachtet.

Fragen 37 und 38:

Importe von nichttierischen Lebensmitteln wurden im Jahr 2003 gemäß den Entscheidungen der Europäischen Kommission 97/830/EG (Pistazien aus dem Iran), 2000/49/EG (Erdnüsse aus Ägypten), 2002/79/EG (Erdnüsse aus China), 2002/80/EG (Haselnüsse, Trockenfeigen, Pistazien aus der Türkei) und 2003/493/EG (Paranüsse aus Brasilien) hinsichtlich einer Kontamination durch Aflatoxine kontrolliert.

Insgesamt wurden 385 Sendungen den Zollbehörden zur zollrechtlichen Freigabe für den Gemeinschaftsmarkt vorgestellt. Bei diesen wurde von den Zollbehörden gemäß den genannten Entscheidungen eine Dokumentenkontrolle der von der Kommission vorgeschriebenen Gesundheitszeugnisse und Analysenzertifikate vorgenommen. Bei einem in den Entscheidungen jeweils vorgeschriebenen Prozentsatz der Sendungen wurden auch Probenziehungen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden durchgeführt und Untersuchungen des Aflatoxingehalts vorgenommen.

Es wurden 67 Sendungen beprobt. Je nach Art der Produkte lag der Anteil der Sendungen, bei denen ein Import der Ware aufgrund einer Überschreitung der Aflatoxingrenzwerte verweigert wurde, bei 10-28%. Nur bei Pistazien aus dem Iran ist die Zurückweisungsrate höher (über 80%) bei einer geringen Zahl von Sendungen (7 Sendungen).

Aus Drittstaaten eingeführte Lebensmittel unterliegen der grenztierärztlichen Kontrolle an den gemäß Entscheidung der Kommission 2001/881/EG zugelassenen Grenzkontrollstellen an der Außengrenze der Gemeinschaft.

Zahlen über bei solchen Produkten durchgeführten Kontrollen in den Bundesländern liegen meinem Ressort nicht vor. Diese Zahlen wären aber ohnehin nur wenig relevant, da solche Kontrollen am Bestimmungsort gemäß geltendem EU-Recht lediglich stichprobenartig und in nichtdiskriminierender Weise durchgeführt werden dürfen.

Solche Kontrollen sind an den Grenzkontrollstellen an der Außengrenze der Gemeinschaft vorzunehmen.

An den österreichischen Grenzkontrollstellen wurden im Jahr 2003 insgesamt 24.907 Sendungen von Produkten tierischer Herkunft, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind und aus Drittstaaten in das Gebiet der EU eingeführt werden sollten, der grenztierärztlichen Kontrolle gestellt.

Im Detail waren dies

- 4.834 Sendungen Fleisch und Fleischerzeugnisse (davon 961 für Österreich bestimmt),
- 1.367 Sendungen Fischereierzeugnisse (davon 343 für Österreich bestimmt),
- 363 Sendungen Schmalz und Fette (davon 72 für Österreich bestimmt),
- 604 Sendungen Tierdarmhüllen (davon 87 für Österreich bestimmt),
- 12.454 Sendungen Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnisse (davon 2.161 für Österreich bestimmt),

- 1.090 Sendungen Wildfleisch und Wildfleischerzeugnisse (davon 314 für Österreich bestimmt),
- 3.209 Sendungen Milcherzeugnisse (davon 1.504 für Österreich bestimmt),
- 142 Sendungen Eiprodukte (davon 102 für Österreich bestimmt),
- 159 Sendungen Schlachtfische und lebende Muscheln (davon 150 für Österreich bestimmt),
- 559 Sendungen Honig (davon 85 für Österreich bestimmt) sowie
- 126 Sendungen lebender Schnecken und Froschschenkel, die alle nicht für Österreich bestimmt waren.

Die statistische Auswertung der Probenziehungen ist derzeit noch in Aufarbeitung. Grundsätzlich sind gemäß den geltenden Vorschriften generell von 1% der Sendungen zusätzlich zur Dokumentenkontrolle, der Identitätskontrolle und der physischen Untersuchung auch Proben zur Laborbeprobung zu ziehen.

Ebenfalls in Bearbeitung ist die Detailstatistik der Probenergebnisse. Fest steht, dass im Gegensatz zu den Vorjahren die durchgeführten Schwerpunktaktionen und Beprobungen jedoch keine überraschenden Ergebnisse erbrachten. Festgestellt werden mussten positive Salmonellenbefunde bei Geflügelfleisch, Schafpansen und Schweinelebern. Ebenfalls festgestellt wurde ein erhöhter Wert an Beta-hydroxy-Buttersäure bei Eipulver.

Hinsichtlich Maßnahmen ist entsprechend den EU-rechtlichen Vorgaben grundsätzlich zwischen Verdachtsproben und Screening-Proben zu unterscheiden.

Bei Verdachtsproben besteht ein konkreter Verdacht über das Vorliegen von Kontaminanten. Dieser Verdacht kann sich auch aus den Ergebnissen der vorläufigen grenztierärztlichen Untersuchung ergeben, begründet sich allerdings in den meisten Fällen auf frühere positive Untersuchungsergebnisse bei Sendungen aus dem gleichen Betrieb nach einem festgelegten Verfahren.

Screeningproben hingegen dienen der stichprobenartigen Überprüfung der vom Ursprungsstaat abgegebenen Garantien hinsichtlich Produktion und Produktionskette. Die beprobten Produkte dürfen nicht angehalten werden, allerdings wird die zuständige lokale Behörde des Bestimmungsortes in der EU mit dem TRACES-System (vormals ANIMO-System) über die ausstehende Probe informiert.

Wird in einem solchen Falle eine Probe beanstandet, ist nach einem festgelegten Verfahren vorzugehen.

Die Kommission ist umgehend zu verständigen, welche die Probenergebnisse auswertet, Maßnahmen und Betriebssperren in Ursprungsstaaten veranlasst und diese Befunde bei Bewertungen des Ursprungsstaates hinsichtlich Zulassung zur Drittlandliste und anlässlich von Betriebsüberprüfungen vor Ort berücksichtigt.

Weiters wird unter Erwägung des Risikos eine Meldung im RASSF-System (Rapid alert system for safety in food) veranlasst, sodass alle Mitgliedstaaten bzw. Systemteilnehmer über das Risiko informiert sind. Zwecks möglicher Sofortmaßnahmen ebenfalls mit Fax sofort und direkt informiert wird sowohl der betroffene Ursprungsstaat als auch die Mitgliedstaaten. Weiters werden die Grenzkontrollstellen angewiesen, die nächsten zehn gleichartigen Sendungen aus dem betroffenen Betrieb im Drittstaat als Verdachtssendungen anzusehen, solche Sendungen an den Grenzkontrollstellen anzuhalten und einzulagern und erst bei Vorliegen eines negativen Befundes zum bestehenden Verdacht zur Einfuhr zuzulassen.

Fragen 39 und 40:

Richtigerweise müsste es heißen „...in den Jahren 2003 und 2004...“. Die Tätigkeit der Abteilung für Lebensmittelangelegenheiten in meinem Ressort umfasst neben den rechtlichen Angelegenheiten, wie z.B. legislative Maßnahmen, der Koordinierung zwischen der AGES, der Lebensmittelaufsicht und den Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Kärnten, Vorarlberg und Wien. Als Koordinierungsinstrumente dienen der Revisions- und Probenplan, Schwerpunktaktionen, Monitoringprogramme, das europäische Schnellwarnsystem und einzelne Anweisungen (z.B. bei Konsumentenbeschwerden). Darüber hinaus haben Erläuterungen und Interpretationen zu einzelnen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, die an die vorgenannten Einrichtungen weitergegeben werden, koordinierende Funktion. Derartige laufende Maßnahmen lassen sich auf Grund ihrer Vielschichtigkeit und der großen Anzahl nicht taxativ auflisten.

Fragen 41 und 42:

In diesem Zusammenhang ist auf § 8 Abs. 7 des Gesundheits- und Ernährungssicherheitsgesetzes zu verweisen, wonach die Agentur, soweit es im Allgemeininteresse gelegen ist und es die Erfüllung der Aufgaben gemäß § 6 oder gemäß Abs. 1 bis 6 zulässt, gegenüber Dritten gegen ein zumindest kostendeckendes Entgelt einschlägige Leistungen erbringen kann.

Frage 43:

Im Lebensmittelbereich sind in diesem Jahr eine Vielzahl von Richtlinien umzusetzen, wobei selbstverständlich die Bemühung besteht, dies zeitgerecht zu tun.

Fragen 44 und 45:

Auf Gemeinschaftsebene finden im Lebensmittelbereich laufend Harmonisierungsmaßnahmen statt. Hervorzuheben sind in diesem Zusammenhang der Entwurf einer Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln sowie der Entwurf einer Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und Mineralien sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln. Die beiden Harmonisierungsinitiativen werden von meinem Ressort grundsätzlich begrüßt.

Frage 46:

Verstöße gegen unmittelbar anwendbares EG-Recht sind gemäß § 74 Abs. 6 LMG 1975 zu ahnden; dies stellt eine wirksame Maßnahme dar.

