



**BUNDESMINISTERIUM  
FÜR GESUNDHEIT**

# Lebensmittel- sicherheitsbericht 2010

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich



# Lebensmittelsicherheitsbericht 2010

## Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich

Bericht nach § 32 Abs. 1 LMSVG

### Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:  
Bundesministerium für Gesundheit, Radadetzkystrasse 2, 1030 Wien

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

Koordination:  
Dr. Hans Peter Stüger (AGES)

Redaktion:  
Dr. Sylvia Frischenschlager (BMG)  
Dr. Roland Grossgut (AGES)  
Dr. Ulrich Herzog (BMG)  
Mag. Petra Lehner (BMG)  
Dr. Peter Kranner (BMG)  
Dr. Rochus Nepf (AGES)  
Dr. Michael Prean (AGES)  
Dr. Peter-Vitus Stangl (BMG)  
Mag. Johann Steinwider (AGES)  
Dr. Alexander Zilberszac (BMG)

Druck: Kopierstelle BMG

Bestellmöglichkeiten:  
Telefon: 0810 81 81 64  
E-Mail: [broschuerenservice@bmg.gv.at](mailto:broschuerenservice@bmg.gv.at)  
Internet: [www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)

Juni 2011

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

## Vorwort



Essen und Trinken sind lebensnotwendig und Teil des täglichen Lebens. Essen ist emotional besetzt und Lebensmittelthemen finden breiten medialen Widerhall. Die Darstellung von Risiken oder Gefahren ist dabei nicht immer ganz im Sinne der Fakten.

Konsumentinnen und Konsumenten haben ein Recht auf sichere Lebensmittel und ausreichende Informationen über deren Zusammensetzung, Nährwerte, Herstellungsverfahren oder 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 nicht verloren geht, braucht es Kontrollen und Transparenz. Als zuständiger Minister arbeite ich an einer ständigen Weiterentwicklung des Überwachungssystems, der Transparenz und Öffentlichkeitsinformation. Ich habe daher auch im Zuge der letzten Novelle des LMSVG die jährliche Vorlage eines Lebensmittelsicherheitsberichtes durchgesetzt.

Die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial, Spielzeug und Kosmetik ist im LMSVG und darauf aufbauenden Verordnungen geregelt. Es handelt sich um harmonisiertes EU-Recht. Die Kontrollen erfolgen national, in Österreich in mittelbarer Bundesverwaltung in Verantwortung der Landeshauptleute, koordiniert durch mein Ressort. Sicherheit und Täuschungsschutz bedeuten Vorsorge durch die vielen Unternehmerinnen und Unternehmer und gleichzeitig durch die an der amtlichen Überwachung beteiligten Stellen.

In diesem Bericht werden erstmals die im Zuge der Überwachung der dem LMSVG unterliegenden Waren österreichweit erhobenen Daten kompakt zusammengefasst und dargestellt. Der Lebensmittelsicherheitsbericht soll ein fundiertes Nachschlagewerk für alle Interessierten sein, zur Vertrauensbildung beitragen und auch die großartigen Leistungen der Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren, amtlichen Tierärztinnen und -ärzte, der Gutachterinnen, Gutachter und Laborkräfte der AGES und der Lebensmitteluntersuchungsanstalten und der Beamtinnen und Beamten meines Hauses und in den Ländern aufzeigen, die dieses System tragen und bei denen ich mich ganz herzlich dafür bedanken möchte, dass sie sich tagaus tagein 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 .....	10
3.2	Durchführung der Kontrolle .....	10
3.3	Untersuchung und Begutachtung .....	11
3.4	Maßnahmen .....	13
4	Kontrollergebnisse .....	14
4.1	Ergebnisse „sonstige Planproben“ .....	14
4.2	Schwerpunktaktionen .....	18
4.3	Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmittel .....	22
4.4	Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen .....	22
4.5	Verdachtsproben .....	23
4.6	Revisionen .....	23
4.7	Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit .....	24
5	Verweise auf weiterführende Berichte .....	26
6	Anhang .....	27

# Abkürzungsverzeichnis

AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit Gmbh
BMG	Bundesministerium für Gesundheit
ClaimsVO	Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
DG SANCO	Generaldirektion für Gesundheit und Verbraucherschutz der EK
EK	Europäische Kommission
EU	Europäische Union
FVO	Food and Veterinary Office der EU
GVO	gentechnisch veränderter Organismus
ILMU	Institut für Lebensmitteluntersuchung AGES
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMKV	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
LUA	Lebensmitteluntersuchungsanstalt
NEMVO	Nahrungsergänzungsmittelverordnung
NWKV	Nährwertkennzeichnungsverordnung
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel)
RAPEX	Rapid Exchange System (EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie)
RL	Richtlinie
SPA	Schwerpunktaktionen
TDI	Tolerable Daily Intake (tolerierbare tägliche Aufnahmemenge)
VO	Verordnung

# 1 Zusammenfassung

2010 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 43.529 Betriebskontrollen durchgeführt und insgesamt 31.052 Proben von der AGES oder den LUAs der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 23.114 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 3.501 Betriebskontrollen in Milch-erzeugerbetrieben durchgeführt.

