TO 33

KONTROLLAMT DER STADT WIEN
Rathausstraße 9
A-1082 Wien

Tel.: 01 4000 82829 Fax: 01 4000 99 82810
e-mail: post@kontrollamt.wien.gv.at
www.kontrollamt.wien.at
DVR: 0000191

KA VI - 38-1/11

MA 38, Prüfung der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien

Tätigkeitsbericht 2010

KURZFASSUNG

Die sicherheitstechnische Prüfung der Magistratsabteilung 38 - Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien ergab Mängel hinsichtlich fehlender Eignungs- und Folgeuntersuchungen im Sinn der Verordnung über die Gesundheitsüberwachung am Arbeitsplatz, Mängel des organisatorischen, baulichen und anlagentechnischen Brandschutzes sowie Mängel bei besonderen technischen Einrichtungen. Das Betriebsgebäude der Dienststelle entsprach den Anforderungen für einen modernen Laborbetrieb nur mehr z.T. Die im Rahmen einer vorangegangenen sicherheitstechnischen Prüfung im Jahr 2004 festgestellten Mängel waren im Wesentlichen behoben. Jene in Bezug auf das Tragen von Labormänteln blieben jedoch bestehen. Die Dienststelle sagte zu, entsprechende Personalschulungen vorzunehmen und die sicherheitstechnischen Mängel in Zusammenarbeit mit den Magistratsabteilungen 3 - Bedienstetenschutz und berufliche Gesundheitsförderung sowie 34 - Bau- und Gebäudemanagement zu beheben.

INHALTSVERZEICHNIS

1. Allgemeines 4
2. Rechtliche Grundlagen 6
3. Prüfungsumfang des Kontrollamtes 7
4. Feststellungen zum Gebäude und den Räumlichkeiten 8
5. Handhabung von biologischen Arbeitsstoffen 9
6. Handhabung von Chemikalien 12
6.1 Gifte 13
6.2 Besondere Stoffe 13
6.3 Feststellungen zur Lagerung von Chemikalien 14
7. Brandschutz 15
7.1 Organisatorischer Brandschutz 15
7.2 Baulicher Brandschutz 17
7.3 Anlagentechnischer Brandschutz 18
7.4 Weitere Feststellungen 19
8. Lüftungstechnische Anlagen 20
9. Explosionsschutz 21
10. Niederdruckgasanlage 22

Anhang
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS UND ALLGEMEINE HINWEISE 24

PRÜFUNGSERGEBNIS

1. Allgemeines

Entsprechend der Geschäftseinteilung für den Magistrat der Stadt Wien (GEM) ist die Magistratsabteilung 38 für die Führung der Anstalt, der Untersuchung von Proben gemäß Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) sowie einschlägiger EG-Verordnungen, für die Beistellung von Amtssachverständigen in Verfahren nach dem LMSVG als auch für die Erstellung von Gutachten insbesondere im Bereich des "Gütesiegels für Fleischwaren" und der Aktionen "Ständig kontrolliert durch die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien" und "Gemüsemonitoring Wien" zuständig.

Der Dienststelle kommt damit eine wichtige Funktion in der Überwachung der Lebensmittelsicherheit in Wien zu, wobei diese einerseits in der Form der Untersuchung von Lebensmittelproben ("end of pipe") und andererseits in der Form eines präventiven Ansatzes durch Beratungs- und Gutachtertätigkeiten u.a. für rd. 400 lebensmittelverarbeitende Betriebe und Küchen wahrgenommen wird. Im Rahmen des Programms "Ständig kontrolliert" werden beispielsweise alle Küchen des Kuratoriums Wiener Pensionistenwohnhäuser vom Hygienereferat der Magistratsabteilung 38 betreut. Insbesondere der präventive Ansatz mit der Implementierung von Hygiene-Qualitätsmanagementsystemen bei der Lebensmittelherstellung bzw. Lebensmittelverarbeitung entspricht den Intentionen des europäischen Lebensmittelrechts.

Die Dienststelle untersucht pro Jahr rd. 10.000 Lebensmittelproben. Etwa 60 % dieser Proben sind amtlich gezogene, die hauptsächlich von den Magistratsabteilungen 59 - Marktamt an die Magistratsabteilung 38 zur Untersuchung eingebracht werden. Die übrigen Proben sind sogenannte "private" Proben, die z.B. von Unternehmen für die Durchführung ihrer Eigenkontrollen von der Magistratsabteilung 38 untersucht werden.

Im Rahmen ihrer Funktion als Prüf- und Inspektionsstelle war die Lebensmitteluntersuchungsanstalt zum Prüfungszeitpunkt für 101 Prüfverfahren und zwei Inspektionsver-

fahren gemäß Akkreditierungsgesetz (AkkG) akkreditiert. Ihre Prüfberichte stellen öffentliche Urkunden dar. Der akkreditierte Bereich umfasst im Wesentlichen die organoleptische, bakteriologische, serologische, parasitologische sowie die chemische Untersuchung. Entsprechend den Vorgaben des AkkG war ein Qualitätsmanagementsystem eingerichtet, die Untersuchungsanstalt nimmt zur Qualitätssicherung laufend an einschlägigen Ringversuchen für die Evaluierung diverser Untersuchungsparameter teil. Hinsichtlich der Akkreditierung untersteht die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Aufsicht des Bundesministeriums für Wirtschaft, Familie und Jugend, in fachlicher Hinsicht der Aufsicht des Bundesministeriums für Gesundheit. Die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien ist darüber hinaus mit der Funktion eines nationalen Referenzlabors für den Farbstoff Malachitgrün vom letztgenannten Bundesministerium beauftragt. Dieser Farbstoff ist ein verbotenes krebserregendes Tierarzneimittel, das bei der Untersuchung von Speisefischen von Bedeutung ist.

