

**BUNDESMINISTERIUM FÜR  
GESUNDHEIT UND FRAUEN**


XXII. GP-NR

552 /AB

2003 -08- 11

zu ~~546~~ **N**

Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
Parlament  
1010 Wien

**GZ: 11.001/33-I/A/3/03**

Wien, 5.8.2003

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 546/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier, Gradwohl, Mag. Gaßner, Dipl.-Ing. Kummer und Genossen** wie folgt:

**Frage 1:**

Die Anzahl der kontrollierten Betriebe ist der folgenden Tabelle zu entnehmen:

	Burgen- land	Kärnten	Nieder- österreich.	Ober- österreich.	Salz- burg	Steier- mark	Tirol	Vorarl- berg	Wien	Öster- reich
2001	1.912	10.713	8.886	14.906	5.462	11.266	5.138	2.651	12.413	73.389
2002	1.875	8.543	9.628	12.762	3.020	7.649	5.583	2.603	12.640	64.288

**Fragen 2 und 3:**

Im derzeitigen System der Berichterstattung ist eine Aufschlüsselung auf Betriebe, Branchen und Bauernhöfe nicht vorgesehen.

**Fragen 4 und 5:**

Die Verteilung der Proben auf die Untersuchungsanstalten ist den folgenden Tabellen zu entnehmen.

Die für das Jahr 2002 noch fehlenden Daten (Standorte Wien und Graz) wurden von der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) angefordert und werden nachgereicht.

<b>2001</b>	amtliche Proben1)	private Proben1)	Summe	beanstandete amtliche Proben2)	beanstandete amtliche Proben in %3)
Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung	12667	3044	<b>15.711</b>	2913	23,0
Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung in:					
Graz	4.072	1.086	<b>5.158</b>	824	20,2
Innsbruck	3044	2903	<b>5.947</b>	665	21,8
Linz	5897	1351	<b>7.248</b>	1.229	20,8
Salzburg	2.447	473	<b>2.920</b>	501	20,5
<b>SUMMEN</b>	<b>28.127</b>	<b>8.857</b>	<b>36.984</b>	<b>6.132</b>	
Lebensmitteluntersuchungsanstalt – Kärnten	2793	4117	<b>6.910</b>	688	24,6
Lebensmitteluntersuchungsanstalt Vorarlberg	1.571	629	<b>2.200</b>	313	19,9
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien	7.015	3.082	<b>10.097</b>	2.358	33,6
<b>Summe</b>	<b>39.506</b>	<b>16.685</b>	<b>56.191</b>	<b>9.491</b>	<b>24,0</b>
<b>2002</b>	amtliche Proben1)	private Proben1)	Summe	beanstandete amtliche Proben2)	Beanstandete amtliche Proben in %3)
<b>Standorte der AGES:</b>					
Lebensmitteluntersuchung und Forschung Wien (LMTVIE)					
Lebensmitteluntersuchung Graz (LMTGRZ)					
Lebensmitteluntersuchung Linz (LMTLNZ)	5.375	1.252	<b>6.627</b>	1.003	18,7
Lebensmitteluntersuchung Innsbruck (LMTINN)	5.066	3.122	<b>8.188</b>	693	13,7
Lebensmitteluntersuchung Innsbruck Zweigstelle Salzburg (LMTSBG)	1.967	569	<b>2.536</b>	355	18,0
<b>SUMME</b>	<b>12.408</b>	<b>4.943</b>	<b>17.351</b>	<b>2.051</b>	<b>16,5</b>
Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten	2.662	970	<b>3.632</b>	565	21,2
Lebensmitteluntersuchungsanstalt Vorarlberg	1.704	686	<b>2.390</b>	467	27,4
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien	7.669	2.931	<b>10.600</b>	2.584	33,7
<b>SUMME</b>	<b>12.035</b>	<b>4.587</b>	<b>16.622</b>	<b>3.616</b>	<b>30,0</b>
<b>GESAMT</b>	<b>24.443</b>	<b>9.530</b>	<b>33.973</b>	<b>5.667</b>	<b>23,2</b>

- 1) ausgenommen Proben, die nach dem Strahlenschutzgesetz gezogen wurden
- 2) ausgenommen noch in Bearbeitung befindliche amtliche Proben
- 3) bezogen auf erledigte Proben

**Frage 6:**

Die für die Beantwortung erforderlichen Daten wurden angefordert; die Antwort wird dem Parlament ehestmöglich nachgereicht werden.

