

Empfehlung

„Betriebliches Salmonellen - Management“

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
2026-0.458.864 vom 29.6.2026

Inhaltsverzeichnis

1.	Allgemeines	3
2.	Salmonellen als Problemkeime in Lebensmittelproduktionssystemen: Infektionswege	3
3.	Infektiöse Dosis (ID) und Vermehrungspotential	5
4.	Gesetzliche Grundlagen.....	5
4.1.	Vorgaben für die Fleischproduktion.....	5
4.2.	Vorgaben für Milch und Milchprodukte.....	6
4.3.	Vorgaben für andere Lebensmittel	6
5.	Präventive Maßnahmen, Reinigung und Desinfektion.....	6
6.	Eigenkontrolle	8
7.	Amtliche Überwachung	8
8.	Proben und Probenplan	9
9.	Einsenden von Isolaten an die AGES	9
10.	Analytik und Befundinterpretation	10
11.	Die Rolle von Betriebs-Management, ExpertInnen und Behörde im Krisenfall.....	10
	Anhang I - Relevante rechtliche Grundlagen und Empfehlungen	12
	Anhang II - Abkürzungsverzeichnis.....	14

1. Allgemeines

Die vorliegende Empfehlung dient als Unterstützung für die praktikable Umsetzung der Anforderungen der VO (EG) 2073/2005¹ über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel hinsichtlich Salmonellen. Die rechtlichen Vorgaben zum Salmonellenmanagement in der Primärproduktion sind nicht der Fokus dieser Empfehlung, müssen aber mitbedacht werden (z. B. Geflügelhygieneverordnung² 2007, BGBl II Nr.100/2007 idgF; Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern³).

Diese Empfehlung gibt einen Überblick über bestehende Gefahren durch Salmonellenkontaminationen und eine Anleitung, wie durch gezielte Präventionsmaßnahmen einer Vermehrung und Verbreitung von Salmonellen im Produktionsbetrieb entgegenzuwirken ist. Es ist ein Hilfsmittel, um im Falle einer nachgewiesenen Kontamination mit *Salmonella* spp. situationsgerecht zu reagieren.

2. Salmonellen als Problemkeime in Lebensmittelproduktionssystemen: Infektionswege

Salmonellen zählen zu den Erregern, die vor allem durch Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs, aber auch durch direkten Kontakt von Mensch zu Mensch übertragen werden. Mit über 2.600 bekannten Serovaren sind Salmonellen aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit in der Umwelt weit verbreitet. Die von ihnen ausgelöste Salmonellose ist eine weltweit verbreitete Durchfallerkrankung, die mit unspezifischen Symptomen wie Erbrechen, Bauchkrämpfen und Fieber einhergeht. In schweren Fällen kann sie zu Autoimmunerkrankungen oder sogar zum Tod führen.

Die überwiegende Mehrheit der menschlichen Infektionen wird dabei auf nur wenige Serovare zurückgeführt, wobei *S. Enteritidis* und *S. Typhimurium* die größte Bedeutung für die öffentliche Gesundheit haben. *S. Enteritidis* weist eine Besonderheit auf: Im Gegensatz zu anderen Serovaren, die vorrangig über die kontaminierte Eischale in das Ei gelangen, kann *S. Enteritidis* bereits die Ovarien infizierter Hennen besiedeln und so direkt in das Eigelb oder Eiklar gelangen – noch bevor die Schale gebildet wird. Dies macht die Bekämpfung besonders herausfordernd, da selbst intakte Eier kontaminiert sein können. Andere Serovare dringen hingegen meist erst nach der Eiablage durch die poröse Schale ein, etwa durch Kot oder verschmutzte Umgebung.