Zur Durchführung der Untersuchungen verfügt die Dienststelle in ihren Räumlichkeiten in der Henneberggasse im 3. Wiener Gemeindebezirk über chemische und mikrobiologische Labors mit der dafür notwendigen apparativen Ausstattung. Aufgrund der rasanten Entwicklung bei den chemischen bzw. molekularbiologischen Analyseverfahren und aufgrund der sich ändernden gesetzlichen Anforderungen an die moderne Lebensmittelanalytik kommen zunehmend Untersuchungsverfahren zur Anwendung, bei denen hochempfindliche bzw. hochtechnisierte Analysegeräte eingesetzt werden müssen. Diese benötigen in der Regel eine entsprechende räumliche Infrastruktur wie z.B. Platz für die Aufstellung und die Probenvorbereitung, die Versorgung mit Laborgasen bzw. Druckluft, eine Klimatisierung bei großer Abwärme der Geräte etc.

Die Magistratsabteilung 38 war in der Vergangenheit bemüht den o.a. geänderten Anforderungen zu entsprechen, u.a. durch den Ankauf einer hochauflösenden Flüssigkeitschromatographie mit einer Massenspektrometerkoppelung, "HPLC-MS" (High Performance Liquid Chromatography - Mass Spectrometry), mit der Pestizidrückstände in pflanzlichen Lebensmitteln im Spurenbereich analysiert werden können. Im Hinblick auf die Zunahme an Lebensmittelunverträglichkeiten in der Bevölkerung wurden für die

Untersuchung von Allergenen Verfahren nach der sogenannte "Real Time PCR" (Polymerase Chain Reaction) in das Analysespektrum mit aufgenommen.

Im Zeitpunkt der Prüfung durch das Kontrollamt wurden Überlegungen angestellt das aus den 1970er-Jahren stammende und für einen modernen Laborbetrieb nur mehr z.T. entsprechende Gebäude, um die Räumlichkeiten der am Standort nicht mehr betriebenen Berufsschule für Fleischerinnen bzw. Fleischer zu erweitern. Darüber hinaus gab es auch Planungen, die eine Verlegung der Dienststelle in die Rinnböckstraße am Standort der Magistratsabteilung 39 - Prüf-, Überwachungs- und Zertifizierungsstelle der Stadt Wien vorsahen. Als Vorteil dieses Projekts stellten sich Synergien dar, die sich durch eine unmittelbar benachbarte Unterbringung der Magistratsabteilung 38 mit der Magistratsabteilung 39 (IFUM [Institut für Umweltmedizin]) sowie mit weiteren Dienststellen in einem noch zu errichtenden Gebäudekomplex ergeben. Das IFUM war im Prüfungszeitpunkt in der Feldgasse im 8. Wiener Gemeindebezirk untergebracht und führte einen vergleichbaren Laborbetrieb. Synergien wären beispielsweise durch eine zentrale Laborgasversorgung, eine zentrale Chemikalienlagerung, eine zentrale Reinigungs- und Desinfektionseinheit, eine zentral betriebene Raumkühlung beim Betrieb von Analysegeräten mit viel Abwärme usw. gegeben.

2. Rechtliche Grundlagen

Für die sicherheitsrelevanten Aspekte ist als rechtliche Grundlage insbesondere das Wiener Bedienstetenschutzgesetz 1998 (W-BedSchG 1998) zu nennen, welches auf die Ermittlung und Beurteilung von Gefahren, die Gefahrenverhütung, die Ausstattung von Arbeitsstätten, den Brand- und Explosionsschutz, die gefährlichen Arbeitsstoffe, die Arbeitsmittel inkl. deren Wartung usw. Bezug nimmt.

Auf der Grundlage des W-BedSchG 1998 wurden über die Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente in Dienststellen der Gemeinde Wien, die fachlichen Voraussetzungen der Sicherheitsvertrauenspersonen sowie über zu treffende Maßnahmen auf dem Gebiet des Brandschutzes für in Dienststellen der Gemeinde Wien beschäftigte Bedienstete Verordnungen erlassen.

Ebenso auf Grundlage des W-BedSchG 1998 legen Verordnungen Bestimmungen bundesgesetzlicher Regelungen für verpflichtend fest. Dies sind u.a. eine Verordnung der Wiener Landesregierung über die Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung in Dienststellen der Gemeinde Wien für Bestimmungen der Kennzeichnungsverordnung (KennV), eine Verordnung gegen Gefährdung durch biologische Arbeitsstoffe für Bestimmungen der Verordnung biologischer Arbeitsstoffe (VbA), eine Verordnung über die Gesundheitsüberwachung am Arbeitsplatz für Bestimmungen der Verordnung über die Gesundheitsüberwachung am Arbeitsplatz 2008 (VGÜ 2008) hinsichtlich der Vornahme von Eignungs- und Folgeuntersuchungen, eine Verordnung über den Schutz der in Dienststellen der Gemeinde Wien beschäftigten Bediensteten vor Gefahren durch den elektrischen Strom für Bestimmungen der Elektroschutzverordnung 2003 (ESV 2003) sowie eine Verordnung über den Schutz vor Gefahren explosionsfähiger Atmosphären für Bestimmungen der Verordnung explosionsfähige Atmosphären (VEXAT).

Im Hinblick auf die Anforderungen an Betriebseinrichtungen und die Lagerung bei der Verwendung brennbarer Flüssigkeiten wurden als Stand der Technik Bestimmungen der Verordnung über brennbare Flüssigkeiten (VbF) herangezogen.

Der Umgang mit Giften sowie die Aufzeichnungspflichten sind durch die Giftverordnung 2000 auf der Grundlage des Chemikaliengesetzes 1996 (ChemG 1996) geregelt.

Als Stand der Technik waren in Bezug auf den Brandschutz die Technischen Richtlinien vorbeugender Brandschutz (TRVB) des österreichischen Bundesfeuerwehrverbandes und der österreichischen Brandverhütungsstelle anzusehen. Im Besonderen waren dies die TRVB O 119 - Betriebsbrandschutz - Organisation, TRVB O 120 - Betriebsbrandschutz - Eigenkontrolle, TRVB O 121 - Brandschutzpläne, TRVB N 115 - Brandschutz in Büro- und Wohngebäuden etc.