Fragen 47 und 48:

Es besteht grundsätzlich das Bestreben, Konformität mit dem Gemeinschaftsrecht herzustellen, sei es hinsichtlich der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (General Food Law), sei es auf Grund anderer gemeinschaftsrechtlicher Bestimmungen.

Frage 49:

Gemäß der Empfehlung der Kommission vom 10. Jänner 2003 für ein koordiniertes Programm zur amtlichen Lebensmittelüberwachung für 2003 (2003/10/EG) wurden nachstehende Kontrollprojekte durchgeführt:

- Überwachung der Etikettierung von Olivenölen gemäß den Gemeinschaftsregelungen
- Ermittlung der Sicherheit bestimmter Fischereierzeugnisse (bakteriologische Sicherheit gekochter Krebs- und Weichtiere sowie Histamingehalte in Fischarten der Familien Scombridae, Clupeidae, Engraulidae und Coryphaenidae)

Gemäß der Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2003 für ein koordiniertes Programm zur amtlichen Lebensmittelüberwachung für 2004 (2004/24/EG) wurden nachstehende Kontrollprojekte durchgeführt:

- Bakteriologische Sicherheit von Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch
- Bakteriologische Sicherheit von frischem gekühltem Geflügelfleisch in Bezug auf thermophilen *Campylobacter*
- Bakteriologische und toxikologische Sicherheit von Gewürzen

Untersuchungen gemäß der Empfehlung der Kommission vom 19. August 2002 über ein koordiniertes Kontrollprogramm der Gemeinschaft für das Jahr 2003 zur Sicherung der Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in Getreide und bestimmten anderen Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs (2002/663/EG).

Untersuchungen gemäß der Empfehlung der Kommission vom 9. Jänner 2004 über ein koordiniertes Kontrollprogramm der Gemeinschaft für das Jahr 2004 zur Sicherung der Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in Getreide und bestimmten anderen Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs (2004/74/EG).

Detaillierte Ergebnisse über die in diesem Rahmen durchgeführten Untersuchungen liegen bisher noch nicht vor.

Frage 50:

Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit umfasst u.a. sämtliche ehemalige Bundesanstalten für Lebensmitteluntersuchung.

Das Hauptaugenmerk der Agentur ist, basierend auf der Risikoanalyse, auf die Risikobewertung sowie damit in Zusammenhang stehend auf die Risikokommunikation gerichtet. In besonderen Fällen, in denen nach einer

Auswertung der verfügbaren einschlägigen Informationen ein Gesundheitsrisiko festgestellt wird, aber noch wissenschaftliche Informationen fehlen, können vorläufige Risikomanagementmaßnahmen zur Sicherstellung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus getroffen werden, bis weitere wissenschaftliche Informationen für eine umfassende Risikobewertung vorliegen (Vorsorgeprinzip).

Frage 51:

Die langfristige Absicherung des finanziellen Handlungsspielraumes sowie die personelle Ausstattung der AGES ist für mich von großer Bedeutung. Daher wird auch die im Gesetz vorgesehene Reevaluierung der Basiszuwendung zum Anlass genommen, die finanzielle Lage der AGES genauestens zu prüfen und bei Finanzbedarf auch Geldmittel zuzuführen. In diesem Prozess hat die Geschäftsführung der AGES einen Businessplan vorgelegt, der von Gutachtern evaluiert wird und Basis für die Budgetverhandlungen mit dem Finanzministerium ist. Ich werde mich im Sinne der Sicherstellung einer ausreichenden finanziellen und personellen Ausstattung der Kapitalgesellschaft für eine Nachbesserung der finanziellen Zuwendungen gemäß § 12 Abs. 3 und 6 des Gesundheits- und Ernährungssicherheitsgesetzes zugunsten der AGES bestmöglich einsetzen.

Fragen 52 und 53:

In Zusammenhang mit der AGES treten keine Probleme in der Vollziehung auf.

Fragen 54 und 56:

Für die Untersuchung von Lebensmitteln sind so wie bisher die Anstalten in Graz, Innsbruck, Linz, Salzburg und Wien zuständig.

Frage 55:

Die Vollziehung dieses Bundesgesetzes obliegt weder der AGES noch dem Bundesamt für Ernährungssicherheit, daher ist keiner der Mitarbeiter/in für die Vollziehung mit Stichtag 01.07.04 zuständig.

Frage 57:

Ansprechpartner ist generell die Geschäftsführung der AGES, die den Bereich Lebensmittel an Herrn Mag. Dieter Jenewein delegiert hat.

Frage 58:

Die Bundesanstalten für Lebensmitteluntersuchungen waren vor der Gründung der AGES nicht mit der Vollziehung dieses Bundesgesetzes betraut. Deren Aufgabe bezog sich auf Laboruntersuchungen und Gutachtenerstellung, daher wurden keine Mitarbeiter/innen von nachgeordneten und keine Mitarbeiter/innen meines Ministeriums, die dieses Bundesgesetzes zu vollziehen hatten, von der AGES übernommen

Fragen 59 und 60:

Das Lebensmittelrecht und das agrarische Betriebsmittelrecht stellen zwei spezifische Rechtsmaterien dar; eine einheitliche Terminologie sowie einheitliche Strafdrohungen sind daher nur schwer durchführbar.

Ein Grundstein für eine einheitliche Terminologie im Hinblick auf Futtermittel und Lebensmittel wurde durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 gelegt. Die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz wird auch im Kontrollbereich zu einer Vereinheitlichung führen.

Frage 61:

Es wird auf die Auflistung in § 10 Abs. 3 bis 5 LMG 1975 verwiesen.

Frage 62:

Der letzte Besuch einer Delegation fand in der Zeit vom 21. bis 25. Juni 2004 statt. Er diente der Evaluierung der Lebensmittelhygiene gemäß RL 93/43 EWG in Österreich.

Frage 63:

Ergebnisse dazu liegen noch nicht vor.

Frage 64:

Im Veterinärsektor Fleisch findet die nächste EU-Inspektion voraussichtlich im September 2004 statt.

Frage 65:

Ich verweise auf die Beilagen 2a und 2b (Zoonosentrendbericht und Annex).

Beilagen

Zu 2023/J Beilage 1**Gesetze, Verordnungen**

BGBI. Nr. 119 vom 16. Dezember 2003, Teil I, Bundesgesetz, mit dem das Medizinproduktegesetz geändert wird.

BGBI. Nr. 5S2 vom 3. Dezember 2003. Teil II, Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen, mit der die Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung geändert wird.

Erlässe

Erlass der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen vom 22. Dezember 2003, GZ AV 31.912/16 - IV/B/10/03. betreffend Revisions- und Probenplan für das Jahr 2004; Richtlinien über die Vollziehung der Überwachung des Verkehrs mit den durch das LMG 1975 erfassten Waren.

Gemäß §36 Abs. 1 LMG 1975 sind unter dem Gesichtspunkt einer zweckmäßigen und wirksamen Kontrolle jeweils für das folgende Kalenderjahr Richtlinien über die Vollziehung der Überwachung des Verkehrs mit den durch dieses Bundesgesetz erfassten Waren (Revisions- und Probenplan) zu erlassen.

- Die Überwachung des Verkehrs mit den durch dieses Bundesgesetz erfassten Waren wird einerseits durch den Revisionsplan, andererseits durch den Probenplan geregelt.
- Im Revisionsplan wird die regelmäßige, lückenlose Kontrolle aller Erzeugungsbetriebe, Importfirmen und Handelsbetriebe festgelegt. Darin werden alle Formen des Inverkehrbringens erfasst, die dem LMG unterliegen (§1 Abs. 2 LMG 1975).
- Im Probenplan wird die Anzahl der von den Organen des do. Wirkungsbereiches (§ 35 LMG 1975) zu ziehenden und den staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zu übermittelnden Proben festgelegt. Es wurde darin auch eine Gewichtung der Warengruppen nach gesundheitspolitischen Gesichtspunkten vorgenommen.
- Gemäß § 36 Abs. 2 LMG 1975 hat der Landeshauptmann für die Durchführung dieser Richtlinien in seinem Bundesgebiet Sorge zu tragen und über den Vollzug des Revisions- und Probenplanes dem Bundesminister soziale Sicherheit und Generationen bis zum 31. März des folgenden Kalenderjahres (sohin bis 31. März 2004) zu berichten.

Es wird ersucht, den Revisions- und Probenplan für das Jahr 2004 den Lebensmittelaufsichtsorganen (§ 35 LMG 1975) zur Kenntnis zu bringen.

A. REVISIONSPLAN

Die "Mindestanzahl der Revisionen 2004 nach Bundesländern gegliedert" (Beilage 1) bringt zum Ausdruck, wie viele Revisionen je Bundesland durchgeführt werden sollen. Die Anzahl der Revisionen richtet sich nach der Anzahl der Betriebe im jeweiligen Bundesland. Jeder Betrieb eines Bundeslandes sollte - statistisch gesehen - durchschnittlich mindestens einmal jährlich überprüft werden.

