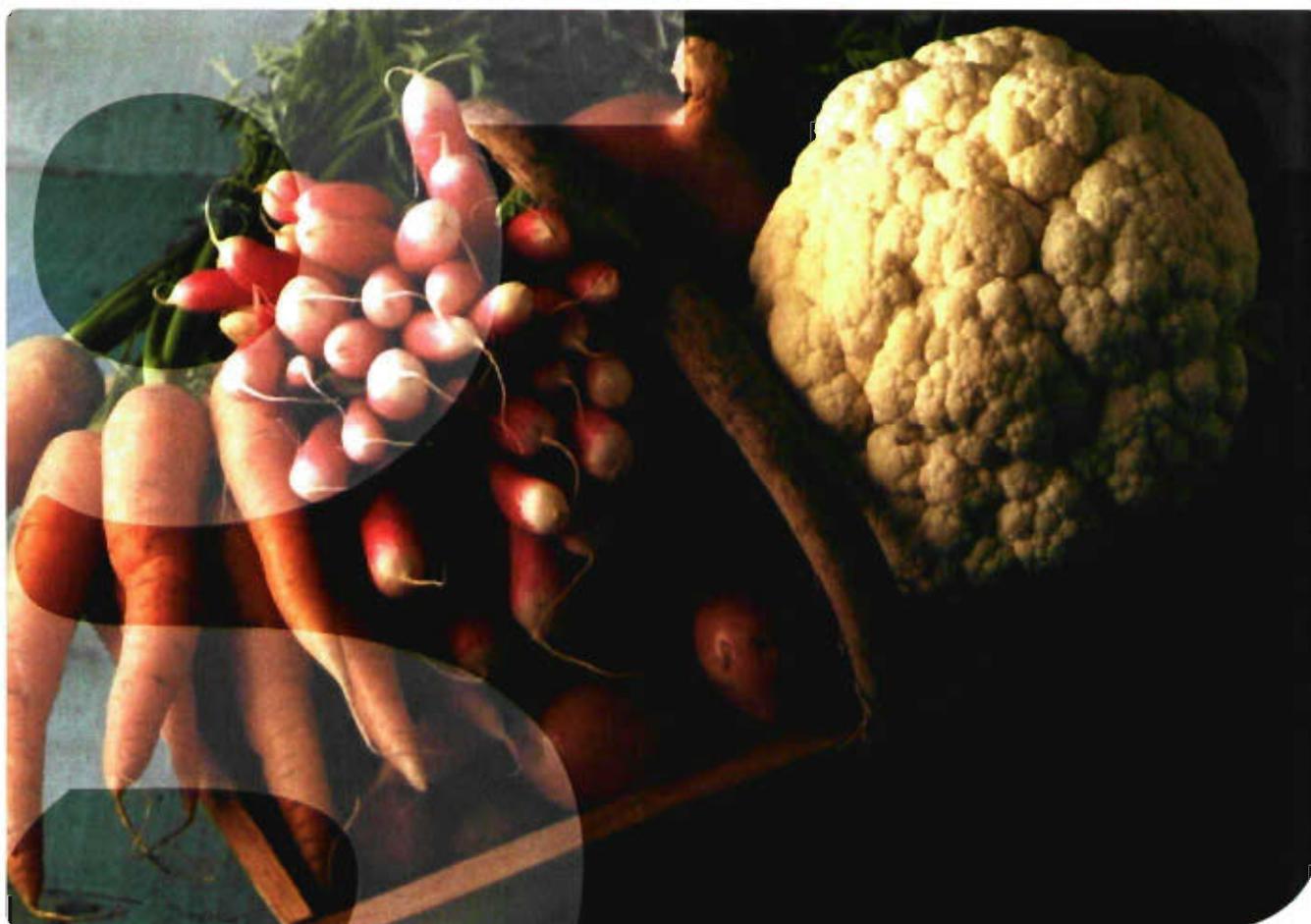




Lebensmittel- sicherheitsbericht 2013

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich



Lebensmittelsicherheitsbericht 2013

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich

Bericht nach § 32 Abs. 1 LMSVG

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Bundesministerium für Gesundheit, Radetzkystraße 2, 1030 Wien
www.bmg.gv.at

Für den Inhalt verantwortlich:
Dr. Peter Kranner (BMG)

Koordination:
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)
Dr. Hans Peter Stüger (AGES)

Redaktion:
Dr.ⁱⁿ Sylvia Frischenschlager (BMG)
Dr. Ulrich Herzog (BMG)
Dr. Peter Kranner (BMG)
Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMG)
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)
Dr. Martin Luttenfeldner (BMG)
Mag. Rudolf Scherzer (BMG)
Dr.ⁱⁿ Christa Wentzel (AGES)
Dr. Alexander Zilberszac (BMG)

weitere MitarbeiterInnen:
Mag.^a Sonja Dichtl (BMG)
Mag. Manfred Ditto (BMG)
Dr. Roland Grossgut (AGES)
Mag.^a Antonia Griesbacher (AGES)
Dr.ⁱⁿ Marina Mikula (BMG)
Mag.^a Laura-Maria Müller (AGES)
DIⁱⁿ Lisa Stadlmüller (AGES)

Steht als Download zur Verfügung
www.kvg.gv.at

Juni 2014

ISBN 978-3-902611-78-9

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwertung (auch auszugsweise) ist ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig.

Liebe Leserin, lieber Leser!



Essen und Trinken sind lebensnotwendig und Teil unseres Alltags. Essen ist emotional geprägt, mehr als bloße Nährstoffzufuhr und Lebensmittelthemen finden breiten medialen Widerhall. Dabei ist die korrekte Darstellung von Gefahren und Risiken besonders wichtig.

KonsumentInnen haben ein Recht auf sichere Lebensmittel und ausreichende Informationen über deren Zusammensetzung, Nährwerte, Herstellungsverfahren und besondere Eigenschaften. Durch Gesetze und Vorschriften, die stetig den Marktentwicklungen und sich ändernden Ernährungsgewohnheiten angepasst werden (müssen), wird dies auch sichergestellt.

Damit die Vorgaben eingehalten werden und das Vertrauen der Menschen in die Sicherheit der Lebensmittel erhalten bleibt, braucht es Kontrollen und Transparenz. Als zuständiger Minister arbeite ich an einer ständigen Weiterentwicklung des Überwachungssystems. Zur weiteren Optimierung des KonsumentInnenschutzes wurden 2013 die Strafen bei Verwaltungsübertretungen verschärft.

Die Sicherheit von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial, Spielzeug und Kosmetik ist im Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz und darauf aufbauenden Verordnungen geregelt. Es handelt sich zwar um harmonisiertes EU-Recht, die Kontrollen erfolgen aber national, in Österreich in mittelbarer Bundesverwaltung in Verantwortung der Landeshauptleute, koordiniert durch mein Ressort. Sicherheit und Täuschungsschutz werden durch die Vorsorge von den vielen UnternehmerInnen und gleichzeitig durch die an der amtlichen Überwachung beteiligten Stellen gewährleistet.

Im Lebensmittelsicherheitsbericht werden die österreichweit erhobenen Daten kompakt zusammengefasst und dargestellt. Der Bericht soll ein fundiertes Nachschlagewerk für alle Interessierten sein, zur Vertrauensbildung beitragen und auch die Leistungen aller Mitwirkenden aufzeigen: Das sind die LebensmittelinspektorInnen, die amtlichen TierärztInnen, die GutachterInnen und die Laborkräfte der AGES und der Lebensmitteluntersuchungsanstalten sowie die MitarbeiterInnen meines Hauses. Ich möchte mich ganz herzlich bei allen diesen Personen bedanken, dass sie sich täglich für unsere Sicherheit beim Essen und Trinken und für die Spielzeug- und Kosmetiksicherheit einsetzen.

Herzlichst, Ihr

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Alois Stöger'.

Alois Stöger

Bundesminister für Gesundheit

Inhaltsverzeichnis

1	Zusammenfassung	6
2	Einleitung	7
3	System der Lebensmittelkontrolle.....	8
3.1	Koordination der Überwachung und Kontrollpläne.....	12
3.2	Durchführung der Kontrolle	12
3.3	Untersuchung und Begutachtung	15
3.4	Ressourcen	16
3.5	Maßnahmen	17
3.6	Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission	18
4	Kontrollergebnisse	21
4.1	Ergebnisse Routineproben	21
4.2	Aspekte des Täuschungsschutzes	27
4.3	Schwerpunktthemen	29
4.4	Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln	35
4.5	Schlachtier- und Fleischuntersuchungen.....	36
4.6	Importkontrollen	36
4.7	Verdachtsproben.....	39
4.8	Revisionen	39
4.9	Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit.....	40
5	Anhang	43

Abkürzungsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis

AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BMG	Bundesministerium für Gesundheit
BPA	Bisphenol A
ClaimsVO	Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
DG SANCO	Generaldirektion für Gesundheit und Verbraucherschutz der EK
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
EG	Europäische Gemeinschaft
EK	Europäische Kommission
EU	Europäische Union
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
FVO	Food and Veterinary Office der EU
GemVpfl.	Gemeinschaftsverpflegung
g.g.A.	geschützte geografische Angabe
GVE	Großvieheinheiten
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
GWO	Gewerbeordnung
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
LM	Lebensmittel
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMKV	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
LUAs	Lebensmitteluntersuchungsanstalten
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NWKV	Nährwertkennzeichnungsverordnung
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PCB	polychlorierte Biphenyle
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel)
RAPEX	Rapid Exchange System (EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie)
RIK	risikobasierter integrierter Kontrollplan
RL	Richtlinie
RuP	Revisions- und Probenplan
SPA	Schwerpunktaktion
Stk	Stück
STEC	Shiga-/Verotoxinbildende Escherichia coli
STP	Stichprobe
TFA	Transfettsäuren
TK	tiefgekühlt
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WHO	Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen
WVA	Wasserversorgungsanlage

1 Zusammenfassung

2013 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 46.214 Betriebskontrollen durchgeführt und 31.333 Proben von der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) oder den Untersuchungsanstalten der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 23.977 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 3.117 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 26.689 Proben (85,2 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 117 Proben (0,4 %) beurteilt, 1.137 Proben (3,6 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Angaben bei 2.991 Proben (9,5 %). 1.392 Proben (4,4 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. HygieneVO, Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, TrinkwasserVO) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 14,8 %.

Wichtig für eine umfassende Bewertung dieser Zahlen ist eine differenzierte Betrachtungsweise anhand detaillierterer Auswertungen der Ergebnisse, die ausführlich in Kapitel 4 dargestellt sind.

Beispielsweise zeigt eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,4 % lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Der höchste Anteil fand sich mit vier von 106 Proben (3,8 %) bei Wildbreterzeugnissen, gefolgt von sonstigen alkoholhaltigen Getränken (eine von 43 Proben; 2,3 %) und Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung (fünf von 239 Proben; 2,1 %). Von diesen gesundheitsschädlichen Proben wurden eine von vier Wildbreterzeugnissen, das alkoholhaltige Getränk und vier von fünf Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung gezielt auf Verdacht entnommen. Insgesamt waren 73 der 117 gesundheitsschädlichen Proben (62,4 %) Verdachtsproben.

Die höchsten Beanstandungsquoten bei den Planproben fanden sich bei Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung, Speisesalz, Wildbreterzeugnissen und bei pflanzlichen Ölen. Die Gesamtbeanstandungsquote bei den Planproben lag bei 12,0 % und bei den Verdachtsproben bei 28,9 %.

Die Ergebnisse zeigen, dass der risikobasierte Ansatz bei der Planung und Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle geeignet ist, Schwachstellen aufzudecken und Sicherheit bestmöglich zu garantieren. Mehr Proben bringen nicht automatisch mehr Sicherheit. Die „richtigen“ Proben, statistisch abgesichert hinsichtlich des Stichprobenumfangs und repräsentativ gezogen, sind für eine effiziente und effektive Kontrolle ausschlaggebend.

Tabelle 1: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2011	31.782	159	0,5 %
	2012	30.966	124	0,4 %
	2013	31.333	117	0,4 %
Planproben	2011	25.775	70	0,3 %
	2012	26.377	57	0,2 %
	2013	26.138	44	0,2 %
Verdachtsproben	2011	6.007	89	1,5 %
	2012	4.589	67	1,5 %
	2013	5.195	73	1,4 %

2 Einleitung

Das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) und das entsprechende Unionsrecht beinhalten Regeln mit dem Ziel, die Lebensmittelsicherheit und den Schutz vor Täuschung zu gewährleisten. Das Lebensmittelrecht ist EU-weit harmonisiert. In jedem Mitgliedsstaat gelten die gleichen Vorgaben. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorgaben erfolgt national.

Alle UnternehmerInnen in der gesamten EU haben die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Sie müssen Systeme implementieren, die die Einhaltung der Vorgaben überwachen und sicherstellen. Auch die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Zutaten muss auf jeder Stufe der Verarbeitung bis hin zur Abgabe der Waren an die EndverbraucherInnen gewährleistet sein.

Mit dem amtlichen Kontrollsystem wird überprüft und dafür gesorgt, dass die Betriebe ihren Verpflichtungen auch nachkommen. Darüber hinaus besteht in besonderen Fällen die Verpflichtung die Öffentlichkeit zu informieren.

Im LMSVG ist in § 32 verankert, dass jährlich ein Lebensmittelsicherheitsbericht (LMSB) vorzulegen ist. Dieser Bericht soll einen Beitrag zur Transparenz leisten und als faktenbezogenes Nachschlagewerk für alle Interessierten dienen.

Inhaltlicher Schwerpunkt des LMSB ist die Darstellung der Ergebnisse des Vollzugs des Revisions- und Probenplans (RuP) gemäß § 31 Abs. 1 LMSVG. Zusätzlich gibt es noch weitere Berichte, wie den Trinkwasser-, Zoonosen- und Pestizidrückstandsbericht sowie Berichte zum EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)) und zum EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie (Rapid Exchange System (RAPEX)), die detaillierte Ergebnisse aus bestimmten Bereichen der Überwachung der Lebensmittelsicherheit beinhalten.

3 System der Lebensmittelkontrolle

In Österreich ist die Kontrolle der Waren, die dem LMSVG unterliegen (Lebensmittel, Trinkwasser, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielwaren, kosmetische Mittel) in mittelbarer Bundesverwaltung organisiert. Die Gesetzgebung liegt beim Bund, der Vollzug obliegt in mittelbarer Bundesverwaltung den Ländern. Analysiert und begutachtet werden die Proben von der AGES oder den Untersuchungsanstalten von Wien, Kärnten und Vorarlberg (Abbildungen 1, 2 und 3). Die AGES unterstützt das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) und die Länder zudem mit statistischem und fachlichem Knowhow bei der Proben- und Revisionsplanerstellung, bei Berichtslegungspflichten und gewährleistet den Informationsaustausch zwischen den Bundesländern bzw. in Richtung Europäische Kommission (RASFF, RAPEX).

Die amtliche Überwachung ist ein komplexes System, die Koordination der Aufgaben und der beteiligten Stellen obliegt dem BMG. Um einheitliche Kontrollen und eine risikobasierte Vorgangsweise sicher zu stellen, folgt die amtliche Kontrolle in ihrer Tätigkeit den Grundsätzen der Qualitätssicherung.

Das Lebensmittelrecht ist in der EU harmonisiert. Die Lebensmittel am gesamten EU-Markt unterliegen somit den gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungsregeln. Zwischen den EU-Mitgliedsstaaten herrscht freier und reger Warenverkehr. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften erfolgt national in der Verantwortung der Mitgliedsstaaten, die diesbezüglich regelmäßig vom Food and Veterinary Office (FVO) der Europäischen Kommission (EK) überprüft werden. So soll sichergestellt werden, dass die Einhaltung der Vorschriften in allen Mitgliedsstaaten möglichst gleich verlässlich und ausreichend überprüft wird. Die Berichte der FVO-Kontrollen werden von der EK veröffentlicht ([The Food and Veterinary Office - Country Profiles](#)). Stellt das FVO bei seinen Überprüfungen Mängel in den nationalen Kontrollsystemen fest, werden die Mitgliedsstaaten aufgefordert, diese zu beheben. Beim nächsten Besuch des FVO wird dies überprüft.

Um dem freien Warenverkehr und dem Schutz der KonsumentInnen gerecht zu werden, sind nicht nur die regelmäßigen Besuche des FVO etabliert, sondern es existieren auch europäische Warnsysteme zum Austausch von Informationen über gesundheitsschädliche oder unsichere Waren zwischen den für die Überwachung zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten. Einerseits ist hier das RASFF zu nennen (für Lebens- und Futtermittel), andererseits das RAPEX (für Spielzeug und kosmetische Mittel). So können Mängel im unionsweiten Warenverkehr rasch erkannt, Maßnahmen gesetzt und eventuelle Auswirkungen auf die KonsumentInnen so gering wie möglich gehalten werden. Die Warnmeldungen werden von der EK überblicksmäßig auch der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

([RAPEX notifications](#))

([RASFF Portal](#))