International gewinnt zudem *S. Infantis* in der Geflügelproduktion an Bedeutung, da es eine hohe Resistenz gegenüber Antibiotika und Desinfektionsmitteln aufweist. In jüngster Zeit wurden zudem vermehrt Ausbrüche durch bisher weniger dominante

¹ EUR-Lex - 02005R2073-20200308 - DE - EUR-Lex (Verordnung (EG) 2073/2005)

² RIS - Geflügelhygieneverordnung 2007 - BGBl. II Nr. 100/2007; <https://ris.bka.gv.at/>.

³ EUR-Lex - 02003R2160-20210421 - DE - EUR-Lex (Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern)

Serovare dokumentiert. Alle Salmonellen-Serovare sind jedoch gesundheitlich relevant und dürfen nicht unterschätzt werden.

Das Hauptreservoir für Salmonellen sind Tiere, die selbst nur selten klinische Symptome zeigen. Besonders landwirtschaftliche Nutztiere wie Rinder, Schweine und Geflügel – und die daraus gewonnenen tierischen Lebensmittel – gelten als Hauptinfektionsquellen. Im europäischen Durchschnitt sind 2 – 4 % der Geflügelherden (je nach Bestandsart und Land), 3 – 10 % der Mastschweinebestände und unter 1 % der Rinderbetriebe mit Salmonellen belastet. In Österreich liegen die Nachweisraten, etwa bei Schweinen, tendenziell niedriger.

Da Salmonellen von einer Vielzahl tierischer Wirte ausgeschieden werden, ist ihr Nachweis nicht nur in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, sondern auch in pflanzlichen Produkten sowie in Tierfutter wissenschaftlich belegt. Salmonellen können in Tierfutter über kontaminierte Rohstoffe wie tierische Nebenprodukte, Fischmehl oder pflanzliche Komponenten (z. B. Soja, Getreide) eingeschleppt werden. Eine Übertragung auf Nutztiere erfolgt durch die Verfütterung des belasteten Futters, was wiederum zur Ausscheidung der Erreger und weiteren Verbreitung in der Tierhaltung beiträgt. Hitzebehandlung (z. B. Pelletieren) und strenge Hygienekontrollen bei der Futterproduktion sind daher essenziell, um dieses Risiko zu minimieren.

Die meisten lebensmittelassoziierten Salmonellen-Ausbrüche^{4 5} im Zusammenhang mit pflanzlichen Produkten lassen sich auf Hygienemängel während Anbau, Ernte oder Verarbeitung zurückführen. Besonders Blattgemüse (z. B. Rucola, Spinat) sowie roh verzehrtes Obst und Gemüse (z. B. Tomaten) gelten aufgrund ihrer Oberflächenbeschaffenheit und häufig rohen Konsums als Risikolebensmittel. Eine Kontamination kann dabei direkt durch tierische Fäkalien (z. B. von Wild- oder Nutztieren) oder indirekt über die Bewässerung erfolgen. Salmonellen besitzen die Fähigkeit, in die mikroskopischen Poren und Strukturen der Pflanzenoberfläche einzudringen und sich dort festzusetzen. Dadurch sind sie durch einfaches Waschen oft nicht vollständig entfernbar, was das Risiko einer Infektion trotz Reinigung erhöht – insbesondere bei rohem Verzehr von Blattgemüse oder sprossenartigen Produkten. Dieser Mechanismus erklärt, warum pflanzliche Lebensmittel trotz scheinbar intakter Oberfläche eine potenzielle Infektionsquelle darstellen können.

Entlang der Schlachtkette stellt der Darminhalt infizierter Tiere eine zentrale Infektionsquelle dar: Bei unsachgemäßer Handhabung können Salmonellen auf die Schlachtkörperoberfläche gelangen und so das Endprodukt kontaminieren. Daher sind strenge Hygienemaßnahmen – von der Betäubung bis zur Kühlung – unverzichtbar, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.