Die Entscheidung über die Häufigkeit der Betriebsrevisionen, bezogen auf den einzelnen Betrieb, obliegt dem Landeshauptmann.

Beilage 2 legt die Benennung der Arten der Betriebe und deren Zusammenfassung in Betriebsgruppen fest. Nach den umfangreichen Anpassungen der letzten Jahre waren hier keine Änderungen notwendig.

Für die Zuordnung der Betriebe zu den Betriebsgruppen gelten seit 1993 folgende generelle Erfassungsregeln:

- => Stellen Großbetriebe mehrere unterschiedliche Produkte her (z.B. Bier, Essig, Senf), ist jede Sparte getrennt (als eigener Betrieb) zu erfassen, auch wenn alle Produktionssparte einen gemeinsamen Verwaltungsapparat haben.
- => "Fleisch- und Wurstverkaufsstellen" (Betriebsgruppe 01 07) dienen ausschließlich dem Verkauf von einschlägigen Waren, die von einem Hersteller angeliefert werden (z.B. Filiale einer Fleischerei).
In Supermärkten sind "Fleisch- und Wurstverkaufsstellen" oder "Fleischabteilungen" nur dann als eigener Betrieb zu erfassen, wenn sie von einer anderen juristischen oder natürlichen Person betrieben werden als der Supermarkt selbst
Sinngemäß gilt dies z.B. auch für die Herstellung von Brot oder Kleingebäck im Supermarkt
- => "Milcherzeuger" (Betriebsgruppe 03 06) sind alle landwirtschaftlichen Betriebe, die Milch erzeugen.

- => Unter "Speiseeisverkaufsstellen" (Betriebsgruppe 09 03) sind keinesfalls Gastgewerbebetriebe, Konditoreien u.dgl. zu erfassen, die zusätzlich im Rahmen ihrer Gewerbeberechtigung Speiseeis anbieten.
- => Bei Märkten, die regelmäßig - jedoch mindestens einmal im Monat - stattfinden, ist jeder Stand als eigener Betrieb zu erfassen.
Bei allen anderen Veranstaltungen, bei denen Verkaufsstände anzutreffen sind, ist der Stand unter "Anzahl der Betriebe" nur dann zu erfassen, wenn der Wohnsitz (z.B. des Marktfahrers) oder der Betriebsstandort im Zuständigkeitsbereich des Aufsichtsorgans gelegen ist. Ist der Wohnsitz (z.B. des Marktfahrers) oder der Betriebsstandort außerhalb des Zuständigkeitsbereiches des Aufsichtsorgans gelegen, dann ist nur die durchgeführte Revision zu erfassen, nicht aber der Betrieb. Eine Meldung über diese Revision ist der für den Wohnsitz (z.B. des Marktfahrers) oder den Betriebsstandort zuständigen Aufsichtsbehörde zu erstatten.
Eine Zuordnung solcher Betriebe oder Revisionen erfolgt zu den Betriebsgruppen 27 01 bzw. 25 01.
- => Die Vorgangsweise bei der Revision von Märkten ist sinngemäß auf die Transportkontrolle anzuwenden.
- => Bei Zeltfesten (Feuerwehr, Sportvereine u.dgl.), die nicht gewerblich veranstaltet werden, sind Anzahl der Betriebe und Revisionen unter Betriebsgruppe 2601 zu erfassen.

Dem Bundesministerium für Gesundheit und Frauen ist bekannt, dass Kontrollen der Milcherzeugerbetriebe vor allem von Veterinärbehörden der Länder wahrgenommen werden. Belage 8 regelt die Betriebsrevisionen im Sinne des Anhang A der Milchhygieneverordnung, BGBl. Nr. 887/1993 idGF unter Bedachtnahme auf die Empfehlung der Europäischen Kommission im Bericht über den Evaluierungsbesuch vom 18. bis 22. Oktober 1999 (DG (Sanco)/1146/1999). Grundsätzlich soll jeder dieser Erzeugerbetriebe zumindest innerhalb von zwei Jahren einer Hygienerevision unterzogen werden. Die Auswahl der Betriebe und die Festlegung der Untersuchungsfrequenz muss sich auf eine Risikobewertung stützen.

Beilage 3 soll Hilfestellung bei der Aufteilung der Revisionen auf die einzelnen Dienststellen der Lebensmittelaufsicht geben.

B. PROBENPLAN

Die Probenahme ist ein wichtiges Instrument der amtlichen Lebensmittelkontrolle. Mit ihrer Hilfe wird es ermöglicht, objektiv festzustellen, wenn Eigenschaften von Waren, die dem Lebensmittelgesetz 1975 unterliegen von der Norm abweichen. Nur mittels Probennahmen können Daten erarbeitet werden, die es erlauben, Aussagen über den generellen Zustand der Waren auf dem österreichischen Markt zu machen sowie gesundheitliche Belastungen der Konsumenten, die von bestimmten Produkten ausgehen, zu erkennen. Um mit Hilfe der amtlichen Probennahme ein Bild von der tatsächlichen Marktsituation, die die Konsumenten antreffen, zu erhalten, ist eine gezielte Vorgangsweise auf der Basis eines entsprechend erarbeiteten Probenplans notwendig.

Die mit Juni 2002 eingerichtete Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) hat als eine ihrer Aufgaben die Beratung des zuständigen Ministers hinsichtlich der Bewertung des von LMG ausgehenden Risikos für die Konsumenten durchzuführen und Vorschläge zur Verminderung oder Vermeidung dieser Risiken zu erstatten. Um dieser Forderung nachkommen zu können, benötigt die AGES entsprechende Daten bezüglich der Belastungsparameter der Waren auf dem österreichischen Markt.

Zur Erfüllung der Funktion des Probenplans als Werkzeug, die amtliche Kontrolle zu steuern, muss er so angelegt werden, dass die Informationen, die aufgrund der Probenziehung erarbeitet werden, auch die entsprechende Aussagekraft haben, um die notwendigen Entscheidungen treffen zu können. Dazu sind unter anderem die folgenden Voraussetzungen zu erfüllen:

- Die Aussagen, die aufgrund der erzielten Ergebnisse über die Situation in Österreich hinsichtlich der Waren des LMG getätigt werden, sollen ausreichend sicher sein.
- Die erhaltenen Aussagen beruhen auf Daten von Untersuchungen von amtlichen Proben, die auf Basis des Probenplans von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder entnommen wurden.

im Probenplan wird den Landeshauptmännern vorgegeben, wie viele amtliche Proben von den durch das Lebensmittelgesetz 1975 erfassten Waren konkret am Markt zu ziehen sind.

Seit dem Jahr 2002 erfolgt eine Unterscheidung der entnommenen amtlichen Lebensmittelproben. Sie werden in Planproben, die nach dem Zufallsprinzip gezogen werden und die Situation der Konsumenten beim Einkauf widerspiegeln und Verdachtsproben, die bei begründetem Verdacht des Aufsichtsorgans auf Beanstandbarkeit von Proben gezogen werden, eingeteilt.

Die Unterscheidung von Planproben und Verdachtsproben ist wie folgt definiert:

Verdachtsproben sind

- Proben, die auf Grund eines Verdachtes des Lebensmittelaufsichtes entnommen werden (z.B. verfärbtes Fleisch, überlagerte Ware. Lagerung bei zu hoher Temperatur, umgepackte Ware....);
- Proben bei Parteienbeschwerden sowie die zugehörigen Informationsproben;
- Proben, die auf Grund von nationalen Warnungen oder Warnungen der EU gezogen werden;
- Informationsproben, die auf Grund des Ersuchens von Lebensmitteluntersuchungsanstalten entnommen werden;
- Proben, die bei Beschlagnahmen gezogen werden;
- Nachproben bei zu beanstandenden Monitoringproben.

Planproben sind

- Proben, die nach dem Zufallsprinzip entsprechend den jährlichen Probenplan entnommen werden;
- Monitoringproben entsprechend den verschiedenen Monitoringplänen;
- Proben, die auf Grund regionaler oder nationaler Schwerpunktaktionen bzw. EU-Aktionen entnommen werden.
- Importkontrollproben.

Das Schwergewicht der Ziehungen von Verdachtsproben bei vermuteter Verfälschung ist auf Erzeuger und Importeure zu legen, um Mehrfachuntersuchungen zu vermeiden und auf eine verstärkte Sorgfaltspflicht dieser Betriebe hinzuwirken. Im Einzelhandel sind Verdachtsproben zu ziehen, wenn die Vermutung von Gesundheitsschädlichkeit oder Verdorbenheit besteht.

Die Anzahl der im Probenplan vorgegebenen Planproben ist im Detail bindend (Beilage 4 und 5). Die für 2004 kalkulierten Verdachtsproben (Beilage 4) sind eine gesamtösterreichische, begrenzt variable Globalzahl und können in Folge der lokalen Gegebenheiten in den einzelnen Bundesländern schwanken. Die Gesamtprobenzahl von 43.000 für das Bundesgebiet (Beilage 4) bleibt gegenüber den letzten Jahren unverändert

Bisher wurden jedem Bundesland die Gesamtprobenzahlen für die einzelnen Warengruppenkategorie vorgegeben. Die Aufteilung der Proben innerhalb der Warengruppen auf die dort genannten Waren blieb den Bundesländern überlassen.