**Frage 7:**

Unterlagen über Strafen bzw. sonstige Sanktionen liegen im Bundesministerium für Gesundheit und Frauen nicht auf. Für derartige Auskünfte sind die Ämter der Landesregierungen bzw. das Bundesministerium für Justiz zuständig.

**Frage 8:**

Der nachstehenden Tabelle ist die Anzahl der im Jahr 2002 von den Ländern verhängten Organstrafmandate zu entnehmen (für das Jahr 2001 liegen keine Daten vor):

Burgenland	0
Kärnten	123
Niederösterreich	0
Oberösterreich	6
Salzburg	3
Steiermark	0
Tirol	1379
Vorarlberg	0
Wien	433
Österreich	1944

**Fragen 9 bis 15:**

Daten über die Anzahl der Verurteilungen, die Zahl der zurückgelegten Anzeigen, Informationen über Einstellungen von Verfahren, die Höhe der Einnahmen etc. liegen im Bundesministerium für Gesundheit und Frauen nicht auf; ich verweise diesbezüglich auf den Bundesminister für Justiz.

**Fragen 16 bis 18:**

Die Kontrollergebnisse werden laufend auf der Homepage meines Ressorts veröffentlicht. Dies gilt auch für Kontrollergebnisse über die Jahre 2001 und 2002. Über den Bereich Lebensmittel wurde auch in der Sozialbilanz 2000-2002 des Bundesministeriums für soziale Sicherheit und Generationen berichtet.

**Fragen 19 und 20:**

Wie bisher werden aktuelle Kontrollergebnisse laufend auf der Homepage meines Ressorts und der Homepage der AGES veröffentlicht.

**Fragen 21 und 22:**

Die durchschnittliche Anzahl der Bediensteten (Kopfanzahl) an den Lebensmitteluntersuchungsanstalten ist der nachstehenden Tabelle zu entnehmen:

Dienstort	2001	2002 Jänner bis Mai
Wien	110	106
Linz	25	25
Graz	34	34
Salzburg	8	8
Innsbruck	31	31

Dazu ist festzuhalten, dass die Lebensmitteluntersuchungsanstalten mit Wirksamkeit vom 1. Juni 2002 durch die Gründung der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) ausgegliedert wurden. Die Frage betreffend den Personalstand der Lebensmitteluntersuchungsanstalten zum Stichtag 31.12.2002 kann daher von meinem Ressort nicht beantwortet werden.

**Frage 23:**

Eine Aufschlüsselung der Personalkosten auf die einzelnen Bundesanstalten ist aufgrund fehlender technischer Voraussetzungen nicht möglich.

Im Jahre 2001 beliefen sich die Personalkosten der Lebensmitteluntersuchungsanstalten auf € 7.786.448,39.

Die Personalkosten für die Monate Jänner bis einschließlich Mai 2002 (wie bereits zu den Fragen 21 und 22 ausgeführt, ist mir eine Beantwortung nur für diesen Zeitraum möglich) beliefen sich auf € 3.061.672,20.

**Frage 24:**

An den Lebensmitteluntersuchungsanstalten waren im Jahr 2001 durchschnittlich 5 Planstellen nicht nachbesetzt.

Im Jahr 2002 waren die Planstellen bis einschließlich Mai zur Gänze ausgelastet.

**Fragen 25 und 26:**

Diese Fragen beziehen sich auf die Personalpolitik der AGES; eine Beantwortung ist mir nicht möglich.

**Frage 27:**

Für die Beantwortung dieser Frage sind noch Erhebungen im Gang; die Ergebnisse werden ehestmöglich nachgereicht werden.

**Frage 28:**

Derzeit wird in einer Arbeitsgruppe meines Ressorts mit Vertretern der AGES und der Lebensmittelaufsicht der Revisions- und Probenplan im Hinblick auf eine risikoorientierte Überwachung überarbeitet. Im Zuge dieser Beratungen wird über Erweiterungen oder Reduzierungen von Kontrollen und Probenziehungen in den einzelnen Betriebs- und Warengruppen diskutiert.

**Fragen 29 bis 31:**

Zu diesen Fragen liegen meinem Ressort keine Informationen vor; ich verweise diesbezüglich auf die Europäische Kommission.