⁴ <https://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/salmonella#aktuelles>

⁵ <https://www.efsa.europa.eu/en/microstrategy/salmonella-dashboard>

Flüssigei ist hochriskant, da Salmonellen (v. a. S. Enteritidis) aus infizierten Eiern oder Kreuzkontamination stammen. Pasteurisierung ist Pflicht, nicht pasteurisiertes Flüssigei ist nur für hitzebehandelte Produkte erlaubt. Kühlung (< 7°C) und Haltbarkeit (max. 48 Std.) sind entscheidend.

Zudem spielt die Mensch-zu-Mensch-Übertragung eine Rolle, da infizierte Personen Salmonellen bis zu sechs Wochen nach Symptombeginn ausscheiden können (Dauerausscheider). Um den Eintrag in Lebensmittel zu vermeiden, kommt der Personalhygiene (Handdesinfektion, Schutzkleidung und Gesundheitsmonitoring) in verarbeitenden Betrieben besondere Bedeutung zu. Aktuelle Daten zur Salmonellen-Situation in Österreich sind den jährlichen Berichten der AGES (www.ages.at) zu entnehmen.

3. Infektiöse Dosis (ID) und Vermehrungspotential

Eine Salmonellen-Infektion tritt in der Regel auf, wenn höhere Bakterienmengen aufgenommen werden. Bei gesunden Erwachsenen gilt eine infektiöse Dosis (ID) von 10^5 – 10^6 koloniebildenden Einheiten (KBE) pro Gramm Lebensmittel als kritisch. Bei Risikogruppen – wie Kleinkindern, älteren Menschen oder immunsupprimierten Personen – kann die infektiöse Dosis jedoch auf nur 10 – 100 Kolonien bildende Einheiten absinken, insbesondere bei fettreichen Lebensmitteln (z. B. Schokolade oder Käse), die die Magensäurebarriere abschwächen. Besonders virulente Stämme, wie S. Typhimurium DT104, können bereits bei deutlich geringeren Keimzahlen eine Infektion auslösen (EFSA, 2012).

Diese kritischen Keimzahlen werden bei unsachgemäßer Lagerung schnell erreicht, da sich Salmonellen im Temperaturbereich von 5 bis 47 °C vermehren – bereits innerhalb weniger Stunden. Zudem sind die Erreger in der Umwelt oder auf Lebensmitteln über Monate überlebensfähig, und selbst Einfrieren tötet sie nicht ab, sondern konserviert sie lediglich. Dies unterstreicht die Bedeutung einer durchgängigen Kühlkette und sorgfältigen Hygiene bei der Lebensmittelverarbeitung. <https://www.ages.at/mensch/krankheit/krankheitserreger-von-a-bis-z/salmonellen>

4. Gesetzliche Grundlagen

4.1. Vorgaben für die Fleischproduktion

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 regelt Hygieneanforderungen von der Schlachtkörperhygiene bis zum fertigen Lebensmittel. Für den Geflügelsektor (Hühner, Puten, Enten, Gänse) gelten zusätzlich die Bestimmungen der Geflügelhygiene-Verordnung 2007 Geflügelhygiene VO 2007 (BGBl. II Nr. 100/2007 idgF). Ergänzend stehen branchenspezifische Leitlinien für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) zur Verfügung, etwa für die Geflügelschlachtung und Geflügeldirektvermarktung. Diese Leitlinien⁶ sind

⁶ <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/das-oesterreichische-lebensmittelbuch/hygieneleitlinien.html>

auf der Kommunikationsplattform Verbrauchergesundheit unter folgendem Link (www.verbrauchergesundheit.gv.at) veröffentlicht.

4.2. Vorgaben für Milch und Milchprodukte

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 enthält Vorgaben für behandelte und verarbeitete Milchprodukte, insbesondere für Rohmilcherzeugnisse (nicht pasteurisierte Produkte). Ergänzend gibt es Leitlinien für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe⁷, Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Milchverarbeitung auf Almen⁸ sowie Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte⁹.