Ziel für die Zukunft ist es, den Probenplan risikobasiert, nach statistischen Überlegungen zu erstellen. Dies wird auch von den Mitgliedstaaten in der zukünftigen Lebensmittelkontrollverordnung" der EU verlangt

Als erster Schritt wurde daher ein erweiterter Ansatz für das Jahr 2004 anlässlich der 3. Koordinationssitzung für die Entwicklung der Zusammenarbeit zwischen der österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, den Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Vorarlberg und Kärnten, der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien und der Lebensmittelaufsicht der Länder am 12. November 2003 beschlossen.

Es wurden im Probenplan 2004 für bestimmte risikoreiche Lebensmittelbereiche genaue Vorgaben über Art und Zahl der Proben gemacht (Beilage 5, Fußnoten 1) bis 40)). Der Zeitpunkt der Probennahmen und die bei diesen Proben zu untersuchenden Parameter werden in eigenen Erlässen festgelegt. Aus diesen Schwerpunktaktionen gewonnene Daten werden die Grundlage für weitere Überlegungen hinsichtlich eines auf statistischer Basis erstellten Probenplans bilden.

Alle Proben einer Schwerpunktsaktion sind auf Jeden Fall gemäß dem vorgegebenen Mindestuntersuchungsumfang zu untersuchen. Falls sich aufgrund der organoleptischen Prüfung oder sonstiger Informationen ein entsprechender Verdacht ergibt, liegen darüber hinaus gehende Untersuchungen in der Entscheidung des Prüflers.

Bei der Berichterstattung über die einzelnen Aktionen sind bezüglich der Beanstandungshäufigkeit nur jene Untersuchungen auszuwerten, die dem Gegenstand der jeweiligen Schwerpunktsaktion entsprechen. Es ist erforderlich bundesweit 60 Proben der Warengruppen 17 03 "Zusatzstoffe und Aromastoffe" zu ziehen. Siehe Beilage 5.

Ferner sind aus der Warengruppe 18 02 1130 Proben zu ziehen. Siehe Beilage 5. Ein Großteil der Probenziehungen soll gemäß § 10 LMG 1975 neu gemeldete Produkte betreffen.

Es wird besonders darauf hingewiesen, dass "diätetische Lebensmittel" und "biologische Lebensmittel" nicht mehr ausdrücklich im Probenplan genannt sind. Diätetische und biologische Lebensmittel verteilen sich auf ein breites Warenspektrum, sodass die Zusammenfassung in jeweils einer Warengruppe nicht zielführend war und eine aussagekräftige Beurteilung im Sinne der Risikobewertung oder Statistik nicht zuließ. Deshalb muss direkt bei der Probenahme von solchen Waren eine Zuordnung gemäß der entsprechenden Kennung im Datensystem erfolgen.

Abgesehen von den bisherigen Auswirkungen des sogenannten Gentechnik-Moratoriums haben ähnliche wie die eben geschilderten Erwägungen auch zu einer gesonderten Behandlung und Darstellung von "Neuartigen Lebensmitteln" und von "Genetisch veränderten Lebensmitteln" geführt

In jedem Betrieb, der mit einer Kontrollnummer gemäß einer Hygieneverordnung (Milchhygieneverordnung, BGBl. 897/1993 idgF; Fischhygieneverordnung, BGBl. II Nr. 260/1997; Eiprodukteverordnung, BGBl. 527/1996) zugelassen wurde, sind zumindest einmal jährlich Proben gesamten Produktpalette zu entnehmen und untersuchen zu lassen, um die Einhaltung der Anforderungen dieser Verordnungen zu überwachen. Die Anzahl dieser Proben und die zugehörigen Untersuchungsergebnisse müssen abfragbar sein. Als vorläufige Lösung ist daher bei der Probennahme im Feld "Anlass der Probenziehung" des Probenbegleitschreibens die entsprechende Kennung zusätzlich einzutragen. Proben aus Kontrollnummernbetrieben gemäß der Eiprodukteverordnung sind mit der Kennung KEI, aus Kontrollnummernbetrieben gemäß der Fischhygieneverordnung sind mit der Kennung KFI und aus Kontrollnummernbetrieben gemäß der Milchhygieneverordnung sind mit der Kennung KMI, zu kennzeichnen.

Es wird auf die besondere Bedeutung der Vollziehung der Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch, BGBl. II Nr. 304/2001, und der Oberflächen-Trinkwasserwasserverordnung, BGBl.Nr. 359/1995, hingewiesen.

Die Beprobung von Trinkwasser erfolgt prinzipiell im Rahmen der Eigenkontrolle gemäß der Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch, BGBl. II Nr. 304/2001. Die Behörde hat jedoch darüber hinaus zumindest im vorgegebenen Ausmaß stichprobenartig Probennahmen insbesondere bei Wasserversorgungsanlagen, bei denen Risikofaktoren bekannt sind oder vermutet werden, durchzuführen.

Die Lebensmittelaufsichtsorgane sind daher angehalten, auch Revisionen von Trinkwasserversorgungsanlagen durchzuführen und die Ergebnisse der durchgeführten Beprobungen sowie die von den Betreibern von Wasserversorgungsanlagen übermittelten Befunde und Gutachten über Trinkwasser zu dokumentieren.

Der Landeshauptmann hat dafür Sorge zu tragen, dass der Anteil der von den Aufsichtsorganen zu ziehenden Proben nichtösterreichischer Herkunft dem tatsächlichen Warenangebot angepasst ist und bei der Probenziehung prozentuell entsprechend berücksichtigt wird.

Als zusätzliche Anlage wird den Aufsichtsorganen eine kommentierte Version des Probenplanes vorgelegt, in der Hinweise und Erläuterungen für die Zuordnung von Waren zu den einzelnen Warengruppen enthalten sind.

**Die Bundesministerin:
RAUCH-KALLAT**

Ergeht:

An alle

Landeshauptmänner

Beilage 1		Beilage 4		
MINDESTANZAHL DER REVISIONEN 2004 NACH BUNDESLÄNDERN		Bundesland	Probenzahl	
B u n d e s l a n d	R e v i s i o n e n	Planproben ¹⁾	Verdachtsproben ²⁾	Gesamt ³⁾
Burgenland	6.500	Burgenland	1.393	285
Kärnten	18.000	Kärnten	2.374	485
Niederösterreich	26.000	Niederösterreich	4.370	894
Oberösterreich	30.000	Oberösterreich	5.112	1.045
Salzburg	15.000	Salzburg	2.160	442
Steiermark	21.000	Steiermark	3.922	802
Tirol	17.000	Tirol	3.318	678
Vorarlberg	8.000	Vorarlberg	1.412	289
Wien	30.000	Wien	11.639	2.380
Summe	171.500	Summe	35.700	7.300
				43.000

¹⁾ Werden nach dem Zufallsprinzip gezogen. Die Anzahl ist bindend

²⁾ Werden bei begründetem Verdacht gezogen.

Die Anzahl ist ein begrenzt variabler Richtwert

³⁾ Summe der Planproben und der Verdachtsproben

Beilage 2

REVISIONEN 2004 BEZOGEN AUF DIE ART DER BETRIEBE

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen
01 01	Fleischerien und Fleischverarbeiter		
01 02	Waldbrötverarbeiter, -händler		
01 03	Fleisch- und Wurstfabriken		
01 04	Fleischkonservenfabriken		
01 05	Trockensuppen- und FleischextraktHersteller		
01 06	Fleisch-, Wurst- und Innereisengroßhändler		
01 07	Fleisch- und Wurstverkaufsstellen		
01 08	Dammgroßhändler		
	S u m m e	0	0
02 01	Betrieb mit Kontrollnummer gemäß FischhygieneVO		
02 02	Großhandelsmarkt registriert gemäß FischhygieneVO		
02 03	Fischgroßhändler		
	S u m m e	0	0
03 01	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe ohne Erleichterungen (gemäß § 12 (2) der Milchhygieneverordnung, BGBl.Nr. 897/1993 IdgF.)		
03 02	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe mit Erleichterungen (gemäß § 12 (3) bis (5) der Milchhygieneverordnung, BGBl.Nr. 897/1993 IdgF.)		
03 03	Molkereiproduktgroßhändler		
03 04	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe gemäß § 5a der Milchhygieneverordnung, BGBl.Nr. 897/1993 IdgF.		
03 05	Direktvermarkter von Milch und Milchprodukten		
0306	Milcherzeuger		
	S u m m e	0	0
04 01	Geflügelfleischhersteller, -verarbeiter		
04 02	Geflügelfleischgroßhändler		
04 03	Eier-, Geflügelfleisch Einzelhändler		
04 04	Eiherzeuger		
0405	Eierzeuger, -großhändler (ausgenommen Landwirte die ausschließlich Direktvermarkten)		
	S u m m e	0	0
05 01	Speiseeishersteller und -abfüller		
05 02	Margarinehersteller		
05 03	Speiseöl- und Pfanzenerzeuger		
05 04	Mayonnaisehersteller		
05 05	Hersteller von Feinkostserzeugnissen		
	S u m m e	0	0
06 01	Mühen		
06 02	Getreide- und Mahlproduktgroßhändler		
06 03	Stärkehersteller		
	S u m m e	0	0
07 01	Brot- und Backwarenfabriken		
07 02	Teigwarenfabriken und -hersteller		
07 03	Bäckereien		
07 04	Konditoreien		
	S u m m e	0	0
08 01	Zuckerfabriken		
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker		
	S u m m e	0	0
09 01	Industrielle Speiseeishersteller		
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller		
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeiseverkaufsstellen (unverpacktes)		
	S u m m e	0	0
10 01	Schokoladefabrikanten und -hersteller		
10 02	Zuckerwarenfabriken und -hersteller		
1003	Schokolade- und Zuckerwarenhandel		
	S u m m e	0	0
11 01	Gemüse-, Obst- und Pilzgroßhändler		
11 02	Gemüse- Obst- und Pilzeinzelhändler		
11 03	Obstverarbeiter		
11 04	Gemüseverarbeiter		
11 05	Pilzverarbeiter		
	S u m m e	0	0