3. Prüfungsumfang des Kontrollamtes

Das Kontrollamt nahm im Jahr 2004 eine sicherheitstechnische Prüfung der Magistratsabteilung 38 mit dem Schwerpunkt der Handhabung biologischer Arbeitsstoffe vor. Die

Ergebnisse darüber sind im Tätigkeitsbericht (TB) für das Geschäftsjahr 2004 - Magistratsabteilung 38, Sicherheitstechnische Prüfung des Labors der Lebensmitteluntersuchungsanstalt - dargestellt.

Die Feststellungen darin betrafen im Wesentlichen die Zuordnung der verwendeten Mikroorganismen entsprechend ihrer Risikogruppe gemäß VbA sowie die Verwendung von Arbeitskleidung und das Fehlen einer Kohlendioxidwarnanlage für das Labor der Risikogruppe 2.

Im Rahmen der gegenständlichen sicherheitstechnischen Prüfung wurden neben der Nachprüfung der damals festgestellten Mängel insbesondere die Handhabung von Chemikalien, der Brandschutz, die Wartung von besonderen technischen Einrichtungen wie z.B. jene der Lüftungsanlage und jene der Gasversorgungsanlage einer Einschau unterzogen.

4. Feststellungen zum Gebäude und den Räumlichkeiten

Der Gebäudekomplex der Lebensmitteluntersuchungsanstalt besteht aus zwei Bauteilen, welche in gekoppelter Bauweise aneinandergereiht sind. Die Gebäude verfügen über Kellergeschosse, Erdgeschosse und je zwei Obergeschosse. Eine Verbindung der beiden von außen separat begehbaren Bauteile gibt es lediglich in der Ebene des zweiten Obergeschosses, in dem sich auch die Dienststellenleitung und einige Büros befinden. Darüber hinaus wird eine Freifläche vor den Gebäuden für 16 Pkw-Stellplätze genützt. Überdies ist am Grundstück eine eingeschossige Garage mit Nebenräumen situiert.

Grundsätzlich war festzustellen, dass die Räumlichkeiten der Magistratsabteilung 38 den Anforderungen an einen modernen Laborbetrieb nur mehr unzureichend entsprachen. Dies betraf u.a. die vorhandene Raumknappheit insbesondere für die Unterbringung der erwähnten, z.T. teuren, modernen Analysegeräte bzw. die Notwendigkeit der Aufstellung von diversen Kühlschränken und eines Kopiergerätes in den Gangbereichen. Ferner war die Zugänglichkeit zu einigen Laborräumen nur über andere gegeben, was im Hinblick auf die Fluchtmöglichkeit im Brandfall bzw. die räumliche Trennung für

verschiedene Tätigkeiten unvorteilhaft war. In einigen Laborräumen nahm das Kontrollamt Verputzabplatzungen bzw. Dunstflecken an der Decke wahr, was auf eine unzureichende Be- und Entlüftung bzw. eine unzureichende thermische Isolierung des Gebäudes schließen ließ. Das Labor für den Umgang mit Mikroorganismen der Risikogruppe 2 war ohne definierte Belüftung ausgestattet, womit die Verwendung von Laborgasen aufgrund der geringen Größe des Raumes problematisch war. Im Lagerraum für brennbare Flüssigkeiten wurden Staubablagerungen auf den Chemikaliengebinden festgestellt, da staubbelastete Luft zuströmte und eine kontrollierte Belüftung mit gefilterter Luft fehlte. Dieser Umstand war deshalb ungünstig zu bewerten, da ein Teil der dort gelagerten Chemikalien für die Spurenanalytik verwendet wird, bei der besondere Anforderungen an die Reinheit der Chemikalien gegeben sind.

Das Gebäude der Dienststelle ist darüber hinaus auch nicht barrierefrei zugänglich.

Das Kontrollamt kam zu der Ansicht, dass selbst bei einer Erweiterung um die Räumlichkeiten der am Standort nicht mehr betriebenen Berufsschule, nicht nur Investitionen in die ehemaligen Schulräumlichkeiten zur Adaption zu tätigen wären, sondern auch in das bereits genutzte Gebäude.

5. Handhabung von biologischen Arbeitsstoffen

Durch die VbA sind die Zuordnung, Handhabung, Beurteilung und Ermittlung der Gefahren, die Hygiene, die Ausstattung usw. von biologischen Arbeitsstoffen geregelt. Unter biologischen Arbeitsstoffen werden insbesondere Mikroorganismen, die zur Vermehrung oder zur Weitergabe von genetischem Material fähig sind (Bakterien, Viren, Pilze, Parasiten) sowie Zellkulturen verstanden. Im Besonderen sind durch die Verordnung vier Risikogruppen festgelegt, wobei unter die Risikogruppe 1 biologische Arbeitsstoffe fallen, bei denen es unwahrscheinlich ist, dass diese beim Menschen eine Krankheit verursachen. Unter die Risikogruppe 2 fallen Arbeitsstoffe, die eine Krankheit verursachen können bzw. eine Gefahr für Arbeitnehmerinnen bzw. Arbeitnehmer darstellen. In Bezug auf bakterielle Lebensmittelkontaminationen fallen in diese Risikoklasse z.B. bestimmte Salmonella- bzw. Campylobacter-Bakterien. Unter die beiden übrigen Risiko-

gruppen fallen jene Arbeitsstoffe, die "schwere" Krankheiten hervorrufen können bzw. eine "ernste" Gefahr für Arbeitnehmerinnen bzw. Arbeitnehmer darstellen.