4.3. Vorgaben für andere Lebensmittel

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 definiert auch Anforderungen an Eiprodukte. Weitere Regelungen betreffen Keimlinge, Krebs- und Weichtiere sowie nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte.

5. Präventive Maßnahmen, Reinigung und Desinfektion

Um die Ein- und Verschleppung von Keimen im Betrieb zu verhindern, sind folgende Maßnahmen in den betriebsspezifischen Eigenkontrollsystemen (basierend auf Guter Hygienepaxis (GHP) und ggf. HACCP) zu verankern:

Allgemeine Hygieneregeln

- Trennung von Bereichen: Unreine und reine Betriebsbereiche sind räumlich oder organisatorisch zu trennen.
- Vermeidung von Kreuzkontaminationen: Kreuzungspunkte zwischen Rohstoffen, Zwischenprodukten und Fertigprodukten sind zu minimieren.
- Einbahnsystem: Durch bauliche Maßnahmen (z. B. separate Wege) wird ein kontrollierter Produktionsfluss sichergestellt.
- Ordnung und Sauberkeit:
 - Verpackungsmaterial, Abfallbehälter, Paletten und Kisten sind sachgemäß zu handhaben, um Kontaminationen zu vermeiden.
 - Nicht benötigte Geräte und Leergebinde sind in Lagerräume zu verbringen, um die Reinigung nicht zu behindern.

⁷https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:45eae204-0415-4158-8d2a-0500bdb64438/LL_Milchverarbeitungsbetriebe_baeuerliche_.pdf

⁸ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:a7396d2d-8cfa-4f81-8fe1-31c95ae2bb16/LL_Milchverarbeitung_auf_Almen.pdf

⁹ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:bf234f1e-4e40-4b6c-a07a-f82947817922/LL_mikrobiologische_Kriterien_Milch.pdf

- Produktionsräume dürfen nicht überladen werden, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen.

Reinigung und Desinfektion (R&D)

Mechanische Reinigung: Ablagerungen wie Produktreste, mineralische Beläge und Biofilme sind vor der Desinfektion zu entfernen, da Salmonellen auch außerhalb von Tierkörpern überleben und teilweise resistent gegen Desinfektionsmittel sind.

Anwendung von R&D-Mitteln

- Dosierung und Einsatz gemäß Herstellerangaben
- Wirksamkeit der Reinigung ist regelmäßig zu überprüfen.
- Bei durchgehender Produktion (z. B. 7-Tage-Woche/Schichtbetrieb) ist eine vollständige Oberflächenabtrocknung nach der R&D sicherzustellen.
- Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in Lebensmitteln sind zu vermeiden.
- Vorsicht bei Fußböden und Oberflächen: Kontaminationen durch Stäube, Spritzwasser oder Aerosole auf lebensmittelberührenden Flächen sind zu verhindern.

Schädlings Monitoring und -bekämpfung

- Ein regelmäßiges Monitoring und gezielte Bekämpfungsmaßnahmen sind erforderlich, um das Einschleppen von Salmonellen aus der Umwelt zu unterbinden.

Produktionsspezifische Überlegungen

Geflügelschlachtung

- **Brühwassertemperatur:** Eine ausreichend hohe Temperatur (laut Merkblatt für Direktvermarkter) ist einzuhalten, um das Salmonellenwachstum zu unterbinden.

Temperaturkontrolle

- **Durchgängige Kühlkette:** Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte müssen bei korrekten Temperaturen gelagert, transportiert und verarbeitet werden, um mikrobielles Wachstum zu verhindern.

Personalhygiene

- **Schulung und Ausbildung:** Mitarbeiter sind regelmäßig in guter Personalhygiene zu schulen (gemäß Leitlinien für gesundheitliche Anforderungen und Personalhygiene¹⁰).
- **Belehrung:** Mitarbeiter müssen am Beginn ihrer Tätigkeit und während ihrer Tätigkeit einmal jährlich mündlich und schriftlich, gemäß der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln, belehrt werden¹¹.
- **Überwachung:** Die Einhaltung der Hygieneregeln (z. B. Handhygiene, Schutzkleidung) ist aktiv zu kontrollieren.