12 01	Gewürzhersteller		
12 02	Gewürzgroßhändler		
12 03	Salzhersteller		
	S u m m e	0	0
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke		
	S u m m e	0	0
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffeeersatz		
14 02	Teepackhersteller		
	S u m m e	0	0
15 01	Brauereien		
15 02	Weinhändler		
15 03	Spirituosenhersteller		
1504	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke		
	S u m m e	0	0
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser		
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser		
	S u m m e	0	0
17 01	Essighersteller		
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln		
17 03	Salinen		
17 04	Zusatzstoffhersteller		
	S u m m e	0	0
18 01	Hersteller von diätetischen Lebensmitteln, Kindermahrung und Verzehrprodukten		
18 02	Großhändler mit diätetischen Lebensmitteln, Kindermahrung und Verzehrprodukten		
18 03	Reformwarthändler, Einzelhändler mit Verzehrprodukten		
1804	Fitness-Studios		
	S u m m e	0	0
19 01	Hersteller von kosmetischen Mitteln		
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln		
19 03	Drogerien, Parfümerien		
19 04	Frisuren, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute		
19 05	Öffentliche Apotheken		
	S u m m e	0	0
20 01	Hersteller von Gebrauchsgegenständen		
20 02	Großhändler mit Gebrauchsgegenständen		
20 03	Einzelhändler mit Gebrauchsgegenständen		
	S u m m e	0	0

21 01			
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung		
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung		
22 03	Frühstückspezialitäten mit Konzession nach der GWÖ		
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit Konzession nach der GWÖ		
22 05	Buschenschänken ohne Konzession nach der GWÖ		
22 06	Hersteller von Fertiggerichten die nicht unter die Betriebsgruppen 2201 bis 2205 fallen		
	S u m m e	0	0
23 01	Lager- und Kühnhäuser (auch Lagerhaltung der Spediteure)		
	S u m m e	0	0
24 01	Lebensmittelgroßhändler		
24 02	Lebensmitteleinzelhändler		
24 03	Getränkegroßhändler		
	S u m m e	0	0
25 01	Nicht ortsfeste Verkaufsstände		
	S u m m e	0	0
26 01	Sonstige Betriebe		
	S u m m e	0	0
27 01	Landwirtschaftliche Direktvermarkter (ausgenommen Direktvermarkter von Milch und Milchprodukten)		
	S u m m e	0	0
	GESAMTSUMME	0	0



PROBENPLAN 2004
Planproben bezogen auf Warengruppen

Warengruppe	Waren	Burgenland SOLL	Kärnten SOLL	Niederöster. SOLL	Oberöster. SOLL	Salzburg SOLL	Steiermark SOLL	Tirol SOLL	Vorarlberg SOLL	Wien SOLL	Ostarrreich SOLL
01 01	Rothes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	2	6	13	13	6	13	8	3	36	100
01 02	rohes Fleisch zerhackt, ungewürzt	5	12	26	26	12	26	16	7	72	200
01 03	Fleischzubereitungen	5	12	26	26	12	26	16	7	72	200
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	7	40	30	33	18	38	24	10	50	250
01 05	Wurst	15	15	15	15	15	15	15	15	15	135
01 06	Fleischkonserven										
01 07	Suppen mit und aus Fleisch sowie Fleischextrakte und Suppen daraus										
01 08	Naturbraten										
01 09	Wildpret frisch oder tiefgekühlt	8	8	15	15	8	15	8	8	15	100
01 10	Wildpretzerzeugnisse										
	S u m m e	300	486	1031	1017	481	1002	648	350	2665	8000
02 01	Mierofische frisch oder tiefgekühlt	11	11	19	41	15	29	20	8	150	300
02 02	Mierofischerzeugnisse	11	11	19	41	15	29	20	8	150	300
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	11	11	19	41	15	29	20	8	150	300
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	4	4	6	13	5	8	7	3	90	100
02 05	Schalen-, Krustent- und Weichtiere und Erzeugnisse										
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus										
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe										
	S u m m e	74	76	129	271	103	164	135	50	998	2000
03 01	MITCH										
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	5	8	20	20	6	14	21	5	19	120
03 03	Käse										
03 04	Butter und Butterschmalz										
	S u m m e	150	270	600	660	250	450	730	170	720	4000
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	23	23	72	66	30	81	47	13	248	600
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	15	15	48	44	20	53	32	7	165	400
04 03	Würste aus Geflügelfleisch										
04 04	Geflügelfleischkonserven										
04 05	Suppen mit und aus Geflügelfleisch sowie Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus										
	S u m m e	81	77	251	233	104	280	166	38	870	2100
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine										
05 02	Pflanzliche Öle										
05 03	Majonaisen und verwandte Erzeugnisse										
05 04	Feinlostarzeugnisse (Codexkapitel B 25)	4	4	10	22	5	12	7	3	32	100
05 05	Majonaden, Dressings sowie emulgierte Saucen ohne Eier	4	4	10	22	5	12	7	3	32	100
	S u m m e	35	64	121	267	54	149	83	35	368	1200

Fußnoten zu den Schwerpunkttaktionen:

- 1) Hygienestatus von rohem Fleisch
- 2) Hygienestatus von Faschiertem (1x Winter, 1x Sommer)
- 3) Hygienestatus von verpackten Fleischzubereitungen
- 4) Pökel- und Räucherfleisch auf Benzo(a)pyren
- 5) Würste auf Zusammensetzung laut Codex
- 6) Würste auf Zusammensetzung laut Codex
- 7) Würste auf Zusammensetzung laut Codex
- 6) Hygienestatus bei aufgeschnittenen Würsten im Detailhandel
- 9) Wildfleisch auf Genusstauglichkeit und Schwermetalle
- 10) Hygienestatus bei Meeresfischen frisch oder tiefgekühlt (Parasiten, im Verdachtsfall flüchtiger basischer Stickstoff; Hg)
- 11) Hygienestatus bei Meeresfischerzeugnissen
- 12) Hygienestatus bei Süßwasserfischen frisch oder tiefgekühlt (Parasiten, bei Verdachtsfall flüchtiger basischer Stickstoff)
- 13) Hygienestatus bei Süßwasserfischerzeugnissen
- 14) Aromen in Frucht-, Vanille- und Kakao-Milchprodukten
- 15) Bakteriologische Sicherheit von Käse: Salmonellen, Listerien, E. Coli, Staphylococcus Aureus, Campylobacter
- 16) Huhn auf Salmonellen und Campylobakter
- 17) Enten, Gänse und Puten auf Salmonellen und Campylobakter
- 18) Hygienestatus und Konservierungsmittel von Mayonnaise-salaten
- 19) Hygienestatus und Konservierungsmittel von Eisalaten und Eiaufstrichen
- 20) Hygienestatus von Feinkosterzeugnissen mit Marinade (ohne Mayonnaise)
- 21) Hygienestatus von Feinback- und Konditorwaren mit Cremes in der Gastronomie
- 22) Hygienestatus von Feinback- und Konditorwaren mit Cremes in Bäckereien
- 29) Hygienestatus von Feinback- und Konditorwaren mit Cremes in Konditoreien
- 24) Ausländischer Honig auf Zusammensetzung und Tierarzneimittel
- 25) Hygiene bei der Abgabe von industriell gefertigtem Speiseeis aus offenen Behältern in der Gastronomie
- 26) Gemüse, Kartoffel, Hülsenfrüchte auf Pestizide (einschließlich nationale und EU Monitorings)
- 27) Obst auf Pestizide (einschließlich nationale und EU Monitorings)
- 28) Haselnüsse roh oder geröstet auf Aflatoxine im Großhandel
- 29) Erdnüsse geröstet oder gesalzen auf Aflatoxine im Einzelhandel
- 30) Gewürze auf Aflatoxine und bakteriologische Sicherheit: Bacillus Cereus, Clostridium perfringens, Enterobacteriaceen
- 31) Künstliche Süßungsmittel und Phosphate in 'Soft Drinks'
- 32) Hygienestatus bei Eiswürfeln
- 33) Trinkwasser gemäß Trinkwasserverordnung
- 34) Untersuchung von Eau de Toilette und Rasierwassern auf Nitrososchwefelverbindungen
- 35) Untersuchung von Naturkosmetika
- 36) Kosmetika von Christkindl- und Bauernmärkten
- 37) Zellglasfolien als Lebensmittelverpackung
- 38) Untersuchung von Mikrowellengeschirr aus Kunststoff
- 39) Spielwaren für Kinder unter 3 Jahren
- 40) Azofarbstoffe in Textilien und Leder mit Hautkontakt