**Frage 32:**

Der Personalstand der Lebensmittelaufsicht für die Jahre 2001 und 2002 ist der nachstehenden Tabelle zu entnehmen:

Bundesland	Land	Magistrate	Gesamt
Burgenland	7		7
Kärnten	11	10	21
Niederösterreich	22	10	32
Oberösterreich	26	12	38
Salzburg	6	6	12
Steiermark	14	9	23
Tirol	15	5	20
Vorarlberg	9		9
Wien	84		84
Österreich	194	52	246

**Frage 33:**

2001 wurden 4,9 Proben pro 1000 Einwohner gezogen, 2002 waren es 4,7 Proben pro 1000 Einwohner. Informationen über die Probenzahl in anderen Mitgliedstaaten liegen nicht vor.

**Frage 34:**

Es ist nicht zu erwarten, dass sich die Anzahl der durch die Aufsichtsorgane entnommenen Proben signifikant von denen der Vorjahre unterscheiden wird. Im Revisions- und Probenplan ist für 2003 die Ziehung von 43.000 Proben vorgesehen. Diese Vorgaben galten auch für die Jahre 2001 und 2002. Es wären dies 5,3 Proben pro 1000 Einwohner.

**Frage 35:**

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

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

**Frage 36:**

Importe aus Drittstaaten unterliegen den gleichen Kontrollmaßnahmen wie Lebensmittel aus dem Inland. Besonders sensible Lebensmittel (z.B. Pistazien aus bestimmten Ländern) müssen jedoch vor der Abfertigung durch den Zoll untersucht werden.

**Frage 37:**

Die nachstehende Tabelle gibt einen Überblick über die Beprobung nicht-österreichischer Lebensmittel auf dem Markt:

	2001	2002
Burgenland	290	307
Kärnten	598	594
Niederösterreich	1000	945
Oberösterreich	1566	1187
Salzburg	539	431
Steiermark	759	648
Tirol	1075	1030
Vorarlberg	201	309
Wien	3834	3125
Österreich	9862	8576

**Fragen 38 und 39:**

Die Tätigkeit der Abteilungen für Lebensmittelangelegenheiten umfasst neben den legislativen Maßnahmen hauptsächlich die Koordinierung zwischen der AGES, der Lebensmittelaufsicht und den Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Kärnten, Vorarlberg und Wien. Als Koordinierungsinstrumente dienen der Revisions- und Probenplan, Schwerpunktaktionen, Monitoringprogramme, das europäische Schnellwarnsystem und einzelne Anweisungen (z.B. bei Konsumentenbeschwerden). Darüber hinaus haben Erläuterungen und Interpretationen zu einzelnen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, die an die vorgenannten Einrichtungen weitergegeben werden, koordinierende Funktion. Eine Auflistung derartiger Maßnahmen wäre auf Grund ihrer Vielschichtigkeit und der großen Anzahl nur mit einem nicht vertretbaren Aufwand möglich.

**Fragen 40 und 41:**

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

**Frage 42:**

Im Lebensmittelbereich sind in diesem Jahr eine Vielzahl von Richtlinien umzusetzen (z.B. die sogenannten "Frühstücksrichtlinien" betreffend Honig, Konfitüre, Zuckerarten, Fruchtsäfte, eingedickte Milch und Trockenmilch, Kakao- und Schokoladeerzeugnisse), wobei mein Ressort um eine zeitgerechte Umsetzung bemüht ist.

**Fragen 43 und 44:**

Auf Gemeinschaftsebene finden im Lebensmittelbereich laufend Harmonisierungsmaßnahmen statt. Ein wichtiger Schritt ist die Vereinheitlichung der Hygienevorschriften, die derzeit noch im Gang ist. Als eine der bedeutendsten Maßnahmen ist der Vorschlag der EG für eine Verordnung über amtliche Futtermittel und Lebensmittelkontrollen zu nennen. Die österreichische Haltung ist von der Aufrechterhaltung des hohen österreichischen Konsumentenschutzniveaus ge-

prägt. Dabei wurde auch auf die besonderen Gegebenheiten der Klein- und Mittelbetriebe Rücksicht genommen.

**Frage 45:**

Verstöße gegen unmittelbar anwendbares EG-Recht sind gemäß § 10 Abs. 5 iVm 74 Abs. 6 LMG 1975 zu ahnden; dies stellt eine wirksame Maßnahme dar.

**Fragen 46 und 47:**

Mein Ressort bereitet eine weitere LMG-Novelle vor, die zum Ziel hat, die Konformität mit Gemeinschaftsrecht sowohl hinsichtlich der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (General Food Law) als auch aufgrund anderer gemeinschaftsrechtlicher Bestimmungen herzustellen.