Als Beispiel für einen Erreger der Risikogruppe 3 sei der Typhuserreger Salmonella-typhi angeführt. Für die Handhabung biologischer Arbeitsstoffe der Risikogruppen 2 bis 4 sind definierte Anforderungen an die Arbeitsbereiche (z.B. Schleusen, Schutzkleidung, Lüftung, Notstromversorgung, Dekontaminationseinrichtung etc.) festgelegt.

Das Kontrollamt stellte bei seiner Prüfung im Jahr 2004 fest, dass eine Zuordnung der von der Magistratsabteilung 38 verwendeten biologischen Arbeitsstoffe, die als Referenzmaterialien für die Untersuchung von Lebensmittelproben verwendet wurden, zu ihren Risikogruppen noch nicht erfolgt war. Im Rahmen der gegenständlichen Nachprüfung konnte eine Zuordnung vorgelegt werden.

Hinsichtlich ihrer Raumausstattung verfügte die Lebensmitteluntersuchungsanstalt über ein Labor, dass als sogenanntes "S2-Labor" für den Umgang mit biologischen Arbeitsstoffen der Risikogruppe 2 gewidmet und ausgestattet war.

Die Magistratsabteilung 38 untersuchte Lebensmittelproben auf verschiedene mikrobiologische Parameter, wobei dazu lebende Referenzorganismen für die Analytik verwendet wurden. Eine Durchsicht der untersuchten Parameter zeigte, dass durchwegs Referenzorganismen der Risikogruppe 2 verwendet wurden, mit der Ausnahme eines Coli-Bakterien-Stammes, dem Enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) der Serogruppe O157, der bei der Untersuchung von Fleischproben von Bedeutung ist. Dieser Keim zählt aber zur Risikogruppe 3, wobei die vorgeschriebene räumliche Infrastruktur für diese Risikogruppe in der Dienststelle nicht vorhanden war.

Dem Kontrollamt wurde dahingehend glaubhaft versichert, dass es sich bei dem verwendeten Referenzstamm um einen speziellen handelte, welcher gegenüber dem natürlich vorkommenden kein Toxin (Bakteriengift) produzieren kann. Das Kontrollamt empfahl der Magistratsabteilung 38 diesen Umstand, gemeinsam mit der Magistratsabteilung 3, in die Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente mit aufzunehmen.

Im Rahmen der vorangegangen Sicherheitsprüfung des Jahres 2004 wurde empfohlen, im "S2-Labor" einen Autoklaven (ein Gerät zur Abtötung von Keimen mithilfe von Druck und Temperatur, Druckkochtopfprinzip) aufzustellen. Die Dienststelle führte in ihrer hiezu abgegebenen Stellungnahme aus, der Empfehlung nachgekommen zu sein.

Im Rahmen der gegenständlichen Prüfung stellte das Kontrollamt allerdings fest, dass im erwähnten Labor weder ein Autoklav noch eine gleichwertige Dekontaminationseinrichtung vorhanden war. Das Kontrollamt empfahl daher nochmals der Magistratsabteilung 38 ein derartiges Gerät in diesem Labor aufzustellen, um den Vorschriften der VbA zu entsprechen und auf diese Weise eine Keimverschleppung aus dem Labor möglichst hintanzuhalten.

Im Rahmen der vorangegangenen Sicherheitsprüfung wurde ferner der Magistratsabteilung 38 empfohlen, eine Kohlendioxidwarnanlage für das genannte Labor zu installieren. In dem Labor waren Tiefkühlschränke aufgestellt, in die als Notkühlung bei Stromausfall Kohlendioxid zur Kühlung eingeleitet wurde. Bei einer Aktivierung dieser Kühlung hätte das Kohlendioxid in dem relativ kleinen Laborraum, der über keine Be- und Entlüftungsanlage verfügte, die Atemluft verdrängt. Das Kontrollamt stellte damals fest, dass keine Warnanlage vorhanden war. Laut Angabe der Dienststelle wurden inzwischen die Notkühlanlagen der Kühlschränke deaktiviert.

Weiters wurde festgestellt, dass eine im Schleusenbereich vorhandene Stickstoffflasche nunmehr gegen das Umfallen gesichert aufbewahrt wurde. Der damals bemängelte schadhafte Fußbodenbelag wurde inzwischen ausgebessert.

Das Kontrollamt empfahl im TB aus dem Jahr 2004 ferner das Tragen der Arbeitsmäntel auf die Laborbereiche zu beschränken, um ein Verschleppen von gefährlichen Substanzen und Krankheitskeimen aus den Labors zu vermeiden. Die Magistratsabteilung 38 führte dazu an, die Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter dahingehend instruiert zu haben. Dennoch fiel bei der Begehung der gegenständlichen Prüfung auf, dass in der Dienststelle Labormäntel auch weiterhin außerhalb der Laborbereiche getragen wurden.

Das Kontrollamt empfahl der Dienststelle, diesbezüglich künftig vermehrt auf eine strikte Trennung zu achten und eine dementsprechende Dienstanweisung zu erlassen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:

Es wird nochmals bekräftigt, dass es sich beim verwendeten Referenzstamm des Enterohämorrhagischen Escherichia coli O157 um keinen toxinproduzierenden Keim handelt. Die Empfehlung, diesen Umstand in die Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente mit aufzunehmen wird umgehend gefolgt. Die entsprechenden Schritte diesbezüglich wurden bereits mit der Magistratsabteilung 3 besprochen und wurden bereits eingeleitet.

Zur Empfehlung des Kontrollamtes, einen Autoklaven im "S2-Labor" aufzustellen wird mitgeteilt, dass sich dort bereits 1 Autoklav befindet. Zur Tatsache, dass das Tragen von Arbeitsmänteln auch weiterhin außerhalb der Laborbereiche erfolgt, ist festzuhalten, dass laufend und auch in verstärktem Ausmaß weiterhin durch Schulungen und entsprechende Dienstanweisungen die Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter angehalten werden, diese Bestimmung vollinhaltlich und zur Gänze rigoros einzuhalten. Es wurden auch die Abteilungsleiter der entsprechenden Abteilungen erneut darauf hingewiesen, dass es in Ihrer Verantwortung liegt, dass die Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter sich dementsprechend verhalten müssen.