6. Eigenkontrolle

Die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt bei dem Lebensmittelunternehmer. Um diese zu gewährleisten, sind folgende Maßnahmen umzusetzen:

- Gute Hygienepaxis (GHP) und HACCP-basierte Verfahren sind verpflichtend anzuwenden.
- Eigenkontrollsysteme dienen der Überprüfung der Sicherheitsvorschriften durch Produkt- und Prozessanalysen.
- Schwerpunkte:
 - Fokus auf risikoreiche Produktionsschritte.
 - Rohstoff Monitoring (insbesondere für Salmonellen) ist essenziell.

7. Amtliche Überwachung

Die amtliche Kontrolle prüft:

- Bauliche und anlagentechnische Voraussetzungen
- Umgang mit Waren und Einhaltung der Guten Hygienepaxis (GHP)
- Plausibilität, Aktualität und Dokumentation des HACCP-basierten Eigenkontrollsystems

Bei Mängeln müssen Lebensmittelunternehmer diese innerhalb der gesetzten Frist beheben.

¹⁰ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:11845a66-00f0-42bd-a73d-000ddcf2cf0e/LL_Personalschulung.pdf

¹¹ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:4706b3f6-76b8-4d63-950a-d6603b584743/LL_Sicherung_der_gesundheitlichen_Anforderungen.pdf

8. Proben und Probenplan

Probenplan

Da eine flächendeckende Beprobung nicht möglich ist, muss ein betriebsspezifischer Probenplan erstellt werden. Dieser berücksichtigt:

- Art und Größe des Unternehmens
- Menge und Art des Untersuchungsgutes
- Anzahl und Häufigkeit der Probenahme (z. B. pro Jahr)
- Probenahmezeitpunkt, -stelle und -technik
- Untersuchungsmethode

Eigenkontrollproben

- Produktproben: Rohstoffe, Halbfertig- und Endprodukte – Probenahme so gestalten, dass Kontaminationen möglichst nachweisbar sind.
- Umgebungsproben: Wischproben von lebensmittelberührenden Oberflächen oder dem Produktionsumfeld (Laboranreicherung für den Nachweis niedriger Kontaminationen).
- Personenbezogene Proben: Überprüfung von Kontaminationswegen (z. B. Stiefel, Kettenhemden, Handschuhe) und der Wirksamkeit von Reinigung/Desinfektion.

Interpretation der Ergebnisse

- Rohstoffe und Endprodukte erfordern unterschiedliche Bewertungen.
- Bei komplexen Befunden ist eine fachliche Interpretation (z. B. durch Lebensmittelgutachten) ratsam.

9. Einsenden von Isolaten an die AGES

Gemäß § 38 Abs. 1 Z 6 LMSVG müssen Lebensmittelunternehmer Salmonellen-Isolate unverzüglich – spätestens innerhalb von zwei Werktagen – an das zuständige Referenzlabor (gemäß § 75) übermitteln oder deren Übermittlung durch das untersuchende Labor veranlassen. Die Frist bezieht sich auf das Absenden, nicht auf den Eingang der Isolate. Bei Beauftragung eines ausländischen Labors gilt die Verpflichtung ebenfalls für in Österreich hergestellte Lebensmittel; die Beauftragung ist der Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Das Salmonellenreferenzlabor in Graz führt seit 2015 eine molekulare Subtypisierung (u. a. durch Ganzgenomsequenzierung) aller humanen und produktionsassoziierten Isolate durch. Dadurch können genetische Cluster identifiziert werden, die auf lebensmittelassoziierte Infektionsfälle oder Ausbrüche hinweisen.

