



# UNTERSUCHUNG DER VERKAUFSSTELLEN IM BE- REICH VON FLEISCH UND WURSTWAREN IN WIENER SUPERMÄRKTEN

**(Fleischabgabe in Bedienung, Verkaufsregale für Abgabe frisch vor-  
verpackten Frischfleisches bzw nicht in der Filiale vorverpacktes  
Fleisch)**

## Problemstellung

Die Qualität von Frischfleisch oder Wurstwaren, die in Bedienung abgegeben werden, hängt von den hygienischen Rahmenbedingungen in den Vorbereitungs- und Verkaufsbereichen ab. In den Verkaufsvitrinen ist zudem die angebotene Ware regelmäßig zu kontrollieren und es sind die notwendigen Lagertemperaturen einzuhalten. Auch die Übersichtlichkeit der vorverpackten Produkte und die Zuordnung der Preise zu den jeweiligen Produkten, sowie das konsequente Aussortieren von abgelaufener oder mangelhafter Ware, ist aus Konsumentensicht von Belang.

Im Rahmen der Erhebung wurde eine Betriebsinspektion durchgeführt, durch die eine Bewertung der mit dem Frischfleisch- bzw Wurstverkauf beteiligten Geschäftsbereiche in Wiener Supermärkten ermöglicht. Die Überprüfung und Beurteilung erfolgte für die Bereiche der Bearbeitung, Vorbereitung, Vorverpackung und Abgabe von Frischfleisch oder Wurst insbesondere in den Verkaufsbereichen, in denen in Bedienung verkauft wird, aber auch bei Fleisch- und Wurstvitrinen mit in der Filiale vorverpackten bzw originalverpackten Produkten.

## Die Erhebung

Die Erhebung wurde von der Lebensmittelversuchsanstalt - Magdeburgstrasse /Klosterneuburg in 20 Wiener Supermarktfilialen von 10 Supermarktketten durchgeführt. Es waren dies: Merkur (3), Billa (3), Adeg (1), Hofer (2), Lidl (2), Penny (2), Spar (2), Eurospar (1), Interspar (2), Zielpunkt (2).

In allen untersuchten Märkten konnten die Verkaufsvitrinen mit original vorverpackter Ware untersucht und beurteilt werden. In fünf Betrieben (je zwei Filialen von Lidl und Hofer, 1 Filiale von Penny) war dies aber auch die einzige Abgabeform, Fleisch und Wurst wurde dort weder in Bedienung abgegeben noch in der Filiale selbst vorverpackt.

In insgesamt 14 Märkten konnte der Bereich der Bedienungsabgabe, in allen Betrieben auch ein eigener Vorbereitungsbereich für die Abgabe von Fleisch- und/oder Fleischwaren untersucht und beurteilt werden. Die Untersuchung und Beurteilung wurde von der Lebensmittelversuchsanstalt LVA Magdeburgstr./ Klosterneuburg im Juli 2015 durchgeführt.

## **Beurteilung der untersuchten Marktbereiche**

Die Beurteilung aller Märkte erfolgt jeweils durch den gleichen Prüfer, der die Teilbereiche subjektiv, aber einheitlich und damit vergleichbar nach einem Punkteschema bewertete. Dabei wurden für den optimalen Zustand jeder einzelnen Untersuchungskategorie, 20 Punkte vorgesehen, liegen Mängel vor, so werden je nach Umfang und Ausmaß, Abzüge vorgesehen und weniger Punkte für das jeweils betroffene Beurteilungskriterium vergeben (zB nur 15, 5 oder 0). Aus dem Durchschnitt aller bewerteten Kategorien ergab sich die ermittelte Gesamtpunktzahl des jeweiligen Bereiches.

Ein derartiges Untersuchungs- und Bewertungsschema stellt zwar eine subjektive Beurteilung durch einen Prüfer dar, ist aber aufgrund der einheitlichen Vorgangsweise geeignet, die Vergleichbarkeit der untersuchten Einrichtungen zu gewährleisten. Diese Art der Bewertung wird auch von Unternehmungen selbst zur Bewertung der eigenen Filialbetriebe herangezogen.