6. Handhabung von Chemikalien

Das Kontrollamt nahm Einsicht in den Bestand der von der Magistratsabteilung 38 verwendeten Chemikalien. Dabei wurde festgestellt, dass rd. 600 verschiedene Chemikalien in Verwendung waren, was auch dem umfangreichen Leistungsspektrum der Dienststelle bei der Lebensmittelanalytik entsprach. Dieser Bestand setzte sich aus diversen Lösungsmitteln, Standardsubstanzen für die Chromatographie, Färbereagen-

zien, Säuren, Laugen u.v.m. zusammen. Die verwendeten Mengen lagen im Bereich von einigen Milligramm bis maximal einigen Kilogramm.

6.1 Gifte

Das Kontrollamt stellte fest, dass eine Vielzahl von Substanzen im Bestand war, die entsprechend dem ChemG 1996 als "giftig" bzw. "sehr giftig" eingestuft sind. Grundsätzlich gelten gemäß leg. cit. für den Bezug, die Handhabung und die Lagerung von Giften besondere Vorschriften. Im Hinblick auf diese Vorschriften gab es für das Kontrollamt für den Umgang mit Giften in der Dienststelle keinen Anlass zu einer Kritik.

Neben der Dienststellenleiterin besaßen drei weitere Personen eine Giftbezugslizenz. Nur diese Personen verfügten über einen Schlüssel zu den Giftlagern und waren berechtigt Gifte für den Laborbetrieb auszugeben. Weiters konnten dem Kontrollamt Aufzeichnungen über den Verbleib der Gifte (Giftbuch) bis in das Jahr 2001 zurückreichend vorgelegt werden. Mit der Ausnahme jener Giftmengen, die im Zeitpunkt der Begehung des Kontrollamtes in Verwendung standen, waren die Gifte nicht allgemein zugänglich bzw. versperrt aufbewahrt.

6.2 Besondere Stoffe

Das Kontrollamt stellte fest, dass im Chemikalienbestand der Dienststelle mehrere Substanzen in Verwendung waren, sodass aufgrund der Bestimmungen der Verordnung über die Gesundheitsüberwachung am Arbeitsplatz sowie der VGÜ 2008 eine Verpflichtung zur Vornahme von Eignungs- und Folgeuntersuchungen bei den Bediensteten, die Einwirkungen dieser Stoffe ausgesetzt sein können, gegeben war. Dies waren im Besonderen diverse Phosphorsäureester, die als Standardreferenzsubstanzen für die Pestizidanalytik verwendet wurden, aromatische Amine aber auch Lösungsmittel wie z.B. Benzol, Toluol, Xylole, Schwefelkohlenstoff etc.

Laut Angabe durch die Dienststelle waren die o.a. Untersuchungen bislang noch nicht vorgenommen worden. Das Kontrollamt empfahl der Magistratsabteilung 38, gemeinsam mit der Magistratsabteilung 3, welche gemäß der GEM für die präventivdienstliche Betreuung sowie die Ermittlung und Beurteilung der arbeitsbedingten Gefahren, die

Festlegung von Maßnahmen sowie die Erstellung der Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente zuständig ist, einerseits die Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente zu evaluieren bzw. zu erheben, welche Personen konkret einer Einwirkung ausgesetzt sein können, und andererseits die entsprechenden Untersuchungen vornehmen zu lassen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:

Die Empfehlung des Kontrollamtes - Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente zu evaluieren bzw. zu erheben, welche Personen konkret einer Einwirkung ausgesetzt sein können, und andererseits die entsprechenden Untersuchungen vornehmen zu lassen - wird umgehend aufgegriffen. Die dafür notwendigen und vorgesehenen Maßnahmen wurden bereits mit der Magistratsabteilung 3 besprochen und werden umgehend eingeleitet werden.

6.3 Feststellungen zur Lagerung von Chemikalien

Wie bereits erwähnt, war in der Dienststelle ein Raum als Lagerraum für brennbare Flüssigkeiten eingerichtet. Dieser Raum wurde vor einigen Jahren von der Magistratsabteilung 68 - Feuerwehr und Katastrophenschutz begangen und begutachtet. Als Ergebnis wurde eine zusätzliche niedrige Mauer eingebaut, die die Lagerregale für die brennbaren Flüssigkeiten wannenartig vom Türbereich abtrennte. Dadurch soll verhindert werden, dass die Flüssigkeiten beim unbeabsichtigten Auslaufen den Türbereich erreichen. Das Kontrollamt stellte fest, dass einige Gebinde brennbarer Flüssigkeiten über Kopf in den Regalen gelagert waren. Es wurde daher empfohlen diese Gebinde umzulagern, um die Gefahr des Herabfallens zu minimieren.

Im Allgemeinen wurde festgestellt, dass brennbare Flüssigkeiten, die insbesondere als Lösungsmittel Verwendung finden, nur in geringem Ausmaß bzw. für den Tagesbedarf in den Laborräumen aufbewahrt waren.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:

Gebinde brennbarer Flüssigkeiten werden nicht mehr in den Regalen über Kopf gelagert.

7. Brandschutz

7.1 Organisatorischer Brandschutz

Durch das unterschiedliche Aufgabenspektrum der Lebensmitteluntersuchungsanstalt und der damit einhergehenden Handhabung mit z.B. brandfördernden Chemikalien oder brennbaren Flüssigkeiten und Gasen war eine umfassende Betrachtung des organisatorischen Brandschutzes erforderlich. Besonders unter dem Gesichtspunkt des Schutzes der Bediensteten im Brand- und Gefahrenfall sind Brandschutz- als auch Fluchtwegspläne, eine jährliche Unterweisung der Bediensteten in der Brandschutzordnung und der Handhabung der ersten und erweiterten Löschhilfe sowie periodische Eigenkontrollen von großer Bedeutung.

