

Eingelangt am 02.07.2010

Dieser Text ist elektronisch textinterpretiert. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM für Gesundheit

Anfragebeantwortung

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 5328/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier und GenossInnen** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

Die Einfuhrkontrollen werden gemäß Gemeinschaftsrecht an den Außengrenzen der Gemeinschaft durchgeführt. Die vorhandenen Daten betreffen daher die an den beiden österreichischen Grenzkontrollstellen Flughafen Wien und Flughafen Linz zur Einfuhr in die Gemeinschaft kontrollierten Sendungen.

Daten über an anderen Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft importierte Sendungen mit Bestimmungsort in Österreich liegen dem BMG nicht vor.

Gemäß den Vorgaben im Gemeinschaftsrecht werden die Kategorien „Fischereierzeugnisse“ und „Muscheln + Schlachtfische“ erfasst, eine Trennung in Meeresfische und Süßwasserfische ist nicht vorgesehen.

Die Angaben für 2008 umfassen auch die Importe über die Schweiz. Auf Grund des Inkrafttretens des landwirtschaftlichen Verkehrsabkommens EU-Schweiz werden die Sendungen aus der Schweiz seit 1.1.2009 nicht mehr als Einfuhrsendungen erfasst.

Die Zahl der Sendungen wird statistisch erfasst, nicht jedoch das Gewicht. Daher sind die folgenden Gewichtsangaben hochgerechnet nach exakter Gewichtsermittlung von genau 100 Sendungen:

Importsendungen von Fischereierzeugnissen und Muscheln + Schlachtfischen an österreichischen Grenzkontrollstellen:

2008 (mit Schweiz):

439 Sendungen mit 178,3 Tonnen Fischereierzeugnissen und Muscheln + Schlachtfische

2009:

205 Sendungen mit 78,58 Tonnen Fischereierzeugnisse und Muscheln + Schlachtfischen aus Drittstaaten nach Österreich

Frage 2:

Eine namentliche Nennung oder eine Nennung von Markenbezeichnungen der beanstandeten Proben ist aus datenschutzrechtlichen Gründen nicht möglich. In diesem Zusammenhang wird auf § 1 Abs. 1 des Datenschutzgesetzes verwiesen, wonach jedermann Anspruch auf Geheimhaltung der ihn betreffenden personenbezogenen Daten hat, soweit ein schutzwürdiges Interesse daran besteht.

Die Probenzahl sind den Tätigkeitsberichten der Länder 2008 und 2009 entnommen.

2008									
	B	K	NÖ	OÖ	S	Stmk	T	V	W
0201	3	9	80	14	1	25	37	4	153
0202	10	17	58	37	16	35	28	8	151
0205	12	16	36	31	13	12	36	5	112
0207	3		19	25		34	10	15	32

2009									
	B	K	NÖ	OÖ	S	Stmk	T	V	W
0201	7	18	89	27	10	29	15	21	188
0202	11	29	79	40	8	41	21	9	158
0205	7	13	28	27	9	15	23	6	100
0207	6		31	39	5	23	9	2	24

- 0201 Meeresfische frisch und tiefgekühlt
- 0202 Meeresfischerzeugnisse
- 0205 Schalen-, Krusten- und Weichtiere und Erzeugnisse
- 0207 Konserven der gesamten Warengruppe

Folgende Produkte wurden u.a. entnommen (beispielhafte Auflistung aus den Meldungen der Länder):

- Alaska – Seelachsfilet tiefgefrorene
- Atlantischer Räucherlachs geschnitten
- Black Tiger, Riesengarnelen in Knoblauchöl
- Butterfisch
- Doradenfilet aus Aquakultur
- Eismeer Shrimps in Lake
- Zanderfilet tiefgefrorene
- Wildlachsfilet
- Wilder Lachs Red
- Thunfischfilet frisch
- Thunfisch Medallions Sushi Art – Sushi Deluxe Small
- Surimi Garnelenimitat scharf
- Surimi Garnelenimitat in Knoblauchöl
- Schollenfilet
- Schellfischfilet tiefgefrorene
- Sardellen in offener Styroportasse
- Salmon
- Räucherlachs Premium
- Polar Dorsch paniert
- Pangasiusfilet
- Nordischer Räucherlachs vorgeschnitten

Naturmakrelenfilet
Meeresfrüchte in Lake
Meeresfrüchte in Knoblauchöl
Makrele geräuchert
Lachsfilet aus Aquakultur
Lachsfilet (Norwegischer Zuchtlachs)
Kabeljaufilets tiefgefrorene
Geräucherter Heilbutt
Garnelen offen
Scholle Naturfilet, TK
Gekochte Salzwasser Garnelen
Schollenfilet
Pazifischer Polardorsch, panierte Filets
Pazifischer Polardorsch, panierte Filets
Kabeljaufilet
Muscheln gekocht und tiefgefroren
Alaska Seelachs Filet
Lachsfilet, geschnitten
Butterfisch, geschnitten
Squid Tubes U 5
Kabeljaufilet
New Zealand Greenshell (TM) Mussels
Greenshell Mussels
Cocktail Schrimps
Sepien ganz gereinigt roh
Garnelen mit Schale
Scholle (tiefgefroren und im Betrieb aufgetaut)
Thunfisch
Butterfisch
Lachs
Lachs geschnitten enthäutet
Butterfisch geschnitten
Carpaccio di gamberi
Kabeljaufilet frisch
Feine Calamari Grill und Bratfertig mariniert
Miesmuscheln in der Schale
Kleine Kamm-Muscheln
Arca Asiatica
Venusmuscheln
Blaukrabbe
Süßwasser Riesengarnelenschwänze
Sardine Gnaz
Butterfisch geschnitten
Thunfisch geschnitten
Lachs geschnitten
Zha Xia He
Grönlandgarnelen
Garnelen aus Guanamay
Oktopuss TK
Schollenfilets
Thunfisch - Filet
Lachssteak frisch
Hoki-Filet
Garnelen roh
gekochter Hummer in Salzwasser, tk
King Prawns, Riesengarnelenschwänze, roh TK
getrockneter Eidechsenfisch TK

Branzino
Miesmuscheln
Kabeljau roh
gekochte Shrimps
Wildlachs, Sokeye
Thunfischsteaks, tk
Lachsfilet
Garnelen, tk
Octopus, tk
Sepia, tk
Polardorsch, tk.
Sushi Aal-Scheiben
Garnelenfülle f. Teigtaschen
Tigergarnelen aufgetaut
Muscheln, TK
Meeresfrüchte
Sushi Ebi (gekochte White Tiger Garnelen)
Krebse, TK
Asiatischer gelber Umberfisch, TK
Pfahlmuschelfleisch, TK
Wolfsbarsch
Hummer
Flußkrebse
Goldbrasse
Kabeljaufilet frisch Nordostsee
Krabbenfleisch mit Kunststoff sack
Sardellen tk
Miesmuscheln (Mytilus spp.) "Paulus"
Grünschalen Muscheln
Blaue Krabben
Riesengarnelen ohne Kopf
Black Tiger Seewassergarnelen
Cocktail Shrimps 60/80
Indische Makrelen
Silberne Pampel
Vongole
Garnelen aufgetaut
Shrimps
Riesengarnelen
Garnelen t.k.
Pangasiusfilet
Garnelen aufgetaut in Kunststoffbox
Rotschwanzschnapper t.k.
Rote Brassen t.k.
Cocktail Shrimps t.k. 60/120
Cocktail Shrimps t.k. 200/300
Pacific Garnelen
Black Tiger Shrimps in Knoblauchsauce
Sardellen
Pangasiusfilet
Sandschnecke gekocht
Trogmuschelfleisch
Seequalle
St. Petersfisch
Gürtelfisch
Muschelfleisch