Die für den Fleisch und Wurstverkauf relevanten Bereiche (Vorbereitungsbereich, Bedienungstheke, Verkaufsvitrinen mit in der Filiale verpackten Produkten bzw Regale mit nicht in der Filiale verpackten Frischfleisch, Aufzeichnungen) wurden nach diesem Punkteschema bewertet. Erhoben wurden im Vorbereitungsbereich die Kategorien Sauberkeit, Arbeitsgeräte, Arbeitsflächen, Handwaschbecken, Seifenspender, Desinfektionsspender, Handtuchspender und Arbeitskleidung des Personals.

In den anderen Teilbereichen wurden die Kategorien Sauberkeit, Qualität und Frische der Produkte, Preisauszeichnung, das Vorhandensein von Thermometern und die Einhaltung der notwendigen Lagertemperaturen sowie die korrekte Auszeichnung von Abverkaufsware erhoben und bewertet. Auch das ordnungsgemäße führen von Aufzeichnungen wurde beurteilt Als Mittelwert aus den Bewertungen der Teilbereiche wurde darüber hinaus eine Gesamtbewertung für die Fleischabteilung eines Supermarktes ermittelt.

## **Die Ergebnisse**

### **Fleischwarenbereich mit Bedienungsabgabe (Abgabe offener Waren)**

In 14 von 20 untersuchten Supermarktfilialen wurden Fleischwaren in Bedienungsabgabe angeboten.

In 10 von diesen 14 Filialen mit Bedienungsabgabe (71,4%) wurden 96-100 Punkte erreicht, die für eine Bewertung als „sehr gut“ reichten, drei weitere Filialen (21,4%) war mit 91-95 Punkten in die Kategorie „leichte Mängel/gut“ einzureihen. Bei Erhebungen in den Jahren 2004 und 2005 konnten damals mit der Bewertung „sehr gut“ und „gut“ nur etwa rund 30% ausgezeichnet werden.

Nur einem Betrieb (7,1%) fällt nach diesem Bewertungsschema mit 86 - 90 Punkten aufgrund der festgestellten Mängel (insbesondere unzufriedenstellende Kühltemperatur) in die Kategorie „durchschnittlich“, Unterdurchschnittlich oder gar unzufriedenstellend musste im Theken/ Bedienungsbereich kein Betrieb beurteilt werden.

Typische Beanstandungen im Bedienungsbereich wie auch im Vorbereitungsbereich können dabei zB. fehlende Hygieneeinrichtungen und mangelnde Sauberkeit auch den Arbeitsgeräten oder -einrichtungen, wie Fleisch- und Wurstreste oder eingetrockneter Fleischsaft sein. Im Vitrinenbereich finden sich beispielsweise unsaubere Belüftungsschlitze, schlechte Kühlung, fehlende Temperaturmessgeräte oder ungenaue Temperaturanzeigen. Auch fehlende Mindesthaltbarkeitsdaten oder fehlende bzw unzuordenbare Preisangaben können Mängel darstellen.

### Ergebnisse für den Bedienungsbereich in der Übersicht

Note	Punkte	Anzahl der Betriebe (14)
Sehr gut	(100-96)	10 ( 71,4,%)
Gut	(95-91)	3 (21,4%)
-----		
Durchschnittlich	(90-86)	1 (7,1%)
Unterdurchschnittlich	(85-81)	0
Nicht zufriedenstellend	(80 und darunter)	0

### Vorbereitungsbereich

In diesem Bereich werden die Vorbereitungsarbeiten (für die Abgabe von Fleisch oder Wurst für den Thekenverkauf bzw der Vorverpackung zur Abgabe in der Kühlvitrine zur Selbstentnahme) durchgeführt. Bei allen 20 Betrieben war ein solcher eigener Bereich vorhanden und konnte beurteilt werden.