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

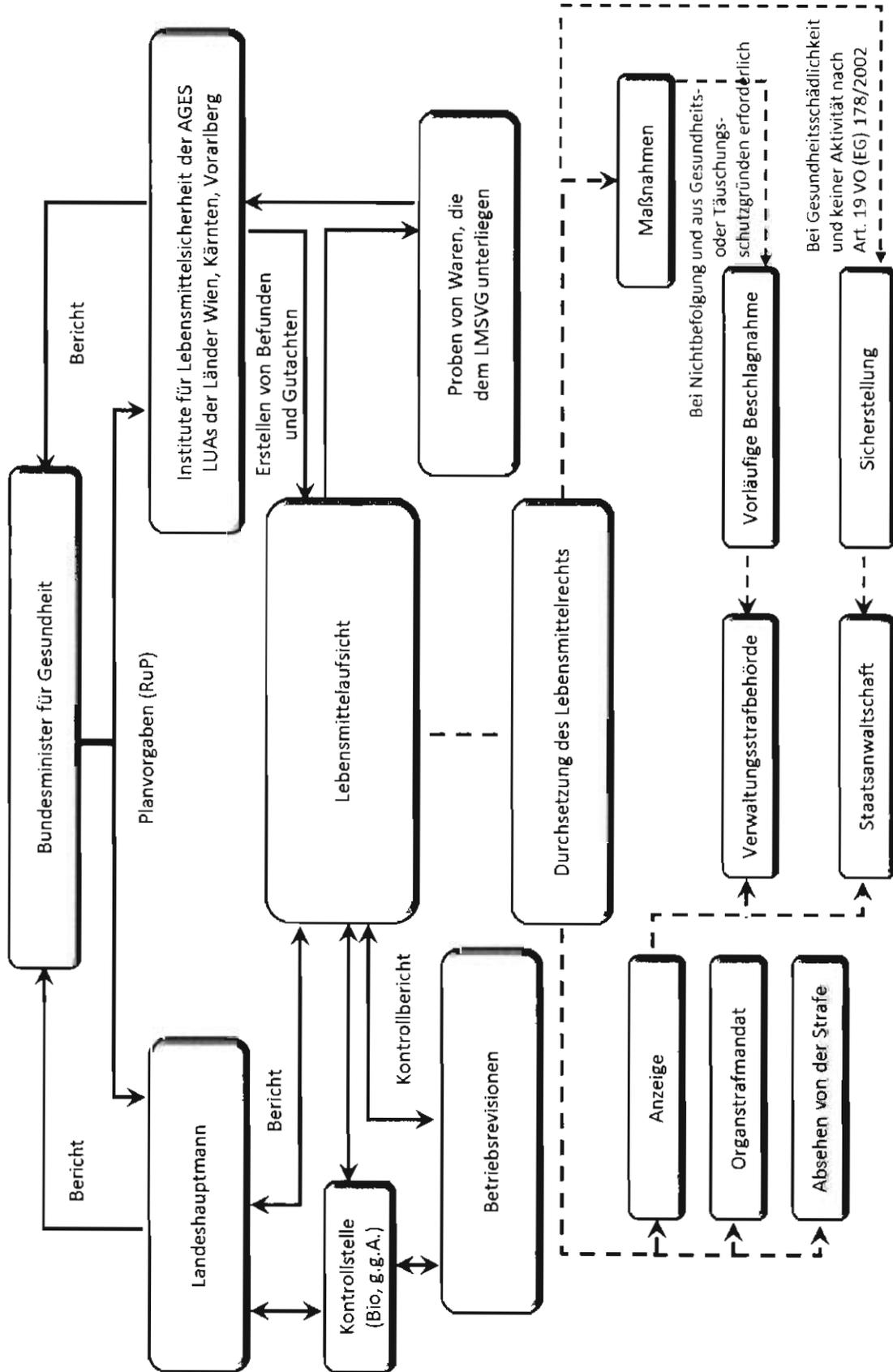


Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich

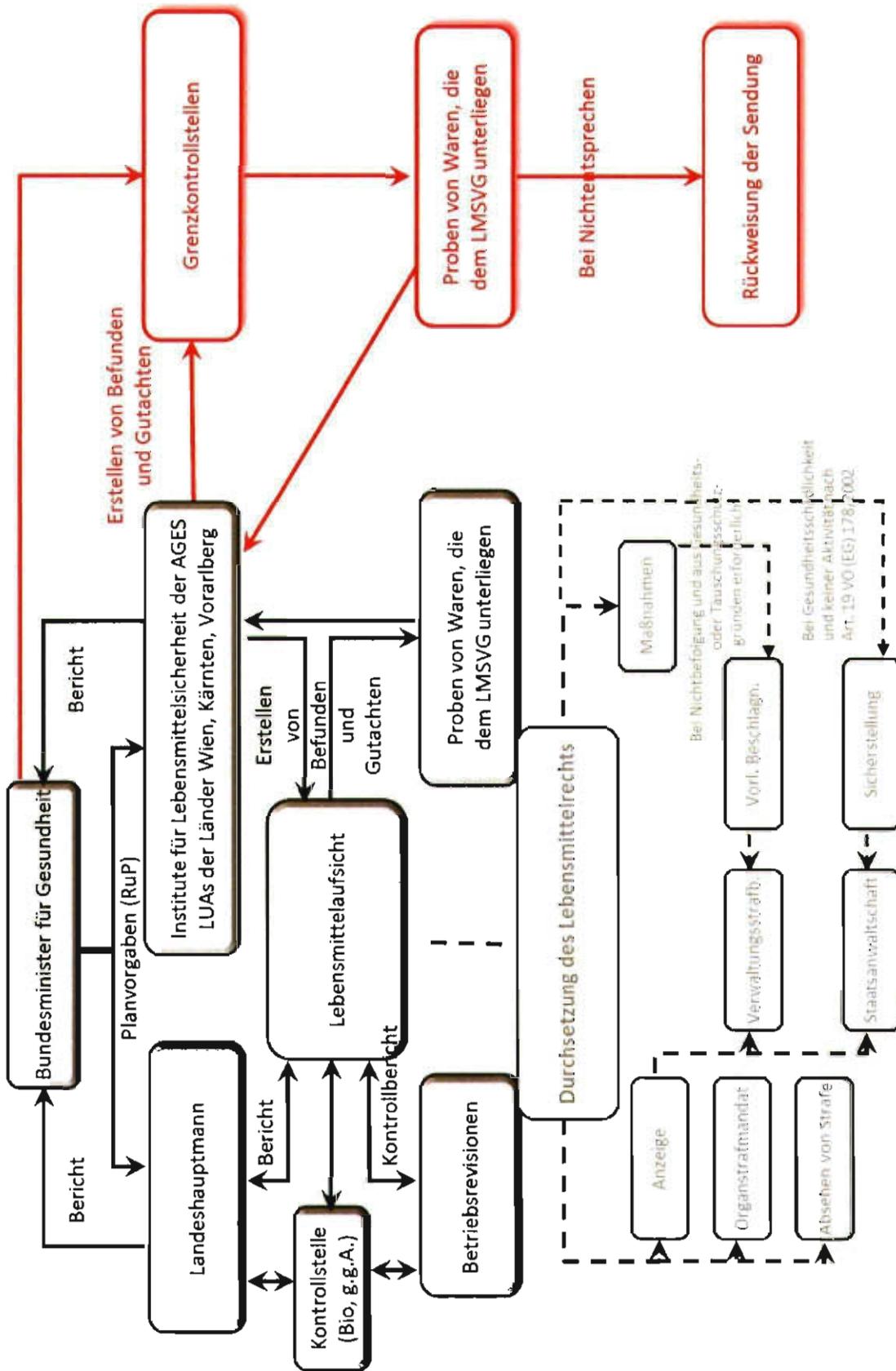
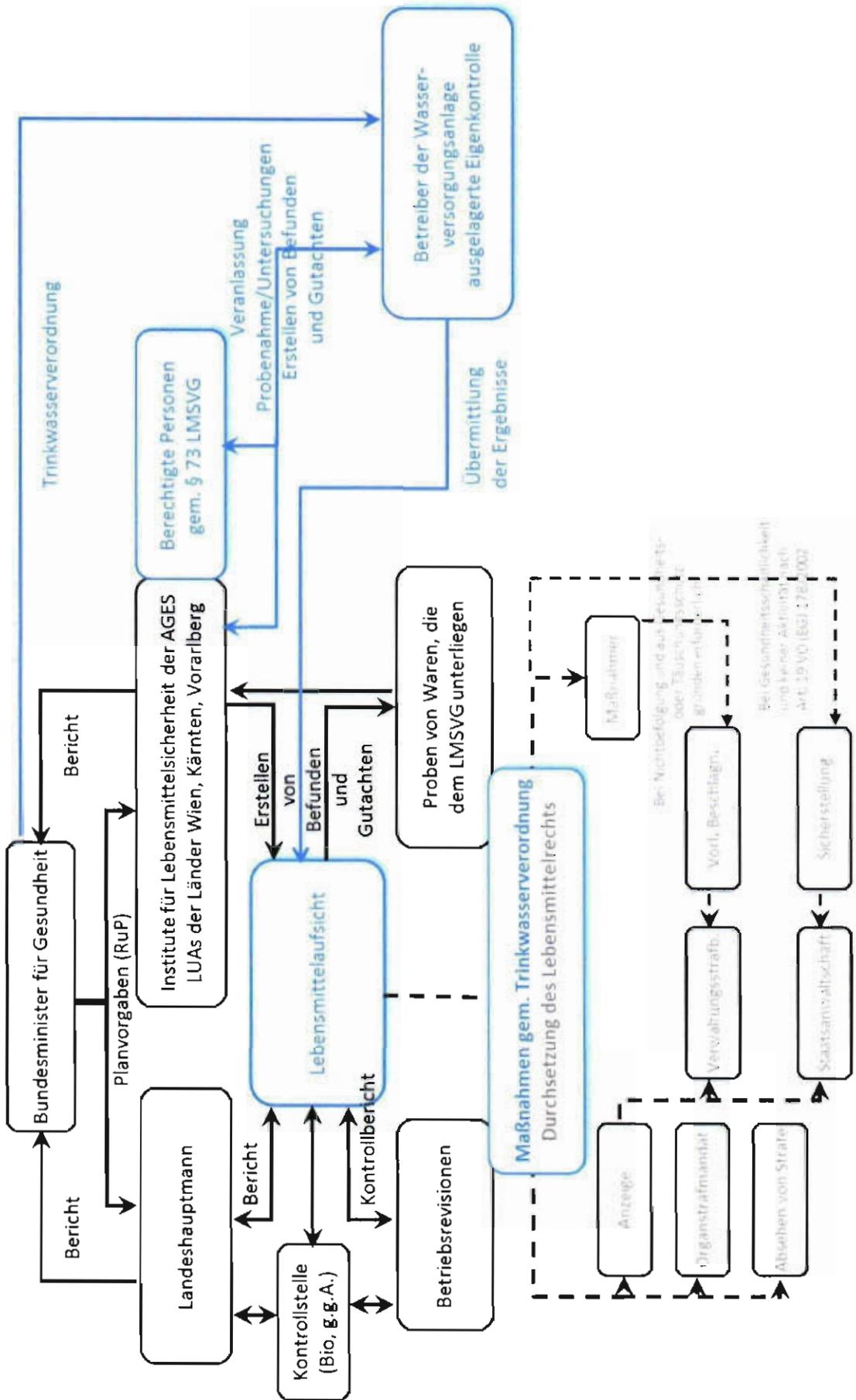


Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich



3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne

Das BMG koordiniert die Kontroll- und Überwachungstätigkeiten der beteiligten Stellen. Dazu werden jährlich ein **Revisionsplan** (Kontrolle der Betriebe) und ein **Probenplan** (Anzahl an zu ziehenden Proben je Kategorie) erstellt, die für die Aufsichtsbehörden in jedem Bundesland den Rahmen für ihre Tätigkeiten vorgeben.

Proben werden routinemäßig, ganzjährig, über das gesamte Warenspektrum verteilt gezogen. Die Ergebnisse aus diesen Probenziehungen („**Routineproben**“) ermöglichen repräsentative Aussagen zur Lebensmittelsicherheit.

Zusätzlich werden im Probenplan auch sogenannte **Schwerpunktaktionen** (SPAs) berücksichtigt. Im Zuge von (im Probenplan geplanten) SPAs werden bestimmte Warengruppen gezielt beprobt und untersucht. In Anlässfällen erfolgen auch spontan geplante SPAs. Darüber hinaus gibt es noch Probenpläne im Zuge von Überwachungsprogrammen, die von der EK vorgegeben werden (z. B. die EU-weite Pestizidrückstandskontrolle). Diese Ergebnisse sind für die Erörterung spezieller Sicherheitsaspekte wesentlich.

Neben den geplanten Proben („**Planproben**“: Routineproben und Proben von Schwerpunktaktionen zusammengefasst) werden auch Proben aus Verdachtsmomenten heraus gezogen („**Verdachtsproben**“). Diese können u. a. durch Wahrnehmungen der Aufsichtsbehörden, aufgrund von Beschwerden von KonsumentInnen oder aufgrund von Meldungen über die Schnellwarnsysteme begründet sein.

3.2 Durchführung der Kontrolle

Die Durchführung und Organisation der Kontrollen erfolgen in mittelbarer Bundesverwaltung. Unter der Verantwortung der Landeshauptleute werden die Aufsichtsbehörden der jeweiligen Länder tätig (Lebensmittelaufsicht (LMA), Veterinärbehörde).

3.2.1 Revisionen

Die Landesbehörden („LebensmittelinspektorInnen“ sowie „tierärztliche LebensmittelinspektorInnen“) kontrollieren die Betriebe gemäß den Vorgaben im Revisionsplan. Unter anderem wird bei Revisionen überprüft, ob durch entsprechende Eigenkontrollen der Produkte, der Produktionsvorgänge und der Betriebshygiene ausreichend sichergestellt wird, ob alle Anforderungen der Rechtsvorschriften der Europäischen Union und Österreichs erfüllt werden. Die Revisionen erfolgen risikobasiert, d. h. sie richten sich nach den Ergebnissen des risikobasierten integrierten Kontrollplans (RIK). Jeder Betriebsgruppe ist im RIK eine Risikokategorie zugeordnet, die den jährlichen Auswahlsatz für Vollrevisionen festlegt (z. B. mindestens einmal pro Jahr bei Betrieben der höchsten Risikokategorie 9). Die tatsächlichen Kontrollfrequenzen und Kontrolltiefen je Kontrollbesuch werden auf Basis der Risikokategorie und des konkreten Betriebsrisikos vom Landeshauptmann festgesetzt.

Die Revisionen in den Fleischbetrieben (Fleischbe- und -verarbeitungsbetriebe, Fleischlieferbetriebe) sind gesondert ausgewiesen, da für diese Betriebe ein eigener Revisionsplan erstellt wurde. Die Kontrollhäufigkeit wird auf Grund der verschiedenen Betriebsarten sowie der Betriebsgröße (Produktionsvolumen) festgelegt.

3.2.2 Probenziehungen

Probenziehungen erfolgen entsprechend den Vorgaben des Probenplans (z. B. nach Betriebsart wie Einzelhandel, Großhandel, Importeure, Gastronomie etc. oder nach Warengruppe wie Fleisch, Milch, Fische, Obst, Gemüse, Kosmetika, Spielzeug etc.) durch die Aufsichtsbehörde der Länder. Die Proben werden der AGES oder den Untersuchungsanstalten der Länder Wien, Kärnten oder Vorarlberg zur Analyse und Begutachtung übermittelt. Ergibt die Beurteilung („amtliches Gutachten“) Beanstandungen, muss die zuständige Landesbehörde Maßnahmen setzen und/oder Anzeige erstatten.

Die folgende Tabelle stellt den Erfüllungsgrad der Probenziehung sowie der Betriebskontrollen bezogen auf den Revisions- und Probenplan dar. Die Planerfüllung bei den Betriebskontrollen wird als kumulierter Erfüllungsgrad für mehrere Jahre (zwei, drei und fünf Jahre) berechnet, wobei die verwendeten Zeiträume von der Risikokategorie der Betriebe abhängen.

Tabelle 2: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen

Bundesland	Proben	Betriebe	Fleischbetriebe
Burgenland	110,6 %	69,3 %	77,3 %
Kärnten	118,5 %	89,9 %	86,1 %
Niederösterreich	104,1 %	65,0 %	93,7 %
Oberösterreich	98,9 %	91,1 %	97,0 %
Salzburg	103,6 %	22,5 %	70,1 %
Steiermark	112,8 %	63,7 %	102,3 %
Tirol	121,3 %	68,9 %	93,9 %
Vorarlberg	116,2 %	36,7 %	54,5 %
Wien	90,6 %	100,7 %	111,4 %
Österreich	104,7 %	71,1 %	93,5 %

3.2.3 Kontrollen von Erzeugnissen aus der biologischen Produktion bzw. mit geschützten Angaben

Eine Aufgabe der LMA der Länder ist die Überprüfung, ob als „Bio“-Waren deklarierte Erzeugnisse tatsächlich nach den Vorschriften für die biologische Produktion hergestellt und in Verkehr gebracht wurden (Marktkontrolle). Ebenso wird die korrekte Verwendung von geschützten geographischen Angaben oder geschützten Ursprungsangaben sowie die korrekte Verwendung der Bezeichnungen von garantiert traditionellen Spezialitäten am Markt kontrolliert. Hierzu gehört auch die Überwachung der Tätigkeit von Kontrollstellen, die für die Kontrolle dieser Produktionsweisen zugelassen sind.

3.2.4 Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von gesundtauglichem Fleisch. Die Organisation der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung amtlicher TierärztInnen zu bedienen, welche auch für Hygienekontrollen in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch „amtliche FachassistentInnen“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung den amtlichen TierärztInnen unterstehen. Diese Möglichkeit wird in einigen großen Schlachthöfen genutzt.

Gemäß EU-Recht muss Fleisch, das zum Genuss für den Menschen bestimmt ist, vor der Schlachtung (Schlachttieruntersuchung) und danach (Fleischuntersuchung) oder beim Wild nach dem Erlegen untersucht werden. Somit wird jedes Tier vor der Schlachtung auf seinen Gesundheitszustand und seine Identität überprüft. Bei Verdachtsfällen wird entweder Schlachtverbot ausgesprochen oder es erfolgt nach einer gesonderten Schlachtung und speziellen Untersuchungen eine spätere Beurteilung des Schlachtkörpers. In freier Wildbahn erfolgt die Untersuchung vor dem Erlegen durch das „Ansprechen des Wildes“ (optische Begutachtung des Tieres). Nach dem Erlegen erfolgt die Erstuntersuchung durch kundige Personen (JägerInnen mit entsprechender Ausbildung). Daran anschließend findet die amtliche Fleischuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb statt.

Bei Verdacht auf Fleischmängel werden zusätzliche Untersuchungen wie mikrobiologische Analysen, Rückstandsanalysen oder Koch- und Bratproben durchgeführt. Für den menschlichen Genuss untaugliches Fleisch muss fachgerecht entsorgt werden.

Genusstaugliches Fleisch wird am Schlachthof mit dem Genusstauglichkeitszeichen versehen. Diese Kennzeichnung ist EU-weit vorgegeben. Dabei handelt es sich um einen ovalen Stempel, der bei österreichischen Schlachthöfen mit AT beginnt. Nur Fleisch mit diesem Zeichen darf als Lebensmittel, zur Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln oder als Lebensmittelzutat verwendet werden. Aus dem Genusstauglichkeitszeichen sind der Schlachthof und das Fleischuntersuchungsorgan ableitbar, es ist keine Herkunftskennzeichnung.

3.2.5 Importkontrollen

Ziel der Einfuhrkontrollen ist es, sicherzustellen, dass Lebensmittel aus Drittstaaten den Bedingungen, die für Sendungen innerhalb der EU gelten, entsprechen. Für die Kontrolle sind EU-weit harmonisierte Vorschriften anzuwenden. Die Importkontrollen werden von den GrenztierärztInnen des BMG durchgeführt. Seit Ende 2010 fallen auch die Importkontrollen nicht tierischer Lebensmittel in den Zuständigkeitsbereich der GrenztierärztInnen (Abbildung 2).

3.2.5.1 Kontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die Grenzkontrollstellen befinden sich immer an den Außengrenzen der EU. In Österreich sind dies die Flughäfen Wien-Schwechat und Linz. Die Überprüfung umfasst Dokumentenkontrolle, Nämlichkeitskontrolle und zu einem bestimmten Prozentsatz Warenuntersuchungen. Entspricht die Sendung, wird ein Gemeinsames Veterinärdokument für Einfuhren (GVDE) ausgestellt. Eine Verständigung über die Abfertigung der Sendung wird elektronisch an die örtlich zuständige Behörde des Bestimmungsortes übermittelt. Bei Nichtkonformität mit den Einfuhrbedingungen wird die Sendung zurückgewiesen. In diesem Fall werden die Grenzkontrollstellen der EU von der Zurückweisung verständigt.

3.2.5.2 Kontrolle von nicht tierischen Lebensmitteln

EU-einheitliche verstärkte Kontrollen gibt es bei bestimmten nicht tierischen Lebensmitteln basierend auf mehreren spezifischen Rechtsvorschriften. Diese enthalten Vorgaben über die Art und Weise der zu kontrollierenden Waren (Ursprungsland, Warengruppe, Laboranalysen). Entspricht die Ware, darf sie eingeführt werden. Entspricht die Sendung nicht, darf die Ware nicht in Verkehr gebracht werden.

3.2.6 Trinkwasserkontrolle

Neben der amtlichen Kontrolle stellt die verpflichtende Eigenkontrolle durch die Betreiber von Wasserversorgungsanlagen einen wesentlichen Beitrag zur Bereitstellung von einwandfreiem Trinkwasser dar.

Gemäß § 5 der TrinkwasserVO muss der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage mindestens einmal jährlich (bei großen Anlagen häufiger) Untersuchungen des Wassers von der AGES, von den Untersuchungsanstalten der Länder oder von einer gemäß § 73 LMSVG hierzu berechtigten Person durchführen lassen. Die berechtigten Personen sind SpezialistInnen, die ihre spezifische Ausbildung und Praxiserfahrung beim BMG nachweisen müssen. Die Ergebnisse dieser ausgelagerten Eigenkontrolle müssen dem Landeshauptmann (LMA) zur Kenntnis gebracht werden. Bei Mängeln sind vom Betreiber umgehend Maßnahmen zu setzen und der LMA ist darüber zu berichten.

Die Daten der Eigenkontrolle dienen als Grundlage für den Österreichischen Trinkwasserbericht.

Die amtliche Kontrolle des Trinkwassers erfolgt durch die Landesaufsichtsbehörden wie in den Kapiteln 3.2.1. „Revisionen“ und 3.2.2. „Probenziehungen“ beschrieben (Abbildung 3).

3.3 Untersuchung und Begutachtung

ExpertInnen der AGES sowie der Untersuchungsanstalten der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg untersuchen und begutachten die amtlich gezogenen Proben. Die Gutachten gehen an die zuständige Landesbehörde und sind Grundlage für allfällige Maßnahmen oder Anzeigen.

Die Untersuchungen umfassen eine Fülle von zum Teil aufwändig zu bestimmenden Prüfaspekten. Risiko, Herkunft, Art, Zusammensetzung und augenscheinliche Beschaffenheit der Probe bestimmen, welche Analysen durchgeführt werden.

In jedem Fall werden Geruch, Geschmack, Aussehen („organoleptischer Befund“) und die Kennzeichnung geprüft (Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen, Täuschungskontrolle). Bei besonderen Lebensmittelgruppen können weitere Untersuchungen obligatorisch sein. So werden z. B. Fleisch und Fleischprodukte, Milch und Milchprodukte oder Fische auf das Vorkommen von krankheitserregenden Keimen (z. B. Salmonellen, Listerien) untersucht. Es erfolgen auch Untersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber), Pflanzenschutzmittelrückstände oder Zusatzstoffe. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse, neue Rechtsgrundlagen, neu auftretende Gefahren, eine bestimmte Aufmachung oder eine spezielle Zusammensetzung führen häufig zu einer anlassbezogenen Untersuchung.