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 24.222 Proben (rund 78 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 186 Proben (0,6 %) beurteilt, 1.383 Proben (4,5 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren Kennzeichnungsmängel, 2.258 Proben (7 %) wurden deswegen beanstandet, hinzu kommen weitere 1.395 Proben (4,5 %), die zur Irreführung geeignete Angaben aufwiesen. Insgesamt lag die Beanstandungsrate bei 22 %.

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

Beispielsweise zeigt sich bei einer differenzierten Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben, dass davon mehr als die Hälfte (103 Proben, 55 %) gezielt auf Verdacht entnommen wurden. Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben (44 von 481 Proben; 9 %) fand sich in der Warengruppe Spielzeug.

Die höchsten Beanstandungsraten generell fanden sich bei den Warengruppen Gebrauchsgegenstände, Lebensmittelkontaktmaterialien und Nahrungsergänzungsmittel, vor allem wegen Hygiene- und Kennzeichnungsmängeln.

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: Beanstandungsraten wegen Gesundheitsschädlichkeit 2010**

	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	%
Gesamtproben	31.052	186	0,6 %
Planproben	24.705	83	0,3 %
Verdachtsproben	6.347	103	1,6 %

## 2 Einleitung

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

Alle Unternehmerinnen und Unternehmer 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 Endverbraucherin und den Endverbraucher gewährleistet sein.

Mit dem amtlichen Kontrollsystem wird dies überprüft und dafür gesorgt, dass die Betriebe ihren Verpflichtungen auch nachkommen. Im LMSVG sind entsprechend präventiv wirkende maximale Strafhöhen bzw. Öffentlichkeitsinformationen vorgesehen, die die Einhaltung der Vorgaben begünstigen. Die tatsächliche Strafhöhe wird in jedem Einzelfall individuell festgelegt, bei Verwaltungsverstößen wie z.B. Kennzeichnungs- oder Hygienemängeln in der Regel durch die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde, bei Gesundheitsschädlichkeit durch das zuständige Gericht.

Der vorliegende Lebensmittelsicherheitsbericht gemäß § 32 Abs. 1 LMSVG ist in dieser Form der erste seiner Art. Er wurde im Zuge der letzten LMSVG-Novelle im Gesetz verankert und ist nunmehr jährlich vorzulegen. Der Bericht soll auch einen Beitrag zur transparenten Konsumenteninformation leisten und als faktenbezogenes Nachschlagewerk für alle Interessierten dienen.

Inhaltlicher Schwerpunkt des LMSB ist die Darstellung der Ergebnisse des Vollzugs des Proben- und Revisionsplans gemäß § 31 Abs. 1 LMSVG. Zusätzlich gibt es noch weitere Berichte, wie z.B. den Trinkwasserbericht, den Zoonosenbericht, den Pestizidbericht, etc., 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, Kosmetikprodukte) in mittelbarer Bundesverwaltung organisiert. Die Gesetzgebung liegt beim Bund (BMG), der Vollzug fällt in den Zuständigkeitsbereich der Länder. Analysiert und begutachtet werden die Proben von der AGES oder den LUAs von Wien, Kärnten und Vorarlberg. In der AGES erfolgen auch (Weiter)Entwicklungen und/oder Neuetablierungen von Analysemethoden. Die AGES unterstützt das BMG und die Länder zudem mit statistischem und fachlichem Knowhow bei der Proben- und Revisionsplanerstellung, bei allen Berichtslegungspflichten und gewährleistet den Informationsaustausch zwischen den Bundesländern bzw. in Richtung Europäische Kommission (RASFF, RAPEX).

Die amtliche Überwachung der Waren, die dem LMSVG unterliegen, 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.

Um in der gesamten EU das gleiche Schutzniveau sicherzustellen, ist das Lebensmittelrecht vollharmonisiert (mit ganz wenigen Ausnahmen). Die Lebensmittel am gesamten EU-Markt unterliegen somit den gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungsregeln. Es herrscht zwischen den EU-Mitgliedsstaaten freier (und reger) Warenverkehr. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften erfolgt national in der Verantwortung der Mitgliedsstaaten, die diesbezüglich regelmäßig von der EK überprüft werden. So soll sichergestellt werden, dass die Einhaltung der Vorschriften in allen Mitgliedsstaaten möglichst gleich verlässlich und ausreichend überprüft wird. Die Berichte dieser „Überkontrollen“, die das Food and Veterinary Office der EK (FVO) durchführt, werden veröffentlicht ([http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles\\_en.cfm](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_en.cfm)). 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.