Coctail de Fruits de Mer
Ophiocephalus
Tete de Barramundi
Porte Bonheur aux crevettes
Pangasius entier vide
Muscheln
King Prawns
Muscheln in Schale
Huitres Creuses (Austern FDC)
Venusmuscheln Veraci (Tapes semidecussatus)
Coquillesvlees (Jakobsmuscheln, Placopecten Magellanicus)
Kaisergranaten
Garnelen mit Kopf (Gambas)
Shrimps tiefgefroren 500 g
Kabeljaufilet + Glas mit Wurm
Tiger Shrimps
Anglerfilet Seeteufel
Riesengarnelen mit Schale 13-15
Premium Wildlachs Sockeye
Fischpasta aus Messerfisch
Hummerchips mit Gefäß
Lachsstücke, geschnitten, foliert
Miesmuscheln
Muscheln gekocht und tiefgefroren
Tiefgefrorene Grünschalenmuscheln aus Neussland in halberSchale
Goldbrasse
Shrimps easy peel tiefgefroren
Lachssteak Frisch
Yunmee gekochte Shrimps
Cozze al naturale
Carpaccio di mare, Oktopuscarpaccio
Africkan Mackerel tk
Milchfisch ganz
Sardellen
Kabeljau aufgetaut
Garnelen aufgetaut
Lachs geschnitten für Sushi
Thunfisch - TK
Naturmakrelenfilet
Seeteufel - Filet tiefgekühlt
Kabeljau
Shrimps Patties, Gebraten, Tiefgefroren
Rot-Barsch
Surimi - Garnelen in Knoblauch
Seeteufel
Königsgarnelen
Seelachsfilet
gedämpfte Seeteufelleber
Sepia, gereinigt, roh, glasiert, Block
rote Shrimps
Tilapia (Buntbarsch)
Octopus-Carpaccio
Sepia
Tuna Saku
Muscheln aufgetaut
Garnelentaschen

Nobashi Ebi (Garnelen)
Meerbarben - TK
Schollenfilet frisch
Pfahlmuscheln roh
gemischte Meeresfrüchte roh
Kaisergranat 13-16
Cocktail Shrimps 200/300
Black Tiger Shrimp
Greenshell Mussels - Neuseeländische Grünschalenmuscheln
Krabben-Garnelen Terrine
Muscheln in feiner Knoblauchbutter Mayflower
Tiger Garnelen ohne Kopf - roh
Austern frisch
Fresh Frozen Shrimp
Welsfilet
Thunfisch in Marinade
eingelegte Muscheln
Tintenfischringe
Flusskrebsschwänze in Knoblauchöl
Spanische Makrele in Scheiben
Bismarck-Heringe
Edle Matjes-Filets
Makrelen Filet Pfeffer
Makrelen in Gemüse a la Provenzale
Octopus- Tintenfische in Olivenöl
Thunfischstücke in Gemüse
Gourmet Sardellen a la Mediterran
Muscheln in fruchtiger Tomaten Sauce
Scampi – Spieße
Robinson Crusoe Venusmuscheln

Frage 3:

Von der AGES wurden folgende Proben untersucht (bestimmte Proben aus Vorarlberg und Kärnten wurden an die AGES abgetreten):

2008: 720 Proben + 5 Proben von Kärnten, 7 Proben von Vorarlberg und 91 Privatproben

2009: 775 Proben + 13 Proben von Kärnten, 6 Proben von Vorarlberg und 69 Privatproben

Produktgruppen: Meerestiere roh, Meeresfische roh, Meerestiererzeugnisse, Konserven, Meeresfischerzeugnis, Meerestiererzeugnisse, Fertiggerichte

Von der LUA3 (Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Gemeinde Wien) wurden folgenden Proben untersucht (Produktgruppe Meeresfische, - Erzeugnisse, Schalen-, Krusten-, Weichtiere und Erzeugnisse):

2008: Meeresfische	470
- Erzeugnisse	607
Schalen-, Krusten-, Weichtiere und Erzeugnisse	255

2009: Meeresfische	582
- Erzeugnisse	746
Schalen-, Krusten-, Weichtiere und Erzeugnisse	318

Vom Umweltinstitut Vorarlberg wurden im Jahre 2008 36 Proben und im Jahre 2009 40 Proben Meeresfische, - Erzeugnisse, Schalen-, Krusten-, Weichtiere und Erzeugnisse untersucht.

Frage 4 :

Auf folgende Parameter/Stoffe, wurde u.a. in der AGES untersucht (siehe auch Beilage 1):

Parameter

1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	Cyanursäure	p,p'-DDE
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	Danofloxacin	p,p'-DDT
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	Dapson	Parlar 26
1,2,3,4,7,8-HxCDD	Decarbamoyl Saxitoxin	Parlar 50
1,2,3,4,7,8-HxCDF	Decarbamoylgonautoxin2,3	Parlar 62
1,2,3,6,7,8-HxCDD	Decarbamoylneosaxitoxin	PCB 101
1,2,3,6,7,8-HxCDF	Di(2-ethylhexyl)phthalat	PCB 105
1,2,3,7,8,9-HxCDD	Dibenz(a,h)anthracen	PCB 114
1,2,3,7,8,9-HxCDF	Dibenzo(a,e)pyren	PCB 118
1,2,3,7,8-PeCDD	Dibenzo(a,h)pyren	PCB 123
1,2,3,7,8-PeCDF	Dibenzo(a,i)pyren	PCB 126
2,3,4,6,7,8-HxCDF	Dibenzo(a,l)pyren	PCB 138
2,3,4,7,8-PeCDF	Dibutylphthalat (DBP)	PCB 153
2,3,7,8-TCDD	Dicyclohexylphthalat	PCB 156
2,3,7,8-TCDF	Dieldrin	PCB 157
5-Methylchrysen	Diethylphthalat (DEP)	PCB 167
Abtropfgewicht	Difloxacin	PCB 169
Acesulfam K	Dihydrostreptomycin	PCB 180

a-Chlordan	Diisobutylphthalat	PCB 189
a-Endosulfan	Diisodecylphthalat	PCB 28
a-HCH	Diisononylphthalat	PCB 52
Aldrin	Diisooctylphthalat	PCB 77
Aminoglycoside	Dimethylphthalat (DMP)	PCB 81
Aminohydantoin	Dinophysistoxin-1	Pectenotoxin-2
Ammelid	Dinophysistoxin-2	Peroxidzahl
Ammelin	Dioctylphthalat (DOP)	Phosphat - ortho
AMOZ	Diphosphat	Phosphat-gesamt
Anteil Fisch	Domoinsäure	Photometrie
Anteil Gemüse	E. coli	Phthalylsulfathiazol
Anteil Glasur	E. coli O157	pH-Wert
AOZ	EHEC	Pirimiphos-methyl
Arsen	Eiweiß	Polyphosphate
Fremdkörper	Eiweiß, kollagenfrei	präsumt. Bac. cereus
Asche	Endosulfansulfat	Pseudomonas sp.
Aspartam	Endrin	PSP Tox (Saxitohychl -Ä)
aW-Wert	Enrofloxacin	psychrotrophe aerobe Keimzahl
Azaspirazid-1	Enterobacteriaceae	Putrescin
Azaspirazid-2	Enterokokken	Quecksilber
Azaspirazid-3	Erythromycin	Roxithromycin
Ballaststoffe	Extraktion	Saccharin
Bebrütung 14 Tage, 30° C	Fett	Saccharose
b-Endosulfan	Fettsäuren mehrf. unges.	Salmonella sp.
Benzo(a)anthracen	Fettsäuren, andere	Sarafloxacin
Benzo(a)pyren	Fettsäuren, einf. unges.	Säurezahl
Benzo(b)fluoranthen	Fettsäuren, gesättigte	Saxitoxin Dihydrochlorid
Benzo(c)fluoren	Flumequin	Schimmelpilze
Benzo(g,h,i)perylen	Fructose	Schnittbild
Benzo(j)fluoranthen	Furan	Scholle
Benzo(k)fluoranthen	g-Chlordan	schwefelige Säure, ges.
Benzoessäure	Gelborange S (E110)	SEM (Semicarbazid)
Benzylbutylphthalat	Gemüseanteil (Sperr)	Skatol
Beta-Lactame	Geruch	Skelettmuskulatur
b-HCH	Geruch (Kochprobe)	Sorbinsäure
Blei	Geruch an der Oberfläche	Spiramycin
Brennwert (kcal)	Geruch im Inneren	Spirolide-desMec
Brennwert (kJ)	Geschmack	β-Phenylethylamin
BrillantschwarzBN (E151)	Geschmack (Kochprobe)	Staph. ToxinA
Bromophos	Glucose	Staph. ToxinB
Bromophos-ethyl	Gonyautoxin- 1,4	Staph. ToxinC
C10:0	Gonyautoxin- 2,3	Staph. ToxinD
C10:1c-9	Gonyautoxin- 5	Staph. ToxinE
C12:0	Gonyautoxin- 6	Stärke (quantitativ)
C14:0	halophile pat.Vibrionen	Stärkeart
C14:1c-9	Hefen	Streptomycin
C15:0	Hepatitis A Virus	Sulfabenzamid
C16:0	Heptachlor	Sulfacetamid
C16:1c-7	Hexachlorbenzol	Sulfachlorpyrazin
C16:1c-9	Histamin	Sulfachlorpyridazin
C17:0	Hydroxyprolin	Sulfadiazin
C17:1c-9	Indeno(1,2,3-cd)pyren	Sulfadimethoxin
C18:0	Indol	Sulfadimidin