3.3.1 Beanstandungsgründe nach dem LMSVG

Folgende Beanstandungsgründe sind im LMSVG genannt:

Gesundheitsschädlich sind Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel, wenn sie geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen (z. B. wenn krankheitserregende Keime vorkommen oder Fremdkörper zu Schädigungen der Zähne führen können).

Für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind Lebensmittel (für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet sind Gebrauchsgegenstände bzw. kosmetische Mittel), wenn die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist. Dieser Fall tritt ein, wenn ein Produkt infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis,

Verderb oder Zersetzung für den menschlichen Verzehr/Gebrauch ungeeignet geworden ist (z. B. Fleisch, das bei der organoleptischen Untersuchung negativ auffällt).

Verfälscht sind Lebensmittel, wenn ihnen wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder ganz oder teilweise entzogen wurden oder sie durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe verschlechtert wurden oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde oder sie nach einer unzulässigen Verfahrensart hergestellt wurden.

Wertgemindert sind Lebensmittel, wenn sie nach der Herstellung (ohne weitere Behandlung) eine erhebliche Minderung an wertbestimmenden Bestandteilen oder ihrer spezifischen, wertbestimmenden Wirkung oder Eigenschaft erfahren haben, soweit sie nicht für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind (z. B. Aromaverluste).

Irreführend gekennzeichnet sind Lebensmittel mit zur Täuschung geeigneten Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart oder Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt. Auch mit einer Eigenschaft zu werben, die im Grunde alle Produkte der gleichen Kategorie erfüllen, ist irreführend (Werbung mit Selbstverständlichkeiten).

Krankheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln sind verboten. Einem Lebensmittel dürfen keine Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zugeschrieben oder dieser Eindruck vermittelt werden. Nach der ClaimsVO sind Angaben zur Reduzierung eines Krankheitsrisikos möglich, wenn sie nach positiver Prüfung durch die EFSA von der EK zugelassen wurden. Eine Übersicht über zugelassene Angaben findet sich hier: [EU Register on nutrition and health claims](#). Zulässig sind zudem Angaben bei diätetischen Lebensmitteln, soweit es sich um wahrheitsgemäße Angaben über den diätetischen Zweck handelt.

Nachteilige Beeinflussung durch Gebrauchsgegenstände liegt vor, wenn diese bei bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet sind, Lebensmittel oder kosmetische Mittel nachteilig zu beeinflussen.

Verstoß gegen eine Verordnung, die nach § 4 Abs. 3, § 6, § 19, § 20 oder § 57 Abs. 1 LMSVG erlassen wurden.

Bestimmungen zum Täuschungsschutz gelten sinngemäß auch für Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel. Der Vollzug der Kennzeichnungsbestimmungen bei diesen Waren erfolgt allerdings nicht nach dem LMSVG, d. h. die LMA kann keine Maßnahmen setzen. Beanstandungen werden an die zuständige Aufsichtsbehörde im jeweiligen Bundesland weitergeleitet.

Gesundheitsschädliche sowie für den menschlichen Verzehr ungeeignete Lebensmittel werden zusammengefasst als „**nicht sichere**“ Lebensmittel bezeichnet.

3.4 Ressourcen

Der Vollzug des LMSVG erfolgt durch Bedienstete der Länder. Die Untersuchung und Begutachtung der Proben erfolgt an der AGES, an den Untersuchungsanstalten der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg und an der Landesanstalt für veterinärmedizinische Untersuchung Klagenfurt.

Österreichweit stehen 248,25 Lebensmittelaufsichtsorgane (inklusive Verwaltungskräfte in Vollzeitäquivalenten ausgewiesen, Quelle: Mehrjähriger Integrierter Kontrollplan, Datenstand Dezember 2010) und 911 TierärztInnen (in Personen ausgewiesen, Quelle: amtliche Meldungen 2011) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Die TierärztInnen sind dabei zum überwiegenden Teil in sehr geringem Zeitumfang mit den Aufgaben betraut. In Tabelle 3 sind die Bediensteten für die einzelnen Bundesländer dargestellt.

Tabelle 3: Bedienstete im Vollzug des LMSVG

Bundesland	Burgenl.	Kärnten	NÖ	OÖ	Salzb.	Steierm.	Tirol	Vorarlb.	Wien
Lebensmittelaufsicht	8	17,5	53,25	48	15,8	37	22	6,7	40*
TierärztInnen	36	75	227	200	57	217	62	32	5

* ohne Verwaltungskräfte

Für die Untersuchung und Begutachtung von amtlichen und privaten Proben stehen in der AGES (Quelle: AGES Stand 2013) und den Landesuntersuchungsanstalten (Quelle: Mehrjähriger Integrierter Kontrollplan, Datenstand Dezember 2010) 300,8 Personen (als VZÄ ausgewiesen) zur Verfügung. Die Auflistung nach Untersuchungsstellen ist in Tabelle 4 dargestellt. Die Daten der AGES beinhalten nicht die Unterstützungsleistungen anderer Geschäftsfelder.

Tabelle 4: Personal für Untersuchung und Begutachtung von Proben gemäß LMSVG (in VZÄ)

Untersuchungsstelle	VZÄ
AGES Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit	189,96
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Gemeinde Wien; MA 38	54,5
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg	26,8
Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten	28,75
Landesanstalt für veterinärmedizinische Untersuchungen in Klagenfurt	0,8

3.5 Maßnahmen

Werden aufgrund von Betriebsrevisionen oder Begutachtungen der AGES bzw. der Untersuchungsanstalten der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Anforderungen evident, muss die zuständige Landesbehörde geeignete Maßnahmen zur Behebung der Mängel setzen. Dazu zählen etwa die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens der Ware, die Untersagung der Benützung von Räumen oder auch die Schließung eines Betriebes.

Werden Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt, ist der verantwortliche Betrieb durch die zuständige Aufsichtsbehörde sofort zu informieren. Dieser muss umgehend das weitere Inverkehrsetzen unterlassen und von sich aus die Ware vom Markt nehmen (Rücknahme oder Rückruf), seine AbnehmerInnen informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die EndkonsumentInnen bereits erreicht haben. Kommt die Unternehmerin oder der Unternehmer ihrer bzw. seiner Verpflichtung nicht nach, hat die zuständige Behörde die Ware zu beschlagnahmen. Die AGES informiert im Auftrag des BMG die Bevölkerung über ein bestehendes Risiko. Auch jeder Rückruf von UnternehmerInnen wird von der AGES im Auftrag des BMG wiederholt. Gemäß der „Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Information der Öffentlichkeit durch Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel“ müssen auch Einzelhandelsunternehmen die KonsumentInnen mittels Aushang im Geschäft und auf ihrer Homepage über Waren informieren, die sie

vertrieben haben und die als gesundheitsschädlich beurteilt wurden, ebenso wie über Lebensmittel, die im Zusammenhang mit einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch stehen.

Parallel zu diesen verpflichtenden Schutz- und Informationsmaßnahmen kann die Landesbehörde auch jeden Verstoß bei der zuständigen Strafbehörde anzeigen.

3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission

Das Österreichische Lebensmittelbuch (ÖLMB - Codex Alimentarius Austriacus) dient zur Verlautbarung von Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen sowie von Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren (§ 76 LMSVG).

Das ÖLMB ist aus rechtlicher Sicht als „objektiviertes Sachverständigengutachten“ einzustufen. Es ist keine Rechtsvorschrift im engeren Sinn.

Zur Beratung des Bundesministers für Gesundheit in Angelegenheiten sämtlicher lebensmittelrechtlicher Vorschriften sowie zur Vorbereitung des ÖLMB ist eine Kommission (Codexkommission) eingerichtet. Gemäß § 77 LMSVG setzt sich die Kommission neben den MitarbeiterInnen des BMG und der AGES oder der LUAs und nach § 73 LMSVG Berechtigten aus VertreterInnen bestimmter Bundesministerien, den Ländern sowie den Sozialpartnern zusammen. Die Codexkommission arbeitet nach einer vom BMG gemäß § 77 Abs. 8 erlassenen Geschäftsordnung.

Zur fachlichen Unterstützung und Vorbereitung ihrer Beschlüsse hat die Codexkommission Unterkommissionen und Arbeitsgruppen eingesetzt, die unter Beteiligung von FachexpertInnen Codexrichtlinien erarbeiten. Diese werden nach Befassung des Koordinationskomitees der Plenarversammlung der Codexkommission zur Beschlussfassung vorgelegt und vom Bundesminister für Gesundheit veröffentlicht.

Neben der laufenden Aktualisierung der Kapitel im ÖLMB (Tabelle 5) werden verschiedene Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des Eigenkontrollsystems (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)) (Tabelle 6) ausgearbeitet.

Die Codexkommission dient als Forum zur Vorbereitung und sozialpartnerschaftlichen Abstimmung der österreichischen Position für europäische und internationale Gremien und wird regelmäßig durch das Präsidium der FAO/WHO Codex Alimentarius-Kommission (WECO) mit Fragestellungen aus den Komitees des FAO/WHO Codex befasst. Weiters dient die Codexkommission als Plattform zur Risikokommunikation.

Das ÖLMB ist auf der Homepage des BMG unter [Kommunikationsplattform VerbraucherInnen-gesundheit](#) und auf der Website [Österreichisches Lebensmittelbuch](#) abrufbar.

Tabelle 5: Kapitel im ÖLMB

Nummer	Titel des Kapitels
A 3	Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
A 5	Kennzeichnung, Aufmachung
A 8	Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte
B 1	Trinkwasser
B 2	Speiseeis
B 3	Honig
B 4	Obst
B 5	Konfitüre und andere Obsterzeugnisse
B 6	Sirupe
B 7	Fruchtsäfte, Gemüsesäfte
B 8	Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremes, Zubereitungen auf Essigbasis; andere essigähnliche Würzmittel
B 9	Backhefe, Sauerteig, Backpulver, Triebmittel für besondere Zwecke
B 10	Quellmehle, Malzmehle, Malzextrakte für Backzwecke, Teigsäuerungsmittel
B 11	Suppenartikel und verwandte Erzeugnisse
B 12	Kaffee, Kaffeemittel
B 13	Bier
B 14	Fleisch und Fleischerzeugnisse
B 15	Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen
B 16	Zuckerwaren
B 17	Abgefüllte Wässer
B 18	Backerzeugnisse
B 19	Teigwaren
B 20	Mahl- und Schälprodukte
B 21	Salz
B 22	Zucker und Zuckerarten
B 23	Spirituosen
B 24	Gemüse und Gemüsedauerwaren
B 25	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse
B 26	Erfrischungsgetränke
B 27	Pilze und Pilzerzeugnisse
B 28	Gewürze und Gewürzextrakte
B 29	Senf
B 30	Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse
B 31	Tee und teeähnliche Erzeugnisse
B 32	Milch und Milchprodukte
B 33	Kosmetische Mittel
B 34	Konditorwaren
B 35	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
B 36	Gebrauchsgegenstände

Tabelle 6: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP

Hygieneleitlinien
Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen
Leitlinie Personalschulung
Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen
Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Schutzhütten in Extremlage (einfache Bergsteiger-Unterkünfte im Gebirge) sowie in saisonal bewirtschafteten Almen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Geflügel
Leitlinie bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe
Leitlinie Schlachtung Farmwild
Leitlinie Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur
Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe
Leitlinie Milchverarbeitung auf Almen
Leitlinie mikrobiologische Kriterien Milch
Leitlinie Eierpack- und Eiersammelstellen
Leitlinie Imkereien
Leitlinie gewerbliche Mühlenbetriebe
Leitlinie gewerbliche Bäckereien
Leitlinie gewerbliche Konditoreien
Leitlinie Teigwaren
Leitlinie Speiseeiserzeugung
Leitlinie gewerbliche Getränkeherstellungsbetriebe
Leitlinie Ölabbfüllung in gewerblichen Betrieben
Leitlinie bäuerliche Obstverarbeitung

4 Kontrollergebnisse

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2013 bewerteten Proben, die Ergebnisse der Kontrollen der Betriebe (Betriebsrevisionen) einschließlich Milcherzeuger- und Fleischbetriebe und der Schlachtungen tabellarisch dargestellt.

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Routineproben für die einzelnen Warengruppen, Aspekte des Täuschungsschutzes sowie die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen und ausgewählte Schwerpunktthemen zusammengefasst erläutert. Weiters sind die Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln, der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen, der Importkontrollen, der Verdachtsproben, die Auswertung der Revisionen sowie der Schnellwarnmeldungen dargestellt.

Die Auswertung der Daten erfolgt in einer differenzierten Form.

4.1 Ergebnisse Routineproben

Neben der Vielzahl an Proben im Rahmen der unterschiedlichsten Schwerpunktaktionen wurden 15.863 Routineproben untersucht und begutachtet (Tabelle 15). Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten nachfolgend wiedergegeben.

4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen

Von 2.577 begutachteten Proben wurden 387 (15,0 %) beanstandet. In der Untergruppe Fleischkonserven wurden 29,9 % (20 von 67 Proben) beanstandet, was vor allem auf Mängel in der Zusammensetzung zurückzuführen ist (12 Proben; 17,9 %). Von 55 Proben frischem oder tiefgekühltem Wildbret wurden 12 (21,8 %) vorwiegend wegen Hygienemängeln beanstandet.

Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel. Beanstandungen bezüglich Irreführung bezogen sich zumeist auf fehlende oder falsche Deklaration von Tierarten und auf eine zu lange bemessene Mindesthaltbarkeit. Wegen Hygienemängeln (mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler) waren 75 Proben (2,9 %) für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Verfälschungen (81 Proben; 3,1 %) waren überwiegend auf eine nicht dem ÖLMB entsprechende Zusammensetzung zurückzuführen.

Sieben Proben (0,3 %) wurden als gesundheitsschädlich bewertet (drei Rohwürste wegen STEC, eine Hirschwurst wegen zu hohem Bleigehalt sowie zwei Proben Pökel- und Räucherfleisch und eine Brühwurst wegen zu hohem Gehalt an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK).

4.1.2 Fisch

Von 656 begutachteten Proben wurden 71 (10,8 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Hygienemängel (mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler), wovon 12 Proben (1,8 %) für den menschlichen Verzehr ungeeignet waren. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben führten bei 37 Proben (5,6 %) zu Beanstandungen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 1.066 begutachteten Proben wurden 75 (7,0 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote war bei der Untergruppe Milcherzeugnisse mit 11,0 % (32 von 290 Proben) am höchsten, was in erster Linie auf Hygienemängel bei aufgeschlagenem Schlagobers zurückzuführen war. Insgesamt wurden sechs von 460 Käsen (1,3 %) und fünf von 290 Milcherzeugnissen (1,7 %) wegen Hygienemängeln als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Weiters waren diverse Kennzeichnungsmängel zu beanstanden.

Ein Ziegenkäse (0,1 %) wurde wegen Listerien als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 503 begutachteten Proben wurden 73 (14,5 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Hygienemängel. Davon waren 29 Proben (5,8 %) wegen mikrobieller Kontaminationen (insbesondere Salmonellen) und/oder organoleptischer Fehler für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Kennzeichnungsmängel waren bei 13 Proben (2,6 %) und Irreführung durch ein zu lange bemessenes Mindesthaltbarkeitsdatum oder wegen nicht bzw. falsch deklariertes Zutaten war bei 16 Proben (3,2 %) zu beanstanden.

Keine Probe wurde als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 771 begutachteten Proben wurden 142 (18,4 %) beanstandet, wobei die Untergruppe Feinkosterzeugnisse mit 8,4 % (20 von 239 Proben) eine deutlich geringere Beanstandungsquote aufwies. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben (149 Proben; 19,3 %) waren die häufigsten Beanstandungsgründe. Zwei von 84 pflanzlichen Fetten (2,4 %) und ein Öl (0,3 % von 331 Proben) wegen organoleptischer Fehler sowie drei von 239 Feinkosterzeugnissen (1,3 %) wegen hygienischer Mängel waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 336 begutachteten Proben wurden 52 (15,5 %) beanstandet, beinahe ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben. Drei Proben (0,9 %) waren aufgrund Insektenbefalls bzw. mikrobiologischer Kontamination für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Eine Probe (0,3 %) wurde aufgrund Insektenbefalls als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.023 begutachteten Proben wurden 150 (14,7 %) beanstandet. Zu dieser Gruppe werden auch die Teigwaren gezählt, die eine Beanstandungsquote von 31,7 % (60 von 189 Proben) aufwiesen. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. Bei 18 Proben (1,8 %) führten mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler vorwiegend bei Feinback- und Konditorwaren sowie bei Teigwaren zur Beurteilung als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Zwei Feinbackwaren (0,2 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (eine Probe wegen eines Fremdkörpers, eine Probe wegen *Bacillus cereus*).

Kontrollergebnisse

4.1.8 Zucker und Honig

Von 431 begutachteten Proben wurden 94 (21,8 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsverstößen und/oder irreführender Angaben. Drei Honigproben waren wegen Tierarzneimittelrückständen für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.9 Speiseeis

Von 859 begutachteten Proben wurden 88 (10,2 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren Hygienemängel. Acht Proben (0,9 %), ausschließlich aus gewerblicher Herstellung, wurden aufgrund erhöhter Keimzahlen (sechs Proben; 0,7 %) bzw. wegen erhöhter Gehalte an quartären Ammoniumverbindungen (zwei Proben; 0,2 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Kennzeichnungsverstöße oder Irreführung spielten in dieser Warengruppe praktisch keine Rolle.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.10 Kakao und Süßwaren

Von 226 begutachteten Proben wurden 53 (23,5 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei Kakao und Kakaoerzeugnissen 16,4 % (19 von 116 Proben) und bei Süßwaren 30,9 % (34 von 110 Proben) betrug. Der häufigste Beanstandungsgrund waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Angaben.

Zwei Proben Kakaoerzeugnisse (1,7 %) waren wegen organoleptischer Fehler für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 1.392 begutachteten Proben wurden 190 (13,6 %) beanstandet, wobei die Bandbreite zwischen 3,5 % bei der Untergruppe geriebene/geröstete Nüsse, Kokosette und Salznüsse (2 von 57 Proben) und 23,4 % bei der Untergruppe Kerne und Samen (11 von 47 Proben) lag. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler, die auf Hygienemängel oder falsche bzw. zu lange Lagerung zurückzuführen waren und zum Verderb der Waren führten. 32 Proben (2,3 %) waren fast ausschließlich wegen dieser Beanstandungsgründe für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben führten bei 159 Proben (11,4 %) zu Beanstandungen.

Eine Proben Feigen (0,1 %) wurden wegen ihres zu hohen Gehaltes an Ochratoxin A als gesundheitsschädlich beurteilt.

Das Thema Pflanzenschutzmittelrückstände wird in einem eigenen Kurzbericht unter 4.3.1.1 dargestellt.

4.1.12 Gewürze und Würzmittel

Von 287 begutachteten Proben wurden 38 (13,2 %) beanstandet, meist wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben.

Drei Proben (0,6 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (ein Gewürz wegen Salmonellen, ein Gewürz wegen Aflatoxinen und eine als glutenfrei deklarierte Soßenbasis wegen ihres Glutengehaltes).

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 395 begutachteten Proben wurden 53 (13,4 %) beanstandet. Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben der Grund für die Beanstandung (51 Proben; 12,9 %). Bei fünf Proben (1,3 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den einschlägigen Verordnungen. Sieben von 235 Fruchtsäften (3,0 %) waren wegen Hygienemängeln (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“) zu beanstanden.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 241 begutachteten Proben wurden 31 (12,9 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei Tee deutlich höher war (27 von 157 Proben; 17,2 %) als bei Kaffee (vier von 84 Proben; 4,8 %). Die Beanstandungen betrafen größtenteils Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. Acht Proben Tee (5,1 %) wurden beanstandet, da sie nicht zugelassene neuartige Lebensmittelzutaten enthielten oder als Arzneimittel einzustufen waren (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 314 begutachteten Proben wurden 65 (20,7 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei der Untergruppe sonstige alkoholhaltige Getränke mit 5,9 % (zwei von 34 Proben) deutlich niedriger lag. Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben ausgesprochen. Eine Probe (0,3 %) war wegen sensorischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Kontrolle von Wein, weinhaltigen Getränken und Obstwein unterliegt dem Weingesetz und nicht dem LMSVG. Ergebnisse von Kontrollen dieser Erzeugnisse sind daher nicht in diesem Bericht enthalten.

4.1.16 Trinkwasser und abgefüllte Wässer

Von 277 begutachteten Proben wurden 42 (15,2 %) beanstandet, wobei die Untergruppe Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser mit 21,6 % (acht von 37 Proben) die höchste Beanstandungsquote aufwies. Der häufigste Beanstandungsgrund waren mikrobielle Kontaminationen. Von diesen waren sechs Proben (2,2 %; fünf Proben Eiswürfeln und ein Sodawasser) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet zu beurteilen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Betreffend Trinkwasser wird auf den Kurzbericht unter 4.3.1.2 verwiesen.