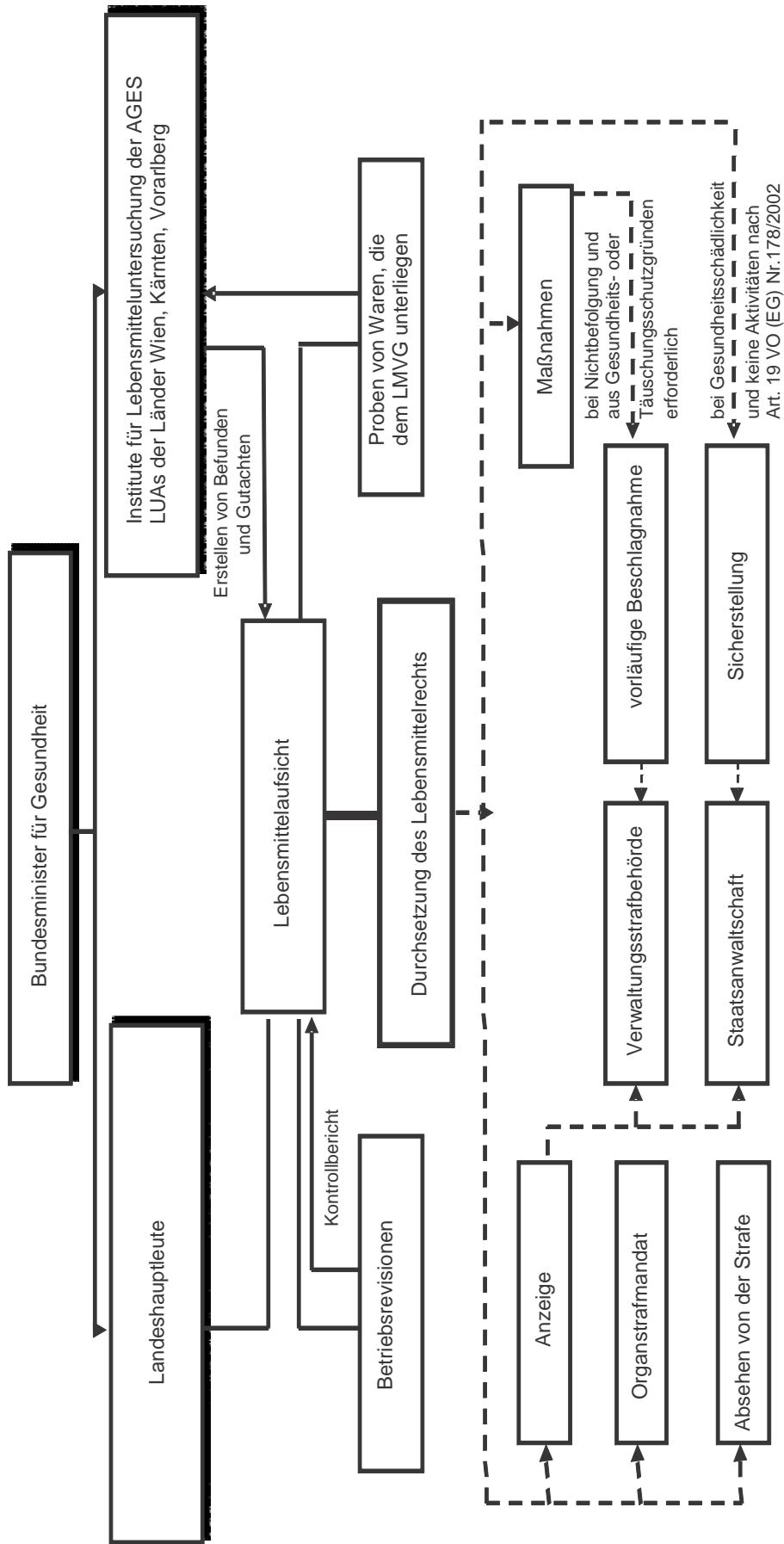
Um den freien Warenverkehr gerecht zu werden, sind nicht nur die regelmäßigen Besuche des FVO etabliert, sondern es existieren auch europäische Warnsysteme zum Austausch von Informationen über gesundheitsschädliche oder unsichere Waren zwischen den für die Überwachung zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten.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

(RAPEX: [http://ec.europa.eu/consumers/dyna/rapex/rapex\\_archives\\_en.cfm](http://ec.europa.eu/consumers/dyna/rapex/rapex_archives_en.cfm))

(RASFF: [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm))



Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle 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, vorgesehene Prüfparameter) erstellt, die für die LMA bzw. die Veterinäraufsicht in jedem Bundesland den Rahmen für ihre Tätigkeiten vorgeben.