C18:1 trans Isomere	Iod-Stärkereaktion	Sulfadoxin
C18:1c-11	Jod	Sulfamerazin
C18:1c-6	Josamycin	Sulfameter
C18:1c-9	Kennzeichnungsprüfung	Sulfamethizol
C18:2 trans Isomere	Kohlenhydrate	Sulfamethoxazol
C18:2c-9,12	Kollagenwert	Sulfamethoxyipyridazin
C18:2c-9,t-11	Konsistenz	Sulfamonomethoxin
C18:3 trans Isomere	Konsistenz zuber. Probe	Sulfamoxol
C18:3c-6,9,12	kp Staphylokokken	Sulfaphenazol
C18:3c-9,12,15	Lactobazillen	Sulfapyridin
C18:4c-6,9,12,15	Lactose	Sulfaquinoxalin
C20:0	Lagerversuch	Sulfathiazol
C20:1c-11	Leukomalachitgrün	Sulfatroxazol
C20:1c-9	Lincomycin	Sulfisomidin
C20:2c-11,14	Lindan	Sulfisoxazol
C20:3c-11,14,17	Listeria innocua	Temperatur
C20:3c-8,11,14	Listeria monocytogenes	Tetracycline
C20:4c-5,8,11,14	Listeria sp. qualitativ	Thermisches Verhalten
C20:4c-8,11,14,17	Listeria sp. quantitativ	Tiamulin
C20:5c-5,8,11,14,17	Listeria welshimeri	Tierart
C22:0	Makrolide	Tilmicosin
C22:1c-11	Malachitgrün	Total TEQ-PCB L
C22:1c-13	Maltose	Total TEQ-PCB M
C22:5c-7,10,13,16,19	Marbofloxacin	Total TEQ-PCB U
C22:6c-4,7,10,13,16,19	Melamin	Total TEQ-PCDD/PCDF L
C24:0	mesophile aerobe Keimzahl	Total TEQ-PCDD/PCDF M
C24:1c-15	mesophile anaerobe Keimzahl	Total TEQ-PCDD/PCDF U
C4:0	Mikroskopie	trans-Heptachlorepoxid
C6:0	Milchsäurebakterien	Trematoden-Metazerkarien
C7:0	Nalidixinsäure	Trifluralin
C8:0	Natrium	Trimethoprim
Cadaverin	Nematoden	Triphosphat
Cadmium	Neosaxitoxin	Trockenmasse
Campylobacter sp.	Neospiramycin	Trockensubstanz
Chloramphenicol	Nitrofen	Troleandomycin
Chlorid	Norovirus	Tulathromycin
Chlorpyrifos	N-Sulfocarbamoyl-goto2,3	TVB-N
Chlorpyrifos-methyl	o,p'-DDD	Tylosin
Chrysen	o,p'-DDE	Tyramin
Ciprofloxacin	o,p'-DDT	Verdünnung
cis-Heptachlorepoxid	OCDD	Verhältnis (W+F):E
Clostridien sulfited.	OCDF	Verhältnis Fett : Eiweiß
Clostridiensporen	Okadasäure	Verhältnis W:E
Clostridium perfringens	Oleandomycin	VTEC/STEC
Clostridium sp.	Oxolinsäure	Wasser
Cochenillerot A (E124)	Oxychlordan	Yersinia enterocolitica
	p,p'-DDD	Yessotoxin
		Zinn

Die vor 3 Jahren begonnen Diskussionen auf EU-Ebene zur Thematik zinnorganische Verbindungen werden zurzeit nicht weitergeführt. Da noch sehr wenige Daten bezüglich TBT im Fischfleisch vorhanden sind, führen einige Mitgliedstaaten, in denen im Gegensatz zu Österreich der Fischfang einen wichtigen wirtschaftlichen Faktor darstellt, Nachweisstudien von TBT durch. Die Ergebnisse dieser Studien könnten eine Grundlage für eine Risikobewertung durch die EFSA bilden.

In der LUA3 erfolgten u.a. Untersuchungen auf mikrobiologische Mängel, Blei, Cadmium, Chloramphenicol, Histamin, Malachitgrün, Leukomalachitgrün, Benzoe- und Sorbinsäure, Tierartenbestimmung.

Im Umweltinstitut Vorarlberg erfolgte die Untersuchung u.a. auf Histamin, Cadaverin, 2-Phenylethylamin, Putrescin, Spermin, Spermidin, Thyramin, Tryptamin, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Keimzahl aerobe, Keimzahl anaerobe, Salmonellen, Pseudomona spp, Bacillus cereus , Vibrio parahaemolyticus, Blei, Cadmium, Quecksilber, Malachitgrün, Leukomalachitgrün, Tierarzneimittel, Schädlingsbekämpfungsmittel, Nematoden, marine Biotoxine, Nematoden, Benzpyren.

Frage 5:

Im Tätigkeitsbericht der Länder sind folgenden Beanstandungen vermerkt (Anzahl der beanstandeten amtlich entnommenen Proben):

2008	Gesundheits-schädlich	Für den Verzehr ungeeignet	Zusammen-setzung	Zur Irreführung geeignete Angaben	LMKV	Andere	Zusätzliche INFO, Davon mikrobiologische Verunreinigung
0201	5	65	1	20	18	34	43
0202	4	21	1	23	34	14	15
0205	1	18		9	15	37	9
0207		2		6	10		1

2009	Gesundheits-schädlich	Für den Verzehr ungeeignet	Zusammen-setzung	Zur Irreführung geeignete Angabe	LMKV	Andere	Zusätzliche INFO, Davon mikrobiologische Verunreinigung
0201	9	45	5	12	17	32	18
0202	5	19		32	28	19	15
0205		15	1	9	17	10	4
0207				11	4	2	

Die von der AGES durchgeführten Untersuchungen ergaben folgende konkrete Beanstandungen (die genaue Ursachenbeschreibung erfolgte übersichtlichkeitshalber bei den als gesundheitsschädlich beurteilten Proben):

2008: gesundheitsschädliche Proben (ausgenommen Vbg, Ktn, Privatproben))

Probenbezeichnung	Produktgruppen	Beurteilung
Premium Butterfisch kaltgeräuchert	Meeresfischerzeugnis	gesundheitsschädlich (Butterfisch verursacht Krankheitsbeschwerden)
gedämpfte Seeteufelleber	Meeresfischerzeugnis	gesundheitsschädlich (Dioxin)
Thunfisch für die Pizzazubereitung	Meeresfischerzeugnis	gesundheitsschädlich (Histamin)
Schwertfischsteaks tk	Meeresfische roh	gesundheitsschädlich (Quecksilber)