4.1.17 Zusatzstoffe und Aromen

Diese Warengruppe teilt sich in Essig, Speisesalz sowie Zusatzstoffe und Aromastoffe. Von 158 begutachteten Proben wurden 45 (28,5 %) beanstandet, vorrangig wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben (44 von 158 Proben; 27,8 %). Die Beanstandungsquoten lagen für Essig bei 11,1 % (sieben von 63 Proben), für Speisesalz bei 34,0 % (17 von 50 Proben) und für Zusatzstoffe und Aromastoffe bei 46,7 % (21 von 45 Proben). Bei acht von 50 Speisesalzproben (16,0 %) entsprach die Zusammensetzung hinsichtlich des Mineralstoffgehaltes nicht den Bestimmungen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen

Diese Warengruppe enthält Kindernährmittel und Nahrungsergänzungsmittel. Von 165 begutachteten Kindernährmitteln wurden 29 (17,6 %) beanstandet, fast ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln. Hauptgrund war eine Nichteinhaltung von Bestimmungen der ClaimsVO und der Nährwertkennzeichnungsverordnung (NWKV) durch die Hersteller.

Von 237 begutachteten Nahrungsergänzungsmitteln wurden 64 (27,0 %) beanstandet. Der Hauptanteil der Beanstandungen ist auf Kennzeichnungsmängel und auf irreführende Angaben zurückzuführen. Bei zwölf Proben (5,1 %) entsprach die Zusammensetzung vorwiegend wegen unerlaubter Zutaten nicht den rechtlichen Bestimmungen. Ein Nahrungsergänzungsmittel (0,4 %) war für den menschlichen Verzehr ungeeignet (wegen Benzalkoniumchlorid in unerlaubter Menge).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 496 begutachteten Proben wurden 65 (13,1 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren irreführende Angaben und/oder Kennzeichnungsmängel (48 Proben; 9,7 %).

Eine Probe (0,1 %) wurden wegen mikrobieller Kontamination als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

Diese Warengruppe wird in Materialien mit Lebensmittelkontakt, Spielwaren, Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung und sonstige Gebrauchsgegenstände aufgeteilt.

Von 183 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 32 (17,5 %) beanstandet, vor allem wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben (22 Proben; 12,0 %). Sieben Proben (3,8 %) wurden auf Grund ihrer Zusammensetzung (insbesondere wegen nicht vorhandener Konformitätserklärungen) beanstandet. Zehn Proben (5,5 %) wurden vorwiegend wegen Hygienemängeln oder weil sie für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet waren, beanstandet (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“).

Kein Lebensmittelkontaktmaterial war gesundheitsschädlich.

Von 278 begutachteten Spielwaren wurden 46 (16,5 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben (39 Proben; 14,0 %). Zwölf Proben (4,3 %) wurden wegen Sicherheitsmängeln nach der SpielzeugVO beanstandet (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“) und bei zwei Spielzeugen (0,7 %) entsprach die Zusammensetzung wegen zu hoher Phthalatmengen nicht der WeichmacherVO.

Vier Spielzeuge (1,4 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (drei Proben wegen Verletzungsgefahr und eine Probe wegen mikrobieller Kontamination).

Von 17 begutachteten Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung wurden alle 17 (100 %) wegen Hygienemängeln beanstandet. Diese Warengruppe umfasste relativ wenige Routineproben, da bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten der Anteil an Verdachtsproben deutlich höher ist.

Kein Arbeitsgerät aus der Lebensmittelerzeugung war gesundheitsschädlich.

Von 19 sonstigen Gebrauchsgegenständen wurde eine Probe (5,3 %) wegen eines Hygienemangels beanstandet.

Kein sonstiger Gebrauchsgegenstand wurde als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.21 Verzehrfertige Lebensmittel

Von 2.775 begutachteten Proben wurden 262 (9,4 %) beanstandet. Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe.

Von den Fertiggerichten (387 Proben) wurden 54 Proben (14,0 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben (41 Proben; 10,6 %). Fünf Proben (1,3 %) wiesen mikrobielle Kontaminationen auf Grund von Hygienemängeln auf und wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Ein Fertiggericht wurde wegen eines Fremdkörpers als gesundheitsschädlich beurteilt.

Von den zur direkten Abgabe bestimmten Speisen (2.388 Proben) wurden 208 Proben (8,7 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren überwiegend Hygienemängel und/oder organoleptische Fehler. Daraus resultierten neben Beanstandungen nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene bzw. als wertgemindert 64 Beurteilungen (2,7 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Sechs zur direkten Abgabe bestimmte Speisen (0,3 %) waren wegen Kontamination mit *Bacillus cereus* gesundheitsschädlich.

Betreffend Untersuchungen auf Pferdefleisch wird auf den Kurzbericht unter 4.3.1.6 verwiesen.

4.1.22 Eier und Eiprodukte

Von 181 begutachteten Proben wurden 15 (8,3 %) beanstandet. Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen rohe Eier sowie Eiprodukte und gekochte Eier.

Die Beanstandungsquote bei rohen Eiern lag bei 2,7 % (drei von 113 Proben) und war auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen.

In der Untergruppe Eiprodukte und gekochte Eier wurden 17,6 % (12 von 68 Proben) beanstandet. Alle Beanstandungen sind auf Kennzeichnungsmängel bei gekochten und gefärbten Ostereiern zurückzuführen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes

4.2.1 Allgemeines zum Täuschungsschutz

Dieser Aspekt beinhaltet sowohl zur Irreführung geeignete Angaben von dem LMSVG unterliegenden Waren gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG als auch die Zusammensetzung von Waren betreffende Verfälschung.

4.2.2 Zur Irreführung geeignete Angaben

Zur Täuschung geeignet können Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels, wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart sein. Zusätzlich fallen darunter Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt sowie Angaben, durch die zu verstehen gegeben wird, dass das Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften besitzen („Werbung mit Selbstverständlichkeiten“). Viele dieser Angaben sind nach den geltenden Rechtsvorschriften nicht verpflichtend, sondern stellen freiwillige Angaben dar.

In der Bewertung der Irreführungseignung von Angaben ist nach gängiger Rechtsprechung von verständigen, durchschnittlich informierten und aufmerksamen VerbraucherInnen unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung und aller verfügbaren Informationen auszugehen.

Für bestimmte Fälle gibt es verbindliche Regelungen hinsichtlich freiwilliger Angaben wie nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, geschützte Bezeichnungen (geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geographische Angaben, garantiert traditionelle Spezialitäten) oder für die Kennzeichnung von Produkten aus biologischer Landwirtschaft. Mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel sind ab 2015 weitere Bestimmungen zur freiwilligen Herkunftskennzeichnung vorgesehen.

Im Einzelfall erfordert die Überprüfung zusätzliche Informationen über Rohware oder Rezeptur.

4.2.2.1 Beanstandungen wegen zur Irreführung geeigneter Angaben gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten wegen irreführender Angaben gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG lag entsprechend einer AGES-internen Auswertung bei 1,8 %, was eine nahezu gleichbleibende Beanstandungsquote im Vergleich zu den Vorjahren (2012: 1,7 %; 2011: 1,8 %) darstellt. Wie bereits im Vorjahr fiel die Warengruppe Zusatzstoffe und Aromen mit einer hohen Beanstandungsquote auf (unerlaubte Abbildungen hinsichtlich Natürlichkeit des Zusatzstoffes Steviolglycoside in Tafelsüßen bzw. irreführende Angaben über die Identität der süßenden Zutat; es wurde der Eindruck erweckt, dass es sich um Teile der Pflanze Stevia Rebaudiana handle).

Des Weiteren zeigte sich eine höhere Beanstandungsquote bei Bier (falsche Angabe der Stammwürze, zur Irreführung geeignete Hinweise bezüglich Herkunft aus einer Region) und bei pflanzlichen Speiseölen (Olivenöl, welches nicht der angegebenen Kategorie entsprach; Werbung mit Selbstverständlichkeiten).

Über dem Durchschnitt liegende Beanstandungen gab es auch bei Honig (irreführende Sachbezeichnung; Werbung mit Selbstverständlichkeiten), Gewürzen (Werbung mit Selbstverständlichkeiten), Spirituosen (irreführende Sachbezeichnung) und Obsterzeugnissen (irreführende Angaben betreffend Zusammensetzung).

4.2.2.2 Schwerpunktaktion Lebensmittel mit freiwilligen Angaben mit Bezug zu Österreich - Monitoring

Zur Überprüfung der im März 2011 herausgegebenen Richtlinien der Österreichischen Codexkommission für die täuschungsfreie Verwendung von Angaben mit Bezug zu Österreich wurde 2013 eine diesbezügliche Monitoringaktion durchgeführt. 77 Proben (davon 28 Würste, 15 Pökelfleische, zwei sonstige Fleischerzeugnisse, 16 Käse- und zehn Milchproben sowie sechs sonstige Milcherzeugnisse) mit freiwilligen Angaben mit Bezug zu Österreich in der Aufmachung wurden in Herstellerbetrieben gezogen, wobei auch die Herkunft der primären Zutat (Fleisch bzw. Milch) erhoben wurde. Es erfolgte eine Überprüfung der Aufmachung hinsichtlich einer Täuschungseignung in Bezug auf freiwillige Angaben mit Bezug zu Österreich.

Von den 77 Proben wiesen 73 in der Aufmachung schriftliche Angaben, die einen Bezug zu Österreich oder einen engeren Lokalbezug (Bundesland, Region) herstellten, auf. Bei 66 Proben waren bildliche Darstellungen vorhanden, bei 47 Proben (61,0 %) wurden Österreich-Fahnen bzw. die Farben der österreichischen Fahne verwendet.

Bei 68 Proben (88,3 %) war die Herkunft der primären Zutat Österreich, sodass die freiwilligen Herkunftshinweise in der Aufmachung auf ein aus österreichischen Rohstoffen in Österreich erzeugtes Produkt abstellten und somit den Richtlinien der Österreichischen Codexkommission entsprachen. Bei einer Probe war die Herkunft der primären Zutat Österreich und Deutschland. Bei acht Proben war diese nicht bekannt oder wurde nicht ermittelt.

Bei drei Proben (Würste) wurde in der Aufmachung ein lokaler Bezug zu einem Bundesland oder einer Region hergestellt, der nicht mit der Herkunft der primären Zutat Fleisch übereinstimmte. Es wurde die Anbringung einer zusätzlichen Erklärung an prominenter Stelle empfohlen um eine mögliche Irreführung der VerbraucherInnen über die Herkunft der Rohware auszuschließen und auf die zukünftig anzuwendenden Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 verwiesen.

Diese Ergebnisse bilden die Basis für eine zukünftig gezieltere Kontrollplanung.

4.2.3 Aspekte der Verfälschung

Die Bedeutung der amtlichen Kontrolle hinsichtlich der Verfälschung wird nach Bekanntwerden von Fällen mit weitreichender Dimension (z. B. Pferdefleischskandal) unterstrichen. Lebensmittel gelten als verfälscht, wenn ihnen wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder ganz oder teilweise entzogen wurden, oder sie durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe verschlechtert wurden, oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde, oder wenn sie nach einer unzulässigen Verfahrensart hergestellt wurden.

Die möglichen Fälle reichen dabei von Abweichungen von im österreichischen Lebensmittelcodex festgelegten Beschaffenheitskriterien ohne entsprechende Deklaration bis hin zu Betrugsfällen.

4.2.3.1 Beanstandungen wegen Verfälschung bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten aufgrund von Verfälschung lag entsprechend einer AGES-internen Auswertung bei 0,4 % (2012: 0,5 %). Beim überwiegenden Teil der Beanstandungen

Kontrollergebnisse

handelte es sich wie in den Vorjahren um Fleischwaren (Fleischkonserven, Würste), deren Zusammensetzung nicht den im österreichischen Codex enthaltenen detaillierten Richtlinien entspricht. Auch die Beanstandungen bei Honig (Überhitzung - unzulässige Verfahrensart) entsprachen dem mehrjährigen Trend.

4.3 Schwerpunktthemen

Jährlich werden im Rahmen der amtlichen Kontrolle auch (im RuP festgelegte) Schwerpunktaktionen durchgeführt, die über die Routinekontrollen hinausgehen. Sie beruhen zum einen auf EU-Vorgaben und sind häufig Teil von europaweiten Programmen, zum anderen werden aufgrund nationaler bzw. internationaler Diskussionen und/oder von Erkenntnissen aus Kontrollergebnissen der Vorjahre spezifische Kontrollprogramme definiert. Fallweise werden aufgrund aktueller Anlassfälle Schwerpunktaktionen spontan geplant. Der Fokus ist risikobasiert und richtet sich auf mögliche Problemfelder.

Tabelle 7: Schwerpunktaktionen

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eig-net*	EU-Vor-gabe
Bestrah-lung	A-905	Gewürze auf Bestrahlung	30	0	0	0	x
	A-906	Trocken-Suppen (Instant-Suppen) auf Bestrahlung	20	5	0	0	x
	A-907	frische Krebse und Schalentiere auf Bestrahlung	22	2	0	0	x
Ge-brauchs-gegen-stände	A-005	Küchenartikel - Melamin, Formaldehyd	22	14	0	0	
	A-006	Lebensmittelabpackbetriebe	23	1	0	0	
	A-038	Papier- und Kartonverpackungen - Photoinitiatoren	36	0	0	0	
	A-050	Monatshygieneprodukte - Mikrobiologie	29	0	0	0	
GVO	A-037	gentechnisch veränderte Lebensmittel - Papaya	32	1	0	1	
	A-914	gentechnisch veränderte Lebensmittel - Mais	52	0	0	0	x
	A-915	gentechnisch veränderte Lebensmittel - Reis	104	0	0	0	x
	A-916	gentechnisch veränderte Lebensmittel - Soja	58	0	0	0	x
Kinder-nähr-mittel	A-012	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung - Kontaminan-ten, Rückstände, Mikrobiologie	54	7	0	0	
	A-023	Beikost in Gläsern - Kontaminanten, Rückstände	44	10	0	0	
Konta-minan-ten	A-008	Getreide, -erzeugnisse - Ergotalkaloide (Monitoring)	82	(0)	(0)	(0)	x
	A-015	Kürbiskernöl, Olivenöl - Kontaminanten, Rückstände	60	4	0	0	
	A-039	Brot und Gebäck - Mykotoxine (Monitoring)	78	(0)	(0)	(0)	x
	A-902	Spinat und Salat - Nationales Nitratkontrollprogramm	127	5	0	1	x
	A-904	Lebensmittel - Dioxine, PCB (Monitoring)	22	(0)	(0)	(0)	x
	A-920	Lebensmittel - Acrylamid (Monitoring)	59	(0)	(0)	(0)	x
	A-921	Lebensmittel - Furan (Monitoring)	93	(0)	(0)	(0)	x
Kosme-tische Mittel	A-001	Kosmetische Mitteln mit aktiven Wirkstoffen - Arzneimittelwirkstoffe	47	32	1	0	
	A-003	Einreibungsmittel mit ätherischen Ölen - allergene Duft-stoffe	54	26	0	0	
	A-016	Baby-, Kinderkosmetik - Inhaltsstoffe, Kontaminanten, Mikrobiologie	56	11	0	0	x
	A-030	Gesichts-, Augenpflegeprodukte - Hygienestatus, Inhaltsstoffe	54	4	0	0	
	A-040	tensidhaltige Kosmetikprodukte - 1,4-Dioxan (Monitoring)	57	(2)	(0)	(0)	
	A-049	Wimpernwachstumsmittel - Arzneimittelwirkstoffe (Monitoring)	24	(7)	(0)	(0)	
	A-051	Kindertattoos - Schwermetalle, PAK, Organozinnver-bindungen	12	7	0	0	
	A-004	Bier offen aus Gasthausbrauereien - Hygienestatus	23	3	0	0	

Kontrollergebnisse

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begutachtet	Proben beanstandet	gesundheits-schädlich	unge-eignet*	EU-Vor-gabe
Mikro-biologie, Hygiene	A-017	Milcherzeugnisse für Schulen und Kindergärten - Hygienestatus	42	1	0	0	
	A-019	Lebensmittel von Verkaufsständen - Hygienestatus, PAK	64	11	2	2	
	A-024	Dosen-Thunfisch (aus bereits geöffneten Behältern) - Hygienestatus, biogene Amine	99	19	2	7	
	A-032	Eiswürfeln in Eiswürfel- bzw. Eiskugelbeuteln - Hygienestatus	31	12	0	3	
	A-033	Schlagobers aus Schlagobersbereitern - Hygienestatus	102	40	0	10	
	A-034	Steckerlfische - Hygienestatus, PAK	19	0	0	0	
	A-041	Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände aus „Take-Away-Nudelständen“ - Hygienestatus	88	21	0	4	
NEM	A-025	NEM mit besonders marktschreierischen Aussagen - Inhaltsstoffe, Mikrobiologie, Kennzeichnung	41	19	0	0	
	A-042	NEM mit der Zutat „Hoodia gordonii“ - Inhaltsstoffe	6	6	0	0	
	A-043	NEM für besondere Personengruppen - Inhaltsstoffe, Mikrobiologie, Kennzeichnung	30	6	0	2	
Pestizide	A-026	Süßwasserfische - Pestizide, PCB	81	0	0	0	
	A-901	Lebensmittel - EU-Pestizidkontrollprogramm	175	1	1	0	x
	A-918	Lebensmittel - Nationales Pestizidkontrollprogramm	770	13	0	2	x
Radio-aktivität	A-913	Rohmilch - Radioaktivität (Monitoring)	201	(0)	(0)	(0)	
Rück-stände	A-018	ausländischer Honig - Rückstände, Herkunft	50	2	0	0	
	A-900	Milch, Eier, Honig - Rückstandskontrollprogramm	745	3	0	2	x
Spiel-zeug	A-002	Spielzeug in Verbindung mit Lebensmitteln - Sicherheit, Kennzeichnung	52	22	0	0	
	A-027	YoYo-Bälle - Sicherheit, Kennzeichnung	39	11	0	0	
	A-035	Holzspielzeug - Formaldehyd, Sicherheit	52	6	1	1	
Täu-schung	A-009	Lebensmittel mit freiwilligen Angaben mit Bezug zu Österreich - Kennzeichnung (Monitoring)	77	(5)	(0)	(0)	
Trink-wasser	A-010	Trinkwasser in öffentlich zugänglichen Gebäuden - Installationsmetalle (Monitoring)	171	(6)	(0)	(0)	
	A-011	Trinkwasser aus freistehenden Wasserspendern (Watercooler) - Hygienestatus (Monitoring)	98	(15)	(0)	(0)	
	A-020	Wasserversorgungsanlagen (10 - ≤ 100 m³/d) - Mikrobiologie, chemische Parameter	65	13	0	13	
	A-044	Trinkwasser - Pestizidwirkstoffe, Metaboliten (Monitoring)	216	(13)	(0)	(0)	
Zoo-nosen	A-014	Isolate gemäß § 38 Abs. 1 Z 6 und § 74 LMSVG - Dokumentenprüfung	---				
	A-031	bodennah wachsende Beeren - Noroviren	64	0	0	0	
	A-801	nicht erhitze, verzehrfertige Erzeugnisse aus Betrieben, die unter die Lebensmittelhygiene-EinzelhandelsVO fallen - pathogene Keime	105	4	0	0	
	A-802	frische, rohe Hühner (unverpackt bzw. verpackt in gasdurchlässigen Folien) - Campylobacter (Monitoring)	111	(0)	(0)	(0)	
Zusam-menset-zung	A-007	fetthaltige Backwaren, süße Aufstriche, Mikrowellenpopcorn - Transfettsäuren, Salz	93	0	0	0	
	A-021	Hirsesenen - Verunreinigungen	21	1	0	0	
	A-022	Fertiggerichte, Fleischwaren mit Rindfleischangabe - Tierarten	266	36	0	0	
	A-029	Fertiggerichte, Wurstwaren, Kebab, Fleischspeisen aus der Gastronomie - Tierarten	68	8	0	0	
	A-048	Spezialöle - Rückstände, Kontaminanten, Verkehrsfähigkeit	50	32	0	3	
Zusatz-stoffe, Aromen	A-013	Fencheltee - Estragol, Methyleugenol	95	0	0	0	
	A-028	Kaugummi, Brat- und Frittierfette - Butylhydroxy-anisol, Butylhydroxytoluol	30	12	0	0	x

Kontrollergebnisse

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
Zusatz- stoffe, Aromen	A-036	alkoholfreie Erfrischungsgetränke - Benzol (Monitoring)	46	(0)	(0)	(0)	
	A-047	Aromen und Aromazubereitungen - Übersichts- analyse, Hygienestatus (Monitoring)	29	(4)	(0)	(0)	

Zahlen in Klammer sind Ergebnisse bei Monitoringaktionen gemäß § 37 LMSVG

* Die Kategorie „ungeeignet“ umfasst die Beurteilungen „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ (§ 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, Lebensmittel), „für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet“ (§ 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG, Gebrauchsgegenstände) und „deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist“ (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG, Kosmetika).