11 von 20 (55%) der beurteilten Vorbereitungsbereiche konnten mit „sehr gut“, sieben weitere (35%) konnten mit „gut“ (leichte Mängel) beurteilt werden. Damit sind insgesamt 90 Prozent der so beurteilten Betriebe im Vorbereitungsbereich als „sehr gut“ oder „gut“ zu bezeichnen. Bei der Erhebung 2005 waren dies nur knapp die Hälfte jener 13 Betriebe gewesen, die einen derartigen Vorbereitungsbereich aufwiesen.

Zwei Betriebe (10%) wiesen mit einer Punktezahl zwischen 86 und 90 „durchschnittliche“ Qualität dieses Bereiches des Supermarktes auf. Unterdurchschnittlich oder nichtzufriedenstellend war diesbezüglich kein Betrieb zu beurteilen.

## Ergebnisse für den jeweiligen Vorbereitungsbereich in der Übersicht

Note	(Punkte)	Anzahl der Betriebe (20)
Sehr gut	(100-96)	11 (55%)
Gut	(95-91)	7 (35%)
-----		
Durchschnittlich	(90-86)	2 (10%)
Unterdurchschnittlich	(85-81)	0
Nicht zufriedenstellend	(80 und darunter)	0

## Bereich Kühlregal- Frischfleisch und Fleischwaren mit in der Filiale vorverpackter Ware

Diese Art der Fleischabgabe wurde bei insgesamt 7 von 20 Betrieben vorgefunden. Bei fünf von diesen sieben Betrieben wurde in diesem Bereich eine „sehr gute“ Bewertung gegeben (96 –100 Punkte).Bei jeweils einem Betrieb wurde ein „gut“ und ein „durchschnittlich“ vergeben. Gelegentliche Mängel wie zB abweichende Temperaturanzeigen oder Unsauberkeiten finden sich allerdings auch hier.

### Ergebnisse in der Übersicht

Note	(Punkte)	Anzahl der Betriebe (7)
Sehr gut	(100-96)	5 (71,4%)
Gut	(95-91)	1 (14,3%)
-----		
Durchschnittlich	(90-86)	1 ( 14,3%)
Unterdurchschnittlich	(85-81)	0
Nicht zufriedenstellend	(80 und darunter)	0

## Kühlregal mit original vorverpacktem Frischfleisch bzw Fleischwaren (nicht in der Filiale vorverpackt)

In vielen Betrieben wird Frischfleisch weder in Bedienung noch in speziellen Verkaufstheken mit in der Filiale vorbereiteten Kleinpackungen abgegeben. Von Herstellern vorverpackte Kleinpackungen (häufig auch vakuum- oder schutzgasverpackt) werden hingegen in allen Supermärkten angeboten. Diese Produkte weisen im Regelfall bedingt durch die spezifische Verpackung eine vergleichsweise längere Haltbarkeit auf als Frischware. Die Betreuung dieser Abgabeform ist zweifellos weniger aufwendig, dementsprechend positiver sind auch die Ergebnisse. In 19 von 20 beurteilten Betrieben wurde die Waren in dieser Form angeboten.

Mängel treten hier insbesondere im Bereich der Kühlung auf (zB ungenaue Temperaturanzeigergeräte, erhöhte Produkttemperatur)

17 von 20 Betriebe (85%) mit dieser Abgabeform verdienen für diesen Bereich in Summe die Bewertung „sehr gut“ (96 - 100 Punkte), zwei Betriebe (10%) kamen mit 91 Punkten auf in die Kategorie „leichte Mängel /gut“ (91 - 95 Punkte). Bei einem Betrieb wurde „durchschnittlich“ mit 88 Punkten befundet.

### Ergebnisse in der Übersicht

Note	(Punkte)	Anzahl der Betriebe (20)
Sehr gut	(100-96)	17 (85%)
Gut	(95-91)	2 (10%)
-----		
Durchschnittlich	(90-86)	1 (5%)
Unterdurchschnittlich	(85-81)	0
Nicht zufriedenstellend	(80 und darunter)	0

### Aufzeichnungen /Dokumentation

Überprüft wurde hier das ordnungsgemäße Führen von Aufzeichnungen der Temperaturkontrolle bei Warenübernahme von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln, des Schädlingsmonitorings und der Schädlingsbekämpfung, der Reinigung und Desinfektion, der Überprüfung der Einhaltung der Kühlkette, der Schulungen zur Personalhygiene und Hygiene entsprechend der Anforderungen der Einzelhandelsleitlinie.