2008: Aalle Proben ausgenommen Kärnten, Vorarlberg und Privatproben		
Produktgruppen	Beurteilung	Probenanzahl
Fertiggerichte	Hygiene VO_EU 852/2004	5
	LMKV	1
	nicht beanstandet	53
Fertiggerichte Ergebnis		59
Konserven	Hygiene VO_EU 852/2004	1
	LMKV	5
	LMSVG (Irreführung - besond. Eigensch), NWK-VO	1
	LMSVG (Irreführung – besond. Eigenschaften, Täuschung)	1
	nicht beanstandet	103
	nicht beurteilt	24
	NWK-VO	2
Konserven Ergebnis		137
Meeresfische roh	gesundheitsschädlich	1
	Hygiene Durchführungsvorschriften VO_EU 2074/05	3
	Hygiene VO_EU 852/2004	3
	LMKV	4
	LMSVG (Irreführung - Täuschung)	1
	LMSVG (wertgemindert)	4
	LMSVG (wertgemindert), LMKV	1
	nicht beanstandet	112
	Tiefkühl-VO	5
	ungeeignet	15
ungeeignet	7	
ungeeignet, LMKV	1	
Meeresfische roh Ergebnis		157
Meeresfischerzeugnis	gesundheitsschädlich	3
	Hygiene Durchführungsvorschriften VO_EU 2074/05	1
	Hygiene VO_EU 852/2004	3
	LMKV	8
	LMKV, Hygiene-VO	1
	LMKV, NWK-VO	1
	LMSVG (wertgemindert)	3
	nicht beanstandet	125
	NWK-VO	3
	ungeeignet	1
	ungeeignet	1
ungeeignet, LMKV	1	
Meeresfischerzeugnis Ergebnis		151
Meerestiere roh	Hygiene VO_EU 852/2004	2
	LMKV	1
	LMSVG (wertgemindert), Hygiene-VO, LMKV	1
	nicht beanstandet	60

	nicht beurteilt	22
	Tiefkühl-VO	1
	ungeeignet	4
	ungeeignet	2
	ungeeignet, LMKV	1
Meerestiere roh Ergebnis		94
Meerestiererzeugnisse	Hygiene VO_EU 852/2004	5
	Hygiene-VO, LMKV	1
	Kontaminanten VO_EU 1881/2006	1
	LMKV	2
	LMSVG (Irreführung - Täuschung)	2
	LMSVG (Irreführung), LMKV	1
	LMSVG (wertgemindert)	2
	LMSVG (wertgemindert), Hygiene VO_EU 852/2004	1
	nicht beanstandet	81
	nicht beurteilt	20
	Tiefkühl-VO	1
	ungeeignet	3
	ungeeignet, LMKV	1
	ungeeignet, TAM-Rückstände (VO_EU 2377/90)	1
Meerestiererzeugnisse Ergebnis		122
Gesamtergebnis		720

2009: gesundheitsschädliche Proben (ausgenommen Vbg, Ktn, Privatproben)

Probenbezeichnung	Produktgruppen	Beurteilung
Thunfischfilet	Meeresfische roh	gesundheitsschädlich (Histamin)
Butterfisch	Meeresfische roh	gesundheitsschädlich (Butterfisch verursacht Krankheitsbeschwerden)
Butterfisch Stücke TK	Meeresfische roh	gesundheitsschädlich (Butterfisch verursacht Krankheitsbeschwerden)
Butterfisch-Filet	Meeresfische roh	gesundheitsschädlich (Butterfisch verursacht Krankheitsbeschwerden)
Butterfisch - laut mdl. Angabe	Meeresfische roh	gesundheitsschädlich (Butterfisch verursacht Krankheitsbeschwerden)
Thunfisch	Fertiggerichte	gesundheitsschädlich (Histamin)
Thunfischstücke in Pflanzenöl	Fertiggerichte	gesundheitsschädlich (Organoleptik, Enterobacteriaceae)
Thunfisch für Pizza	Fertiggerichte	gesundheitsschädlich (Histamin)

2009: Alle Proben ausgenommen Kärnten, Vorarlberg und Privatproben

Produktgruppen	Beurteilung der Proben	Probenanzahl
Fertiggerichte	gesundheitsschädlich	3
	Hygiene VO_EU 852/2004	8
	LMKV	2
	LMSVG (Irreführung - Täuschung)	1
	nicht beanstandet	46
Fertiggerichte Ergebnis		60
Konserven	Fertigpackungsverordnung VO_AT 867/1993	1
	Hygiene VO_EU 852/2004	1
	LMKV	2
	LMSVG (Irreführung – besond. Eigenschaften)	8

	nicht beanstandet	141
	NWK-VO	1
	Ökol. Landbau VO EU 834/2007 (Kennzeichnung)	2
	ungeeignet	1
Konserven Ergebnis		157
Meeresfische roh	gesundheitsschädlich	5
	Hygiene Durchführungsvorschriften VO_EU 2074/05	1
	Hygiene VO_EU 852/2004	4
	LMKV, Tiefkühl-VO	1
	LMSVG (Irreführung - besondere Eigenschaften)	1
	LMSVG (wertgemindert)	4
	LMSVG (wertgemindert), LMKV	1
	nicht beanstandet	154
	Tiefkühl-VO	1
	ungeeignet	2
	ungeeignet	6
	ungeeignet, LMSVG (Irreführung)	1
Meeresfische roh Ergebnis		181
Meeresfischerzeugnis	Fertigpackungsverordnung VO_AT 867/1993; NWK-VO	1
	Fertigpackungsverordnung VO_AT 867/1993; NWK-VO; Süßungsmittel-VO	1
	Fertigpackungsverordnung VO_AT 867/1993; Süßungsmittel-VO, NWK-VO	1
	Fertigpackungsverordnung-VO; NWK-VO, Süßungsmittel-VO	1
	Hygiene VO_EU 852/2004	3
	Hygiene-VO, LMKV	1
	LMKV	11
	LMKV, NWK-VO	1
	LMSVG (Irreführung - Täuschung und krankheitsbez. Angaben), Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (LM) VO_EU 1924/06	1
	LMSVG (Irreführung - Täuschung)	2
	LMSVG (Irreführung - Täuschung), Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (LM) VO_EU 1924/06;	1
	LMSVG (Irreführung), LMKV	1
	LMSVG (wertgemindert)	1
	nicht beanstandet	174
	NWK-VO	5
	NWK-VO, Fertigpackungsverordnung-VO	2
	ungeeignet	2
	ungeeignet	2
Meeresfischerzeugnis Ergebnis		211
Meerestiere roh	Hygiene VO_EU 852/2004	2
	Kontaminanten VO_EU 1881/2006	1
	LMKV	3
	LMKV, Tiefkühl-VO	2
	LMSVG (wertgemindert), LMKV, NWK-VO	1
	nicht beanstandet	63
	Tiefkühl-VO	1
	ungeeignet	1
Meerestiere roh Ergebnis		74
Meerestiererzeugnisse	Hygiene VO_EU 852/2004	5

	LMKV	9
	nicht beanstandet	75
	NWK-VO	1
	Tiefkühl-VO	2
Meerestiererzeugnisse Ergebnis		92
Gesamtanzahl		775