**Frage 48:**

Auf Grund der "Empfehlung der Kommission vom 18. April 2001 über ein koordiniertes Programm zur amtlichen Kontrolle von Lebensmitteln für 2001 (2001/337/EG) " wurden nachstehende Kontrollprojekte durchgeführt:  
Bakterielle Beschaffenheit von Räucherfischen  
Überprüfung der QUID

Auf Grund der "Empfehlung der Kommission vom 25. Januar 2002 über ein koordiniertes Programm zur amtlichen Lebensmittelüberwachung für 2002 (2002/66/EG)" wurden nachstehende Kontrollprojekte durchgeführt:

- Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebensmittel
- bakteriologische Sicherheit von Obst- und Gemüsesäften
- bakteriologische Sicherheit von vorzerkleinertem frischen Obst und Gemüse und von Keimlingen

Tabellen über die Ergebnisse der Kontrollprogramme der Jahre 2001 und 2002 liegen bei.

**Frage 49:**

Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit umfasst u.a. sämtliche Bundesanstalten für Lebensmitteluntersuchung. Das Hauptaugenmerk der Agentur ist, basierend auf der Risikoanalyse, auf die Risikobewertung sowie damit im Zusammenhang stehend auf die Risikokommunikation gerichtet. In besonderen Fällen, in denen nach einer Auswertung der verfügbaren einschlägigen Informationen ein Gesundheitsrisiko festgestellt wird, aber die wissenschaftliche Unsicherheit andauert, können vorläufige Risikomanagementmaßnahmen zur Sicherstellung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus getroffen werden, bis weitere wissenschaftliche Informationen für eine umfassende Risikobewertung vorliegen (Vorsorgeprinzip). Was das Bundesamt für Ernährungssicherheit betrifft, verweise ich auf den hierfür zuständigen Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

**Fragen 50 und 51:**

Im Zusammenhang mit der AGES treten keine Probleme in der Vollziehung auf. Ein Problembereich in der mittelbaren Bundesverwaltung ist jedoch die geringe Anzahl an Lebensmittelaufsichtsorganen.

**Fragen 52 und 54:**

Für die Untersuchung von Lebensmitteln sind nach wie vor die Anstalten (Standorte) in Graz, Innsbruck, Linz, Salzburg und Wien zuständig. Diese Standorte sind im „Bereich Lebensmittel“ im Rahmen der Organisationsstruktur der AGES eingegliedert.

**Frage 53:**

Die für die Beantwortung erforderlichen Daten wurden angefordert; die Antwort wird dem Parlament ehestmöglich nachgereicht werden.

**Frage 55:**

Ansprechpartner ist generell die Geschäftsführung der AGES, im Besonderen Frau Dr. Christine Weber.

**Frage 56:**

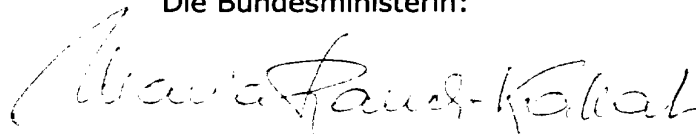
Mit Gründung der AGES wurden seitens der Lebensmitteluntersuchungsanstalten 96 Beamte zur Dienstleistung zugewiesen und 96 Vertragsbedienstete übergeben.

**Fragen 57 bis 59:**

Das Lebensmittelrecht und das agrarische Betriebsmittelrecht stellen zwei spezifische Rechtsmaterien dar; eine einheitliche Terminologie sowie einheitliche Strafdrohungen sind daher nur schwer durchführbar und es müssten auf Gemeinschaftsebene die Voraussetzungen dafür gegeben sein. In diesem Zusammenhang ist auf den Vorschlag der EG für eine Verordnung über amtliche Futtermittel und Lebensmittelkontrollen zu verweisen, der im Kontrollbereich zu einer Vereinheitlichung führen soll.

Beilage

Mit freundlichen Grüßen  
Die Bundesministerin:





Bei Lage

2001 - - Bakterielle Beschaffenheit von Räucherfischen  
**BAKTERIOLOGISCHE QUALITÄT VON RÄUCHERFISCH**  
 (heiß oder kalt geräucherter Lachs, Schellfisch, Hering und anderer geräucherter Fisch)  
 Mitgliedstaat: AUSTRIA

Ort der Probenahme:

Handel/Einzelhandel X

Herstellung/Rohstoffe □

Herstellung/Endprodukt X

Mikrobiologische Kriterien	Produktbezeichnung	Anzahl der Proben	Analyseergebnisse (*)			Verwendetes Verfahren (Ref.)	Getroffene Maßnahmen (Anzahl)			
			Z	A	U		Keine	Maßnahmen hinsichtlich der Erzeugnisse	Maßnahmen hinsichtlich des Herstellungsbetriebes	Sonstige
<b>Aerobe Mikroorganismen 30 °C</b> Räucherlachs, Schellfisch und anderer geräucherter Fisch: $n=5, c=2, m=10^6/g, M=10^7/g$ Geräucherter Hering/Sardellen in Salzlake: $n=5, c=2, M=10^5/g, M=10^6/g$		145	106	14	25		132	11	2	
<b>Coagulase + Staphylokokken</b> Räucherlachs, Kabeljau und anderer leicht geräucherter Fisch: $n=5, c=2, m=1/g, M=10/g$ Vakuumverpackter geräucherter Lachs in Scheiben: $n=5, c=2, m=10/g, M=100/g$		75	73		2	Plate count Agar	74	1		
<b>Escherichia Coli</b> $n=5, c=1, m=10/g, M=100/g$ oder <b>fäkale kolloforme Bakterien</b> $n=5, c=1, m=1/g, M=10/g$		70	65	4	1	Baird Parker Agar	69	1		
		145	139	1	5	ECD Agar	143	2		
			Nicht vorhanden in 25 g	$\leq m$	$>$					
<b>Listeria monocytogenes (**)</b> $n=5, c=0, m=100/g$		145	120	17	8	EN/ISO11290-1 EN/ISO11290-2	122	16	7	

n: Anzahl Stichprobenheiten

c: Anzahl Probeinheiten mit Keimzahl zwischen Schwellenwert m und Höchstwert M.

(\*) Das Los gilt als: zufriedenstellend (Z), wenn der Wert in allen Proben gleich oder kleiner als m ist; annehmbar (A), wenn höchstens c Proben zwischen m und M liegen und alle übrigen Proben gleich oder kleiner als m sind; unbefriedigend (U), wenn die Werte einer oder mehrerer Proben über M liegen oder mehr als c Proben Werte zwischen m und M aufweisen.

(\*\*) Sofern eine Keimzählung durchgeführt wurde, sind die Werte anzugeben



Amisblatt der Europäischen Gemeinschaften

2002  
SOJA  
KENNZEICHNUNG GENETISCH VERÄNDERTER LEBENSMITTEL  
Mitgliedstaat: ÖSTERREICH

Produktbezeichnung	Anzahl der Produktkontrollen -Los (Größe und Bezeichnung) -Proben (Einheiten)	Prüfung der Unterlagen	Verfahrenscode	Analyse			Getroffene Maßnahmen (Anzahl)										
				Proben > 1%	Proben < 1%	( <sup>2</sup> )	Keine Verwarnung	Mündliche Verwarnung	Schriftliche Verwarnung	Verbesserte betriebliche Überwachung gefordert	Zurücknahme des Produkts gefordert	Verwaltungsanktion	Gerichtliche Sanktion	Sonstige			
Total	112																
Sojabohnen	30		30xA		30			30									
Sojamehl	22		22xA, 3xB		22			22									
Tofu	9		9xA, 3xB		9			8						**1xNWKV			
Soja-Backwaren	12		12xA		12			12									
andere	39		36xA, 4xB		38	1		34		4							

(<sup>2</sup>) Nachweis eines zufälligen Vorkommens anhand von Unterlagen.

(<sup>1</sup>) Proben, in denen kein Protein von GVO nachgewiesen wurde.

\* A qualitative PCR  
B quantitative (Echtzeit) PCR

\*\* NWKV Beanstandungen gemäß der österr. Verordnung über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, BGBl. Nr. 896/1995

\*\*\* LMKV Beanstandungen gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993, BGBl. Nr. 72/1993

Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften

**2002**  
**Mais**  
**KENNEICHNUNG GENETISCH VERÄNDERTER LEBENSMITTEL**  
 Mitgliedsstaat: ÖSTERREICH

Produktbezeichnung	Anzahl der Produktkontrollen -Los (Größe und Bezeichnung) -Proben (Einheiten)	Prüfung der Unterlagen ( <sup>1</sup> )	Verfahrenscode	Analyse			Getroffene Maßnahmen (Anzahl)									
				Proben > 1%	Proben < 1%	( <sup>2</sup> )	Keine	Mündliche Verwarnung	Schriftliche Verwarnung	Verbesserte innerbetriebliche Überwachung gefordert	Zurücknahme des Produkts gefordert	Verwaltungs-sanktion	Gerichtliche Sanktion	Sonstige		
Total	70															
Mais	5		5xA		5		4									
Maismehl	26		26xA,1xB		26		25									
Mais-Snack	4		4xA,1xB		4		4									
Mais-Chips	5		4xA		4	1	5									
Mais-Bachwaren	4		4xA,1xB		4		3									
Polenta	24		24xA		24		24									
andere	2		2xA		2		2									

(<sup>1</sup>) Nachweis eines zufälligen Vorhandenseins anhand von Unterlagen.  
 (<sup>2</sup>) Proben, in denen kein Protein von GVO nachgewiesen wurde.