10 von 20 Betrieben waren hierbei als „sehr gut“ zu bewerten (100 - 96 Punkte), weitere 5 Betriebe mit „gut“ (95-91 Punkte). Zwei Betriebe erreichten mit 90 Punkten ein „durchschnittlich“ (90-86 Punkte).

Zwei Betriebe kamen mit 83 bzw 85 Punkten nur auf ein unterdurchschnittlich (85-81 Punkte) und bei einem Betrieb häuften sich die Mängel auf 78 Punkte und damit ein „nicht zufriedenstellend“ (weniger als 81 Punkte).

## Ergebnisse in der Übersicht

Note	(Punkte)	Anzahl der Betriebe (20)
Sehr gut	(100-96)	10 (50%)
Gut	(95-91)	5 (25%)
-----		
Durchschnittlich	(90-86)	2 (10%)
Unterdurchschnittlich	(85-81)	2 (10%)
Nicht zufriedenstellend	(80 und darunter)	1 (5%)

---

15 von 20 Betrieben (75%) schnitten demnach mit sehr gut oder gut ab, bei drei Betrieben (15%) mit unterdurchschnittlichem oder nichtzufriedenstellendem Ergebnis liegt im Bereich der Aufzeichnungen allerdings doch massiver Handlungsbedarf zu Verbesserung vor.

## Gesamtbeurteilung der Fleisch/Wurst-Abteilungen

Diese Beurteilung stellt den Bereich der Fleisch- und Wurstabgabe eines Supermarktes in seiner Gesamtheit dar.

Bei 12 Betrieben (60%) konnte demnach der Fleisch- und Wurstbereich trotz gelegentlicher kleiner Mängel als „sehr gut“ beurteilt werden, die restlichen 8 Betriebe (40%) wiesen in Summe aufgrund ihrer entsprechend geringen Mängelzahl immer noch ein „gut“ als Gesamtergebnis auf.

Zu beachten ist allerdings, dass bei sechs bzw neun der zwölf im Gesamtergebnis als „Sehr gut“ bewerteten Betriebe keine Bedienungstheke bzw kein im Supermarkt selbst verpacktes Frischfleisch vorhanden war, die Beurteilung daher dort nur auf die vorhandenen Bereiche wie Vorbereitung und Abgabe von originalverpackter Ware beschränkt war und damit insgesamt weniger Kriterien zur Beurteilung vorlagen.

**Insgesamt kamen aber doch alle untersuchten Betriebe im Fleisch- und Wurstwarenbereich zu einem „sehr guten“ und „guten“ Gesamtergebnis. Bei der Erhebung 2005 waren dies nur 70 % der beurteilten Betriebe.**

**Ausgeprägte Mängel gibt es hingegen bei den notwendigen Dokumentationen. Hier sind nur 75% der Betriebe als „sehr gut“ und „gut“ aufgestellt, bei 5 Betrieben sind die Mängel so deutlich, dass sich aufgrund der Punktezahl nur „durchschnittlich“, „unterdurchschnittlich“ oder sogar „nicht zufriedenstellend“ ergab.**

## Gesamtergebnisse der Frischfleisch- und Fleischwarenbereiche in der Übersicht

Note	Punkte	Anzahl der Betriebe (20) 2015
Sehr gut	(100-96)	12 (60%)
Gut	(95-91)	8 (40%)
-----		
Durchschnittlich	(90-86)	0
Unterdurchschnittlich	(85-81)	0
Nicht zufriedenstellend	(80 und darunter)	0

### Bewertung der Ergebnisse

Das Ergebnis der Untersuchung zeigt ein deutlich besseres Bild als noch vor Jahren. Probleme wurden früher insbesondere bei den hygienischen Bedingungen in den Vorbereitungsbereichen für die Fleisch- und Wurstabgabe sowie in der Fleischabgabe in Thekenbedienung festgestellt.