Probenanzahl von Privatproben, Proben abgetreten von Vorarlberg und Kärnten

Kärnten, Vorarlberg, Privat	Jahr	Produktgruppen	Beurteilung kurz	Ergebnis	
Kärnten	08	Meerestiere roh	Kärnten hat beurteilt	1	
		Meerestiere roh Ergebnis			1
		Meerestiererzeugnisse	Kärnten hat beurteilt	4	
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis			4
		08 Ergebnis			5
	09	Konserven	Kärnten hat beurteilt	2	
		Konserven Ergebnis			2
		Meeresfische roh	Kärnten hat beurteilt	4	
		Meeresfische roh Ergebnis			4
		Meerestiere roh	Kärnten hat beurteilt	5	
		Meerestiere roh Ergebnis			5
		Meerestiererzeugnisse	Kärnten hat beurteilt	2	
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis			2
	09 Ergebnis			13	
	Kärnten Ergebnis				18
Privatprobe	08	Fertiggerichte	nicht beanstandet Privatprobe - nicht beurteilt	6 2	
		Fertiggerichte Ergebnis			8
		Konserven	LMKV	2	
			LMKV, NWK-VO	2	
			nicht beanstandet	6	
			Privatprobe - nicht beurteilt	6	
			Toleranz Über- /Unterschreitung Sollwerte	1	
		Konserven Ergebnis			17
		Meeresfische roh	LMSVG (wertgemindert)	2	
			nicht beanstandet	28	
			Privatprobe - nicht beurteilt	1	
			ungeeignet	11	
ungeeignet	5				
Meeresfische roh Ergebnis			47		
Meeresfischerzeugnis	nicht beanstandet Privatprobe - nicht beurteilt	7 4			
Meeresfischerzeugnis			11		

		Ergebnis		
		Meerestiere roh	Privatprobe - nicht beurteilt	1
		Meerestiere roh Ergebnis		1
		Meerestiererzeugnisse	Kärnten hat beurteilt	1
			nicht beanstandet	1
			Privatprobe - nicht beurteilt	3
			ungeeignet	2
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis		7
	08 Ergebnis			91
	09	Fertiggerichte	nicht beanstandet	2
			Privatprobe - nicht beurteilt	4
		Fertiggerichte Ergebnis		6
		Konserven	nicht beanstandet	1
			Privatprobe - nicht beurteilt	4
		Konserven Ergebnis		5
		Meeresfische roh	LMSVG (wertgemindert)	1
			nicht beanstandet	9
			Privatprobe - nicht beurteilt	5
			ungeeignet	2
		Meeresfische roh Ergebnis		17
		Meeresfischerzeugnis	LMKV	3
			nicht beanstandet	20
			Privatprobe - nicht beurteilt	5
		Meeresfischerzeugnis Ergebnis		28
		Meerestiere roh	nicht beanstandet	5
			Privatprobe - nicht beurteilt	2
			ungeeignet	1
		Meerestiere roh Ergebnis		8
		Meerestiererzeugnisse	nicht beanstandet	5
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis		5
	09 Ergebnis			69
Privatprobe Ergebnis				160
Vorarlberg	08	Konserven	nicht beanstandet	1
		Konserven Ergebnis		1
		Meeresfische roh	nicht beanstandet	1
		Meeresfische roh Ergebnis		1
		Meeresfischerzeugnis	nicht beanstandet	1
		Meeresfischerzeugnis Ergebnis		1
		Meerestiere roh	Vorarlberg hat beurteilt	2
		Meerestiere roh Ergebnis		2
		Meerestiererzeugnisse	Vorarlberg hat	2

		beurteilt	
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis	2
	08 Ergebnis		7
	09	Meeresfische roh	nicht beanstandet
		Meeresfische roh Ergebnis	2
		Meerestiere roh	nicht beanstandet
		Meerestiere roh Ergebnis	2
		Meerestiererzeugnisse	nicht beanstandet
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis	2
	09 Ergebnis		6
Vorarlberg Ergebnis			13
Gesamtprobenanzahl			191

Die von der AGES durchgeführten Untersuchungen ergaben folgende konkrete Beanstandungen:

Anzahl von Probenbeurteilung		Warengruppe			Gesamtergebnis
Jahr	Probenbeurteilung	201	202	205	
2008	gesch	8	18		26
	Irre			2	2
	LMHygVO	19	35	25	79
	LMKV		12	15	27
	nB	268	369	135	772
	NWKV	3	10		13
	TGLV			10	10
	ungeeig	153	156	68	377
	ungeeignet (M)	19	7		26
2008 Ergebnis		470	607	255	1332
2009	gesch (A)	17	21		38
	gesch (M)	7	19		26
	gesch (Rü)		3		3
	Irref (Täusch)	1	16		17
	LMHygVO	8			8
	LMHygVO (A)	17	8		25
	LMHygVO (Ko)			10	10
	LMHygVO (M)	39	26	18	83
	LMKV		2	2	4
	LMKV (A)	3	27	32	62
	nB	246	540	193	979
	NWKZVO	3	3		6
	TGLVO	1			1

	ungeeignet (A)	106	23	26	155
	ungeeignet (M)	125	42	32	199
	ungeeignet (Rü)		6		6
	ZusatzstoffkennzVO	9			9
	ZusatzstoffVO		10	5	15
2009 Ergebnis		582	746	318	1646
Gesamtergebnis		1052	1353	573	2978

M= Mikrobiologie, Rü=Rückstände, Ko= Kontaminanten, A= andere

Die Aufschlüsselung der Ergebnisse der Untersuchungen des Umweltinstitutes Vorarlberg sind in Beilage 2 zusammengefasst.

Frage 6:

Im Zuge der Untersuchung und Begutachtung der übermittelten Proben nach dem LMSVG werden die Untersuchungsergebnisse einer Begutachtung durch die FachgutachterInnen unterzogen. Die Gutachten sind die Basis für die Beurteilung im Sinne des LMSVG. Unterstützung erhalten die GutachterInnen im Bedarfsfall durch die MitarbeiterInnen der Abteilung Risikobewertung des Bereiches Daten, Statistik und Risikobewertung der AGES.

Die Ergebnisse dieser Beurteilungen sind der Beantwortung der Frage 5 zu entnehmen.

Frage 7:

Entsprechend den Verstößen wurden Verwaltungsstrafanzeigen bzw. Anzeigen bei Gericht erstattet und entsprechende Maßnahmen gemäß §39 LMSVG gesetzt. Es lagen Verstöße gegen § 5 Abs. 1 und Abs. 2 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG; BGBl. I Nr. 13/2006 idgF sowie gegen die Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72/1993 idgF, bzw. einige andere VO vor - siehe Detailauflistung unter Frage 5.

Frage 8:

2008:

1mal Meeresfrüchtesalat mit unzureichender Konservierung
1mal Muscheln, gefroren, mit Salmonellen
1mal Muscheln, gefroren, mit Hepatitis A Virus
1mal Tintenfisch mit Cadmium

2009:

2mal Seeteufel mit Nematoden
1mal Schnapper mit Quecksilber
1mal Thunfisch mit Quecksilber
1mal Fischsoße mit Histamin
1mal Thunfisch mit Histamin
1mal Seeigel mit betrügerischem Gesundheitszertifikat

1mal Muscheln, lebend, mit E. Coli
1mal Muscheln, gefroren, mit betrügerischem Gesundheitszertifikat
1mal Meeresfrüchtesalat mit verschiedenen Bakterien

Frage 9:

Das nationale Referenzlabor „Marine Biotoxine“ (angesiedelt in der AGES am ILMU Wien) arbeitet im Zuge der Tätigkeit als nationales Referenzlabor regelmäßig mit anderen EU-Staaten zusammen.

Frage10:

Im Revisions- und Probenplan 2010 ist für die Warengruppe 02 „Meeres- und Süßwasserfische“ eine Gesamtprobenanzahl von 841 vorgesehen. Als Unterteilung in die einzelnen Unter-Warengruppen wurden folgende Probenzahlen vorgeschlagen.

- 0201 Meeresfische frisch und tiefgekühlt 170
- 0202 Meeresfischerzeugnisse 176
- 0205 Schalen-, Krusten- und Weichtiere und Erzeugnisse 183
- 0207 Konserven der gesamten Warengruppe 120

Gemäß mehrjährig integrierten Kontrollplan (MIK) werden an den österreichischen Grenzkontrollstellen risikoorientiert 3–5 % der aus Drittstaaten in die Gemeinschaft eingeführten Sendungen von Fischereierzeugnisse und Muscheln + Schlachtfischen beprobt.