\* A qualitative PCR  
 B quantitative (Echtzeit) PCR

\*\* NWKV Beanstandungen gemäß der österr. Verordnung über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, BGBl. Nr. 896/1995

\*\*\* LMKV Beanstandungen gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993, BGBl. Nr. 72/1993



Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften

2002 - - Bakteriologische Sicherheit von Obst- und Gemüsesäften

BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON OBST- UND GEMÜSESÄFTEN  
Mitgliedstaat: Österreich

- Herstellerbetrieb
- Einzelhandel

Bakterielle Erreger	Produktbezeichnung	Anzahl der Proben	Analyseergebnisse		Getroffene Maßnahmen (Anzahl)									
			Negativ	Positiv	Keine Verwärmung	Mündliche Verwärmung	Schriftliche Verwärmung	Verbesserte betriebliche Überwachung gefordert	Verkaufsverbot	Verwaltungs-sanktion	Gerichtliche Sanktion	Sonstige		
Salmonella spp.	Obstsäfte Gemüsesäfte	52	52		52									
		14	14		14									
Toxigene E. coli		52	52		52									
		14	14		14									
Listeria monocytogenes (1)		52	52		52									
		14	14		14									

(1) Sofern eine Aufzählung vorgenommen wurde, ist das Ergebnis anzugeben

HACCP  Herstellerbetriebe

Einzelhandel

Wie viele Lebensmittelunternehmen wurden im Zuge dieses Programms insgesamt besichtigt?

64

Wie viele entsprachen Richtlinie 93/43/EWG bei der Anwendung der HACCP-Prinzipien?

45

Waren bei den Unternehmen, die Richtlinie 93/43/EWG entsprechen, Unterlagen über die Risikoanalyse oder für die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte vorhanden?

45

Wie viele der Lebensmittelunternehmen verfügten über eine zugelassene Leitlinie für eine gute Hygienepraxis?

Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften

2002

BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON VORZERKLEINERTEM FRISCHEM OBST UND GEMÜSE UND VON KEIMLINGEN  
 Mitgliedstaat: Österreich

Herstellerbetrieb  
 Einzelhandel

Vorzerkleinerte Erzeugnisse   
 Keimlinge

Bakterielle Erreger	Produktbezeichnung	Anzahl der Proben	Analyseergebnisse		Getroffene Maßnahmen (Anzahl)						Sonstige		
			Negativ	Positiv	Keine	Mündliche Verwarnung	Schriftliche Verwarnung	Verbesserte innerbetriebliche Überwachung gefordert	Verkaufsverbot	Verwaltungs-sanktion		Gerichtliche Sanktion	
Salmonella spp.	Obst	21	21		21								
Toxigene E. coli		21	21		21								
Listeria monocytogenes (1)		21	21		21								

(1) Sofern eine Aufzählung vorgenommen wurde, ist das Ergebnis anzugeben.

HACCP  Herstellerbetriebe  Einzelhandel

Wie viele Lebensmittelunternehmen wurden im Zuge dieses Programms insgesamt besichtigt?

Wie viele entsprechen Richtlinie 93/43/EWG bei der Anwendung der HACCP-Prinzipien?

Wären bei den Unternehmen, die Richtlinie 93/43/EWG entsprechen, Unterlagen über die Risikoanalyse oder für die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte vorhanden?

Wie viele der Lebensmittelunternehmen verfügen über eine zugelassene Leitlinie für eine gute Hygienepraxis?

Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften

2002

BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON VORZERKLEINERTEM FRISCHEM OBST UND GEMÜSE UND VON KEIMLINGEN  
 Mitgliedstaat: Österreich

Herstellerbetrieb  
 Einzelhandel

Vorzerkleinerte Erzeugnisse   
 Keimlinge

Bakterielle Erreger	Produktbezeichnung	Anzahl der Proben	Analyseergebnisse		Getroffene Maßnahmen (Anzahl)							Sonstige			
			Negativ	Positiv	Keine	Mündliche Verwarnung	Schriftliche Verwarnung	Verbesserte innerbetriebliche Überwachung gefordert	Verkaufsverbot	Verwaltungs-sanktion	Gerichtliche Sanktion				
Salmonella spp.	Gemüse	183	183		183										
Toxigene E. coli		183	183		183										
Listeria monocytogenes (1)		183	181	2	181							1		1	

(1) Sofern eine Aufzählung vorgenommen wurde, ist das Ergebnis anzugeben.