10. Analytik und Befundinterpretation

ISO-Methoden versus Schnellmethoden

ISO-Methoden basieren meist auf zweistufigen Anreicherungen, während Schnellmethoden eine Anreicherung kombiniert mit immunologischen oder DNA-basierten Nachweisverfahren nutzen. Schnellmethoden müssen von anerkannten Organisationen wie z. B. AFNOR oder MicroVal validiert sein.

Untersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle, Befundinterpretation

Grundsätzlich geht von allen Salmonellenserovaren eine Gefahr aus. Die Vorgaben variieren je nach Produktionszweig:

- **Geflügelfleisch:** Nur S. Enteritidis und S. Typhimurium führen zur Einstufung als „nicht sicher“. Betroffene Schlachtkörper dürfen erst nach Durcherhitzung vermarktet werden. Andere Serovare sind mit Küchenhinweisen (z. B. sauberes Arbeiten, gekühlte und getrennte Lagerung, Durcherhitzen) vermarktbare.
- **Schlachtung anderer Nutztiere:** Salmonella spp.-positive Befunde unterliegen den Prozesshygienekriterien und dienen der Verbesserung der Schlachthygiene.
- **Fleischwaren und andere Lebensmittel:** Hier gelten die Lebensmittelsicherheitskriterien der VO (EG) 2073/2005 (z. B. für Faschiertes, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse, Separatorenfleisch).
- **Direktvermarkter:** Spezifische Vorgaben sind in branchenspezifischen Leitlinien geregelt.

11. Die Rolle von Betriebs-Management, Experten und Behörde im Krisenfall

Grundsätzlich sind Lebensmittel nur dann verkehrsfähig, wenn sie sicher für den menschlichen Verzehr sind. Nicht sichere Lebensmittel müssen durch den Lebensmittelunternehmer aus dem Verkehr gezogen werden (stiller oder öffentlicher Rückruf). Die zuständige Behörde (Lebensmittelaufsicht, Landesveterinärdienste) ist in diesem Falle gemäß Artikel 19 der VO (EG) Nr. 178/2002 umgehend zu informieren.

Ein ausgefeiltes Eigenkontrollsystem wird in der Beurteilung der Sorgfaltspflicht des Betriebes immer positiv bewertet werden und kann auch dazu führen, einen Verdacht abzuwenden (wenn z. B. zu Humanfällen idente Isolate aus mehreren Betrieben isoliert wurden). Auch die von den Behörden eingeleiteten Maßnahmen werden sich auf die Funktionalität des Eigenkontrollsystems stützen.

Die Schwerpunkte des Eigenkontrollsystems sollen auf Rohstoffkontrolle und Endproduktkontrolle liegen. Sollten Rohstoffe (Ei bzw. Fleisch) als Salmonellen positiv erkannt werden, dann sollten sie zeitlich getrennt von den übrigen Chargen verarbeitet werden (z. B. am Ende des Tages oder der Woche)

Hygienische Gegenmaßnahmen sind einzuleiten und zu dokumentieren. Eine zentrale Rolle spielen die Notfall- und Krisenpläne der einzelnen Betriebe. Für kleine

landwirtschaftliche Betriebe gibt es eigene Unterlagen seitens der Landwirtschaftskammer¹².

¹² Publikationen | LK Österreich

Anhang I - Relevante rechtliche Grundlagen und Empfehlungen

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über die Lebensmittelhygiene¹³

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprung¹⁴

Verordnung (EU) 2019/627 Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625¹⁵

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel¹⁶

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit¹⁷

Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern¹⁸

Verordnung (EG) Nr. 1237/2007 der Kommission vom 23. Oktober 2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Entscheidung 2006/696/EG hinsichtlich des Inverkehrbringens von Eiern aus mit Salmonellen infizierten Legehennenherden¹⁹

Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (Text von Bedeutung für den EWR.)²⁰

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006 ²¹

Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Information der Öffentlichkeit durch Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel BGBl. II Nr. 334/2011²²