Proben werden zum einen **routinemäßig**, ganzjährig über das gesamte Warenspektrum verteilt gezogen. Die Ergebnisse aus diesen Probenziehungen („sonstige Planproben“) ermöglichen repräsentative Gesamtaussagen zur Lebensmittelsicherheit.

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

Neben den geplanten Proben werden auch Proben aus Verdachtsmomenten heraus gezogen (**Verdachtsproben**). Diese können u. a. durch Wahrnehmungen der LMA, durch Ergebnisse aus Routineuntersuchungen, aufgrund von Beschwerden von Konsumentinnen und Konsumenten oder aufgrund von Meldungen über die Schnellwarnsysteme begründet sein.

### 3.2 Durchführung der Kontrolle

Die Durchführung und Organisation der Kontrollen ist Aufgabe der Bundesländer. Unter der Verantwortung der Landeshauptleute werden die Aufsichtsbehörden der jeweiligen Länder tätig (Lebensmittelaufsicht, Veterinäraufsicht).

#### 3.2.1 Revisionen

Die LMA („Lebensmittelinspektorinnen/Lebensmittelinspektoren“ sowie „tierärztliche Lebensmittelinspektorinnen/Lebensmittelinspektorinnen“) kontrolliert die Betriebe gemäß den Vorgaben im Revisionsplan. Unter anderem wird überprüft, ob durch entsprechende Eigenkontrollen der Produkte, der Produktionsvorgänge und der Betriebshygiene ausreichend sichergestellt wird, dass alle Anforderungen der europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften erfüllt werden. Die Revisionen erfolgen risikobasiert nach den Ergebnissen des Risikobasierten integrierten Kontrollplans (RIK). Jeder Betriebsgruppe ist eine Risikokategorie zugeordnet, die den jährlichen Auswahlatz für Vollrevisionen festlegt (z.B. mindestens 1x pro Jahr bei Betrieben der höchsten Risikokategorie 9). Die tatsächliche Kontrollfrequenz wird aus diesem Basissatz mit dem für den einzelnen Betrieb erstellten betriebsorientierten Risiko sowie dem sich aus der Betriebskontrolle ergebenden kontrollergebnisorientierten Risiko durch die Landeshauptleute festgesetzt.

#### 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) durch die LMA der Länder. Die Proben werden

der AGES oder den LUAs zur Analyse und Begutachtung übermittelt. Ergibt die Beurteilung („amtliches Gutachten“) Beanstandungen, muss die zuständige LMA Maßnahmen setzen.

### 3.2.3 Biokontrollen

Eine Aufgabe der LMA ist auch die Überprüfung, ob als „Bio“-Waren deklarierte Waren tatsächlich nach den Vorschriften für die biologische Produktion hergestellt und in Verkehr gebracht wurden. Hierzu gehört auch die Überwachung der Tätigkeit der zugelassenen Biokontrollstellen.

### 3.2.4 Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von genusstauglichem Fleisch. Die Organisation der Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung der „amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte“ zu bedienen, die auch für Hygienekontrollen in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute „amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung der amtlichen Tierärztin bzw. des amtlichen Tierarztes 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 (Schlachtieruntersuchung) 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). Danach wird es durch kundige Personen (Jägerinnen und Jäger mit entsprechender Ausbildung) freigegeben oder bei Auffälligkeiten von einer amtlichen Tierärztin bzw. einem amtlichen Tierarzt begutachtet.

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.

Taugliches Fleisch wird am Schlachthof mit dem Genusstauglichkeitszeichen versehen. Diese Kennzeichnung ist EU-weit vorgegeben. Es handelt 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 jedoch keine Herkunftskennzeichnung.

## 3.3 Untersuchung und Begutachtung

Expertinnen und Experten der AGES sowie der LUAs untersuchen und begutachten die von der LMA gezogenen Proben. Die erstellten Gutachten werden an die zuständige LMA retourniert und dienen als Grundlage für allfällige Maßnahmen.

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

welche Analysen zum Tragen kommen. Im Zuge einer risikobasierten Vorgangsweise werden bestimmte Prüfaspekte bei einem bestimmten Prozentsatz der Proben oder auf Verdacht untersucht.

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. Auch erfolgen Untersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber), Pflanzenschutzmittelrückstände oder Zusatzstoffe. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse, neue Rechtsgrundlagen, neu auftretende Gefahren oder auch eine bestimmte Aufmachung oder spezielle Zusammensetzung führen häufig zu einer anlassbezogenen Untersuchung.