Das Kontrollamt stellte bei seiner Einschau fest, dass den Bestimmungen des W-BedSchG 1998 in Bezug auf den Brandschutz sowie den Vorgaben der anwendbaren TRVB in einigen Punkten nicht entsprochen wurde.

So war in der Magistratsabteilung 38 zwar ein Brandschutzbeauftragter (BSB) für die Belange des Brandschutzes bestellt und entsprechend ausgebildet, jedoch keine Stellvertreterin bzw. kein Stellvertreter ernannt, der die Agenden bei Abwesenheit des BSB wahrzunehmen hätte. Dies wurde bereits im Revisionsbericht für die automatische Brandmeldeanlage (BMA) aus dem Jahr 2005 festgehalten. Im Zeitpunkt der Prüfung durch das Kontrollamt war darüber hinaus der BSB nicht bei der Magistratsabteilung 34 gemeldet bzw. durch diese formell bestellt.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:

Die Meldung bei der Magistratsabteilung 34 bzw. die Bestätigung der Magistratsabteilung 34 liegt vor.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 34:

Der BSB und sein Stellvertreter wurden nach Nennung durch die Magistratsabteilung 38 von der Magistratsabteilung 34 umgehend ernannt.

Jährlich sind Übungen hinsichtlich der Handhabung der ersten und erweiterten Löschhilfe zur Schulung der Bediensteten durchzuführen. Im Zeitpunkt der Prüfung konnte lediglich in eine Dokumentation einer Brandschutzübung Einsicht genommen werden, welche im Jahr 2004 erfolgte. Weiters wurde ein Brandschutzbuch in gebundener Form, welches zur Dokumentation wichtiger Ereignisse auf dem Gebiet des Brandschutzes dient, vorgelegt. Nach Ansicht des Kontrollamtes waren diese Aufzeichnungen der Magistratsabteilung 38 unvollständig, da in der Zeitspanne von 2003 bis 2008 lediglich zehn Einträge getätigt wurden und ab diesem Zeitpunkt keine Dokumentationen mehr erfolgten.

Entsprechend der TRVB O 119 sind durch den BSB Eigenkontrollen zur zeitgerechten Erkennung von brandschutztechnischen Mängeln durchzuführen. Der Umfang solcher Eigenkontrollen ist durch den BSB in Anlehnung der TRVB O 120 in Form von Kontrolllisten inkl. der Kontrollintervalle festzuhalten. Derartige Aufzeichnungen über regelmäßige Eigenkontrollen in Form von Begehungsprotokollen konnten dem Kontrollamt nicht vorgelegt werden.

Aktuelle Brandschutzpläne im Sinn der TRVB O 121 sind infolge der Gebäudestruktur, der Fülle an technischen Einrichtungen in den Laboratorien sowie der verwendeten Gefahrenstoffe unabdingbar für einen wirkungsvollen Feuerwehreinsatz.

So besaß die Dienststelle Brandschutzpläne aus dem Jahr 2005. Die Prüfung der Pläne durch das Kontrollamt ergab, dass diese z.T. nicht die tatsächlichen Raumwidmungen wiedergaben und darüber hinaus Planzeichen für besondere Gefahren bzw. allgemeine Planzeichen für Gefahrenstellen nicht entsprechend den tatsächlichen Gegebenheiten eingetragen waren. Die Pläne entsprachen damit nicht dem aktuellen Stand und teilweise nicht den Formvorgaben der TRVB O 121.

Als Beispiel war eine Lagerung von zwei Azetylengasflaschen anzuführen, welche noch in den Brandschutzplänen eingetragen, jedoch seit Längerem nicht mehr vorhanden war. Weiters waren für die Laboratorien keine Angaben gemacht, welche Gefahren z.B.

durch die in den Kühlschränken gelagerten Proben bzw. durch die bereitgehaltenen Laborgase ausgingen.

Es wurde der Dienststelle empfohlen, die Erfordernisse des W-BedSchG 1998 hinsichtlich der Unterweisung und Schulung der Bediensteten zu erfüllen, weiters die Brandschutzpläne unter Mitwirkung des BSB auf den Letztstand zu bringen und künftig die vorgeschriebenen Eigenkontrollen gewissenhafter durchzuführen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:
Brandschutzordnung und Brandschutzpläne sind vorhanden, ebenso regelmäßige Eigenkontrollen in Form von entsprechenden Protokollen, die Aufzeichnungen darüber sind im Brandschutzbuch dokumentiert.

7.2 Baulicher Brandschutz

Durch eine ordnungsgemäße Brandabschnittsbildung wird dem vorbeugenden Brandschutz primär Rechnung getragen. So weist auch die Gebäudestruktur der Magistratsabteilung 38 zahlreiche Brandabschnitte aus, welche aufgrund der vorgehaltenen Geräte und Arbeitsstoffe von hoher Bedeutung ist.

Wie bereits erwähnt, war das Gebäude nach seiner Errichtung entsprechend der Verwendbarkeit für die Lebensmitteluntersuchungsanstalt adaptiert und in den darauf folgenden Jahren räumlich verändert worden. So bestanden jedoch auch Bereiche, welche nur zu Lagerzwecken herangezogen wurden oder in ihrer Nutzung seit jeher unverändert blieben.

Entsprechend dem Brandschutzplan und der vorgefundenen Raumanordnung war im zweiten Obergeschoß ein Büro direkt mit dem allgemeinen Stiegenhaus verbunden. Um einen Brandabschnitt herzustellen, war zwar die Zugangstür des Büros als Feuerschutztür ausgeführt, wogegen das bestehende Lichtband des Büros, welches zur Belichtung des Stiegenhauses diente, keine Brandschutzqualifikation aufwies. Kritikwürdig war ferner, dass sowohl unter dem Stiegenabgang zum Keller, im Keller selbst als auch

in den Elektroverteilernischen der Obergeschosse brennbare Lagerungen z.T. in großer Unordnung vorhanden waren.