Trotz bestehender leichter und gelegentlich auch schwererer Mängel, die die Überprüfung konstatierte, ist die Gesamtbewertung der Betriebe über viele Einzelkriterien (je nach vorhanden Bereichen 14 bis 42 Kriterien im Fleisch und Wurstbereich, 10 Kriterien bei den Aufzeichnungen) durchaus recht positiv zu sehen.

Besonderes Augenmerk müssen die Betriebe allerdings insbesondere auf die Kontrolle der Kühltemperaturen (hier gibt es häufig Abweichungen der angezeigten Kühltemperatur gegenüber der tatsächlich vorhandenen Temperatur) legen oder -besonders wichtig- für die Sicherstellung der notwendigen Lagertemperatur selbst sorgen. Auch bei der Sicherstellung der lückenlosen Dokumentation sind deutliche Verbesserungen anzustreben.

### Forderungen der AK

Stärkung der Eigenkontrolle der Betriebe, Bereitstellung ausreichender personeller Ressourcen zur Gewährleistung der Einhaltung der Hygienevorschriften, weiterhin konsequente Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht und verstärkte Nachkontrollen bei festgestellten Mängeln.

Die Hygienekontrollen der Betriebe sind insbesondere in den Vorbereitungsbereichen und im Bedienungsbereich deutlich zu intensivieren, im Bereich der Kühlvitriolen ist eine verstärkte Kontrolle der Einhaltung der vorgeschriebenen Lagertemperaturen notwendig.