### 3.3.1 Beanstandungsgründe nach dem LMSVG

Folgende Beanstandungsgründe sind im LMSVG genannt:

- **gesundheitsschädlich** sind Lebensmittel, wenn sie geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen (z.B. wenn krankheitserregende Keime vorhanden sind oder Fremdkörper zu Schädigungen der Zähne führen können).
- **für den menschlichen Verzehr ungeeignet** sind Lebensmittel, wenn die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist. Dieser Fall tritt ein, wenn ein Lebensmittel infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung für den menschlichen Verzehr 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 geeignete 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. Zulässig sind Angaben bei diätetischen Lebensmittel, soweit es sich um wahrheitsgemäße Angaben über den diätetischen Zweck handelt bzw. Angaben zur Reduzierung eines Krankheitsrisikos, wenn sie EU-weit nach Prüfung durch die EFSA zugelassen wurden (derzeit sind vier Angaben zugelassen, siehe: [http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community\\_register/authorised\\_health\\_claims\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community_register/authorised_health_claims_en.htm))

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

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

### 3.4 Maßnahmen

Werden aufgrund von Betriebsrevisionen oder Begutachtungen der AGES bzw. der LUAs Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Anforderungen evident, muss die zuständige LMA Maßnahmen setzen, damit die Mängel umgehend behoben werden. 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 LMA sofort zu informieren und ist verpflichtet, von sich aus die Ware vom Markt zu nehmen oder die Bevölkerung zu warnen, sollte die Ware die Endkonsumentinnen und Endkonsumenten bereits erreicht haben. Kommt die Unternehmerin oder der Unternehmer dieser Verpflichtung nicht nach, hat die zuständige Behörde die Ware zu beschlagnahmen, und das BMG informiert die Bevölkerung über das bestehende Risiko. Seit der letzten LMSVG-Novelle wird nach einer Beurteilung einer Ware als gesundheitsschädlich und wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass die Ware im Handel bzw. bei Konsumentinnen und Konsumenten im Haushalt noch vorhanden ist, jedenfalls eine Information der Öffentlichkeit durch die AGES im Auftrag des BMG veranlasst. Auch jeder Rückruf von Unternehmerinnen und Unternehmern wird nunmehr von der AGES im Auftrag des BMG wiederholt. Parallel zu diesen verpflichtenden Maßnahmen kann die LMA jeden Verstoß bei der zuständigen Strafbehörde anzeigen.

## 4 Kontrollergebnisse

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2010 bewerteten Proben und die Ergebnisse der Kontrollen der Betriebe (Betriebsrevisionen) einschließlich Milcherzeuger- und Fleischlieferbetriebe tabellarisch dargestellt.

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Planproben für die einzelnen Warengruppen, die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen, der Rückstandsuntersuchungen tierischer Lebensmittel, der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen und die Ergebnisse der Verdachtsproben kurz erläutert und die Auswertung der Revisionen und der Schnellwarnmeldungen dargestellt.

### 4.1 Ergebnisse „sonstige Planproben“

Neben der Vielzahl an Proben im Rahmen der unterschiedlichsten Schwerpunktaktionen wurden 14.767 „sonstige“ Planproben untersucht und begutachtet. Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten nachfolgend wiedergegeben.

#### 4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen (Warengruppe 01)

Von 2.394 begutachteten Proben wurden 15,9 % beanstandet, v.a. wegen Kennzeichnungs- und Hygienemängeln. Die Kennzeichnungsmängel sind auf Verstöße gegen die einschlägigen Verordnungen (LMKV, NWKV, RindfleischetikettierungsVO) zurückzuführen. Beanstandungen bezüglich Irreführung und Verfälschung betrafen vor allem verarbeitete Produkte.

15 Proben (0,6%) wurden als gesundheitsschädlich bewertet, hauptsächlich wegen mikrobieller Verunreinigungen von Fleisch selbst oder verursacht durch Zutaten in Fleischzubereitungen (z.B. Gewürze) bzw. wegen zu hoher Gehalte an Kontaminanten (z.B. Benzo(a)pyren in Räucherwaren).

#### 4.1.2 Fisch (Warengruppe 02)

Von 665 begutachteten Proben wurden 12 % beanstandet. Hauptbeanstandungsgrund war eine mangelhafte Kennzeichnung.

Fünf Proben waren gesundheitsschädlich, z.B. Buttermakrele wegen Wachsester, da bereits bei einmaligem Verzehr einer Portion Durchfallerscheinungen auftreten können.