Frage 11:

Die Parameter/Stoffe, auf welche die Proben im Jahr 2010 analysiert wurden bzw. voraussichtlich analysiert werden, finden sich im Anhang 1. Aus Aktualitätsgründen können sich Untersuchungen auch weiterer Parameter ergeben. Gemäß Probenplan werden an den österreichischen Grenzkontrollstellen die eingeführten Sendungen von Fischereierzeugnisse und Muscheln + Schlachtfischen je nach Art der Sendung mikrobiologisch und hinsichtlich Cadmium, Blei, Quecksilber, Zink und Histamine beprobt.

Frage 12:

Es fehlt eine Frage 12 in der Anfrage.

Frage 13:

2008 wurden an den österreichischen Grenzkontrollstellen folgende Sendungen von Fischereierzeugnisse und Muscheln + Schlachtfischen zurückgewiesen:

Ursprung	Produkt	Gewicht (kg)	Zurückweisungsgrund
VR China	Fischölkapseln	146	Kennzeichnungsmängel
Malediven	Thunfisch	1020	Fehlende Zertifizierung

USA	Leb. Hummer	72	Identitätsmangel
Kanada	Leb. Hummer	190	Identitätsmangel
Kanada	Leb. Hummer	115	Zertifizierungsmängel
Philippinen	Thunfischkonserven	4	Zertifizierungsmängel, Identitätsmangel
Vietnam	Fischereierzeugnis	4	Ware verdorben
Marokko	Fischereierzeugnis	15	Zertifizierungsmängel, Kennzeichnungsmängel
Nigeria	Trockenfisch	15	Ware verdorben
USA	Fischereierzeugnis	40	Zertifizierungsmängel
Chile	Fischereierzeugnis	320	Zertifikat nicht ident Sendung
Ghana	Fischereierzeugnis	8	Zertifizierungsmängel, Kennzeichnungsmängel
Malediven	Thunfisch	2168	Zertifizierungsmängel, Kennzeichnungsmängel
Schweiz	Fischereierzeugnis	500	Mängel bei Warenuntersuchung

2008 alle Proben ausgenommen Kärnten, Vorarlberg und Privatproben		
Produktgruppen	Beurteilung	Probenanzahl
Fertiggerichte	Hygiene VO_EU 852/2004	5
	LMKV	1
	nicht beanstandet	53
Fertiggerichte Ergebnis		59
Konserven	Hygiene VO_EU 852/2004	1
	LMKV	5
	LMSVG (Irreführung - besond. Eigensch), NWK-VO	1
	LMSVG (Irreführung - besondere Eigenschaften und Täuschung)	1
	nicht beanstandet	103
	nicht beurteilt	24
	NWK-VO	2
Konserven Ergebnis		137
Meeresfische roh	gesundheitsschädlich	1
	Hygiene Durchführungsvorschriften VO_EU 2074/05	3
	Hygiene VO_EU 852/2004	3
	LMKV	4
	LMSVG (Irreführung - Täuschung)	1
	LMSVG (wertgemindert)	4
	LMSVG (wertgemindert), LMKV	1
	nicht beanstandet	112
	Tiefkühl-VO	5
	ungeeignet	15
	ungeeignet	7
	ungeeignet, LMKV	1
Meeresfische roh Ergebnis		157
Meeresfischerzeugnis	gesundheitsschädlich	3
	Hygiene Durchführungsvorschriften VO_EU 2074/05	1
	Hygiene VO_EU 852/2004	3
	LMKV	8
	LMKV, Hygiene-VO	1
	LMKV, NWK-VO	1
	LMSVG (wertgemindert)	3
	nicht beanstandet	125
	NWK-VO	3
	ungeeignet	1
	ungeeignet	1
	ungeeignet, LMKV	1
Meeresfischerzeugnis Ergebnis		151
Meerestiere roh	Hygiene VO_EU 852/2004	2
	LMKV	1
	LMSVG (wertgemindert), Hygiene-VO, LMKV	1
	nicht beanstandet	60
	nicht beurteilt	22
	Tiefkühl-VO	1
	ungeeignet	4
	ungeeignet	2

	ungeeignet, LMKV	1
Meerestiere roh Ergebnis		94
Meerestiererzeugnisse	Hygiene VO_EU 852/2004	5
	Hygiene-VO, LMKV	1
	Kontaminanten VO_EU 1881/2006	1
	LMKV	2
	LMSVG (Irreführung - Täuschung)	2
	LMSVG (Irreführung), LMKV	1
	LMSVG (wertgemindert)	2
	LMSVG (wertgemindert), Hygiene VO_EU 852/2004	1
	nicht beanstandet	81
	nicht beurteilt	20
	Tiefkühl-VO	1
	ungeeignet	3
	ungeeignet, LMKV	1
	ungeeignet, TAM-Rückstände (VO_EU 2377/90)	1
Meerestiererzeugnisse Ergebnis		122
Gesamtergebnis		720

2009: Proben ausgenommen von Vorarlberg, Kärnten und Privatproben

Produktgruppen	Beurteilung der Proben	Probenanzahl
Fertiggerichte	gesundheitsschädlich	3
	Hygiene VO_EU 852/2004	8
	LMKV	2
	LMSVG (Irreführung - Täuschung)	1
	nicht beanstandet	46
Fertiggerichte Ergebnis		60
Konserven	Fertigpackungsverordnung VO_AT 867/1993	1
	Hygiene VO_EU 852/2004	1
	LMKV	2
	LMSVG (Irreführung - besondere Eigenschaften)	8
	nicht beanstandet	141
	NWK-VO	1
	Ökologischer Landbau VO_EU 834/2007 (Kennzeichnung)	2
	ungeeignet	1
Konserven Ergebnis		157
Meeresfische roh	gesundheitsschädlich	5
	Hygiene Durchführungsvorschriften VO_EU 2074/05	1
	Hygiene VO_EU 852/2004	4
	LMKV, Tiefkühl-VO	1
	LMSVG (Irreführung - besondere Eigenschaften)	1
	LMSVG (wertgemindert)	4
	LMSVG (wertgemindert), LMKV	1
	nicht beanstandet	154
	Tiefkühl-VO	1
	ungeeignet	2
	ungeeignet	6
	ungeeignet, LMSVG (Irreführung)	1
Meeresfische roh Ergebnis		181
Meeresfischerzeugnis	Fertigpackungsverordnung VO_AT 867/1993; NWK-VO	1
	Fertigpackungsverordnung VO_AT 867/1993; NWK-VO; Süßungsmittel-VO	1
	Fertigpackungsverordnung VO_AT 867/1993; Süßungsmittel-VO, NWK-VO	1
	Fertigpackungsverordnung-VO; NWK-VO, Süßungsmittel-VO	1
	Hygiene VO_EU 852/2004	3
	Hygiene-VO, LMKV	1
	LMKV	11
	LMKV, NWK-VO	1
	LMSVG (Irreführung - Täuschung und krankheitsbez. Angaben), Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (LM) VO_EU 1924/06	1
	LMSVG (Irreführung - Täuschung)	2

	LMSVG (Irreführung - Täuschung), Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (LM) VO_EU 1924/06;	1
	LMSVG (Irreführung), LMKV	1
	LMSVG (wertgemindert)	1
	nicht beanstandet	174
	NWK-VO	5
	NWK-VO, Fertigpackungsverordnungs- VO	2
	ungeeignet	2
	ungeeignet	2
Meeresfischerzeugnis Ergebnis		211
Meerestiere roh	Hygiene VO_EU 852/2004	2
	Kontaminanten VO_EU 1881/2006	1
	LMKV	3
	LMKV, Tiefkühl-VO	2
	LMSVG (wertgemindert), LMKV, NWK- VO	1
	nicht beanstandet	63
	Tiefkühl-VO	1
	ungeeignet	1
Meerestiere roh Ergebnis		74
Meerestiererzeugnisse	Hygiene VO_EU 852/2004	5
	LMKV	9
	nicht beanstandet	75
	NWK-VO	1
	Tiefkühl-VO	2
Meerestiererzeugnisse Ergebnis		92
Gesamtanzahl		775