# AK-Wien Erhebung - Bewertung von Fleisch- und Wurstbereichen in Wiener Supermärkten 9.7. bis 27.7. 2015

Supermarkt	Vorbereitungsbereich Fleisch/Wurst	Bedienungstheke Theke /Bed.	Kühlregal SR im SM verpackte.	Kühlregal OR originalverp.	Gesamt Fleischbereich	Aufzeichn	GESAMT (inkl Aufz.)	Anz. unters.Bereiche	Anz Krit.	I.M	S.M	Bemerkungen
Lidl Quellenstr. 155, 1100 (9.7.)	100	n.v.	n.v.	100	100	90	96	3 von 5	24	4	0	A: Personalsgesundheit und Hygiene-nicht ersichtlich, ob es sich um Ersteunterweisung oder jährliche Nachschulung handelt
Lidl Siebenbrunnengasse 44, 1050 (9.7.)	100	n.v.	n.v.	100	100	90	96	3 von 5	24	4	0	A: Personalsgesundheit und Hygiene- nicht ersichtlich, ob es sich um Ersterunterweisung oder jährliche Nachschulung handelt
Hofer Simmeringer Hptstr 334-336, 1110 (14.7.)	100	n.v.	n.v.	100	100	78	91	3 von 5	24	0	3	A: Schädlingsmonitoring: Kein Köder und Fallenplan aufliegend, Schulung der Personalsgesundheit und Hygiene tw nicht dokumentiert
Billa Hietzingerstr. 66, 1130 (20.7.)	100	97	n.v.	100	98	98	98	4 von 5	26	2	0	B: Anzeige der Kühltemperatur mangelhaft; A: Plan zur Schädlingsbekämpfung mangelhaft
Hofer Assmayerg. 38-40, 1120 (13.7.)	96	n.v.	n.v.	100	98	98	98	3 von 5	24	2	0	V: Anzeige der Kühltemperatur abweichend A: Schädlingsmonitoring Aufstellplan nur teilweise gegeben
Adeg Hausfeldstr 167, 1220 (21.7.)	97	97	n.v.	100	98	95	97	4 von 5	33	4	0	V: nicht verschlossener Müllsack B: Schmuckverbot nicht eingehalten, A: Schulung der Personalsgesundheit und Hygiene nicht ersichtlich, Hygieneschulungen tw. Zurückliegend
Penny Assmayerg. 32, 1120 (13.7.)	96	n.v.	100	97	97	100	98	4 von 5	39	3	0	V:Abfallbehälter offen, ohne Deckel; Schmuckverbot nicht eingehalten OR: Anzeige Kühltemperaturen mangelhaft
Penny Emichgasse 6, 1220 (21.7.)	100	n.v.	n.v.	96	97	100	99	3 von 5	28	1	0	OR: Anzeige Kühltemperaturen mangelhaft
Zielpunkt Montecuccoliplatz 1-3, 1130 (16.7.)	98	97	n.v.	96	97	93	96	4 von 5	38	6	0	B, OR: Temperaturanzeige mangelhaft A: Personalsgesundheit und Hygiene-keine Unterlagen über Nachschulungen in Filiale aufliegend
Billa Meidlinger Hptstr 78, 1120 (13.7.)	98	88	100	97	96	100	97	5 von 5	45	3	1	VB: Abfallbehälter ohne Fußbetätigung; B:Anzeige der Kühltemperatur mangelhaft, Schmuckverbot nicht eingehalten OR: Anzeige Kühltemperatur mangelhaft
Spar Hietzinger Hptstr. 32, 1130 (16.7.)	95	94	n.v.	100	96	100	97	4 von 5	36	4		V: Schmuckverbot nicht eingehalten, Abdeckung bei Lampe im Kühlhaus fehlt B: Schmuckverbot nicht eingehalten, Temperaturanzeige mangelhaft
Merkur Laxenburgerstr. 66, 1110 (23.7.)	98	97	97	91	96	98	96	5 von 5	45	4	1	V: Abfallbehälter offen, ohne Deckel B: Schmuckverbot nicht eingehalten OR, SR: Temperaturanzeige mangelhaft A: Schädlingsbekämpfung- derzeit kein Aufstellplan für Fallen und Köder verfügbar
Zielpunkt Thürlhofstr. 25, 1110 (14.7.)	93	94	n.v.	100	95	100	97	4 von 5	37	5	0	V, B: Temperaturanzeige im Kühlraum mangelhaft, Schmuckverbot nicht eingehalten, V: Abfallbehälter offen, ohne Deckel
Interspar Anton Baumgartnerstr. 40, 1230 (9.7.)	90	97	n.v.	100	95	95	95	4 von 5	39	8		V:Arbeitsflächen und Handwaschbecken tw nicht optimal sauber, Handtuchspender kaputt, keine Fußbetätigung bei Abfallkübel, Schmuckverbot nicht eingehalten, B: Schmuckverbot nicht eingehalten A: keine Unterlagen zu jährlichen Nachschulungen zur Personalsgesundheit und Hygiene
Merkur Amalienstr. 65-67, 1130 (16.7.)	90	97	97	100	95	100	96	5 von 5	52	6	1	V: Reinigungsspachtel steckt zwischen Wand und Messerhalterung, Getränke stehen im Verarbeitungsraum, Abfallbehälter offen, kein Deckel, allgemeine Unordnung im Lagerbereich, nicht befüllter Handtuchspender B: Schmuckverbot wird nicht eingehalten SR: Temperaturanzeige mangelhaft
Spar Wehlistr. 25, 1200 (27.7.)	93	97	n.v.	97	95	95	95	4 von 5	36	7	0	V: Abfallbehälter ohne Fußbetätigung; Temperaturanzeige im Kühlraum unzureichend V,B: Schmuckverbot wird nicht eingehalten OR: Temperaturanzeige mangelhaft A: Reinigung und Desinfektion: kein detaillierter Plan vorhanden, Dokumentation der Schädlingsbekämpfung unvollständig
Billa Linzerstr 34, 1140 (20.7.)	94	100	97	97	95	100	96	5 von 5	45	4	1	V: leerer Handtuchspender, offener Abfallbehälter; V: unzureichende Kühlung; OR, SR: Anzeige Kühltemperatur unzureichend
Interspar Donaustadtstr. 1, 1220 (21.7.)	94	100	91	91	94	83	91	5 von 5	47	7	3	V: Messer mit abgebrochener Spitze noch nicht nachgeschliffen oder ausgetauscht, Abfallbehälter offen, kein Deckel, statt Handwaschbecken wird das Waschbecken für die Arbeitsgeräte benutzt SR,OR: Kühltemperaturen und Temperaturanzeige mangelhaft A: Schädlingsmonitoring - sollte online ersichtlich sein, funktioniert aber nicht; ob Papierplan aktuell ist, ist nicht ersichtlich, Dokumentation der Schädlingsbekämpfung nicht vollständig aktuell, Personalsgesundheit- keine bzw keine aktuellen Unterlagen für Ersts Schulungen und Nachschulungen
Eurospar Wiedner Hptstr 133-135, 1050 (23.7.)	95	97		88	93	95	94	4 von 5	36	6	1	V:Abfallbehälter kein Fußbetätigung, Schmuckverbot nicht eingehalten B: Schmuckverbot nicht eingehalten OR: eingetrockneter Fleischsaft in Vitrine, Kühltemperatur und Anzeige mangelhaft A: Dok über Schädlingsbekämpfung lückenhaft, Plan über Reinigung und Desinfektion fehlt
Merkur Etrichstr. 34, 1110 (14.7.)	94	94	89	96	93	85	92	5 von 5	52	8	3	V: Abfallbehälter offen, kein Deckel, tropfendes Konsenswasser im Kühlraum, fehlende Seifen- und Desinfektionsmittelsender beim in Verwendung stehenden Waschbecken V, B: Schmuckverbot wird nicht eingehalten SR, OR: keine Temperaturanzeige bzw. SR: unzureichende Kühltemperatur A: Personalsgesundheit und Hygiene- Schulung der aktuellen Neueintritte nicht dokumentiert