¹³ [EUR-Lex - 02004R0852-20210324 - DE - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)

¹⁴ [EUR-Lex - 02004R0853-20240509 - DE - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)

¹⁵ [EUR-Lex - 02019R0627-20230109 - DE - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)

¹⁶ [EUR-Lex - 02005R2073-20200308 - DE - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)

¹⁷ [EUR-Lex - 02002R0178-20240701 - DE - EUR-Lex \(europa.eu\)\)](#)

¹⁸ [EUR-Lex - 02003R2160-20210421 - DE - EUR-Lex](#)

¹⁹ [Verordnung - 1237/2007 - DE - EUR-Lex](#)

²⁰ [Durchführungsverordnung - 2019/627 - DE - EUR-Lex](#)

²¹ [RIS - Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 05.07.2024 \(bka.gv.at\)](#)

²² [RIS - Information der Öffentlichkeit durch Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 05.07.2024 \(bka.gv.at\)](#)

Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Familie und Jugend über Gesundheitskontrollen und Hygienemaßnahmen in Geflügel-Betrieben (Geflügelhygieneverordnung 2007)²³ BGBl. II Nr. 100/2007 idgF

Leitlinien und Empfehlungen:

Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepaxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen²⁴

Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung²⁵

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln²⁶

Leitlinie für die Personalschulung²⁷

Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Geflügel²⁸

Leitlinie für eine gute Hygienepaxis für bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe²⁹

Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen³⁰

Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe³¹

Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Milchverarbeitung auf Almen³²

²³ [RIS - Geflügelhygieneverordnung 2007 - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 18.02.2026](#)

²⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:C:2022:355:TOC>

²⁵ Publikationen | LK Österreich

²⁶ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:4706b3f6-76b8-4d63-950a-d6603b584743/LL_Sicherung_der_gesundheitlichen_Anforderungen.pdf

²⁷ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:11845a66-00f0-42bd-a73d-000ddcf2cf0e/LL_Personalschulung.pdf

²⁸ <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:f3fc7168-64a0-4c8b-b8c2-7cc0cbf37509/LL%20Gefl%C3%BCgel%20Schlachtung%20und%20Zerlegung.pdf>

²⁹ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:091acb44-3762-462c-b9f2-4f1d240de1c9/LL_baeuerliche_Gefluegel-_und_Kaninchenschlachtbetriebe.pdf

³⁰ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:7dd6a2e5-eb67-4816-a84e-8269ebd1e3bb/LL_Schlachtung_Zerlegung_div_Fleischerzeugnisse.pdf

³¹ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:45eae204-0415-4158-8d2a-0500bdb64438/LL_Milchverarbeitungsbetriebe_baeuerliche_.pdf

³² https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:a7396d2d-8cfa-4f81-8fe1-31c95ae2bb16/LL_Milchverarbeitung_auf_Almen.pdf

Leitlinie Über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte³³

Leitlinie für eine gute Hygienepaxis für Eierpack- und Eiersammelstellen³⁴

Leitlinie für eine gute Hygienepaxis für die Herstellung von Teigwaren³⁵

Anhang II - Abkürzungsverzeichnis

HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
KBE	Kolonie bildende Einheit
R&D	Reinigung und Desinfektion
VO	Verordnung

Die im vorliegenden Dokument verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich gleichermaßen auf weibliche, männliche und diverse Personen. Auf eine Doppelnennung und gegenderte Bezeichnung wird zugunsten einer besseren Lesbarkeit verzichtet.

³³ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:bf234f1e-4e40-4b6c-a07a-f82947817922/LL_mikrobiologische_Kriterien_Milch.pdf

³⁴ https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:6cbdc7c7-aba7-42eb-b128-c8653be33245/LL_Eierpack-u_Eiersammelstellen.pdf

³⁵ <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr:e951f311-4f24-4fe5-bcb6-e3cf0a9f29a1/LL%20Teigwaren.pdf>