4.3.1 Darstellung ausgewählter Schwerpunktthemen

4.3.1.1 Pflanzenschutzmittelrückstände

Pflanzenschutzmittel bzw. die darin enthaltenen Wirkstoffe müssen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln zugelassen werden. Vor Zulassung werden die humantoxikologischen Eigenschaften, das Rückstandsverhalten, das Umweltverhalten und die Ökotoxikologie, die Wirksamkeit und Pflanzenverträglichkeit sowie die physikalisch-chemischen Eigenschaften eines Pflanzenschutzmittels umfassend bewertet (Zuständigkeit des Bundesamtes für Ernährungssicherheit).

Die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln kann zu Rückständen auf oder in Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft führen. Die Rückstandshöchstgehalte sind in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 geregelt und EU-weit harmonisiert.

Jährlich werden ein koordiniertes EU-Kontrollprogramm und zusätzlich ein nationales Kontrollprogramm bei Obst, Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. 2013 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Äpfel, andere Beikost für Säuglinge/Kleinkinder, Erdbeeren, Kopfkohl, Kopfsalat, Kuhmilch, Pfirsiche/Nektarinen/Hybride, Porree, Roggen/Hafer, Schweinefleisch und Tomaten/Paradeiser untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste Ananas, Kirschen, Kopfsalat, Gemüsepaprika inkl. Chili, Spinat, Weintrauben, Mandarinen/Clementinen, Wildfleisch, Ölsaaten, Pflaumen, Zucchini, Mahlprodukte Bio-Hafer und Gemüsekonserven. Im Rahmen dieser Programme werden mittels umfangreicher Untersuchungen Lebensmittel auf Pflanzenschutzmittelrückstände analysiert. Zusätzlich werden im Rahmen von SPAs und im Zuge von Routineproben weitere Proben u. a. auch Kindernährmittel untersucht.

2013 wurden insgesamt 2.381 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. 906 Proben (38,1 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 24 Proben (1,0 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstwertes beanstandet wurden. Somit haben 99,0 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstwerte entsprochen.

In 534 Proben (22,4 %) wurde mehr als ein Stoff nachgewiesen, die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 13 Substanzen bei 4 Proben (eine Probe Weintrauben, zwei Proben Traubenkernöl und eine Probe Erdbeeren).

Eine Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die KonsumentInnen dar. Im Rahmen der Begutachtung wird zusätzlich geprüft, ob vom Verzehr des betroffenen Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Ob Produkte letztlich als

gesundheitsschädlich oder als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet werden oder ob ein Verstoß gegen die VO über Höchstgehalte an Pestizidrückständen geahndet wird, hängt von der Höhe der Überschreitung und der durchschnittlichen Verzehrsmenge und Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionsabschätzung). Die Beurteilung einer Probe nach den konkreten Analyseergebnissen unter Beachtung der Exposition wird von den befassten GutachterInnen vorgenommen.

2013 wurde eine Probe Kraut (0,04 %) wegen Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes von Dimethoat (Summe von Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat) mit einem Gehalt von 0,314 mg/kg als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.3.1.2 Trinkwasser

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser ist im mehrjährigen risikobasierten Kontrollplan Trinkwasser (Mehnjähriger risikobasierter Kontrollplan Trinkwasser (MK-TW) 2011-2015) geregelt und wird überwiegend in Form von SPAs durchgeführt. Insgesamt wurden 955 Trinkwasserproben untersucht, davon 871 Planproben und 84 Verdachtsproben. 50 Proben (5,2 %) wurden beanstandet. Keine Probe war gesundheitsschädlich und 26 Proben (2,7 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Im Rahmen von vier SPAs wurden 540 Proben begutachtet:

98 Trinkwasserproben aus frei stehenden Wasserspendern (Watercoolern), von denen bei 13 Proben (13,3 %) eine mikrobielle Kontamination und bei zwei Proben Fremdgeruch und Fremdgeschmack (2,0 %) festgestellt wurden.

206 Proben in einem Monitoring auf aktuelle Pestizidwirkstoffe und entsprechende Metaboliten, aus dem Leitungsnetz von WVA mit einer abgegebenen Wassermenge > 100 m³/Tag in Gebieten mit intensiver landwirtschaftlicher Nutzung. Bei 33 Proben (16,0 %) wurden Wirkstoffe, relevante Metaboliten oder nicht relevante Metaboliten über 0,1 µg/l nachgewiesen, davon war bei 13 Proben der Parameterwert nach der TrinkwasserVO überschritten.

Im Rahmen einer Monitoringaktion wurden 171 Proben Trinkwasser aus öffentlich zugänglichen Gebäuden auf Installationsmetalle untersucht. Bei sechs Proben (3,5 %) war der Parameterwert für Nickel überschritten. Zusätzlich wurde bei neun Proben (5,3 %) auf erhöhte Bleigehalte hingewiesen.

65 WVA mit einer Wassermenge von 10 - 100 m³/Tag wurden vor Ort überprüft und das Wasser mikrobiologisch und chemisch untersucht. Das Wasser von 13 WVA (20,0 %) wurde als nicht sicher - für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (elf Proben wegen Mikrobiologie, je eine Probe wegen Trichlormethan bzw. wegen des Ortsbefundes).

4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen

2013 wurden im Rahmen der amtlichen Kontrolle 276 Proben, darunter 246 Proben Mais, Soja, Reis und Papaya in vier SPAs, auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) untersucht. Durch Screeningverfahren bzw. spezifische Untersuchungen auf einzelne Events wurden sowohl in Österreich produzierte als auch importierte Produkte geprüft.

Zwei Proben (0,7 %) getrocknete Papaya mussten wegen des Nachweises von nicht zugelassenen GVO beanstandet werden. In 10 Proben (3,6 %) waren Spuren an GVO vorhanden. Deren Gehalt lag entweder unter der Grenze für eine Deklarationspflicht oder er war so gering, dass eine Quantifizierung nicht möglich war.

4.3.1.4 Spielwaren

Spielwaren müssen im Rahmen des LMSVG der SpielzeugVO 2011 und weiteren Rechtsmaterien wie z. B. der AzofarbstoffVO und der WeichmacherVO entsprechen. Insgesamt wurden 388 Proben begutachtet, davon 373 Planproben und 15 Verdachtsproben. 74 Proben (19,1 %) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel.

18 Proben (4,6 %) entsprachen wegen verschiedener Sicherheitsmängel nicht der SpielzeugVO. Wegen eines ernsten Gesundheitsrisikos mussten sechs Proben (1,5 %) als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Vier Spielzeuge für Kinder unter drei Jahren (1,0 %) waren wegen verschluckbarer Kleinteile gesundheitsschädlich. Ein Geschößspielzeug (0,3 %) wurde wegen der Gefahr von Hörschäden und eine Seifenblasenlösung wegen Kontamination mit *Pseudomonas aeruginosa* (0,3 %) als gesundheitsschädlich beurteilt.

Zwei Proben (0,5 %) entsprachen nicht der WeichmacherVO, da sie zu hohe Mengen an Phthalaten enthielten. Zwei Spielzeuge (0,5 %) waren gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet, da ihre Farbbeschichtung nicht speichel- und schweißecht war.

4.3.1.5 Radioaktivität

Routinemäßig werden Lebensmittel im Rahmen verschiedener Programme auf Radioaktivität untersucht. Rohmilch dient dabei wegen ihrer flächendeckenden Erzeugung als genereller Indikator für die Kontamination von Lebensmitteln mit künstlichen Radionukliden und wird daher seit dem Reaktorunfall von Tschernobyl anhand ausgewählter Rohmilchtouren regelmäßig auf Cäsium-137 untersucht. Im Berichtszeitraum wurden im Rahmen dieses Programmes insgesamt 201 Proben gemessen. Für Cäsium-137 in der Rohmilch ergab sich ein österreichweiter Durchschnittswert von etwa 0,5 Becquerel/l. Dieser Wert liegt bei rund 0,14 % des Grenzwertes von 370 Becquerel/l und ist somit aus strahlenhygienischer Sicht praktisch belanglos.

Lebensmittel aus Japan dürfen seit dem Unfall im Kernkraftwerk von Fukushima nur dann in die EU eingeführt werden, wenn eine Erklärung der japanischen Behörden vorliegt, die ihre Unbedenklichkeit hinsichtlich Radioaktivität bescheinigt. Zusätzlich zur Prüfung dieser Dokumente werden seitens der EU Stichproben dieser Importe nach risikobasierten Gesichtspunkten auf die Radionuklide Cäsium-134 und Cäsium-137 untersucht.

Alle Direktimporte aus Japan nach Österreich dürfen nur über die beiden Grenzkontrollstellen Flughafen Schwechat und Flughafen Linz erfolgen und werden lückenlos kontrolliert (Ergebnisse siehe unter 4.6 Importkontrollen).

Alle amtlichen Fischproben aus dem Pazifik werden ebenfalls auf Radioaktivität untersucht. Eine aktuelle Liste mit den Ergebnissen ist auf der Homepage des BMG zu finden ([Lebensmittel aus Japan](#)). Von den 118 untersuchten Proben enthielten zwei (1,7 %) Spuren von Cäsium-137. Da kein Cäsium-134 nachgewiesen wurde, stammt das gefundene Cäsium-137 jedoch nicht vom Reaktorunfall in Fukushima, sondern aus oberirdischen Kernwaffenversuchen.

4.3.1.6 Pferdefleisch

Im Februar 2013 wurde über das RASFF gemeldet, dass in Großbritannien Fertiggerichte mit Pferdefleisch, das als Rindfleisch deklariert war, gefunden wurden. Als Reaktion darauf wurden in Österreich im Rahmen von zwei bundesweiten SPAs, einer Landesaktion in Kärnten und Untersuchungen von Routineproben sowie von Proben mit Bezug auf RASFF-Meldungen zwischen 11. Februar und 31. März 2013 659 Proben gezogen. Vorwiegend Fertiggerichte, Würste, Kebab und andere Fleischzubereitungen sowie rohes Fleisch wurden auf Pferdefleisch bzw. nicht oder falsch deklarierte Tierarten untersucht.

Zwölf Proben (1,8 %) enthielten Pferdefleisch und wurden wegen Irreführung gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG beanstandet. Tierarzneimittel konnten in keiner Probe mit Pferdefleisch nachgewiesen werden. Zusätzlich wurden 39 Proben (5,9 %) wegen irreführender Angaben aufgrund nicht oder falsch deklariert anderer Tierarten beanstandet. 16 Proben (2,4 %) entsprachen nicht der LMKV, da die Zutatenliste hinsichtlich der Tierart des verwendeten Fleisches nicht vollständig war. In Bezug auf falsch deklarierte Tierarten wies Kebabfleisch die höchste Beanstandungsquote auf (zwölf von 77 Proben; 15,6 %).

4.3.1.7 Transfettsäuren

Transfettsäuren (TFA) sind ungesättigte Fettsäuren mit mindestens einer Doppelbindung in trans-Konfiguration. Natürliche TFA werden durch mikrobielle Aktivität im Pansen von Wiederkäuern gebildet und sind mit bis zu 6 % im Milchfett vorhanden. Künstliche TFA entstehen bei der technischen Härtung und Desodorierung von pflanzlichen Ölen und beeinflussen diverse Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen negativ.

2008 wurde der Gehalt an künstlichen Transfettsäuren in verschiedenen Lebensmitteln überprüft, wobei insbesondere Krapfen mit hohen Gehalten auffielen. Am 1. September 2009 trat die Transfettsäuren-Verordnung BGBl. II Nr. 267/2009 in Kraft, mit der Höchstgehalte für künstliche Transfettsäuren in Lebensmitteln festgesetzt wurden. 2011 und 2013 wurden weitere Schwerpunktaktionen zur Überprüfung der Einhaltung dieser Verordnung durchgeführt. Während bei einer SPA 2008 noch 18 von 30 Krapfen und eine von 57 Proben Plunder- und Blätterteigbackwaren erhöhte Gehalte an künstlichen TFA aufwiesen, waren 2011 eine von 68 Proben Krapfen und eine von 36 Proben Plunder- und Blätterteigbackwaren zu beanstanden. 2013 wurde bei allen 93 Proben der Höchstgehalt eingehalten.

Wie in Tabelle 8 dargestellt, sanken auch die durchschnittlichen Gehalte an künstlichen Transfettsäuren in Krapfen sowie Plunder- und Blätterteigwaren seit dem Inkrafttreten der Höchstgehalte 2009 signifikant.

Tabelle 8: TFA-Gehalte (in g/100 g Lebensmittel) in Krapfen und Plunder-/Blätterteigbackwaren

	Krapfen	Plunder-/Blätterteigbackwaren
2008	2,48	0,33
2011	0,09	0,11
2013	0,33	0,22

4.3.1.8 Erweiterte Prüfplanung

Im Rahmen der Untersuchung von Routineproben (siehe 3.3) werden spezielle Fragestellungen auch zeitlich befristet als erweiterte Prüfplanung behandelt, um z. B. Daten für eine Risikobewertung an die EFSA zu übermitteln.

Kontrollergebnisse

Dabei wurde das gesundheitliche Risiko durch Blei und Cadmium in Fruchtsäften, Bier, Brot und Kleingebäck, Teigwaren, Schokolade, Kartoffeln, Kren und Salat als gering bewertet. Die Allergene Caseine und Eiproteine in Würsten und Fleischerzeugnissen sowie die Mykotoxine Aflatoxine und Zearalenon in pflanzlichen Ölen lieferten unauffällige Ergebnisse.

Der häufige Nachweis von *Bacillus cereus* in Speiseeis führte zur Aufnahme dieses Keimes in den routinemäßigen Untersuchungsumfang dieser Warengruppe.

Arsen stellt in Kren, Salat, Kartoffeln, Brot und Kleingebäck kein relevantes Gesundheitsrisiko dar. Die Daten zeigen jedoch ein mögliches Risiko durch Arsen in Reis und liefern einen wertvollen Beitrag zur Diskussion um einen europaweiten Grenzwert für Arsen in Reisprodukten.

Die Untersuchung von PAK bestätigte den sehr geringen Gehalt dieser Substanzen in Getreideflocken, Kleie, Maisprodukten, Trockengemüse und Trockenobst. Die Daten zu PAK in pflanzlichen Ölen sowie Räucher- und Pökelwaren unterstreichen die Notwendigkeit der routinemäßigen Untersuchung bei diesen Waren.

4.4 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln

Nach den Vorgaben der RL 96/23/EG werden lebende Tiere (Rinder, Schweine, Geflügel), Frischfleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel, Pferd, Farmwild, Wild aus freier Wildbahn und Erzeugnisse der Aquakultur sowie Milch, Eier und Honig auf Rückstände von verbotenen Stoffen, Tierarzneimitteln oder Kontaminanten untersucht. Die Analysen auf diese Stoffe dienen der Kontrolle der Einhaltung rechtlicher Vorschriften auf nationaler und EU-Ebene. Bei Nachweis verbotener oder nicht zugelassener Substanzen bzw. bei einer Überschreitung von Höchstwerten muss die zuständige Behörde im Land (LMA oder AmtstierärztInnen) Maßnahmen gemäß RückstandskontrollVO 2006 setzen (z. B. Kontrolle des landwirtschaftlichen Betriebs, Betriebssperre, Probenziehungen, Anzeige).

Überdies werden vom BMG zahlreiche Maßnahmen zur Verbesserung des verantwortungsvollen Einsatzes von Antibiotika auch zur Reduktion der Antibiotikaresistenzen gesetzt.

4.4.1 Lebende Tiere, Fleisch und Erzeugnisse der Aquakultur

Insgesamt wurden 8.999 Proben im Rahmen des Rückstandskontrollplanes gezogen.

In 13 Proben (0,1 %) wurden Rückstände nachgewiesen. Es wurden Stoffe, deren Anwendung bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, verboten ist, wie das Thyreostatikum Thiouracil (1), Chloramphenicol (2), sowie die nicht steroidal entzündungshemmenden Mittel Phenylbutazon (1) und Flunixin (1) nachgewiesen. In acht Proben wurden vorgegebene Rückstandshöchstmengen überschritten: Enrofloxacin (1), organische Chlorverbindungen wie polychlorierte Biphenyle - PCB 118, 138, 153 und 180 sowie Lindan (1), Ochratoxin (1) und Blei (5). Rückstände von Stoffen mit anaboler Wirkung, Beta-Agonisten, Anthelminthika, Beruhigungsmittel, Kokzidiostatika, Carbamate und Pyrethroide konnten nicht festgestellt werden. Die Untersuchungen auf organische Phosphorverbindungen und Farbstoffe waren ohne Ergebnis.

4.4.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 350 Milchproben (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 221 Proben von Eiern und 174 Honigproben gezogen.

Eine Probe von rohen Hühnereiern enthielt Lindan, ein seit langem verbotenes Pestizid. In zwei Honigproben wurden Sulfonamide (Sulfadimidin und Sulfathiazol), deren Anwendung bei Bienen nicht zulässig ist, nachgewiesen. In keiner der Milchproben konnten Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe oder Kontaminanten festgestellt werden.

4.5 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen

2013 wurden 623.272 Rinder geschlachtet und untersucht, 2.013 Schlachtkörper wurden für genussuntauglich befunden (0,3 %). 1.004 Pferde und andere Einhufer wurden geschlachtet und untersucht, fünf Schlachtkörper wurden für genussuntauglich befunden (0,5 %). Von 5.396.038 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 9.835 genussuntauglich (0,2 %), von 140.266 Schafen 44 (0,03 %). Ziegen wurden 5.107 geschlachtet und untersucht, sechs Schlachtkörper (0,1 %) waren genussuntauglich. 1.004.840 Puten und 70.550.177 Hühner wurden untersucht, 8.961 Puten (0,9 %) und 889.001 Hühner (1,3 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen TierärztInnen durchgeführt. Von 145.230 Stück Wild wurden 1.093 (0,8 %) als untauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 27.427 besonders geschulten JägerInnen durchgeführt.

Alle 5.396.038 geschlachteten Schweine wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde, ebenso wenig bei den Pferden und Einhufern.

4.6 Importkontrollen

4.6.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 1052 Sendungen von nicht tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten wurden 97 beprobt. Eine Sendung Haselnüsse und drei Sendungen Pistazien aus der Türkei entsprachen hinsichtlich des Aflatoxingehaltes und zwei Sendung Okra aus Indien hinsichtlich des Pestizidgehaltes nicht. Diese sechs Sendungen waren nicht verkehrsfähig bzw. wurden zurückgewiesen. In Tabelle 9 sind die Importe, deren Untersuchungsergebnisse sowie die Rechtsgrundlage zusammengefasst dargestellt.

Tabelle 9: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel

Ursprungsland	Produkt	Einfuhrmenge (kg)	Anzahl der Sendungen	Anzahl der beprobten Sendungen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei ¹	Haselnüsse in Schale oder geschält	1.472.254	88	8	1	Aflatoxine
Türkei ¹	geschnittene und zerkleinerte Haselnüsse	83.200	4	0	0	Aflatoxine
Türkei ¹	getrocknete Feigen	1.213.535	86	15	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Pistazien	9.760	23	13	3	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zubereitet oder haltbar gemacht	4.956.546	401	29	0	Aflatoxine

Kontrollergebnisse

Ursprungsland	Produkt	Einfuhrmenge (kg)	Anzahl der Sendungen	Anzahl der beprobten Sendungen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei ¹	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	818.000	58	4	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnusspaste, Pistazi- enpaste, Feigenpaste	3.230.170	178	7	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Nuss- oder Trockenfrüch- temischungen mit Feigen, Haselnüssen und Pistazien	743	2	1	0	Aflatoxine
USA ¹	Mandeln in Schale oder geschält	480	1	0	0	Aflatoxine
Ägypten ²	Erdbeeren	22.315	21	1	0	Pestizide
Thailand ²	Paprika	3.468	40	4	0	Pestizide
Thailand ²	Auberginen	128	7	1	0	Pestizide
Thailand ²	Kohlgemüse	1	1	0	0	Pestizide
Thailand ²	Basilikum	98	6	0	0	Pestizide, Salmonellen
Thailand ²	Korianderblätter	74	8	0	0	Pestizide, Salmonellen
Indien ²	Muskatblüten	5.000	4	1	0	Aflatoxine
Indien ²	Muskatnüsse	5.000	4	1	0	Aflatoxine
China ²	getrocknete Nudeln	18.986	1	1	0	Aluminium
China ²	Tee	850	1	1	0	Aflatoxine
Kenia ²	Bohnen	3.968	6	0	0	Pestizide
China ³	China, Soja und Sojaer- zeugnisse	151.502	10	2	0	Melamin
Ukraine ⁵	Sonnenblumenöl	1.455.688	78	3	0	Mineralöl
Indien ⁸	Okra	8.770	24	5	2	Pestizide

1 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 1152/2009

2 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 669/2009

3 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 1135/2009

4 Kontrolle gemäß Beschluss der Kommission 2011/884/EU (2013 keine Einfuhren)

5 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 1151/2009

6 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 258/2010 (2013 keine Einfuhren)

7 Kontrolle gemäß Entscheidung der Kommission 2008/47 (2013 keine Einfuhren)

8 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 91/2013 in Kraft ab 18.2.2013

Überprüfung von Sendungen aus Japan auf Radioaktivität

Im Berichtsjahr wurden 48 Sendungen von Lebensmitteln aus Japan gemäß VO (EU) Nr. 297/2011 zuletzt geändert durch VO (EU) Nr. 996/2012 an den österreichischen Grenzkontrollstellen kontrolliert. Es waren hauptsächlich Kleinsendungen, die im Flugverkehr importiert wurden.