Bewertung	Anzahl Mängel je 8 bis 10 beurteilter Einzelkriterien im jeweiligen Bereich
sehr gut - 100 bis 96 Punkte	keiner bis maximal ein leichter Mangel
gut 95 bis 91 Punkte	zwei bis drei leichte Mängel
durchschnittlich: 90 bis 86 Punkte	drei bis vier leichte oder ein schwerer Mangel
unterdurchschnittlich 85 bis 81 Punkte	zwei schwerere Mängel
nicht zufriedenstellend <81 Punkte	mehr als zwei schwere Mängel

### beurteilte Einzelkriterien in den jeweiligen Bereichen

• Vorbereitungsbereich für und Lagerraum für Fleisch und Wurstwaren (V) -Instandhaltung und Sauberkeit von Decke, Wänden, Boden, Arbeitsgeräten Arbeitsflächen, Kühlräumen, korrekte Kühlung, ordnungsgemäßes Vorhandensein von Hygieneeinrichtungen wie Handwaschbecken, Seifenspende, Handtuchspender, Abfallbehälter, Personalsgesundheit

•Bedienungstheke (B), •Regale mit originalverpackter Ware (OR), •Regale mit in der Filiale verpackter Ware (SR) : Regalstandhaltung, Sauberkeit Qualität/Frische Preisauszeichnung und deren korrekte Zuordnung zu den Produkten, Thermometer, korrekte Kühltemperaturen, Arbeitskleidung und Personalsgesundheit, Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdaten, Kennzeichnung von Abverkaufware

•Dokumentation/(Aufzeichnungen (A) zu Warenübernahme und Temperaturkontrolle, über Schädlingsmonitoring und -bekämpfung, über Reinigungs- und Desinfektion, über die Einhaltung der Kühlkette, sowie über Schulungsmaßnahmen zu Personalsgesundheit und Hygiene

drei leichte Mängel (I.M.)entsprechen punktemäßig etwa einem schwereren Mangel (s.M.)  
Anz. Krit. (Anzahl der insgesamt beurteilten Kriterien)

Die Beurteilung im Auftrag der AK-Wien wurde im Juli 2015 durchgeführt von der Lebensmittelversuchsanstalt LVA Klosterneuburg