Das Kontrollamt empfahl der Dienststelle, aus der Sicht des vorbeugenden Brandschutzes vermehrt auf Ordnung zu achten, brennbare Lagerungen umgehend zu entfernen und die erforderlichen Brandabschnitte ordnungsgemäß herzustellen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:
Die Herstellung der erforderlichen Brandabschnitte wurde umgehend eingeleitet. Die Magistratsabteilung 34 wird die entsprechenden Arbeiten veranlassen. Die Lagerung von Gerümpel im Kellerbereich wurde bereits beseitigt.

7.3 Anlagentechnischer Brandschutz

Um eine Brandentstehung frühzeitig erkennen und wirkungsvolle Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten zu können, sind technische Einrichtungen wie z.B. eine BMA, Rauch- und Wärmeabzugsanlagen und Brandfallsteuerungen vorteilhaft. Derartige Einrichtungen können nur dann effektiven Schutz gewährleisten, wenn diese entsprechend dem Stand der Technik gewartet und überprüft werden.

Unter diesem Gesichtspunkt besitzt die Lebensmitteluntersuchungsanstalt eine BMA in Vollschutzausführung, wodurch jeder Raum mit Rauch- bzw. Wärmedetektoren überwacht ist.

Bei der Einschau in die Unterlagen für die BMA zeigte sich, dass diese durch die Errichterfirma einer jährlichen Wartung unterzogen wurde und darüber Wartungsberichte in der Dienststelle auflagen. In den Jahren 2008 und 2009 war ein Mangel in den Wartungsprotokollen aufgezeigt, wonach eine Sirene erneuert werden sollte. Ein Vermerk, ob dieser Mangel inzwischen behoben wurde, war jedoch nicht vorhanden. Ferner zeigte die Einsicht in das Kontrollbuch der BMA, dass die Aufzeichnungen über die Alarmzählerstände und deren Erläuterungen in Bezug auf die Alarmursache nur fragmentarisch vorhanden waren.

Darüber hinaus konnten keine Überwachungsberichte vorgelegt werden, dass nach der Errichtung der BMA eine Abschlussüberprüfung bzw. Revisionen im zweijährlichen Intervall, gemäß TRVB S 123 - Brandmeldeanlagen, durch eine akkreditierte Stelle vorgenommen wurden. Diesbezügliche Aufzeichnungen bzw. weitere Informationen waren auch im Kontrollbuch nicht vorhanden.

Das Kontrollamt empfahl der Magistratsabteilung 38, einerseits eine Abnahmeprüfung für die BMA zu erwirken sowie andererseits künftig die Revision durchführen zu lassen und das Kontrollbuch korrekt zu führen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:
Eine Abnahmeprüfung der BMA ist nunmehr vorhanden, die verantwortlichen Mitarbeiter wurden angehalten, das Brandschutzbuch korrekt zu führen.

7.4 Weitere Feststellungen

Das Kontrollamt stellte fest, dass in einigen Laborräumen, als erste Löschhilfe Kohlendioxidhandfeuerlöscher angebracht waren. Entsprechend der Verordnung der Wiener Landesregierung über zu treffende Maßnahmen auf dem Gebiet des Brandschutzes für in Dienststellen der Gemeinde Wien beschäftigte Bedienstete ist allerdings die Verwendung von tragbaren Feuerlöschgeräten mit Kohlendioxid als Löschmittel unzulässig.

Wenngleich auch die Verwendung von Kohlendioxid in geschlossenen Räumen insofern problematisch ist, als durch das Ausströmen des Gases Sauerstoff verdrängt wird, führt andererseits die Verwendung von Nass- und Pulverlöschern dazu, dass elektrische Geräte nachhaltig beschädigt werden können. Angesichts der hohen Kosten für die erwähnten modernen Analysegeräte erschien die Verwendung von Nass- und Pulverlöschern nachteilig.

Das Kontrollamt empfahl der Magistratsabteilung 38, gemeinsam mit der Magistratsabteilung 34 die Mittel der ersten Löschhilfe in diesen Bereichen zu bewerten, um einerseits einem Brand wirkungsvoll begegnen zu können und andererseits unnötigen Sach-

schaden hintanzuhalten (z.B. durch die Verwendung anderer Löschgase). In diesem Zusammenhang wurde ebenso empfohlen, die Magistratsabteilung 3 mit einzubinden, um die Gefahr durch die Verwendung von Löschgasen zu minimieren und dahingehend die Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente zu evaluieren.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:
Die geforderten Maßnahmen wurden veranlasst, gemeinsam mit der Magistratsabteilung 34 bzw. der Magistratsabteilung 3 werden die Mittel der ersten Löschhilfe bewertet, die Magistratsabteilung 3 ist bereits mit eingebunden, die Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente zu evaluieren.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 34:
Die Magistratsabteilung 34 wird sich mit ihrem Brandschutzsupport bei der Magistratsabteilung 38 und der Magistratsabteilung 3 zur Lösung des Themas einbringen.

8. Lüftungstechnische Anlagen

In den Laboratorien der Lebensmitteluntersuchungsanstalt sind für chemische Analysen hochspezialisierte Bereiche eingerichtet, wo Bedienstete mit Chemikalien und Giften arbeiten. Um deren Gesundheit zu schützen, sind diese mit Digestorien (Abzüge) mit Entlüftungsgeräten ausgestattet, um die entstehenden Schadstoffe schnell und wirksam abzuführen.

Ferner sind innenliegende Räume, wie z.B. Nassräume und WC-Anlagen mechanisch zu entlüften, um ordnungsgemäße Raumluftbedingungen zu gewährleisten. Um die Funktionstüchtigkeit der Anlagen sicherstellen zu können, wurden die Lüftungsanlagen der Lebensmitteluntersuchungsanstalt einmal jährlich durch die Magistratsabteilung 34 unter Zuhilfenahme einer Fachfirma überprüft.