Zu 2023/J Beilage 2a

Table 13.4. Foodborne outbreaks in humans, 2003

AUSTRIA Causative agent	General outbreak	Family outbreak	Total number of persons		7	Source		Type of evidence	Location of exposure	Contributing factors
			ill	died		Sus-pected	Con-firmed			
1	2	3	4	5	6			8	9	10
E. coli O157		1	2		0	raw meat	x	Epidemiological evidence	household	Food
S. Enteritidis PT 8	1		36		2	lunch box, mayonnaise	x		day nursery	
S. Enteritidis PT 21	1		14		1	eggs			Hotels	
S. Enteritidis PT 4	1		130		*	beef salad			Restaurant at lido	hygiene, no haccp
S. Enteritidis PT 4	1		32		**	Somlauer Nockerl	x		Heurigen restaurant	
S. Enteritidis PT 21	1		11		**	ice cream	x		Ice cream parlor	
			7		0	raw milk			department for detoxification of drug dependent persons	hygiene
Campylobacter jejuni	1						x			

You can use the table in two ways, one line per outbreak or summary data for each agent

Column 1: Please specify as detailed as possible (i.e. Salmonella enteritidis PT 4)

Column 2,3: In case of summary data, please provide the number of outbreaks

Column 8: level of evidence could be:

- laboratory confirmed (i.e. microbiologically confirmed left-overs)
- Epidemiological evidence (i.e. case control study, ...)
- please specify other reasons

Column 9: Location of exposure (i.e. institution, farming, household, ...)

Column 10: Contributing factors (i.e. breakdown of HACCP, contaminated raw product, deficiencies in preparation or food handling)

*) diseased tourists maybe in hospital after returning to their home, number not available

***) no data available

CRL Epidemiology of Zoonoses, BfR-Berlin

Zu 2023/J Beilage 2b (Annex to Zoonosis report 2003, BMGF IV/B/9, AGES/CC-INFE)

Reporting on Trends and Sources of Zoonotic Agents in Animals, Feedingstuffs, Food and Man in Austria, 2003

Animal population in Austria

Table 1: Animal population in Austria 2003 (Source: Statistics Austria, Allgemeine Viehzählung vom 1. Dezember 2003, Stichprobenerhebung)

	Holder	Animals	Slaughtered animals
Cattle	88.545	2.052.047	583.438
Pigs	62.690	3,245.477	5,309.799
Sheep	16.118	328.555	300.587
Goats	11.084	54.422	63.913
Farmed deer	Approx. 2000	Approx. 40.000	

Following institutions and laboratories are involved in the reporting:

- Federal Ministry of Health and Women
- Regional Health Boards
- Austrian Agency for Health and Food Safety, AGES
 - Competence Centre Infectious Diseases Epidemiology
 - Institutes for Veterinary Disease Control in Moedling, Graz, Linz and Innsbruck
 - Institutes for Medical Microbiology and Hygiene in Vienna, Graz and Linz
 - Institute for Agricultural Analysis, Linz
 - Official Food Control Laboratories in Vienna, Graz, Linz, Innsbruck and Salzburg
- Carinthian Institute for Veterinary Disease Control, Ehrental
- Department of Veterinary Administration of the Styrian Government
- Magistrat der Landeshauptstadt St. Polten, Veterinärverwaltung
- Austrian Health Poultry Service
- Q-LAB, Vienna
- Food Safety Department of the City of Vienna
- Institute for Food Investigation of the State Vorarlberg
- Carinthian Institute for Food Analysis and Quality Control
- University of Veterinary Medicine Vienna
 - Institute of Meat Hygiene, Meat Technology and Food Science of the
 - Institute of Parasitology and Zoology
- Institute of Hygiene, Karl-Franzens-University, Graz
- Institute for Hygiene and Social Medicine, University of Innsbruck
- Mutter-Kind-Pass-Stelle der Steiermärkischen Gebietskrankenkasse
- Statistics Austria

General Remarks to

Table 1.1.1. Bovine tuberculosis, 2003

Austria has the Status "Officially Tuberculosis Free Member State" since the Comm. Dec. 1999/467/EC from July 15th, 1999 (replaced by Comm. Dec. 2003/467/EC from June 23rd, 2003).

A surveillance programme in accordance to Council Directive 64/432/EWG is in operation.

Table 2.1.1: Bovine brucellosis, 2003

Austria has the Status "Officially Brucellosis Free Member State" since the Comm. Dec. 1999/466/EC from July 15th, 1999 (replaced by Comm. Dec. 2003/467/EC from June 23rd, 2003).

A surveillance programme in accordance to Council Directive 64/432/EWG is in operation (BGBl. II Nr. 442/1999: Bangseuchen-Untersuchungsverordnung).

Table 2.1.2: Ovine and caprine brucellosis, 2003

Austria has the Status "Officially Brucellosis Free Member State" since the Comm. Dec. 2001/292/EC from March 29th, 2001.

A surveillance programme in accordance to Council Directive 91/68/EEC is in Operation (BGBl. II Nr. 184/2002: Bruceila melitensis - Überwachungsverordnung).

Tables 3.2.1 and 3.2.2:

Österreichisches Programm zur Überwachung und Bekämpfung von Salmonellen bei Elterntieren von Geflügel

SURVEILLANCE SYSTEM for the detection of *Salmonella* spp.:

- *No changes have been made to the previous years!*

SAMPLING (has to be done by a designated veterinarian)

Grandparent/Elite flocks: There are no holdings in Austria.

PARENT FLOCKS (20 Layer Breeders and 50 Broiler Breeders in 2003):

Sampling is carried out in accordance with Annex III. Part I. of CD 92/117/EEC (transposition into national law: Poultry Hygiene Regulation/GeflügelhygieneVO 2000).

A Community approved programme has been started in the year 2000.

Layers (production):

There is no legal Obligation for a monitoring and surveillance System; voluntary programmes for Quality Assurance are existing.

Broilers and other **poultry for meat production** before slaughter:

Compulsory sampling of cloacal swabs taken within three weeks before slaughter from each flock for bacteriological examination of *Salmonella* spp. (ALL Serotypes)

- see Tables 3.2.2. and 3.2.3.: broilers – rearing period; other poultry -productive flocks.

At slaughter (all categories):

Sampling at slaughter is done only in case of positive findings at cloacal swab testing - and if the carcasses of these birds are not wanted to be heat-treated: at least 9 skin-samples of carcasses are taken (depending on size of the flock).

BACTERIOLOGICAL TESTING is done by official laboratories using internationally recommended and validated ISO/OIE methods.

MEASURES in case of positive findings (confirmation of suspects):

Suspected flocks and the hatching eggs thereof must immediately put under restriction. If an official sample (obliged after suspicion in routine sampling in accordance with CD 92/117/EEC) is confirmed positive on Salmonella testing (ALL Serotypes), all birds of the flock have to be slaughtered and destroyed or heat-treated during further processing of the meat under supervision of the competent veterinary Services. Further measures in the holding like C&D, empty period (2 weeks) before restocking etc. are obligatory.

MONITORING OF RESULTS:

The results of the surveillance in parent flocks in the year 2003 show that one Austrian parent flock (broiler breeders) was confirmed positive for **Salmonella Enteritidis PT 8**. The whole flock and all eggs in hatcheries originated from contaminated flock were killed.

For more details see the following final report of the Austrian Salmonella Programme Abschlussbericht für das Jahr 2003 (in German language):

ABSCHLUSSBERICHT

für das Jahr 2003

1. Allgemeine Beschreibung

Das österreichische Programm zur Überwachung und Bekämpfung von Salmonellen bei Elterntieren von Geflügel wurde für das Jahr 2003 mit Entscheidung der Kommission 202/943/EG vom 28. November 2002 genehmigt. Es stellt eine Fortführung des erstmals für das Jahr 2000 genehmigten und seither in gleicher Weise durchgeführten Programms dar.

Wesentliche Zielsetzung des Programms ist die Überwachung und Bekämpfung aller Salmonella-Serotypen im Geflügel-Elterntierbereich; als Maßnahme ist die obligatorische Ausmerzung aller positiven Bestände und die unschädliche Beseitigung der betroffenen Bruteier vorgesehen.

Alle Probennahmen und Untersuchungen in Elterntierbeständen werden entsprechend der im Bekämpfungsprogramm bzw. der in der österreichischen Rechtsgrundlage vorgeschriebenen Weise durchgeführt. Die Untersuchung der Proben erfolgt ausschließlich in gesetzlich zugelassenen und akkreditierten Labors.