HACCP  Herstellerbetriebe  Einzelhandel

Wie viele Lebensmittelunternehmen wurden im Zuge dieses Programms insgesamt besichtigt?

Wie viele entsprachen Richtlinie 93/43/EWG bei der Anwendung der HACCP-Prinzipien?

Waren bei den Unternehmen, die Richtlinie 93/43/EWG entsprachen, Unterlagen über die Risikoanalyse oder für die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte vorhanden?

Wie viele der Lebensmittelunternehmen verfügten über eine zugelassene Leitlinie für eine gute Hygienepraxis?



Amisblatt der Europäischen Gemeinschaften

2002

BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON VORZERKLEINERTEM FRISCHEM OBST UND GEMÜSE UND VON KEIMLINGEN  
 Mitgliedstaat: Österreich

Herstellerbetrieb  
 Einzelhandel

Vorzerkleinerte Erzeugnisse   
 Keimlinge

Bakterielle Erreger	Produktbezeichnung	Anzahl der Proben	Analyseergebnisse		Getroffene Maßnahmen (Anzahl)						Sonstige		
			Negativ	Positiv	Keine	Mündliche Verwarnung	Schriftliche Verwarnung	Verbesserte innerbetriebliche Überwachung gefordert	Verkaufsverbot	Verwaltungs-sanktion		Gerichtliche Sanktion	
Salmonella spp.	Gemüse	52	52		52								
Toxigene E. coli		52	52		52								
Listeria monocytogenes (1)		52	52		52								

(1) Sofern eine Aufzählung vorgenommen wurde, ist das Ergebnis anzugeben

HACCP  Herstellerbetriebe  Einzelhandel

Wie viele Lebensmittelunternehmen wurden im Zuge dieses Programms insgesamt besichtigt?

Wie viele entsprachen Richtlinie 93/43/EWG bei der Anwendung der HACCP-Prinzipien?

Waren bei den Unternehmen, die Richtlinie 93/43/EWG entsprachen, Unterlagen über die Risikoanalyse oder für die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte vorhanden?

Wie viele der Lebensmittelunternehmen verfügten über eine zugelassene Leitlinie für eine gute Hygienepraxis?

Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften

2002

BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON VORZERKLEINERTEM FRISCHEM OBST UND GEMÜSE UND VON KEIMLINGEN  
 Mitgliedstaat: Österreich

Herstellerbetrieb  
 Einzelhandel

Vorzerkleinerte Erzeugnisse   
 Keimlinge

Bakterielle Erreger	Produktbezeichnung	Anzahl der Proben	Analyseergebnisse		Getroffene Maßnahmen (Anzahl)						Sonstige			
			Negativ	Positiv	Keine	Mündliche Verwarnung	Schriftliche Verwarnung	Verbesserte innerbetriebliche Überwachung gefordert	Verkaufsverbot	Verwaltungs-sanktion		Gerichtliche Sanktion		
Salmonella spp.	Keimlinge	31	31		31									
Toxigene E. coli		31	31		31									
Listeria monocytogenes (1)		31	31		31									

(1) Sofern eine Aufzählung vorgenommen wurde, ist das Ergebnis anzugeben

Einzelhandel

Herstellerbetriebe

HACCP

Wie viele Lebensmittelunternehmen wurden im Zuge dieses Programms insgesamt besichtigt?

Wie viele entsprachen Richtlinie 93/43/EWG bei der Anwendung der HACCP-Prinzipien?

Waren bei den Unternehmen, die Richtlinie 93/43/EWG entsprechen, Unterlagen über die Risikoanalyse oder für die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte vorhanden?

Wie viele der Lebensmittelunternehmen verfügten über eine zugelassene Leitlinie für eine gute Hygienepraxis?