Probenanzahl von Privatproben, Proben von Vorarlberg und Kärnten				
Kärnten, Vorarlberg, Privat	Jahr	Produktgruppen	Beurteilung kurz	Ergebnis
Kärnten	08	Meerestiere roh	Kärnten hat beurteilt	1
		Meerestiere roh Ergebnis		1
		Meerestiererzeugnisse	Kärnten hat beurteilt	4
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis		4
	08 Ergebnis			5
	09	Konserven	Kärnten hat beurteilt	2
		Konserven Ergebnis		2
		Meeresfische roh	Kärnten hat beurteilt	4
		Meeresfische roh Ergebnis		4
		Meerestiere roh	Kärnten hat beurteilt	5
		Meerestiere roh Ergebnis		5
		Meerestiererzeugnisse	Kärnten hat beurteilt	2
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis		2
	09 Ergebnis			13
	Kärnten Ergebnis			18
Privatprobe	08	Fertiggerichte	nicht beanstandet	6
			Privatprobe - nicht beurteilt	2
		Fertiggerichte Ergebnis		8
		Konserven	LMKV	2
			LMKV, NWK-VO	2
			nicht beanstandet	6
			Privatprobe - nicht beurteilt	6
			Toleranz Über-/Unterschreitung Sollwerte	1
		Konserven Ergebnis		17
		Meeresfische roh	LMSVG (wertgemindert)	2
			nicht beanstandet	28
			Privatprobe - nicht beurteilt	1
ungeeignet	11			
	ungeeignet	5		
Meeresfische roh Ergebnis		47		
Meeresfischerzeugnis	nicht beanstandet	7		
	Privatprobe - nicht beurteilt	4		
Meeresfischerzeugnis Ergebnis		11		
Meerestiere roh	Privatprobe - nicht beurteilt	1		

		Meerestiere roh Ergebnis		1
		Meerestiererzeugnisse	Kärnten hat beurteilt nicht beanstandet Privatprobe - nicht beurteilt ungeeignet	1 1 3 2
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis		7
	08	Ergebnis		91
	09	Fertiggerichte	nicht beanstandet Privatprobe - nicht beurteilt	2 4
		Fertiggerichte Ergebnis		6
		Konserven	nicht beanstandet Privatprobe - nicht beurteilt	1 4
		Konserven Ergebnis		5
		Meeresfische roh	LMSVG (wertgemindert) nicht beanstandet Privatprobe - nicht beurteilt ungeeignet	1 9 5 2
		Meeresfische roh Ergebnis		17
		Meeresfischerzeugnis	LMKV nicht beanstandet Privatprobe - nicht beurteilt	3 20 5
		Meeresfischerzeugnis Ergebnis		28
		Meerestiere roh	nicht beanstandet Privatprobe - nicht beurteilt ungeeignet	5 2 1
		Meerestiere roh Ergebnis		8
		Meerestiererzeugnisse	nicht beanstandet	5
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis		5
	09	Ergebnis		69
	Privatprobe Ergebnis			160
Vorarlberg	08	Konserven	nicht beanstandet	1
		Konserven Ergebnis		1
		Meeresfische roh	nicht beanstandet	1
		Meeresfische roh Ergebnis		1
		Meeresfischerzeugnis	nicht beanstandet	1
		Meeresfischerzeugnis Ergebnis		1
		Meerestiere roh	Vorarlberg hat beurteilt	2
		Meerestiere roh Ergebnis		2
		Meerestiererzeugnisse	Vorarlberg hat beurteilt	2
		Meerestiererzeugnisse Ergebnis		2
	08	Ergebnis		7
	09	Meeresfische roh	nicht beanstandet	2
		Meeresfische roh Ergebnis		2
		Meerestiere roh	nicht beanstandet	2
		Meerestiere roh Ergebnis		2

	Meerestierzeugnisse	nicht beanstandet	2
	Meerestierzeugnisse Ergebnis		2
	09 Ergebnis		6
Vorarlberg Ergebnis			13
Gesamtergebnis			191

Parameter

1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	Cyanursäure
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	Danofloxacin
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	Dapson
1,2,3,4,7,8-HxCDD	Decarbamoyl Saxitoxin
1,2,3,4,7,8-HxCDF	Decarbamoylgonautoxin _{2,3}
1,2,3,6,7,8-HxCDD	Decarbamoylneosaxitoxin
1,2,3,6,7,8-HxCDF	Di(2-ethylhexyl)phthalat
1,2,3,7,8,9-HxCDD	Dibenz(a,h)anthracen
1,2,3,7,8,9-HxCDF	Dibenzo(a,e)pyren
1,2,3,7,8-PeCDD	Dibenzo(a,h)pyren
1,2,3,7,8-PeCDF	Dibenzo(a,i)pyren
2,3,4,6,7,8-HxCDF	Dibenzo(a,l)pyren
2,3,4,7,8-PeCDF	Dibutylphthalat (DBP)
2,3,7,8-TCDD	Dicyclohexylphthalat
2,3,7,8-TCDF	Dieldrin
5-Methylchrysen	Diethylphthalat (DEP)
Abtropfgewicht	Difloxacin
Acesulfam K	Dihydrostreptomycin
a-Chlordan	Diisobutylphthalat
a-Endosulfan	Diisodecylphthalat
a-HCH	Diisononylphthalat
Aldrin	Diisooctylphthalat
Aminoglycoside	Dimethylphthalat (DMP)
Aminohydantoin	Dinophysistoxin-1
Ammelid	Dinophysistoxin-2
Ammelin	Diocetylphthalat (DOP)
AMOZ	Diphosphat
Anteil Fisch	Domoinsäure
Anteil Gemüse	E. coli
Anteil Glasur	E. coli O157
AOZ	EHEC
Arsen	Eiweiß
Fremdkörper	Eiweiß, kollagenfrei
Asche	Endosulfansulfat
Aspartam	Endrin
aW-Wert	Enrofloxacin
Azaspirazid-1	Enterobacteriaceae
Azaspirazid-2	Enterokokken
Azaspirazid-3	Erythromycin
Ballaststoffe	Extraktion
Bebrütung 14 Tage, 30° C	Fett
b-Endosulfan	Fettsäuren mehrf. unges.
Benzo(a)anthracen	Fettsäuren, andere
Benzo(a)pyren	Fettsäuren, einf. unges.
Benzo(b)fluoranthen	Fettsäuren, gesättigte
Benzo(c)fluoren	Flumequin
Benzo(g,h,i)perylen	Fructose
Benzo(j)fluoranthen	Furan
Benzo(k)fluoranthen	g-Chlordan
Benzoessäure	Gelborange S (E110)
Benzylbutylphthalat	Gemüseanteil (Sperr)