Im Falle positiver Befunde ist der Amtstierarzt des Herkunftsbetriebes zu informieren, der die weiteren Untersuchungen und notwendigen Maßnahmen veranlasst. Gleichzeitig ist auch die zentrale Veterinärbehörde von einem positiven Befund in Kenntnis zu setzen.

Wenn der Ursprung der positiven Proben auf einen ausländischen Herkunftsbetrieb zurückgeführt werden kann, wird die zuständige Veterinärbehörde des Ursprungsstaates über

die Untersuchungsergebnisse informiert und ersucht, weitere Veranlassungen und entsprechende Maßnahmen einzuleiten.

Wegen der guten Erfahrungen werden inzwischen nahezu alle österreichischen Elterntierherden unter Einhaltung der gesetzlichen Voraussetzungen mit den dafür zugelassenen Impfstoffen gegen eine Salmonelleninfektion geimpft. Bei den regelmäßig durchgeführten Untersuchungen konnten bisher keine Hinweise auf falsch positive Ergebnisse oder eine durch Ausscheidungen der Tiere verursachte Verbreitung von Impfstämmen in der Umgebung gefunden werden. Die Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen belegen, dass die österreichischen Elterntierbestände, nicht zuletzt wegen der angewendeten Impfung, als weitgehend frei von Salmonelleninfektionen angesehen werden können.

Die laufende Erfassung und Sammlung der Untersuchungsergebnisse wurde mit Beginn des Jahres 2001 von der zentralen Datenbank der Österreichischen Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV) übernommen. Die bereits im Laufe des Jahres 2001 geplante Etablierung eines zentralen Geflügeldatenverbundes wurde im Sommer 2003 abgeschlossen. Die Online-Anbindung der wichtigsten Teilnehmer (Betriebe, Tierärzte, Behörden) ist in Vollbetrieb. Mit der vernetzten Erfassung und Auswertung der Untersuchungsergebnisse können wertvolle epidemiologische Daten bereitgestellt und dadurch Verbesserungen im Hinblick auf die Überwachung von Salmonellen-Infektionen erreicht werden.

Bei entsprechender Weiterführung des Bekämpfungsprogramms, das von den freiwilligen Qualitätsprogrammen ergänzt und unterstützt wird, kann auch in Zukunft von einer niedrigen Infektionsrate in den österreichischen Elterntierherden ausgegangen werden.

2. Durchgeführte Untersuchungen und Ergebnisse

Im Rahmen des Bekämpfungsprogramms wurden im Jahre 2003 für die obligatorischen regelmäßigen Untersuchungen auf Salmonellen in Hühner-Elterntierherden insgesamt **2.035** Proben gezogen.

Davon entfielen 175 Proben auf Legeelterntiere und 1.860 Proben auf Mastelterntiere. Der Großteil der in der Legephase gezogenen Proben wurde in der Brüterei (Mekoniumproben oder „Steckenbleiber“, d.s. Küken in der Schale) entnommen.

Bei **12 Proben (0,59 %)** wurden positive Befunde auf Salmonellen festgestellt.

Erläuterungen zu den positiven Befunden; Differenzierung und Epidemiologie

Die 12 positiven Befunde bei Elterntierherden verteilen sich auf folgende Salmonellenarten bzw. Produktionsrichtungen:

Laufende Nummer	Salmonellenart	Produktions-richtung	Ergebnis der Nachuntersuchung	Herkunft
1	S. Enteritidis	Masteltern	Positiv – Keulung	Betrieb Wa
2	S. Enteritidis	Masteltern	Positiv – Keulung	Betrieb Wa
3	S. Enteritidis	Masteltern	Positiv – Keulung	Betrieb Wa
4	S. Typhimurium	Masteltern	Negativ nach §25 diagnostische Tötung	Betrieb Wo
5	S. Indiana	Masteltern	Negativ	
6	S. Senftenberg	Masteltern	Negativ	
7	S. Enteritidis	Masteltern	Positiv – Keulung	Betrieb Wa
8	S. Enteritides	Masteltern	Positiv – Keulung	Betrieb Wa

9	S. Typhimurium	Legeeltern		Ungarn
10	S. Enteritidis	Masteltern	Negativ	Slowenien
11	S. Enteritidis	Masteltern	Negativ	Slowenien
12	S. Enteritides	Masteltern	Negativ	Slowenien

ad Mastelterntiere

5 positive Befunde auf S. Enteritidis PT 8 (laufende Nummern 1, 2, 3, 7, 8) stammten aus **einer österreichischen Elterntierherde** für Masttiere und stehen in direktem Zusammenhang mit einem einzigen Fall, welcher im vorläufigen Zwischenbericht für die Periode Jänner bis April 2003 beschrieben wurde. Nach Feststellung des Verdachtes im Betrieb Wagner wurden im Elterntierbestand ein Verbringungsverbot für Bruteier verfügt, in der Brüterei erfolgte eine amtliche Sperre aller Bruteier, die aus der betroffenen Herde geliefert wurden und mit diesen Bruteiern bereits in der gleichen Charge bebrütet wurden. Nach **amtlicher Bestätigung der Salmonelleninfektion** am 29. 4. 2003 wurde die betroffene Elterntierherde (ca. 2.650 Tiere) gekeult und die Vernichtung der gelagerten Bruteier (ca. 11.700 Stück) sowie die Vernichtung der Futtermittelreste veranlasst. Der Betrieb wurde unter amtlicher Aufsicht gereinigt und desinfiziert. In der Brüterei wurden alle Bruteier, die aus der betreffenden Herde geliefert wurden oder mit dieser in der gleichen Charge eingelegt und bebrütet wurden, vernichtet (ca. 52.000 Stück) und die Brüterei ebenfalls unter amtlicher Aufsicht gereinigt und desinfiziert.

Der **positive Befund auf S. Typhimurium 104 H** (laufende Nummer 4) stammte von einer Kotprobe einer österreichischen Herde für Masttiere. Die in diesem Fall vorgesehenen **Nachuntersuchungen** in der Herde gemäß § 25 Abs. 2 - 4 der Geflügelhygiene-Verordnung 2000 durch den amtlichen Tierarzt verliefen **negativ**. Für diese Nachuntersuchungen wurde eine diagnostische Tötung von Tieren angeordnet; der Tierbesitzer wurde entschädigt.

Sowohl der positive Befund auf **S. Indiana** (laufende Nummer 5) als auch der positive Befund auf **S. Senftenberg** (laufende Nummer 6) stammte von einer Kotprobe aus zwei österreichischen Elterntierherden für Masttiere. Die in diesem Fall vorgesehenen amtlichen **Nachuntersuchungen** in der Herde durch den amtlichen Tierarzt verliefen **negativ**.

Der positive Befund **auf S. Enteritidis 21** wurde (laufende Nummern 10, 11 und 12) wurde bei Steckenbleibern aus Bruteiern für die Mast-Elterntierhaltung festgestellt. Die Bruteier stammen aus **Slowenien**. Die slowenischen Veterinärbehörden wurden über das Untersuchungsergebnis informiert. **Nachuntersuchungen im Herkunftsbetrieb in Slowenien waren negativ**. Von weiteren Maßnahmen in der Herde wurde daher Abstand genommen.

ad Legeelterntiere

Der Untersuchungsbefund der laufenden Nummer 9 ergab ein positives Ergebnis auf **S. Typhimurium 3 RDNC**. Die Diagnose erfolgte bei Steckenbleibern aus Bruteiern für die Elternlegetierhaltung. Die Bruteier stammten aus **Ungarn**. Die **nachfolgenden amtlichen Untersuchungen** in dieser Herde haben **negative** Ergebnisse gebracht, weshalb von weiteren Maßnahmen Abstand genommen werden konnte.

3. Zusammenfassung

Wie die oben beschriebenen Untersuchungen und Ergebnisse zeigen, konnte im Jahr 2003 in einer österreichischen Elterntierherde eine Salmonelleninfektion bestätigt werden. In einer weiteren Herde waren diagnostische Tötungen von Geflügel für die amtliche Nachuntersuchung notwendig.

Vom positiven Betrieb wurde eine Entschädigungsleistung aus öffentlichen Mitteln über € 37.668,19 gewährt. Die diagnostische Tötung im zweiten Betrieb wurde mit € entschädigt.

Der Verdacht einer Salmonelleninfektion in weiteren österreichischen Betrieben wurde auf Grund der negativen Befunde der Nachuntersuchungen nicht bestätigt.

Gemäß Artikel 37 der EdK 2002/943/EG wurde Österreich eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft bis zu einer Höhe von € 5.000,- für die Kosten, die durch eine unschädliche Beseitigung von Zuchtgeflügel oder Bruteiern entstanden sind, zugesichert.

Auf Grund der beschriebenen Situation wird von Österreich daher für das Jahr 2003 ein Antrag auf Auszahlung der finanziellen Beteiligung von € 5.000,- gestellt. Eine detaillierte Aufstellung der Kosten findet sich in Anlage A.