Amisblatt der Europäischen Gemeinschaften

2002

**BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON VORZERKLEINERTEM FRISCHEM OBST UND GEMÜSE UND VON KEIMLINGEN**  
 Mitgliedstaat: Österreich

 Herstellerbetrieb  
 Einzelhandel

 Vorzerkleinerte Erzeugnisse  
 Keimlinge

Bakterielle Erreger	Produktbezeichnung	Anzahl der Proben	Analyseergebnisse		Getroffene Maßnahmen (Anzahl)						Sonstige		
			Negativ	Positiv	Keine	Mündliche Verwarnung	Schriftliche Verwarnung	Verbesserte innerbetriebliche Überwachung gefordert	Verkaufsverbot	Verwaltungs-sanktion		Gerichtliche Sanktion	
Salmonella spp.	Keimlinge	2	2		2								
Toxigene E. coli		2	2		2								
Listeria monocytogenes (1)		2	2		2								

(1) Sofern eine Aufzählung vorgenommen wurde, ist das Ergebnis anzugeben

Einzelhandel  
 Herstellerbetriebe

Wie viele Lebensmittelunternehmen wurden im Zuge dieses Programms insgesamt besichtigt?

Wie viele entsprachen Richtlinie 93/43/EWG bei der Anwendung der HACCP-Prinzipien?

Waren bei den Unternehmen, die Richtlinie 93/43/EWG entsprechen, Unterlagen über die Risikoanalyse oder für die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte vorhanden?

Wie viele der Lebensmittelunternehmen verfügten über eine zugelassene Leitlinie für eine gute Hygienepraxis?

Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften

2002

BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON VORZERKLEINERTEM FRISCHEM OBST UND GEMÜSE UND VON KEIMLINGEN  
 Mitgliedstaat: Österreich

Herstellerbetrieb  
 Einzelhandel

Vorzerkleinerte Erzeugnisse   
 Keimlinge

Bakterielle Erreger	Produktbezeichnung	Anzahl der Proben	Analyseergebnisse		Getroffene Maßnahmen (Anzahl)						Sonstige		
			Negativ	Positiv	Keine	Mündliche Verwarnung	Schriftliche Verwarnung	Verbesserte innerbetriebliche Überwachung gefordert	Verkaufsverbot	Verwaltungs-sanktion		Gerichtliche Sanktion	
Salmonella spp.													
Toxigene E. coli													
Listeria monocytogenes (*)													
(1) Sofern eine Aufzählung vorgenommen wurde, ist das Ergebnis anzugeben HACCP <input type="checkbox"/> Herstellerbetriebe <input checked="" type="checkbox"/> Einzelhandel													
Wie viele Lebensmittelunternehmen wurden im Zuge dieses Programms insgesamt besichtigt?													
139													
Wie viele entsprachen Richtlinie 93/43/EWG bei der Anwendung der HACCP-Prinzipien?													
111													
Waren bei den Unternehmen, die Richtlinie 93/43/EWG entsprachen, Unterlagen über die Risikoanalyse oder für die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte vorhanden?													
96													
Wie viele der Lebensmittelunternehmen verfügten über eine zugelassene Leitlinie für eine gute Hygienepraxis?													

Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften

2002

**BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON VORZERKLEINERTEM FRISCHEM OBST UND GEMÜSE UND VON KEIMLINGEN**  
 Mitgliedstaat: Österreich

 Herstellerbetrieb  
 Einzelhandel

 Vorzerkleinerte Erzeugnisse   
 Keimlinge 

Bakterielle Erreger	Produktbezeichnung	Anzahl der Proben	Analyseergebnisse					Getroffene Maßnahmen (Anzahl)						Sonstige	
			Analyseergebnisse		Keine	Mündliche Verwarnung	Schriftliche Verwarnung	Verbesserte innerbetriebliche Überwachung gefordert	Verkaufsverbot	Verwaltungs-sanktion	Gerichtliche Sanktion				
			Negativ	Positiv											
Salmonella spp.															
Toxigene E. coli															
Listeria monocytogenes (*)															
(1) Sofern eine Aufzählung vorgenommen wurde, ist das Ergebnis anzugeben															
HACCP <input checked="" type="checkbox"/> Herstellerbetriebe <input type="checkbox"/> Einzelhandel															
Wie viele Lebensmittelunternehmen wurden im Zuge dieses Programms insgesamt besichtigt?													38		
Wie viele entsprachen Richtlinie 93/43/EWG bei der Anwendung der HACCP-Prinzipien?													28		
Waren bei den Unternehmen, die Richtlinie 93/43/EWG entsprechen, Unterlagen über die Risikoanalyse oder für die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte vorhanden?													21		
Wie viele der Lebensmittelunternehmen verfügten über eine zugelassene Leitlinie für eine gute Hygienepraxis?															