In den Prüfbefunden für die lüftungstechnischen Anlagen des Jahres 2009 waren z.T. Mängel ausgewiesen. So waren Mängel an einem WC-Ventilator vorhanden und vier

von 16 Digestorien waren defekt. Bei der Begehung konnte sich das Kontrollamt davon überzeugen, dass jene vier Digestorien außer Betrieb genommen waren. Hinsichtlich der Mängelbehebung konnte jedoch seitens der Dienststelle keine Auskunft erteilt werden.

Das Kontrollamt empfahl daher der Magistratsabteilung 38 sich mit der Magistratsabteilung 34 ins Einvernehmen zu setzen, um die vorhandenen Mängel beheben zu lassen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:
Die Mängel wurden bereits behoben.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 34:
Die lüftungstechnischen Anlagen wurden 2010 überprüft. Festgestellte Mängel wurden behoben. Ein positiver Prüfbefund liegt vor. Bezüglich der außer Betrieb genommenen Digestorien wird seitens der Magistratsabteilung 38 eine Instandsetzung überlegt.

9. Explosionsschutz

Aufgrund der Tätigkeiten und der verwendeten Chemikalien (brennbare Flüssigkeiten) ist der Explosionsschutz in der Magistratsabteilung 38 von besonderer Bedeutung.

Um den Explosionsgefahren wirksam zu begegnen, müssen eine fundierte Analyse und eine exakte Gefährdungsbeurteilung vorgenommen werden. Deshalb beauftragte die Magistratsabteilung 38 im Jahr 2007 eine Fachfirma, ein Explosionsschutzdokument gemäß VEXAT zu erstellen.

Das Kontrollamt nahm Einschau in dieses Dokument und stellte dazu fest, dass die Bereiche, in denen explosionsfähige Atmosphären auftreten können, definierten Explosionsschutzzonen zugeteilt wurden. Darüber hinaus wurden die notwendigen Maßnahmen, wie z.B. die Unterweisungen, die Pflichten zur Überprüfung der Lüftungsanlage und der Erdung beschrieben.

Hinsichtlich der Eignung der in den jeweiligen explosionsgefährdeten Bereichen verwendeten Arbeitsmittel und der eingerichteten elektrischen Anlagen war jedoch keine Bewertung im Sinn der VEXAT dem Gutachten zu entnehmen.

Das Kontrollamt empfahl der Magistratsabteilung 38, das Explosionsschutzdokument dahingehend ergänzen zu lassen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:
Die Ergänzung des Dokumentes wird umgehend vorgenommen werden.

10. Niederdruckgasanlage

Die vorhandenen gastechnischen Anlagen (Geräte, Leitungen etc.) in der Lebensmitteluntersuchungsanstalt wurden durch eine Fachfirma im Jahr 2003 entsprechend der Technischen Richtlinie der Österreichischen Vereinigung für das Gas- und Wasserfach auf ihre einwandfreie Funktion überprüft. Diese Überprüfung mündete in einen umfassenden und übersichtlichen Niederdruck-Gasanlagenbefund.

Die darauf basierenden regelmäßigen Befundungen wurden in den letzten Jahren z.T. auf die einzelnen Anlagenteile aufgeteilt, sodass dadurch mehrere Befunde pro Jahr für verschiedene Anlagenteile erstellt wurden. Da kein Gesamtbefund für die Anlage vorlag, war für das Kontrollamt nicht ersichtlich, ob eine lückenlose Befundung überhaupt vorlag.

Ferner fiel dem Kontrollamt bei der Begehung auf, dass ein Mangel, der in dem Befund aus dem Jahr 2003 vermerkt wurde, bis dato nicht behoben war. In dem Befund wurden die fehlenden Be- und Entlüftungsöffnungen in den Installationsschächten, in denen die Gasleitungen geführt wurden, bemängelt.

Das Kontrollamt empfahl daher der Dienststelle, den erwähnten Mangel zu beheben und darüber hinaus einen Gesamtbefund für die Gasanlage einzuholen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 38:

Der Empfehlung des Kontrollamtes den Mangel zu beseitigen und einen Gesamtbefund für die Anlage einzuholen wird nachgekommen. Die entsprechenden Gespräche mit der Magistratsabteilung 34 haben bereits stattgefunden.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 34:

Die beanstandeten Be- und Entlüftungsschlitze wurden hergestellt. Ein Gesamtbefund für die Gasanlage wurde eingeholt.

Die Stellungnahmen der geprüften Einrichtungen sind den jeweiligen Berichtsabschnitten zugeordnet worden.

Der Kontrollamtsdirektor:
Dr. Peter Pollak, MBA
Wien, im März 2011

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS UND ALLGEMEINE HINWEISE

AkkG	Akkreditierungsgesetz
BMA	Brandmeldeanlage
BSB	Brandschutzbeauftragter
ChemG 1996	Chemikaliengesetz 1996
EG	Europäische Gemeinschaft
GEM	Geschäftseinteilung für den Magistrat der Stadt Wien
IFUM	Institut für Umweltmedizin
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
Pkw	Personenkraftwagen
TB	Tätigkeitsbericht
TRVB	Technischen Richtlinien vorbeugender Brandschutz
VbA	Verordnung biologischer Arbeitsstoffe
VbF	Verordnung über brennbare Flüssigkeiten
VEXAT	Verordnung explosionsfähige Atmosphären
VGÜ 2008	Verordnung über die Gesundheitsüberwachung am Arbeitsplatz 2008
W-BedSchG 1998	Wiener Bedienstetenschutzgesetz 1998

Allfällige Rundungsdifferenzen bei der Darstellung von Berechnungen wurden nicht ausgeglichen.

Es wurden schützenswerte personenbezogene Daten im Sinn der rechtlichen Verpflichtung anonymisiert sowie auf die Wahrung von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen Bedacht genommen, wodurch die Lesbarkeit des Berichtes beeinträchtigt sein könnte.