#### 4.1.3 Milch und Milchprodukte (Warengruppe 03)

Von den 1.106 Proben begutachtet Proben wurden 14,4 % beanstandet. Die Warengruppe 0302 (Milcherzeugnisse ausgenommen Käse und Butter) hat mit einer Beanstandungsquote von 21,8 % einen wesentlichen Anteil an der Beanstandungsrate. Dies ist auf 25 Proben von „aufgeschlagenem“ Schlagobers zurückzuführen, die aufgrund der mikrobiologischen Befunde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt wurden. In der Warengruppe Milch (0301) waren Verstöße gegen die ClaimsVO über nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben auffällig.

In der Warengruppe Käse (0303) wurden zwei Proben wegen Staphylokokken-Enterotoxinen als gesundheitsschädlich beurteilt.

#### **4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte (Warengruppe 04)**

Von 529 begutachteten Proben wurden 14,9 % beanstandet. Hygiene- und Kennzeichnungsmängel traten am häufigsten auf. 8,3 % der Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

In der Warengruppe Zubereitungen aus Geflügelfleisch (0402) wurden zwei Proben als gesundheitsschädlich beurteilt (Truthahnsteak gewürzt wegen Salmonellen, Hühnerflügerl wegen E. Coli).

#### **4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte (Warengruppe 05)**

Von 667 begutachteten Proben wurden 21 % beanstandet, wobei die Warengruppe 0502 (pflanzliche Öle) mit 29,2 % wesentlich dazu beitrug. Dies war überwiegend auf Kennzeichnungsmängel (LMKV, NWKV) oder auf Beurteilungen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet zurückzuführen (Pestizidrückstände, organoleptische Fehler). Die trans-FettsäurenVO hat zu einer deutlichen Reduktion der Beanstandungen im Hinblick auf dieses Kriterium geführt; 2010 gab es diesbezüglich keine Beanstandung.

Ein Kürbiskernöl wurde wegen Benzo[a]pyren als gesundheitsschädlich beurteilt.

#### **4.1.6 Getreide und Getreideprodukte (Warengruppe 06)**

Von 294 begutachteten Proben wurden 10,2 % beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder Irreführung. Eine Probe wurde aufgrund organoleptischer Mängel als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.7 Brot und Backwaren (Warengruppe 07)**

Von 1.065 begutachteten Proben wurden 11,2 % beanstandet. Kennzeichnungsmängel (LMKV, FertigpackungsVO) standen im Vordergrund (8 %). 15 Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt, im Wesentlichen wegen mikrobiologischer Verunreinigungen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.8 Zucker und Honig (Warengruppe 08)**

Von 39 begutachteten Proben der Untergruppe „Zucker und Zuckerarten“ wurden 5,1 % beanstandet, ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln. Von den 228 begutachteten Honigproben wurden 24,7 % beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsverstößen (LMKV) und Irreführung wegen unzutreffend ausgelobter Sortenangabe sowie Verfälschung aufgrund unzulässiger Verfahrensart („Überhitzung“). Eine Honigprobe wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (gärig).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.9 Speiseeis (Warengruppe 09)**

Von 787 begutachteten Proben wurden 7,1 % beanstandet, v.a. wegen Hygienemängeln. 13 Proben, ausschließlich aus gewerblicher Herstellung, wurden aufgrund erhöhter Keimzahlen von Enterobacteriaceae und mesophiler Keime als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Kennzeichnungsverstöße oder Irreführung spielen in dieser Warengruppe praktisch keine Rolle.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.10 Kakao und Süßwaren (Warengruppe 10)**

Von 196 begutachteten Proben wurden 15,8 % beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln (LMKV, NWKV) und /oder Irreführung. Keine Probe wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.11 Obst und Gemüse (Warengruppe 11)**

Von 1.412 begutachteten Proben wurden 13,3 % beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln, insbesondere in der Warengruppe 1104 (Obstzeugnisse; 22,7 %). 38 Proben wurden aufgrund mikrobiellem Befalls bzw. Zersetzung oder Verunreinigungen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Das Thema Pestizide wird in einem eigenen Kurzbericht dargestellt.

#### **4.1.12 Würzmittel (Warengruppe 12)**

Von 248 begutachteten Proben wurden 11,7 % beanstandet, meist wegen Kennzeichnungsmängeln (9,3 %). Zwei Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet.

Eine Gewürzmischung wurde wegen des Vorkommens von Salmonellen als gesundheitsschädlich bewertet.

#### **4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke (Warengruppe 13)**

Von 375 begutachteten Proben wurden 28,9 % beanstandet, diese Warengruppe weist somit eine der höchsten Beanstandungsraten auf. Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel der Grund für die Beanstandung (26,6 %; LMKV, NWKV, ClaimsVO).