35 Sendungen waren für Österreich bestimmt, 13 Sendungen gingen in die Slowakei. Das Gesamtgewicht der eingeführten Waren betrug 20.309 kg.

35 Sendungen wurden beprobt. Bei keiner Sendung wurde eine erhöhte Radioaktivität festgestellt.

Kontrollergebnisse

Überprüfung von Kunststoffküchenartikeln aus China

Sechs Sendungen von Kunststoffküchenartikeln aus China wurden gemäß VO (EU) Nr. 284/2011 auf Polyamid und Melamin überprüft. Keine Sendung wies einen erhöhten Polyamid- oder Melamingehalt auf.

Biokontrollen

669 Sendungen biologischer Lebensmittel wurden bei der Einfuhr aus Drittstaaten auf ihre Konformität überprüft. Alle Sendungen entsprachen.

Tabelle 10: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln

Anzahl der Sendungen	Art der Sendung	Menge in kg
166	Obst	2.585.409
50	Gemüse	902.391
212	Kerne, Nüsse, Getreide	3.365.771
241	diverse andere Lebensmittel	1.558.219

4.6.2 Tierische Lebensmittel

Tierische Lebensmittel müssen an der ersten EU-Grenze der Kontrolle unterzogen werden. An den österreichischen Grenzkontrollstellen wurden 203 Sendungen tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten kontrolliert, davon wurden zwölf Sendungen aufgrund eines Dokumentenmangels zurückgewiesen.

Bei der eingeführten Milch und den Milchprodukten handelt es sich Großteils um koschere Ware aus Israel (27 von 33 Sendungen).

Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten

Produkt	Anzahl der Sendungen	Zur Einfuhr in die EU zugelassen	Zur Einfuhr in ein Zolllager in der EU zugelassen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Anzahl der beprobten Sendungen
Fleisch und -erzeugnisse	14	6	3	5	1
Fischereierzeugnisse	94	93	1	0	6
Tierdarmhüllen	26	26	0	0	3
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	14	10	2	2	1
Milch und -erzeugnisse	33	29	0	4	1
Eiprodukte	2	2	0	0	0
Honig	19	18	0	1	1
Gelatine/sonstige LM	1	1	0	0	0
Summe	203	185	6	12	13

13 Sendungen von tierischen Lebensmitteln wurden beprobt. 10 Probenziehungen erfolgten aufgrund des Probenplans. Drei Proben wurden aufgrund des EU-weit installierten Systems der verstärkten Kontrollen (reenforced checks) gezogen. Dieses System spricht an, wenn aus einem bestimmten Ursprungsbetrieb in einem Drittstaat bei Stichproben nicht EU-konforme Ergebnisse festgestellt werden. Die Ergebnisse aller Proben waren zufriedenstellend.

4.7 Verdachtsproben

Neben den geplanten Probenziehungen (Routineproben, Schwerpunktaktionen und Herstellerproben) wird ein Teil der Kontrollaktivitäten darauf verwendet, Hinweisen auf nicht gesetzeskonforme Lebensmittel bzw. andere dem LMSVG unterliegende Waren anlassbezogen nachzugehen. Auslöser für Verdachtsprobenziehungen können u. a. Wahrnehmungen der Aufsichtsorgane, Beschwerden von VerbraucherInnen, Ergebnisse aus Routineuntersuchungen oder Informationen aus den EU-weiten Schnellwarnsystemen sein.

Von 5.195 Verdachtsproben wurden 1.500 beanstandet (28,9 %), deutlich mehr als bei Planproben (12,0 %), was als Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung gewertet werden kann. Der Anteil von gesundheitsschädlichen Proben liegt hier bei 1,4 % (im Unterschied zu 0,2 % bei den Planproben).

Die detaillierten Daten mit einer Aufgliederung nach Warengruppen und Beanstandungsgründen finden sich im Anhang (Tabelle 16).

4.8 Revisionen

2013 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 46.214 Revisionen in 35.487 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 23.977 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben an 4.005 Standorten und 3.117 Betriebskontrollen in 3.024 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 73.308 Revisionen in 42.516 Betrieben.

4.8.1 Ergebnisse allgemein

Entsprechend einer risikobasierten Vorgangsweise werden die Betriebe in unterschiedlicher Häufigkeit kontrolliert. So werden Betriebe in der höchsten Risikokategorie 9 zumindest einmal jährlich (100 %) und Betriebe in den Risikokategorien 3, 2 und 1 zu 10 % kontrolliert. Besteht bei Betrieben der Verdacht eines Mangels, so stehen Kontrollen bzw. zusätzliche Kontrollen jedenfalls im Vordergrund.

Bei 35.487 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 3.384 Betrieben (9,5 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 214 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 4.308 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt.

Tabelle 12: Verstöße; Auszug aus Tabelle 17

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein
2011	34.704	340	5.381
2012	34.151	230	4.323
2013	35.487	214	4.308

Die Ergebnisse zeigen die erfreuliche Tendenz, dass sich im Verlauf der letzten 3 Jahre die Anzahl der Betriebe mit Verstößen verringerte. Auch war eine positive Entwicklung im Durchschnitt für alle Betriebe bei der betrieblichen Eigenkontrolle und der Mitarbeiterschulung zu verzeichnen.

Die Ergebnisse hinsichtlich „Hygiene allgemein“ unterstreichen die Bedeutung der Hygienekontrollen im Rahmen der Revisionen.

4.8.2 Milcherzeugerbetriebe

3.117 Betriebskontrollen wurden in 3.024 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 317 Betrieben (10,5 %) wurde eine Liefersperre wegen Überschreitung der Keim- und somatischen Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises ausgesprochen.

4.8.3 Fleischbetriebe

Zusätzlich zur Kontrolle der einzelnen Tiere bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung erfolgt eine Kontrolle der Einhaltung der Hygienebestimmungen und der Vorgaben hinsichtlich der Eigenkontrolle in den zugelassenen fleischbe- und -verarbeitenden Betrieben. Die Durchführung der Kontrolle erfolgt durch die amtlichen TierärztInnen.

Es erfolgten 23.977 Betriebskontrollen. Bei 6.720 Kontrollen (28,0 %) gab es Beanstandungen. In 3.102 Fällen gab es Hygienemängel, in 854 Fällen führten bauliche Mängel zu behördlichen Maßnahmen, in 1.468 Fällen wurden Dokumentationsmängel festgestellt und in 1.296 Fällen gab es andere Mängel (z. B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.).

4.9 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit

4.9.1 RASFF

Dieses System dient der raschen Weitergabe von für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln relevanten Informationen zwischen den Behörden der EU. Liegen einem Mitgliedstaat Informationen über das Vorhandensein eines ernstesten unmittelbaren oder mittelbaren Risikos für die menschliche Gesundheit vor, das von Lebensmitteln oder Futtermitteln ausgeht, so werden diese Informationen unverzüglich an die Europäische Kommission gemeldet (Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)) (Ausnahme: nur lokale Bedeutung). Für diese Meldungen gibt es spezielle Formblätter. Die Meldung wird von der EK über ein internet-basiertes System an die Mitgliedsstaaten weitergeleitet. So kann jedes Land auf schnellstmögliche Weise Maßnahmen ergreifen. Gesamtverwalter des Systems ist die DG SANCO. Die gesetzliche Grundlage findet sich in Artikel 50 der VO (EG) Nr. 178/2002 („LebensmittelbasisVO“).

Die österreichische Kontaktstelle für die administrative Abwicklung von RASFF-Meldungen befindet sich in der AGES (RASFF-Kontaktstelle Salzburg). Dort werden alle Meldungen erfasst, evaluiert und an die zuständige(n) Behörde(n) weitergeleitet. Die Art der Bearbeitung der einzelnen Fälle ist abhängig davon, ob Österreich mit der betroffenen Ware tatsächlich oder möglicherweise beliefert wurde oder ob ein Bezug zu Österreich auszuschließen ist.

Durch die Weiterleitung der Meldung an die Behörden kann rasch gehandelt werden. Die zuständige LMA eines Bundeslandes sucht unmittelbar den in einer Meldung genannten Betrieb auf und setzt Maßnahmen abhängig von der Art der Gefahr. So zieht sie beispielsweise Proben, untersagt das weitere Inverkehrbringen der Ware und erhebt, ob diese an andere Bundesländer oder Mitgliedsstaaten weitergeliefert wurden.

Im Falle einer Weiterlieferung an andere Bundesländer werden die LMAs der betroffenen Länder umgehend informiert.

Kontrollergebnisse

Bei Weiterlieferung des Produkts an andere Mitgliedsstaaten erhalten diese über das RASFF die notwendigen Daten (Empfängerfirmen, Liefermengen), um tätig zu werden.

Wird innerhalb Österreichs eine Probe eines Produkts gezogen und von einem Gutachter beanstandet, ist die RASFF-Kontaktstelle in Salzburg dafür zuständig alle notwendigen Informationen zu sammeln. Stellt sich bei einem solchen Produkt ein möglicher Bezug zu einem anderen Staat heraus, wird eine RASFF-Meldung erstellt, die über Brüssel an die betroffenen Staaten übermittelt wird.

4.9.2 RAPEX

Das Rapid Exchange of Information System ist ein Schnellwarnsystem der EU zum effizienten Konsumentenschutz im Bereich der allgemeinen Produktsicherheit. RAPEX stützt sich auf die RL 95/2001 zur allgemeinen Produktsicherheit. Zuständiges Ministerium für Produktsicherheit in Österreich und somit auch Ansprechpartner für RAPEX-Meldungen ist das Bundesministerium für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz (BMASK). Über RAPEX werden auch Meldungen über unsicheres Spielzeug bzw. unsichere Kosmetika ausgetauscht, für deren Verfolgung die LMAs zuständig sind, denn Spielzeug- und Kosmetiksicherheit sind im LMSVG geregelt. In der AGES (RAPEX-Unterstützungsstelle Salzburg) befindet sich die Unterstützungsstelle für die administrative Abwicklung der Meldungen für Spielzeug und Kosmetika. Dort wird wie bei RASFF-Meldungen die Meldung erfasst, evaluiert und an die zuständige(n) Behörde(n) weitergeschickt (weitere Vorgangswiese gleich wie bei RASFF-Meldungen - siehe oben).

4.9.3 Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme

2013 erhielt Österreich 780 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 396 an die zuständigen LMAs versandt. Bei 151 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den 660 RAPEX-Meldungen wurden 536 an die zuständigen LMAs geschickt. Bei 24 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMAs wurden 126 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 24 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet. Insgesamt wurden 100 als gesundheitsschädlich beurteilt (91x Lebensmittel, 1x Lebensmittelkontaktmaterial, 2x Kosmetika, 6x Spielzeug), davon 14 an die Stellen in der EK weitergeleitet. Außerdem wurden von Österreich 10 zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet. Diese betrafen vor allem Aflatoxine in Nüssen.

Die restlichen Fälle betrafen nur Österreich, viele davon waren lokale Ereignisse.

4.9.4 Information der Öffentlichkeit

Besteht auf Grund des Befundes und Gutachtens der Agentur oder einer Untersuchungsanstalt der Länder oder einer Risikobewertung durch die Agentur, welche auf einer Meldung aus dem RASFF basiert, der begründete Verdacht, dass Waren gesundheitsschädlich sind und dadurch eine größere Bevölkerungsgruppe gefährdet ist (Gemeingefährdung), so hat der Bundesminister für Gesundheit eine Information der Öffentlichkeit zu veranlassen. Allfällige vom Unternehmer getroffene Maßnahmen sind zu berücksichtigen.

Kontrollergebnisse

Das gleiche gilt, wenn aufgrund eines Berichtes über einen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch der begründete Verdacht besteht, dass ein oder mehrere konkrete Lebensmittel weitere Menschen gefährden.

Im Jahr 2013 erfolgte 41-mal die Information der Öffentlichkeit. Betroffen waren 33 gesundheitsschädliche Produkte. Insgesamt wurden bei 36 Fällen Aushänge in den Geschäften gemacht. In 19 Fällen erfolgte eine Aussendung über das Austria Presse Agentur Originaltext-Service (APA-OTS), eine Veröffentlichung auf der AGES-Homepage und/oder ein Versand via AGES-Newsletter (Anmeldung unter: AGES Newsletter Abo).

5 Anhang

Folgende Tabellen sind angefügt:

- Tabelle 13: Proben gesamt
- Tabelle 14: Planproben
- Tabelle 15: Routineproben
- Tabelle 16: Verdachtsproben
- Tabelle 17: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe
- Tabelle 18: Ergebnisse bei Fleischbetrieben
- Tabelle 19: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
- Tabelle 20: Untersuchte Schlachtungen

Erläuterungen zu den Tabellen

In der Tabelle „Proben gesamt“ sind alle Ergebnisse von Plan- und Verdachtsproben dargestellt. Die Tabelle „Planproben“ enthält die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen, der Routineproben und der Proben, die im Rahmen von Revisionen gezogen wurden (Herstellerproben). Die Tabelle „Routineproben“ listet die Ergebnisse auf, welche im Kapitel 4.1 besprochen werden (Kontrollergebnisse aus Routineproben). Die Tabelle „Verdachtsproben“ beinhaltet ausschließlich die Informationen zu Verdachtsproben.

Die Beanstandungskategorie „gesundheitsschädlich“ umfasst gesundheitsschädliche Lebensmittel gemäß § 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG, gesundheitsschädliche Gebrauchsgegenstände gemäß § 16 Abs. 1 Z 1 LMSVG und gesundheitsschädliche Kosmetika gemäß § 18 Abs. 1 Z 1 LMSVG.

In der Beanstandungskategorie „ungeeignet“ sind für den menschlichen Verzehr ungeeignete Lebensmittel gemäß § 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG und Kosmetika, deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG), enthalten.

Die Beanstandungskategorie „Zusammensetzung“ umfasst Beanstandungen nach Verordnungen, die die Zusammensetzung von Lebensmitteln, Kosmetika und Gebrauchsgegenständen regeln sowie Verfälschungen gemäß § 5 Abs. 5 Z 3 LMSVG.

In der Beanstandungskategorie „zur Irreführung geeignete Angabe“ sind sowohl Beanstandungen gemäß § 5 Abs. 2 und 3 LMSVG als auch Beanstandungen nach diversen KennzeichnungsVO angeführt.

Die Beanstandungskategorie „andere“ enthält Beanstandungen nach diversen Verordnungen wie HygieneVO, TrinkwasserVO, SpielzeugVO, VO über neuartige Lebensmittel sowie auch „Wertminderungen“ gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG und Beanstandungen von Gebrauchsgegenständen gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 und 3 LMSVG.

Jede beanstandete Probe und jeder Betrieb mit Verstößen wurde zur Berechnung der Spalten „beanstandete Proben“ bzw. „Betriebe mit Verstößen“ nur einfach gezählt, auch wenn mehrere Beanstandungen pro Probe bzw. mehrere Verstöße pro Betrieb vorliegen. Diese Zahlen entsprechen daher nicht der Summe der Beanstandungsgründe bzw. der Verstöße, da diese die einzelnen Beanstandungen bzw. Verstöße pro Kategorie darstellen und damit teilweise auch Mehrfachbeanstandungen beinhalten.

Tabelle 13: Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Be- standungs- gründe				bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- stan- dete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- föhrung geeignete Angabe		LMKV	andere	Verun- reinigungen	ausländ. Waren	
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	741	1	61	1	16	29	31	43	3	91	17,0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	557	1	36	23	19	10	33	42	3	31	18,9
01 03	Fleischzubereitungen	757	0	37	7	17	41	24	41	1	107	14,7
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	561	5	33	18	30	24	11	21	6	41	12
01 05	Würste	2.000	14	88	58	96	120	45	76	10	168	16,7
01 06	Fleischkonserven	86	0	0	12	3	11	3	0	2	30	25,6
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	74	0	0	0	3	5	0	0	0	8	10,8
01 08	Naturdärme	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	110	1	8	0	5	1	6	10	1	27	17,3
01 10	Wildbreterzeugnisse	106	4	0	2	5	26	1	2	1	9	33,0
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	334	4	22	0	4	6	10	18	1	262	11,4
02 02	Meeresfischerzeugnisse	326	3	15	0	7	5	21	18	1	250	13,2
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	191	0	1	0	3	2	4	2	1	83	4,7
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	129	0	1	0	9	6	4	1	1	37	13,2
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	185	1	11	0	7	8	9	10	1	154	21
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	156	0	4	1	5	5	4	15	2	135	9,6
03 01	Milch	1.053	1	7	0	2	2	8	18	2	6	1,7
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	794	0	26	0	11	21	64	105	0	87	11
03 03	Käse	1.161	4	58	2	33	32	31	139	3	258	36
03 04	Butter und Butterschmalz	139	0	4	0	2	2	3	11	5	24	5
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	633	0	53	1	9	15	19	79	40	146	35
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	298	0	27	0	11	7	13	49	34	53	10
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	157	2	3	10	17	8	9	39	4	52	17
04 04	Geflügelfleischkonserven	24	0	0	3	0	1	0	3	0	9	3
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügel- fleischextrakte und Suppen daraus	16	0	0	0	1	1	0	2	0	4	1
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	94	0	2	3	22	9	10	23	0	34	11
05 02	Pflanzliche Öle	434	3	15	3	143	55	15	140	1	153	38
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	80	0	1	1	3	14	2	17	0	19	2

Anhang – Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV		andere	Verunreinigungen	ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
								mikro- biolog.	andere				
05 04	Feinkostserzeugnisse	336	0	9	0	10	26	10	0	37	5	11,9	
05 05	Marinaden, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	118	0	2	1	5	10	0	0	42	7	12,7	
06 01	Getreide	183	0	5	1	16	11	0	3	82	11	12,0	
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	517	1	19	3	33	30	5	3	262	23	13,3	
06 03	Stärke und Stärkerzeugnisse	14	0	3	0	4	0	0	0	8	4	35,7	
06 04	Puddingpulver	31	0	0	1	2	1	0	0	12	2	6,5	
06 05	Müslis, Müsliriegel	97	0	0	0	11	5	0	0	52	7	15,5	
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	515	7	16	1	17	28	4	8	61	9	13,4	
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	751	5	21	2	28	47	9	7	85	17	12,5	
07 03	Teigwaren	302	0	19	0	36	65	20	1	101	19	31,5	
07 04	Backtriebmittel	7	0	0	0	0	2	1	0	1	1	42,9	
07 05	Feine Backwaren, Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	69	0	5	0	4	2	0	0	34	5	11,6	
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	75	0	0	1	3	7	0	0	47	6	12,0	
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	136	0	5	0	4	4	3	13	34	6	9,6	
08 01	Zucker und Zuckerarten	89	1	4	3	17	9	8	28	30	12	31,5	
08 02	Honig	478	0	4	15	48	50	27	92	116	11	19,2	
09 01	Speiseeis; aus industrieller Erzeugung	65	0	4	0	2	0	2	7	39	2	10,8	
09 02	Speiseeis; aus gewerblicher Erzeugung	972	0	12	0	0	3	89	101	14	3	10,4	
10 01	Kakao und Kakaoverzeugnisse	204	0	7	0	17	14	5	33	78	10	16,2	
10 02	Süßwaren	214	0	2	1	31	44	17	68	143	56	31,8	
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	1.038	1	62	10	15	17	5	102	16	59	9,8	
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	475	0	27	3	30	39	9	89	5	54	18,7	
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	857	1	29	4	10	18	12	64	5	49	7,5	
11 04	Obsterzeugnisse	408	2	14	5	38	57	3	93	8	48	22,8	
11 05	Pilze	107	0	9	0	0	3	3	14	77	9	13,1	
11 06	Pilzerzeugnisse	86	1	2	0	2	5	2	9	66	6	10,5	
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	77	0	0	0	10	4	0	10	0	7	13,0	
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	150	0	12	0	2	12	0	23	1	16	15,3	
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokossette, Salznüsse	90	0	6	0	1	0	2	9	0	4	10,0	
11 10	Kerne und Samen	130	0	6	2	8	6	1	20	1	9	15,4	
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	337	3	18	3	16	28	30	77	201	49	22,8	
12 02	Speisesenf	79	0	1	1	4	5	0	9	0	1	11,4	
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	67	1	1	0	2	1	1	6	9	2	9,0	
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	353	0	1	2	23	27	14	51	61	12	14,4	