Beta-Lactame	Geruch
b-HCH	Geruch (Kochprobe)
Blei	Geruch an der Oberfläche
Brennwert (kcal)	Geruch im Inneren
Brennwert (kJ)	Geschmack
BrillantschwarzBN (E151)	Geschmack (Kochprobe)
Bromophos	Glucose
Bromophos-ethyl	Gonyautoxin- 1,4
C10:0	Gonyautoxin- 2,3
C10:1c-9	Gonyautoxin- 5
C12:0	Gonyautoxin- 6
C14:0	halophile pat.Vibrionen
C14:1c-9	Hefen
C15:0	Hepatitis A Virus
C16:0	Heptachlor
C16:1c-7	Hexachlorbenzol
C16:1c-9	Histamin
C17:0	Hydroxyprolin
C17:1c-9	Indeno(1,2,3-cd)pyren
C18:0	Indol
C18:1 trans Isomere	Iod-Stärkereaktion
C18:1c-11	Jod
C18:1c-6	Josamycin
C18:1c-9	Kennzeichnungsprüfung
C18:2 trans Isomere	Kohlenhydrate
C18:2c-9,12	Kollagenwert
C18:2c-9,t-11	Konsistenz
C18:3 trans Isomere	Konsistenz zuber. Probe
C18:3c-6,9,12	kp Staphylokokken
C18:3c-9,12,15	Lactobazillen
C18:4c-6,9,12,15	Lactose
C20:0	Lagerversuch
C20:1c-11	Leukomalachitgrün
C20:1c-9	Lincomycin
C20:2c-11,14	Lindan
C20:3c-11,14,17	Listeria innocua
C20:3c-8,11,14	Listeria monocytogenes
C20:4c-5,8,11,14	Listeria sp. qualitativ
C20:4c-8,11,14,17	Listeria sp. quantitativ
C20:5c-5,8,11,14,17	Listeria welshimeri
C22:0	Makrolide
C22:1c-11	Malachitgrün
C22:1c-13	Maltose
C22:5c-7,10,13,16,19	Marbofloxacin
C22:6c-4,7,10,13,16,19	Melamin
C24:0	mesophile aerobe Keimzahl
C24:1c-15	mesophile anaerobe Keimzahl
C4:0	Mikroskopie
C6:0	Milchsäurebakterien
C7:0	Nalidixinsäure
C8:0	Natrium
Cadaverin	Nematoden
Cadmium	Neosaxitoxin

Campylobacter sp.	Neospiramycin
Chloramphenicol	Nitrofen
Chlorid	Norovirus
Chlorpyrifos	N-Sulfocarbamoyl-goto2,3
Chlorpyrifos-methyl	o,p'-DDD
Chrysen	o,p'-DDE
Ciprofloxacin	o,p'-DDT
cis-Heptachlorepoxyd	OCDD
Clostridien sulfitred.	OCDF
Clostridiensporen	Okadasäure
Clostridium perfringens	Oleandomycin
Clostridium sp.	Oxolinsäure
Cochinillerot A (E124)	Oxychloridan
	p,p'-DDD

p,p'-DDE
p,p'-DDT
Parlar 26
Parlar 50
Parlar 62
PCB 101
PCB 105
PCB 114
PCB 118
PCB 123
PCB 126
PCB 138
PCB 153
PCB 156
PCB 157
PCB 167
PCB 169
PCB 180
PCB 189
PCB 28
PCB 52
PCB 77
PCB 81
Pectenotoxin-2
Peroxidzahl
Phosphat - ortho
Phosphat-gesamt
Photometrie
Phthylsulfathiazol
pH-Wert
Pirimiphos-methyl
Polyphosphate
präsumt. Bac. cereus
Pseudomonas sp.
PSP Tox (Saxitochyl -Ä)
psychrotrophe aerobe Keimzahl
Putrescin
Quecksilber
Roxithromycin
Saccharin
Saccharose
Salmonella sp.
Sarafloxacin
Säurezahl
Saxitoxin Dihydrochlorid
Schimmelpilze
Schnittbild
Scholle
schwefelige Säure, ges.
SEM (Semicarbazid)
Skatol
Skelettmuskulatur

Sorbinsäure
Spiramycin
Spirolide-desMec
β-Phenylethylamin
Staph. ToxinA
Staph. ToxinB
Staph. ToxinC
Staph. ToxinD
Staph. ToxinE
Stärke (quantitativ)
Stärkeart
Streptomycin
Sulfabenzamid
Sulfacetamid
Sulfachlorpyrazin
Sulfachlorpyridazin
Sulfadiazin
Sulfadimethoxin
Sulfadimidin
Sulfadoxin
Sulfamerazin
Sulfameter
Sulfamethizol
Sulfamethoxazol
Sulfamethoxypyridazin
Sulfamonomethoxin
Sulfamoxol
Sulfaphenazol
Sulfapyridin
Sulfaquinoxalin
Sulfathiazol
Sulfatroxazol
Sulfisomidin
Sulfisoxazol
Temperatur
Tetracycline
Thermisches Verhalten
Tiamulin
Tierart
Tilmicosin
Total TEQ-PCB L
Total TEQ-PCB M
Total TEQ-PCB U
Total TEQ-PCDD/PCDF L
Total TEQ-PCDD/PCDF M
Total TEQ-PCDD/PCDF U
trans-Heptachlorepoxyd
Trematoden-Metazerkarien
Trifluralin
Trimethoprim
Triphosphat
Trockenmasse
Trockensubstanz

Troleandomycin
Tulathromycin
TVB-N
Tylosin
Tyramin
Verdünnung
Verhältnis (W+F):E
Verhältnis Fett : Eiweiß
Verhältnis W:E
VTEC/STEC
Wasser
Yersinia enterocolitica
Yessotoxin
Zinn

Aufschlüsselung der Ergebnisse der Untersuchungen am Umweltinstitut Bregenz

Meeresfische 2008

	Anzahl	Herkunftsland	Anmerkung
für den menschlichen Verzehr ungeeignet	2	2 DE	<u>Makrelen frisch</u> : biogene Amine nachweisbar, deutlich abwegige Beschaffenheit <u>Goldbrasse</u> : MHD 7 Tage abgelaufen, biogene Amine nachweisbar
wertgemindert	4	1 AT; 2 DE; 1 IT	<u>Thunfisch</u> : unappetitliche Flecken, starke Eisbildung <u>Sardellen frisch</u> : MHD 4 Tage abgelaufen, biogene Amine nachweisbar <u>Pomatomus saltarix frisch</u> : Sensorik abwegig, Keimzahl deutlich erhöht <u>Vongola Verace</u> : 17 % der Muscheln waren geöffnet (Grenzwert 10 vH deutlich überschritten)
Verstoß LMKV	6	2 AT; 1 DE, 1 CN 2 IT	Thunfisch Heilbutt Makrelen tk Mezgit (türk) Meeresfisch tk Eingelegter Fisch
Verstoß LMHVO	1	AT	Wildlachs Premium geschnitten
zur Täuschung geeignet	1	AT	Vongola Verace Wildlachs Premium geschnitten Tintenfisch

Aufschlüsselung der Ergebnisse der Untersuchungen am Umweltinstitut Bregenz

Meeresfische 2009

	Anzahl	Herkunftsland	Anmerkung
für den menschlichen Verzehr ungeeignet	5	3 AT; 1 NO; 1 DK	<p><u>Geräucherter Wildlachs</u>: biogene Amine deutlich erhöht, Keimzahl deutlich erhöht, Verzehr ungeeignet</p> <p><u>Lachsfilets</u>: Sensorik abwegig, Geruch stark ammoniakalisch, biogene Amine nachweisbar</p> <p><u>Norwegian Salmon</u>: Keimzahl deutlich erhöht, MHD 7 Tage überschritten, Listerien positiv</p> <p><u>Meeresfrüchte</u>: stark verkeimt, biogene Amine stark erhöht</p> <p><u>Meeresfrüchte offen in Behältnis</u>: Lagerung in alten Reinigungsmittelbehältern - Kontamination</p>
wertgemindert	5	2 AT; 1 DE; 1 BR; 1 BK	<p><u>3 Einheiten Fisch zum Einfrieren</u>: Sensorik abwegig, biogene Amine nachweisbar, Lagerung bei +10°C</p> <p><u>Meerbarbe</u>: Sensorik abwegig, Keimzahl + Pseudomonaden deutlich erhöht, biogene Amine nachweisbar</p> <p><u>Baramundifilet „Jamaika“</u>: Keimzahl und Pseudomonaden stark erhöht, Listerien positiv</p> <p><u>Tigerwelsfilet</u>: Keimzahl und Pseudomonaden stark erhöht</p> <p><u>Muscheln in Schale gekocht</u>: starke Eisbildung, MHD bereits 10 Monate überschritten</p>
Verstoß LMKV	1	AT	Zwiebelmakrelen
Verstoß LMHVO	2	1 AT; 1 DK	Miesmuscheln
Rückverfolgbarkeit § 22 LMSVG	1	AT	Meeresfrüchte offen in Behältnis Heilbuttfilet Meerbarbe Knurrhahnfilet rot m. Haut