Eine Probe wurde wegen erhöhtem Glutengehalt bei gleichzeitiger Auslobung der Eignung für Menschen mit Glutenunverträglichkeit als gesundheitsschädlich beurteilt.

#### **4.1.14 Kaffee und Tee (Warengruppe 14)**

Von 238 begutachteten Proben wurden 10,9 % beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei Tee deutlich höher war (17 %) als bei Kaffee (2,9 %). Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel (LMKV, NWKV, ClaimsVO) bzw. Irreführung der Grund für die Beanstandung. Keine Probe wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.15 Alkoholische Getränke (Warengruppe 15)**

Von 328 begutachteten Proben wurden 22,3 % beanstandet. Die Beanstandungsquote variierte von 9,8 % bei Bier bis 31,3 % bei Spirituosen. Im Vordergrund der Beanstandungen standen mit 19,2% Kennzeichnungsmängel (LMKV, AlkoholangabenVO). Vier Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (drei Spirituosen wegen erhöhtem Ethylcarbamat-Gehalt, ein Bier wegen erhöhter mikrobieller Kontamination).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.



Die Kontrolle von Wein unterliegt dem Weingesetz, Ergebnisse von Weinkontrollen sind daher nicht in diesem Bericht enthalten.

#### **4.1.16 Wasser inkl. Trinkwasser (Warengruppe 16)**

Bei 435 begutachteten Proben reichten die Beanstandungsquoten von 7,1 % bei Mineralwasser bis 35,6 % bei Eiswürfeln. Insbesondere Eiswürfel waren bezüglich hygienischer Mängel und mikrobiologischer Verunreinigungen (18,8 %) auffällig.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Betreffend Trinkwasser wird auf den Trinkwasserbericht verwiesen.

#### **4.1.17 Zusatzstoffe und Aromen (Warengruppe 17)**

Von 172 begutachteten Proben wurden 17,4 % beanstandet, vorrangig wegen Kennzeichnungsmängeln und Ordnungsverstößen. Drei Proben wurden wegen mikrobieller Verunreinigungen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet.

Ein Speisesalz wurde wegen scharfkantiger Mineralien als gesundheitsschädlich bewertet.

#### **4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen (Warengruppe 18)**

Diese Warengruppe enthält „Kindernährmittel“ und „Nahrungsergänzungsmittel“.

Bei 118 begutachteten Kindernährmitteln wurden ausschließlich Kennzeichnungsmängel beanstandet (7,6 %). Bei den Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) handelt es sich um eine heterogene Warengruppe. Von 187 begutachteten Proben wurden 39,6 % beanstandet. Diese Warenuntergruppe weist eine der höchsten Beanstandungsquoten auf. Der Hauptanteil der Beanstandungen ist auf Kennzeichnungsmängel (LMKV, NWKV, CaimsVO) und in der Folge auf Ordnungsverstöße (NEMVO) zurückzuführen. Drei Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (1x wegen mikrobiologischer Kontamination, 2x wegen zu hohem Vitamingehalt).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.19 Kosmetische Mittel (Warengruppe 19)**

Von 517 begutachteten Proben wurden 13,2 % beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln. Es handelte sich vor allem um Zahn- und Mundpflegemitteln, Mittel für die äußere Intimpflege und Mittel zur Beeinflussung des Körpergeruchs. Bei 6 Proben war wegen mikrobiologischer Verunreinigungen die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet.

Drei Proben waren gesundheitsschädlich (zu hohen Konzentrationen an kritischen Stoffen).

#### **4.1.20 Non-Food Produkte (Warengruppe 20)**

Diese Warengruppe wird in „Materialien in Lebensmittelkontakt“, „Spielwaren“, „Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung“ und „sonstige Gebrauchsgegenstände“ auf gesplittet.

Von 118 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 29,7 % beanstandet, v.a. wegen Kennzeichnungsmängeln. Sechs Proben waren geeignet, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen. Keine Probe war für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet oder gesundheitsschädlich.

Von 164 begutachteten Spielwaren wurden 17,7 % beanstandet, überwiegend wegen Ordnungsverstößen (SpielzeugVO, SpielzeugkennzeichnungsVO). Ein Spielzeug war für den bestimmungs-

gemäßen Gebrauch ungeeignet. Drei Proben waren gesundheitsschädlich (verschluckbare Kleinteile, zu hoher Schalldruck).

Von 13 begutachten Arbeitsgeräten wurden 61,5 % wegen Hygienemängeln beanstandet. Diese Warengruppe umfasste relativ wenige Proben, da bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten der Anteil an Verdachtsproben im Vergleich zu Planproben deutlich höher ist. Bei acht Proben wurden Hygienemängeln festgestellt.

Bei den neun begutachten sonstigen Gebrauchsgegenständen gab es keine Beanstandungen.