Anhang – Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädli.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe		LMKV	andere	Verunreinigungen	ausländ. Waren	
							mikro- biolog.	andere				
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	359	1	1	4	24	4	1	98	24	12,3	
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	142	0	1	0	2	0	0	65	3	6,3	
14 02	Tee, teeähnli. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	295	0	1	0	29	0	0	102	17	13,9	
15 01	Bier	211	0	3	1	16	1	3	24	8	17,1	
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt											
15 03	Spirituosен	265	0	4	5	66	0	3	48	3	25,3	
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol. % und unter 15 Vol. % Alkohol	43	1	0	2	4	0	2	26	3	18,6	
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	129	0	4	2	7	3	14	17	4	19,4	
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	109	0	2	1	1	1	9	4	0	10,1	
16 03	Eiswürfel	220	0	22	0	0	34	55	4	1	25,0	
16 04	Trinkwasser	955	0	26	0	0	26	50	3	1	5,2	
17 01	Essig	81	0	1	2	3	8	0	35	7	13,6	
17 02	Speisesalz	57	0	0	13	16	4	9	23	10	36,8	
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	67	0	0	0	19	4	11	45	5	31,3	
18 01	Kindernährmittel	323	1	2	4	70	12	1	193	38	18,6	
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	397	0	4	29	146	47	20	268	86	35,3	
19 01	Kosmetische Mittel	873	2	1	21	96	1	95	679	108	19,5	
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausge- nommen 20 03)	441	3	2	32	75	1	74	318	98	29,0	
20 02	Spielwaren	388	6	0	2	76	8	25	375	67	19,1	
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung	239	5	6	0	0	181	134	105	76	56,1	
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	103	0	0	1	7	0	24	73	5	20,4	
21	Warengruppe derzeit nicht belegt											
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	699	3	19	1	38	35	23	223	28	13,6	
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	3.757	27	192	1	25	32	150	260	38	10,0	
23 01	Rohe Eier	410	1	4	1	6	3	4	10	2	3,9	
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	142	0	4	0	4	17	1	31	4	15,5	
	Summe	31.333	117	1.137	326	1.662	1.329	1.392	9.051	1.602	14,8	

Tabelle 14: Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			gesund- heits- schäd.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV		andere	Verunreinigungen	ausländ. Waren		bean- standete ausländ. Proben	
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	539	0	15	0	8	9	19	49	22	1	39	10	9,1
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	438	0	11	16	11	8	20	59	21	0	19	1	13,5
01 03	Fleischzubereitungen	559	0	20	7	13	36	14	81	21	0	68	19	14,5
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	428	5	10	13	16	18	8	61	7	3	25	5	14,3
01 05	Würste	1.647	6	25	58	68	98	23	222	22	6	117	33	13,5
01 06	Fleischkonserven	79	0	0	12	2	9	3	20	0	2	29	6	25,3
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	72	0	0	0	3	5	0	8	0	0	7	0	11,1
01 08	Naturdärme	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	106	1	6	0	5	1	6	17	9	1	26	4	16,0
01 10	Wildbreterzeugnisse	99	3	0	2	4	25	0	33	1	1	9	3	33,3
02 01	Meeressische frisch oder tiefgekühlt	245	0	10	0	2	3	6	18	10	0	202	14	7,3
02 02	Meeressischerzeugnisse	278	1	12	0	7	3	17	34	12	0	220	28	12,2
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	176	0	0	0	3	2	3	7	2	0	77	2	4,0
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	122	0	1	0	8	5	2	14	0	1	33	2	11,5
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	138	0	4	0	7	8	6	18	5	1	121	14	13,0
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	145	0	3	1	4	5	4	13	2	0	123	11	9,0
03 01	Milch	1.023	0	0	0	2	1	6	9	5	0	6	0	0,9
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	714	0	20	0	9	11	60	87	49	0	65	4	12,2
03 03	Käse	838	1	14	1	17	17	18	60	15	2	172	10	7,2
03 04	Butter und Butterschmalz	123	0	2	0	0	1	3	6	4	0	19	1	4,9
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	503	0	17	1	5	6	11	33	19	0	98	13	6,6
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	208	0	16	0	6	3	8	29	22	0	25	1	13,9
04 03	Würste und Pökelfleisch aus Geflügelfleisch	134	0	0	9	11	7	3	23	0	0	41	6	17,2
04 04	Geflügelfleischkonserven	24	0	0	3	0	1	0	3	0	0	9	3	12,5
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügel- fleischextrakte und Suppen daraus	15	0	0	0	1	1	0	2	0	0	4	1	13,3
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	88	0	2	3	22	9	10	23	0	0	32	11	26,1
05 02	Pflanzliche Öle	376	0	6	3	136	51	13	124	0	6	126	29	33,0
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	65	0	0	1	3	11	1	12	0	0	17	2	18,5

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %		
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe		LMKV	andere	Verunreinigungen	ausländ. Waren		bean- standete ausländ. Proben	
05 04	Feinkosterzeugnisse	274	0	3	0	3	15	5	20	4	0	25	2	7,3
05 05	Marinaden, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	86	0	0	1	5	9	2	13	0	0	36	7	15,1
06 01	Getreide	170	0	2	1	11	6	0	14	0	1	72	5	8,2
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	481	1	2	3	33	28	0	52	1	1	247	16	10,8
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	11	0	0	0	4	0	0	2	0	0	5	1	18,2
06 04	Puddingpulver	30	0	0	1	2	1	0	2	0	0	12	2	6,7
06 05	Müslis, Müsliriegel	93	0	0	0	11	5	1	15	0	0	52	7	16,1
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	408	0	1	1	12	14	1	26	0	0	45	4	6,4
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	652	2	9	2	25	36	9	67	12	3	76	14	10,3
07 03	Teigwaren	267	0	13	0	36	65	15	85	13	0	91	17	31,8
07 04	Backtriebmittel	4	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	25,0
07 05	Feine Backwaren, Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	65	0	3	0	4	2	0	6	0	0	32	3	9,2
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	71	0	0	1	3	5	0	7	0	0	47	6	9,9
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	107	0	2	0	3	2	1	6	3	0	21	2	5,6
08 01	Zucker und Zuckerarten	69	0	0	3	17	7	8	21	0	0	28	11	30,4
08 02	Honig	455	0	3	12	46	50	27	88	0	4	113	10	19,3
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	48	0	2	0	2	0	1	4	2	0	33	2	8,3
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	926	0	12	0	0	3	82	94	40	5	14	3	10,2
10 01	Kakao und Kakaoverzeugnisse	181	0	4	0	16	13	5	28	0	0	70	10	15,5
10 02	Süßwaren	181	0	0	1	26	30	15	51	0	0	122	42	28,2
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	861	1	13	10	12	14	2	50	1	11	459	27	5,8
11 02	Gemüse-, Kartoffel, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	368	0	6	3	25	29	4	52	4	3	168	34	14,1
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	764	0	19	4	8	14	5	45	0	4	679	37	5,9
11 04	Obsterzeugnisse	328	1	3	4	29	43	3	64	1	1	174	31	19,5
11 05	Pilze	94	0	4	0	0	3	2	8	2	1	74	7	8,5
11 06	Pilzerzeugnisse	73	0	0	0	2	5	2	6	0	1	55	3	8,2
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	69	0	0	0	8	3	0	8	0	0	38	6	11,6
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	125	0	6	0	1	8	0	14	1	1	95	11	11,2
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	85	0	5	0	1	0	1	7	6	0	75	4	8,2
11 10	Kerne und Samen	112	0	1	2	7	5	1	13	0	0	68	6	11,6
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	263	2	1	3	13	22	7	41	2	0	151	25	15,6
12 02	Speisesenf	73	0	0	1	4	3	0	6	0	0	12	1	8,2
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	62	1	0	0	2	0	1	4	0	1	9	2	6,5
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	321	0	1	2	18	20	7	40	2	1	59	11	12,5

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %	
			gesund- heits- schädli.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- föhrung geeignete Angabe		LMKV	andere	Verunreinigungen	ausländ. Waren		bean- standete ausländ. Proben
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	307	0	0	4	22	22	0	0	1	88	20	10,4
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	133	0	0	0	2	7	0	8	0	58	2	6,0
14 02	Tee, teeähnli. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	273	0	0	0	19	15	8	30	0	95	12	11,0
15 01	Bier	200	0	0	1	14	18	9	30	1	22	7	15,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt												
15 03	Spirituosen	246	0	1	5	60	23	0	61	0	48	3	24,8
15 04	Sonst. alkohohaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	41	0	0	2	4	7	0	7	0	23	2	17,1
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	84	0	1	2	5	3	1	8	1	14	3	9,5
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	105	0	2	1	1	1	9	11	2	4	0	10,5
16 03	Eiswürfel	202	0	20	0	0	0	27	47	32	3	0	23,3
16 04	Trinkwasser	871	0	18	0	0	0	25	41	32	11	0	4,7
17 01	Essig	78	0	1	1	3	7	0	10	0	32	6	12,8
17 02	Speisesalz	50	0	0	13	13	3	6	18	0	21	9	36,0
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	65	0	0	0	19	4	11	21	0	42	5	32,3
18 01	Kindernährmittel	310	0	1	4	65	10	0	52	0	186	33	16,8
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	340	0	3	23	103	36	14	105	0	224	57	30,9
19 01	Kosmetische Mittel	822	2	0	21	92	1	77	153	1	629	98	18,6
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	333	3	0	18	47	1	13	62	1	254	56	18,6
20 02	Spielwaren	373	5	0	2	72	8	24	71	1	361	64	19,0
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	76	1	0	0	0	0	49	33	9	18	15	43,4
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	77	0	0	1	7	0	5	5	1	64	1	6,5
21	Warengruppe derzeit nicht belegt												
22 01	Fertigerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	564	2	6	1	36	34	17	75	15	191	23	13,3
22 02	Verzehrfähig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	2.749	6	89	0	14	25	117	218	146	143	10	7,9
23 01	Rohe Eier	353	0	0	1	1	2	1	5	0	0	0	1,4
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	123	0	0	0	2	16	0	16	0	24	0	13,0
	Summe	26.138	44	451	285	1.363	1.058	884	3.144	584	7.532	1.028	12,0

Tabelle 15: Routineproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	bean- standete Proben in %	
			gesund- heits- schädli.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeign. Angabe	LMKV			andere
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	429	0	14	0	6	8	15	42	9,8
01 02	rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	331	0	6	16	11	4	20	46	13,9
01 03	Fleischzubereitungen	379	0	18	1	7	13	13	47	12,4
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	262	2	9	8	11	10	8	45	17,2
01 05	Würste	1.002	5	23	44	34	69	16	171	17,1
01 06	Fleischkonserven	67	0	0	12	2	6	2	20	29,9
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	34	0	0	0	2	1	0	3	8,8
01 08	Naturdärme	4	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	55	0	5	0	3	1	5	12	21,8
01 10	Wildbreterzeugnisse	14	0	0	0	0	1	0	1	7,1
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.577	7	75	81	76	113	79	387	15,0
02 01	Meeressische frisch oder tiefgekühlt	117	0	3	0	1	1	6	11	9,4
02 02	Meeressischerzeugnisse	90	0	3	0	5	2	4	13	14,4
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	98	0	0	0	3	2	3	7	7,1
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	101	0	1	0	6	4	2	12	11,9
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	105	0	4	0	2	4	6	16	15,2
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	145	0	1	0	4	3	4	12	8,3
02	Fisch	656	0	12	0	21	16	25	71	10,8
03 01	Milch	226	0	0	0	1	0	4	5	2,2
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	290	0	5	0	5	6	19	32	11,0
03 03	Käse	460	1	6	1	10	13	12	36	7,8
03 04	Butter und Butterschmalz	90	0	0	0	0	0	2	2	2,2
03	Milch und Milchprodukte	1.066	1	11	1	16	19	37	75	7,0
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	260	0	17	0	3	6	11	30	11,5
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	139	0	12	0	4	2	8	25	18,0
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	92	0	0	5	8	5	3	17	18,5
04 04	Geflügelfleischkonserven	1	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	11	0	0	0	1	0	0	1	9,1
04	Geflügel und Geflügelprodukte	503	0	29	5	16	13	22	73	14,5
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	84	0	2	3	16	5	7	21	25,0

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- standete Proben	bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädli.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeign. Angabe	LMKV	andere		
05 02	Pflanzliche Öle	331	0	1	2	52	37	13	80	24,2
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	44	0	0	1	2	10	1	11	25,0
05 04	Feinkostserzeugnisse	239	0	3	0	2	14	2	20	8,4
05 05	Marinaden, Dressing sowie emulgierte Saucen ohne Ei	73	0	0	0	4	7	2	10	13,7
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	771	0	6	6	76	73	25	142	18,4
06 01	Getreide	90	0	2	0	4	4	0	10	11,1
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	143	1	1	3	12	16	0	28	19,6
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	6	0	0	0	1	0	0	1	16,7
06 04	Puddingpulver	20	0	0	0	1	0	0	1	5,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	77	0	0	0	9	2	1	12	15,6
06	Getreide und Getreideprodukte	336	1	3	3	27	22	1	52	15,5
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingeback	225	0	1	1	11	11	1	23	10,2
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	472	2	8	2	14	24	8	52	11,0
07 03	Teigwaren	189	0	7	0	15	43	11	60	31,7
07 04	Backtriebmittel	3	0	0	0	0	1	0	1	33,3
07 05	Feine Backwaren, Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	37	0	1	0	4	2	0	5	13,5
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	44	0	0	0	3	2	0	5	11,4
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	53	0	1	0	2	2	1	4	7,5
07	Brot und Backwaren	1.023	2	18	3	49	85	21	150	14,7
08 01	Zucker und Zuckerarten	45	0	0	1	5	3	2	9	20,0
08 02	Honig	386	0	3	10	30	45	25	85	22,0
08	Zucker und Honig	431	0	3	11	35	48	27	94	21,8
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	44	0	0	0	2	0	1	3	6,8
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	815	0	8	0	0	3	75	85	10,4
09	Speiseeis	859	0	8	0	2	3	76	88	10,2
10 01	Kakao und Kakaoyerzeugnisse	116	0	2	0	8	9	4	19	16,4
10 02	Süßwaren	110	0	0	1	15	21	8	34	30,9
10	Kakao und Süßwaren	226	0	2	1	23	30	12	53	23,5
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	268	0	5	2	9	8	2	25	9,3
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	247	0	4	1	15	22	4	41	16,6
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	235	0	10	0	5	14	5	32	13,6
11 04	Obsterzeugnisse	232	1	2	2	27	34	1	53	22,8
11 05	Pilze	68	0	3	0	0	0	0	3	4,4
11 06	Pilzerzeugnisse	67	0	0	0	2	1	2	5	7,5

Anhang – Routineproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben %		
			gesund- heits- schäd.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeign. Angabe	LMKV		andere	
11 07	Suppen (ausgenommen Fleisch oder Geflügelfleisch)	46	0	0	0	1	3	0	4	8,7
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	125	0	6	0	1	8	0	14	11,2
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokossette, Salznüsse	57	0	1	0	0	0	1	2	3,5
11 10	Kerné und Samen	47	0	1	0	4	5	1	11	23,4
11	Obst und Gemüse	1.392	1	32	5	64	95	16	190	13,6
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	175	2	0	1	8	16	5	30	17,1
12 02	Speisesenf	66	0	0	0	1	3	0	4	6,1
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	46	1	0	0	2	0	1	4	8,7
12	Gewürze und Würzmittel	287	3	0	1	11	19	6	38	13,2
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe Fruchtkonzentrate	235	0	0	2	12	18	7	35	14,9
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	160	0	0	3	8	13	0	18	11,3
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	395	0	0	5	20	31	7	53	13,4
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	84	0	0	0	0	4	0	4	4,8
14 02	Tee teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	157	0	0	0	13	12	8	27	17,2
14	Kaffee und Tee	241	0	0	0	13	16	8	31	12,9
15 01	Bier	73	0	0	0	9	9	4	16	21,9
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt									
15 03	Spirituosen	207	0	1	4	38	15	0	47	22,7
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	34	0	0	1	0	2	0	2	5,9
15	Alkoholische Getränke	314	0	1	5	47	26	4	65	20,7
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	49	0	0	1	3	3	0	6	12,2
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	37	0	1	1	0	0	6	8	21,6
16 03	Eiswürfel	116	0	5	0	0	0	13	18	15,5
16 04	Trinkwasser	75	0	0	0	0	0	10	10	13,3
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	277	0	6	2	3	3	29	42	15,2
17 01	Essig	63	0	0	1	3	4	0	7	11,1
17 02	Speisesalz	50	0	0	8	11	3	6	17	34,0
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	45	0	0	0	19	4	11	21	46,7
17	Zusatzstoffe und Aromen	158	0	0	9	33	11	17	45	28,5
18 01	Kindernährmittel	165	0	0	0	27	4	0	29	17,6
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	237	0	1	12	48	22	10	64	27,0
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	402	0	1	12	75	26	10	93	23,1
19 01	Kosmetische Mittel	496	1	0	1	48	0	17	65	13,1
19	Kosmetische Mittel	496	1	0	1	48	0	17	65	13,1

Anhang - Routineproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	bean- standete Proben in %	
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeign. Angabe	LMKV			andere
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	183	0	0	7	22	0	10	32	17,5
20 02	Spielwaren	278	4	0	2	36	3	12	46	16,5
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung	17	0	0	0	0	0	17	17	100,0
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	19	0	0	0	0	0	1	1	5,3
20	Gebrauchsgegenstände	497	4	0	9	58	3	40	96	19,3
21	Warengruppe derzeit nicht belegt									
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	387	1	5	1	17	24	17	54	14,0
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	2.388	6	64	0	9	19	114	208	8,7
22	Verzehrfertige Lebensmittel	2.775	7	69	1	26	43	131	262	9,4
23 01	Rohe Eier	113	0	0	0	1	2	0	3	2,7
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	68	0	0	0	0	12	0	12	17,6
23	Eier und Eiprodukte	181	0	0	0	1	14	0	15	8,3
	Summe	15.863	27	276	161	740	709	610	2.180	13,7

Tabelle 16: Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %		
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere	Verunreinigungen				bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere	ausländ. Waren			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	202	1	46	1	8	20	12	77	21	2	52	26	38,1
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	119	1	25	7	8	2	13	45	21	3	12	6	38,7
01 03	Fleischzubereitungen	198	0	17	0	4	5	10	30	20	1	39	9	15,2
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	133	0	23	5	14	6	3	50	14	3	16	7	37,6
01 05	Würste	353	8	63	0	28	22	22	112	54	4	51	20	31,7
01 06	Fleischkonserven	7	0	0	0	1	2	0	2	0	0	1	1	28,6
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 08	Naturdärme	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	4	0	2	0	0	0	0	2	1	0	1	1	50,0
01 10	Wildbreterzeugnisse	7	1	0	0	1	1	1	2	1	0	0	0	28,6
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	89	4	12	0	2	3	4	20	8	1	60	15	22,5
02 02	Meeresfischerzeugnisse	48	2	3	0	0	2	4	9	6	1	30	8	18,8
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	15	0	1	0	0	0	1	2	0	1	6	1	13,3
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	7	0	0	0	1	1	2	3	1	0	4	1	42,9
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	47	1	7	0	0	0	3	11	5	0	33	7	23,4
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	11	0	1	0	1	1	0	2	0	1	12	2	18,2
03 01	Milch	30	1	7	0	0	1	2	9	3	2	0	0	30,0
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	80	0	6	0	2	10	4	18	6	0	22	7	22,5
03 03	Käse	323	3	44	1	16	15	13	79	35	1	86	26	24,5
03 04	Butter und Butterschmalz	16	0	2	0	2	1	0	5	1	1	5	4	31,3
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	130	0	36	0	4	9	8	45	21	4	48	22	35,4
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	90	0	11	0	5	4	5	20	12	0	28	9	22,2
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	23	2	3	1	6	1	6	16	4	2	11	11	69,6
04 04	Geflügelfleischkonserven	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügel- fleischextrakte und Suppen daraus	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
05 02	Pflanzliche Öle	58	3	9	0	7	4	2	16	1	4	27	9	27,6
05 03	Mayonaisen und verwandte Erzeugnisse	15	0	1	0	0	3	1	5	0	1	2	0	33,3