Results of Serotyping/Phagetyping of *Salmonella* sp. in poultry

Annex to Table 3.2.1.: Salmonella Serotypes and Phagetypes:

Parents - Egg prod. Line

TOTAL 1 S. Typhimurium 104H

Parents - Meat prod. Line

TOTAL 11
 5 S. EnteritidisPT8
 3 S. Enteritidis PT 21
 1 S. Typhimurium 104H
 1 S. Indiana
 1 S. Senftenberg

Annex to Table 3.2.2.: Salmonella Serotypes and Phagetypes:

LAYERS - Rearing

TOTAL 8
 5 S. Enteritidis PT 4
 1 S. Typhimurium 104H
 1 S. Blockley
 1 S. Mbandaka

Annex to Table 3.2.2.: Salmonella Serotypes and Phagetypes: (continued)

LAYERS - Production

TOTAL	119
82 S. Enteritidis	
2 S. E. PT 1	
33 S. E. PT4	
4 S. E. PT 4 und 7	
4 S. E. PT 6	
1 S. E. PT6a	
2 S. E. PT 7	
19 S. E. PT 8	
1 S. E. PT14b	
8 S. E. PT 21	
8 S. E. PT 23	
13 S. Typhimurium	
2 S. Tm. 3	
1 S.Tm. 41	
4 S.Tm. 99	
1 S. Tm. KWH	
5 S. Tm. 104L	
5 S. Braenderup	
1 S. Indiana	
11 S. Infantis	
1 S. Kottbus	
2 S. Livingstone	
2 S. Montevideo	
1 S. Senftenberg	
1 S. Tennessee	

Annex to Table 3.2.2.: Salmonella Serotypes and Phagetypes: (continued)

BROILERS - Rearing

TOTAL 375

300 S. Enteritidis

1 S. E. PT1

63 S. E. PT4

2 S. E. PT4 und 7

2 S. E. PT 4 und 8

1 S. E. PT 5a

2 S. E. PT 6

6 S. E. PT 7

130 S. E. PT8

2 S. E. PT8 und 23

1 S. E. PT14

76 S. E. PT21

14 S. E. PT 23

18 S. Typhimurium

6 S. Tm. 99

4 S. Tm. 104H

2 S. Tm. 104L

1 S. Tm. 184

1 S. Tm. 193

4 S. Tm. 194

1 S. Abony

1 S. Anatum

1 S. Blockley

3 S. Braenderup

1 S. Brandenburg

3 S. Hadar

1 S. Heidelberg

4 S. Indiana

5 S. Infantis

1 S. Kottbus

1 S. Livingstone

4 S. Mbandaka

4 S. Montevideo

5 S. Muenchen

2 S. Rissen

6 S. Senftenberg

1 S. Tennessee

13 S. Virchow

Annex to Table 3.2.2.: Salmonella Serotypes and Phagetypes: (continued)

TURKEYS - breeders

TOTAL	38
	16 S. Montevideo
	22 S. Senftenberg

Table 3.2.2. TURKEYS - production

TOTAL	85
	2 S. Enteritidis PT 6
	1 S. Agona
	1 S. Anatum
	2 S. Brandenburg
	31 S. Heidelberg
	1 S. Infantis
	5 S. Kottbus
	1 S. Mbadanka
	21 S. Montevideo
	5 S. Saintpaul
	1 S. Schwarzengrund
	14 S. Senftenberg

Table 3.4.1. Salmonellosis in manAnnex to Table 3.4.1.: *Salmonella* serotypes in man

Serovar	Number
S. Enteritidis	7252
S. Typhimurium	476
S. Infantis	38
S. Braenderup	37
S. Hadar	34
S. Blockley	24
S. Senftenberg	23
S. Agona	21
S. Paratyphi B var. Java	19
S. Thompson	18
S. Kentucky	17
S. Virchow	17
S. Bredeney	16
S. Stanley	14
S. Bovismorbificans	13
S. Muenchen	13
S. Newport	12
Monoph. Stamm d.S.B-Gruppe	12
S. Heidelberg	11
S. Saintpaul	10
S. Livingstone	9
S. Oranienburg	9
S. Corvallis	7
S. Panama	6
S. Coeln	6
S. Anatum	6
S. Mbandaka	5
S. Montevideo	5
S. Abony	5
Geißelloser Stamm d.CI-Gruppe	4
S. Münster	4
S. Brandenburg	4
S. Napoli	4
S. Isangi	4
S. Utah	3
S. Goldcoast	3
S. Tennessee	3
S. Indiana	3
S. Oslo	3
S. Haifa	3
S. Teitelkebir	3
S. Pomona	3
S. Dublin	3

Dieser Text ist elektronisch textinterpretiert. Abweichungen vom Original sind möglich.

Annex to Table 3.4.1.: *Salmonella* serotypes in man, continued

S. Stanleyville	3
S. Derby	3
S. Weltevreden	2
S. I Rauhform	2
S. I 4,12,27 : b : -	2
Monoph.Stamm d.F-Gruppe	2
S. Waycross	2
S. Give	2
S. Sandiego	2
Monoph.Stamm d. B-Gruppe	2
S. IV 45 : g,z51 : -	2
S. Kottbus	2
Geißell. Stamm d. B-Gruppe	2
S. Poona	2
S. Reading	2
Monoph.Stamm d. C2-Gruppe	1
S. Bareilly	1
S. Havana	1
S. IIIb 61 : k : 1,5,7	1
Monoph.Stamm d. E1-Gruppe	1
S. Ebrie	1
Monoph.Stamm d. C1-Gruppe	1
S. Herston	1
S. Pretoria	1
S. Schwarzengrund	1
S. Uganda	1
S. Tornow	1
Monoph.Stamm d.S.D-Gruppe	1
S. Telaviv	1
S. Haga	1
Monoph.Stamm d. D1-Gruppe	1
S. Singapore	1
S. Amsterdam	1
Geißell.Stamm d. B-Gruppe	1
S. Schleissheim	1
S. Eastbourne	1
S. Abaetetuba	1
S. Orion	1
S. Umbilo	1
S. Albany	1
S. Berkeley	1
S. Carno	1
S. Galiema	1
S. Marina IV	1
S. Kisangani	1
Geißell.Stamm d. D1-Gruppe	1

Annex to Table 3.4.1.: *Salmonella* serotypes in man, continued

S. Mikawasima	1
S. Zanzibar	1
Geißell. Stamm d.W-Gruppe	1
S. Ohio	1
S. Szentes	1
Monoph. Stamm der B-Gruppe	1
Total	8251

Annex to Table 3.4.1.: *S. Enteritidis* phage types in man

Phagetype	Number
1	235
1b	2
1c	2
1d	4
2	18
3	6
4	3264
4b	7
5	41
5a	19
5c	8
6	272
6a	45
6b	4
6c	1
7	16
7a	3
8	2327
11	4
12	5
13	2
13a	13
14b	143
20a	1
21	668
21c	3
22	1
23	11
25	2
29	24
30	1
34	5
36	3
37	2
44	2
RDNC	69
U	19
Total	7252

Annex to Table 3.4.1.: *S. Typhimurium* phage types in man

Phagetype	Number
1	7
2	1
3	23
8	2
104H	28
104L	75
12	5
120	48
122	1
136	2
141	7
145	1
170	2
193	9
208	1
22	1
30	2
41	5
46	31
64	2
66	1
85	10
RDNC	84
U	22
U291	101
U302	3
U310	2
Total	476

Table 4.1: *Trichinella* in animals, 2003

Surveillance System (no changes to previous years)

Investigation of *Trichinella* in pigs, solipeds and wild boars are part of the meat inspection act either by the artificial digestion method or the trichinoscopic method (according to directive 64/433/EEC).
Positive findings are notifiable.

Table 5.1: Rabies in animals

Surveillance System (no changes to previous years)

Wildlife and suspected animals are routinely tested with the direct fluorescent antibody procedure. Orally vaccinations of foxes in high-risk areas with findings of infected animals in the previous year (2002) were performed.

**Table 6.1: Campylobacteriosis in animals, 2003,
Table 8.1: Yersiniosis in animals, 2003**

Surveillance System (no changes to previous years)

Animals which give reasons for suspicion during ante- and/or post mortem health inspection will be retained and have to be tested for any microbiological agent in particular for zoonotics agents in an official laboratory. The labs are obliged to report findings of *Salmonella sp.*, *Listeria spp.*, *Erysipelothrix rhusiopathiae*, *Mycobacterium spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum* and *Clostridium perfringens*; notification of *Campylobacter spp.*, *Yersinia spp.* is not obligatory.

Table 9.1: Echinococcosis in animals, 2003:

Surveillance System (no changes to previous years)

Investigations of Echinococcosis in animals are part of the post mortem health inspection (Meat Inspection Act).
Notification is not compulsory.

Table 11.1: Verocytotoxic *Escherichia coli* in animals, 2003:

No surveillance System (no changes to previous years)

Table 13.1: Antimicrobial susceptibility testing of *E coli*, 2003:

No testing of indicator organisms was carried out in 2003.