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen	bean- standete Proben in %						
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe			LMKV	andere	bean- standete ausländ. Proben	ausländ. Waren	Verunreinigungen mikro- biolog.	andere
05 04	Feinkosterzeugnisse	62	0	6	0	7	11	3	20	6	0	12	3	32,3
05 05	Marinaden, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	32	0	2	0	0	1	0	2	0	0	6	0	6,3
06 01	Getreide	13	0	3	0	5	5	0	8	0	2	10	6	61,5
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	36	0	17	0	0	2	3	17	4	2	15	7	47,2
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	3	0	3	0	0	0	0	3	0	0	3	3	100,0
06 04	Puddingpulver	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	107	7	15	0	5	14	3	43	4	8	16	5	40,2
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	99	3	12	0	3	11	0	27	6	4	9	3	27,3
07 03	Teigwaren	35	0	6	0	0	0	5	10	8	1	10	2	28,6
07 04	Backtriebmittel	3	0	0	0	0	1	1	2	0	0	1	1	66,7
07 05	Feine Backwaren, Kracker, Knabber-, Salzgebäck	4	0	2	0	0	0	0	2	0	0	2	2	50,0
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	50,0
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	29	0	3	0	1	2	2	7	1	1	13	4	24,1
08 01	Zucker und Zuckerarten	20	1	4	0	0	2	0	7	0	2	2	1	35,0
08 02	Honig	23	0	1	3	2	0	0	4	0	3	3	1	17,4
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	17	0	2	0	0	0	1	3	2	0	6	0	17,6
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	46	0	0	0	0	0	7	7	2	0	0	0	15,2
10 01	Kakao und Kakaoyerzeugnisse	23	0	3	0	1	1	0	5	0	1	8	0	21,7
10 02	Süßwaren	33	0	2	0	5	14	2	17	0	1	21	14	51,5
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	177	0	49	0	3	3	3	52	14	5	78	32	29,4
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	107	0	21	0	5	10	5	37	12	2	46	20	34,6
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	93	1	10	0	2	4	7	19	5	2	76	12	20,4
11 04	Obsterzeugnisse	80	1	11	1	9	14	0	29	7	0	44	17	36,3
11 05	Pilze	13	0	5	0	0	0	1	6	2	0	3	2	46,2
11 06	Pilzerzeugnisse	13	1	2	0	0	0	0	3	2	1	11	3	23,1
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	8	0	0	0	2	1	0	2	0	0	4	1	25,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	25	0	6	0	1	4	0	9	0	0	21	5	36,0
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokossette, Salznüsse	5	0	1	0	0	0	1	2	0	0	2	0	40,0
11 10	Kerne und Samen	18	0	5	0	1	1	0	7	0	1	12	3	38,9
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	74	1	17	0	3	6	23	36	1	10	50	24	48,6
12 02	Speisesenf	6	0	1	0	0	2	0	3	0	0	0	0	50,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	5	0	1	0	0	1	0	2	0	0	0	0	40,0
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	32	0	0	0	5	7	7	11	0	0	2	1	34,4

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %		
			gesund- heits- schädli.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe		LMKV	andere	Verunreinigungen mikro- biolog.	andere Waren		bean- standete ausländ. Proben	
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	52	1	1	0	2	5	8	12	4	0	10	4	23,1
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	9	0	1	0	0	0	0	1	0	0	7	1	11,1
14 02	Tee, teeähnli. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	22	0	1	0	10	5	1	11	0	0	7	5	50,0
15 01	Bier	11	0	3	0	2	3	4	6	0	3	2	1	54,5
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt													
15 03	Spirituosen	19	0	3	0	6	2	0	6	0	2	0	0	31,6
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol. % und unter 15 Vol. % Alkohol	2	1	0	0	0	0	0	1	0	1	3	1	50,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	45	0	3	0	2	0	13	17	0	4	3	1	37,8
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 03	Eiswürfel	18	0	2	0	0	0	7	8	3	0	1	1	44,4
16 04	Trinkwasser	84	0	8	0	0	0	1	9	7	0	2	1	10,7
17 01	Essig	3	0	0	1	0	1	0	1	0	0	3	1	33,3
17 02	Speisesalz	7	0	0	0	3	1	3	3	0	0	2	1	42,9
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
18 01	Kindernährmittel	13	1	1	0	5	2	1	8	0	1	7	5	61,5
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	57	0	1	6	43	11	6	35	0	13	44	29	61,4
19 01	Kosmetische Mittel	51	0	1	0	4	0	18	17	1	0	50	10	33,3
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	108	0	2	14	28	0	61	66	3	3	64	42	61,1
20 02	Spielwaren	15	1	0	0	4	0	1	3	0	0	14	3	20,0
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung	163	4	6	0	0	0	132	101	31	2	87	61	62,0
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	26	0	0	0	0	0	19	16	0	1	9	4	61,5
21	Warengruppe derzeit nicht belegt													
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	135	1	13	0	2	1	6	20	11	0	32	5	14,8
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	1.008	21	103	1	11	7	33	156	94	18	117	28	15,5
23 01	Rohe Eier	57	1	4	0	5	1	3	11	1	1	10	2	19,3
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	19	0	4	0	2	1	1	6	2	0	7	4	31,6
	Summe	5.195	73	686	41	299	271	508	1.500	468	127	1.519	574	28,9

Tabelle 17: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE				Betriebe mit Verstößen in %	
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	LMKV, irref. Angabe		andere
01 01	Fleischereien und Fleischverarbeiter	2.981	1.436	1.009	137	5	82	31	99	73	13,6
01 02	Wildpretverarbeiter, -händler	83	17	17	4	0	3	0	0	5	23,5
01 06	Fleisch-, Wurst- und Innereie Großhändler	81	31	16	3	0	0	0	8	0	18,8
01 07	Fleisch- und Wurstverkaufsstellen	1.488	618	442	60	0	26	13	55	44	13,6
01 08	Darmgroßhändler	15	4	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 01	Be- und Verarbeiter von Fischen (Z)	56	37	19	2	0	0	0	2	0	10,5
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	25	12	9	2	0	0	0	0	2	22,2
02 03	Fischeinzelhändler	183	56	44	9	0	7	0	2	7	20,5
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	53	41	24	1	0	0	0	1	0	4,2
02 05	Erzeugungs- und Bearbeitungsbetriebe von Froschschenkeln und Schnecken	2	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 01	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe (Z)	561	617	318	37	3	41	1	15	17	11,6
03 02	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe	1.064	441	349	20	1	10	2	9	6	5,7
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	25	7	5	0	0	0	0	0	0	0,0
03 04	Milch- und Kolostrumzeuger	30	4	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	13	4	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	91	26	19	3	0	10	0	0	1	15,8
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	9	14	7	1	0	0	0	0	1	14,3
04 05	Flüssigehersteller (Z)	29	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0
04 06	Ei-Packstellen (Z)	470	271	243	5	0	2	0	2	3	2,1
05 01	Speiseölerhersteller und -abfüller	160	83	58	21	0	0	1	55	3	36,2
05 02	Margarinehersteller	1	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	21	5	3	2	0	0	0	2	0	STP zu klein
05 04	Mayonnaisehersteller	3	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 05	Hersteller von Feinkosterzeugnissen	33	22	17	1	0	1	0	3	0	5,9
06 01	Mühlen	149	69	48	10	0	0	0	20	2	20,8
06 02	Getreide- und Mahlproduktegroßhändler	53	17	12	0	0	0	0	0	0	0,0
06 03	Stärkehersteller	5	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	43	49	27	2	0	4	0	2	1	7,4
07 02	Teigwarenfabriken und -hersteller	115	91	68	20	0	0	0	61	5	29,4
07 03	Bäckereien	2.070	984	705	49	7	108	1	8	14	7,0
07 04	Konditoreien	819	730	522	42	6	67	1	24	13	8,0

Anhang - Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE				Betriebe mit Verstößen in %	
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	LMKV, Irref. Angabe		andere
08 01	Zuckerfabriken	2	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	2.078	242	200	23	0	0	5	32	1	11,5
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	2	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	464	381	293	36	4	81	1	1	11	12,3
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseiserverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	821	85	59	11	0	26	0	0	1	18,6
10 01	Schokoladefabriken und -hersteller	43	36	24	4	0	4	0	14	0	16,7
10 02	Zuckerwarenfabriken und -hersteller	20	20	8	1	0	2	0	1	0	12,5
10 03	Schokolade- und Zuckerwarenhandel	231	48	35	1	0	0	0	1	0	2,9
11 01	Gemüse-, Obst- und Pilzgroßhändler	391	165	141	16	2	0	5	12	6	11,3
11 02	Gemüse-, Obst- und Pilzeinzelhändler	376	140	89	10	0	0	3	2	5	11,2
11 03	Obstverarbeiter	244	121	80	8	0	2	0	12	0	10,0
11 04	Gemüseverarbeiter	161	104	67	10	0	0	2	11	0	14,9
11 05	Pilzverarbeiter	7	3	2	1	0	0	0	1	0	STP zu klein
12 01	Gewürzhersteller	36	26	18	3	0	0	0	5	0	16,7
12 02	Gewürzgroßhändler	36	6	5	0	0	0	0	0	0	0,0
12 03	Senfhersteller	13	11	8	3	0	0	2	3	1	37,5
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	182	46	34	7	0	1	0	11	1	20,6
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	62	23	20	3	0	0	0	9	0	15,0
14 02	Teeabpacker	57	27	19	3	0	0	0	7	0	15,8
15 01	Brauereien	189	77	61	16	0	6	2	24	4	26,2
15 02	Weinhändler	81	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
15 03	Spirituosenhersteller	719	126	105	19	0	0	1	37	1	18,1
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholfreier Getränke	73	29	24	2	0	0	0	4	0	8,3
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	21	7	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	36	10	9	1	0	1	0	0	0	11,1
17 01	Essighersteller	24	9	6	0	0	0	0	0	0	0,0
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	12	11	9	0	0	0	0	0	0	0,0
17 03	Salinen	3	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
17 04	Zusatzstoffhersteller	30	12	8	0	0	0	0	0	0	0,0
18 01	Hersteller diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	59	36	29	6	0	1	2	11	0	20,7

Anhang - Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE				Betriebe mit Verstößen in %	
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	LMKV, Irref. Angabe		andere
18 02	Großhändler diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	149	20	19	7	0	0	1	16	2	36,8
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit Nahrungsergänzungsmitteln	526	141	118	30	0	2	11	65	7	25,4
18 04	Fitness-Studios	628	60	55	4	0	0	1	9	0	7,3
19 01	Hersteller von kosmetischen Mitteln	296	97	81	12	0	0	0	9	19	14,8
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	285	25	24	6	0	0	1	6	3	25,0
19 03	Drogerien, Parfümerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.504	532	458	63	0	0	4	95	13	13,8
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	4.191	220	212	2	0	0	2	2	2	0,9
19 05	Apotheken	973	121	119	9	0	0	3	7	1	7,6
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	127	34	30	1	0	0	0	1	0	3,3
20 02	Hersteller von Spielzeug	30	3	2	1	0	0	0	1	0	5TP zu klein
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	72	9	9	0	0	0	0	0	0	0,0
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	125	20	18	0	0	0	0	0	0	0,0
20 05	Großhändler von Spielzeug	56	8	8	1	0	0	1	1	0	12,5
20 06	Großhändler von sonstigen Gebrauchsgegenständen	85	12	11	0	0	0	0	0	0	0,0
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	337	72	58	10	0	0	6	18	2	17,2
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	692	180	141	14	0	0	2	13	3	9,9
20 09	Einzelhändler von sonstigen Gebrauchsgegenständen	1.167	221	165	23	0	0	4	18	5	13,9
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.009	2.824	2.420	38	2	116	1	8	12	1,6
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	4.162	1.588	1.466	15	2	15	0	2	3	1,0
22 03	Frühstücksportionen mit Konzession nach der GWO	4.290	222	203	2	0	2	0	0	2	1,0
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	27.646	10.120	7.638	737	111	1.923	3	59	402	9,6
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	35.768	11.336	9.288	644	47	1.053	7	85	163	6,9

59

Anhang - Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE				Betriebe mit Verstößen in %	
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	LMKV, Irref. Angabe		andere
22 06	Hersteller von Fertigerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	388	348	200	16	0	14	0	22	4	8,0
23 01	Lager- und Kühllhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 - Logistikzentren, auch Lagerhaltung Spediteure)	380	124	74	9	2	19	0	11	0	12,2
23 04	Kühllhäuser und Tiefkühlhäuser für Fische (Z)	2	2	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 05	Kühllhäuser und Tiefkühlhäuser für Milch und Milchprodukte (Z)	3	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 06	Großmärkte, Verteilzentren	50	37	20	3	0	2	0	6	0	15,0
24 01	Lebensmittelgroßhändler	738	347	191	57	4	10	5	134	19	29,8
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	15.283	6.853	5.009	944	14	563	73	1.101	428	18,8
24 03	Getränkegroßhändler	411	71	63	6	0	0	2	6	0	9,5
25 01	Revisionen von nicht ortsfesten Verkaufsständen	4.473	1.417	894	82	2	81	1	27	14	9,2
26 01	Revisionen von sonstigen Betrieben	1.328	394	165	5	1	4	1	2	8	3,0
26 02	Revisionen von Zeitfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	1.887	978	741	9	0	5	1	5	1	1,2
27 02	Direktvermarkter von Fisch	106	35	29	1	1	1	0	0	1	3,4
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	250	73	67	10	0	10	0	0	0	14,9
27 05	Direktvermarkter von Eiern	835	117	89	7	0	3	1	2	3	7,9
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	118	51	37	1	0	0	0	0	1	2,7
	Summe	130.574	46.214	35.487	3.384	214	4.308	204	2.299	1.344	9,5

STP zu klein: Stichprobe für eine %-mäßige Auswertung zu klein (weniger als fünf kontrollierte Betriebe)
(Z) zulassungspflichtige Betriebe

Tabelle 18: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
				Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Andere Mängel	
0	Kühlhäuser Umpackzentren								
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	71	174		21	19	4	4	
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	39	119		14	54	11	6	
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	23	27		5	2	1	5	
	ganzzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	29	143		23	57	11	2	
I /III	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe								
	Schlachtung bis 10 GVE/a	1.798	1.634		262	264	96	139	
	Schlachtung 11-300 GVE/a	1.350	2.072		264	300	162	155	
	Schlachtung 301-1.000 GVE/a	78	473		54	123	65	41	
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	29	374		26	118	75	33	
II	Schlachtung über 5.000 GVE/a	46	2.130		312	370	93	149	
	Geflügel- u. Kaninchenschlächthöfe								
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	10	12		2	0	0	3	
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	4	29		1	9	1	1	
	Mehr als 150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	7	388		8	49	4	14	
I /II/III	Hufter-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe								
	Produktion von bis zu 25 t entbeimtem Fleisch/a	1.021	971		44	91	27	15	
	Produktion von mehr als 25-50 t entbeimtem Fleisch/a	286	390		38	62	29	25	
	Produktion von mehr als 50-250 t entbeimtem Fleisch/a	84	853		49	97	24	26	
	Produktion von mehr als 250 t entbeimtem Fleisch/a	144	6.447		126	704	104	116	
IV	Wildbearbeitungsbetriebe								
	Bearbeitung bis zu 250 t Wildfleisch/a	60	253		4	50	4	19	
	Bearbeitung mehr als 250 t Wildfleisch/a	5	142		0	12	2	9	
V	Herstellung von Faschiertem	64	2.066		30	243	34	82	
	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken								
VI	Produktion bis zu 150 t Fleischerzeugnissen/a	891	817		54	66	38	33	

Anhang – Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten				
				Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Andere Mängel
	Produktion mehr als 150-250 t Fleischerzeugnisse/a	33	422	113	27	33	17	36
	Produktion mehr als 250 t Fleischerzeugnisse/a	81	3.900	842	72	363	47	360
	Trockensuppen/Fleischextrakte	4	8	0	0	0	0	0
	Tierische Fette und Grieben							
XII	Sammler	3	4	5	0	2	0	3
	Verarbeiter	3	11	6	2	0	0	4
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	16	26	4	0	1	0	3
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe							
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	8	16	11	6	2	3	0
	Summe	**	23.977	6.720	1.468	3.102	854	1.296

** Insgesamt gibt es 6.278 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 4.005 Standorten

Hygienekontrollen gemäß § 54 LMSVG	
Sektion I	Fleisch von Huf- und Klautentieren: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion II	Fleisch von Geflügel und Kaninchen: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion III	Fleisch von Farmwild: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion IV	Fleisch von frei lebendem Wild: Wildbearbeitungs- und Zerlegebetriebe
Sektion V	Faschieretes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Hygienekontrollen gemäß § 31 Abs.1 LMSVG	
Sektion 0	Betriebe mit allgemeinen Aktivitäten: Kühl- und Umpackzentren, Großhandelsmärkte
Sektion VI	Fleischerzeugnisse: Verarbeitungsbetriebe
Sektion XII	Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben
Sektion XIII	Bearbeitete Mägen, Därme und Blasen
Sektion XIV	Gelatine
Sektion XV	Kollagen
DV	Geflügel und Kaninchen: Direktvermarkter

Tabelle 19: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
(Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I)

Art der Erzeugerbetriebe	Anzahl der kontrollierten Betriebe	Anzahl an Revisionen	Zahl der Erzeugerbetriebe, die Milch geliefert haben	Zahl der Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anhang III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Anzahl der Nachweise von Hemmstoffen	Anzahl der Betriebe mit Hygienemängeln
Erzeugerbetriebe, die Kuhmilch produzieren	2.974	3.061	35.805	316	157	245
Erzeugerbetriebe, die Schafmilch produzieren	5	7	264	0	0	0
Erzeugerbetriebe, die Ziegenmilch produzieren	19	20	497	1	0	1
Erzeugerbetriebe, die Rohmilch zu Schulmilch verarbeiten	26	29	8	0	0	3
Summe	3.024	3.117	36.574	317	157	249

Tabelle 20: Untersuchte Schlachtungen

	Zahl der untersuchten Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Zahl der bakteriologischen Untersuchungen	% genussuntauglich
		genussstauglich	genussstauglich nach Brauchbarmachung	genussuntauglich		
Fohlen	471	471	0	0	4	0,0
Pferde und andere Einhufer	533	528	0	5	1	0,9
Einhufer insgesamt	1.004	999	0	5	5	0,5
Kälber männlich	40.483	40.296	0	187	13	0,5
Kälber weiblich	28.614	28.531	0	83	9	0,3
Kälber insgesamt	69.097	68.827	0	270	22	0,4
Stiere	291.617	291.246	10	361	52	0,1
Ochsen	30.015	29.999	1	15	4	0,05
Kalbinnen	103.622	103.441	16	165	37	0,2
Kühe	198.018	196.432	114	1.472	268	0,7
Rinder insgesamt	623.272	621.118	141	2.013	361	0,3
Schweine insgesamt	5.396.038	5.386.191	12	9.835	4	0,2
darunter Zuchtsauen	94.217	93.236	0	981	0	1,0
Lämmer	119.719	119.700	0	19	0	0,02
Schafe	20.547	20.522	0	25	0	0,1
Schafe insgesamt	140.266	140.222	0	44	0	0,03
Ziegen	5.107	5.101	0	6	0	0,1
Wildschweine aus Farmwildhaltung	475	475	0	0	1	0,0
Wildwiederkäuer aus Farmwildhaltung	4.076	4.071	0	5	0	0,1
Hühner	70.550.177	69.661.176	0	889.001	0	1,3
Puten	1.004.840	995.879	0	8.961	0	0,9
Sonstiges Geflügel	5.245	5.241	0	4	0	0,1
Hauskaninchen	11.593	11.540	0	53	0	0,5

Quelle: Statistik Austria; % genussuntauglich aus den Statistik-Austria-Daten zur besseren Orientierung berechnet



www.bmg.gv.at

Der vorliegende Bericht bietet einen kompakten Überblick über die Daten, die im Jahr 2013 im Rahmen der Überwachung nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz österreichweit erhoben wurden.