#### **4.1.21 Warengruppe 21**

Die Warengruppe 21 ist derzeit nicht belegt.

#### **4.1.22 Verzehrfertige Lebensmittel (Warengruppe 22)**

Von den 2.284 begutachten Proben wurden 12,4 % beanstandet. Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen „Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt“ und „verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe“. Bei den Fertiggerichten dominierten als Beanstandungsgründe Kennzeichnungsmängel bzw. Ordnungsverstöße (LMKV, VO über tiefgefrorene Lebensmittel). Bei den zur direkten Abgabe bestimmten Speisen waren überwiegend Hygienemängel und damit teilweise Beurteilungen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet die Ursache für Beanstandungen.

Fünf Proben von verzehrfertig zubereiteten Speisen zur direkten Abgabe wurden wegen des Vorhandenseins von *Bacillus cereus* als gesundheitsschädlich bewertet (Spätzle, Rindsuppe, Griesflammerie, Reis gekocht, Kaiserschmarrn).

#### **4.1.23 Eier und Eiprodukte (Warengruppe 23)**

Von 137 begutachten Proben wurden 12,4 % beanstandet. Die Beanstandungsquote bei Eiern lag bei 6,2 %, bei den Eiprodukten bei 21,4 %. Die Beanstandungen sind vor allem auf Kennzeichnungsmängel (LMKV) zurückzuführen. Zwei Proben von Eiprodukten wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (abwegiger Geruch bzw. fortgeschrittener Verderb).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

## **4.2 Schwerpunkttaktionen**

Jährlich werden im Rahmen der amtlichen Kontrolle auch etliche (im Jahresplan festgelegte) Schwerpunkttaktionen 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 Erkenntnissen aus Kontrollergebnissen der Vorjahre spezifische Kontrollprogramme definiert. Fallweise werden aufgrund aktueller Anlassfälle Schwerpunkttaktionen spontan geplant. Der Fokus ist risikobasiert und richtet sich auf mögliche Problemfelder.

Die folgende Tabelle stellt die SPAs 2010 dar (einige SPAs 2010 fehlen, weil zum Zeitpunkt der Berichtslegung noch nicht endgültig ausgewertet).

## Kontrollergebnisse

Tabelle 2: Schwerpunktkaktionen 2010

Thematische Gruppe	Kurztitel	Proben gezogen	beanstandet	EU-Vorgabe
Pestizide	Nationales Nitratkontrollprogramm (Spinat; Salat)	144	7	
	Nationales Pestizidmonitoring	*)	*)	
	EU-Pestizidmonitoring	166	6	x
	Aktuelle Pestizidwirkstoffe und entsprechende Metaboliten im Trinkwasser (Monitoring)	114	-	
Mikrobiologie	EU-Überwachungsprogramm Listeria monocytogenes	182	-	x
	Kochwürste (gewerbliche und bäuerliche Herstellung)	99	12	
	Rohwürste auf bestimmte pathogene Keime	66	4	
	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	*)	*)	
	Hepatitis A in Tomatenerzeugnissen	41	-	
	Noro- und Hepatitis –A-Viren in lebenden Austern	25	-	
	Trinkwasseruntersuchung auf Berg- und Schutzhütten	94	34	
GVO	Genetische veränderte Lebensmittel - Mais	41	-	
	Genetische veränderte Lebensmittel - Reis	36	-	
	Genetisch veränderte Lebensmittel - Soja	82	3	
	Langkornreis aus den USA	*)	*)	x
	Genetisch veränderte Lebensmittel - Leinsamen	45	3	
	Genetisch veränderte Lebensmittel - NEM	6	-	
Kontaminanten/ Mykotoxine	Ethylcarbammat in Steinobstbränden (Monitoring)	71	6	x
	POP, PFAS, Dioxine/PCB (Monitoring)	18	-	x
	Acrylamid in Lebensmitteln (Monitoring)	56		Empf.
	Mykotoxine und Allergene bei verpackten Dauerbackwaren und Keksen	101	1	
	Schokolade mit hohem Kakaoanteil auf Cadmium, nicht deklarierte Allergene, Pestizide (Monitoring)	43	-	
	BPA bei Babytrinkflaschen aus Polycarbonat	30	1	
	Kontaminanten, Rückstände, Mikrobiologie bei sonstiger Folgenahrung	95	-	
	Mykotoxin bei Brot (Deoxynivalenol)	97	-	
	Mutterkorn und -alkaloide bei Bioroggen (Monitoring)	51	-	
	Aflatoxine bei Maismehl aus Drittstaaten	*)	*)	
	Morphingehalt von Mohnsamen (Monitoring)	45	-	
	PAK bei Kaffee und geräuchertem Tee (Monitoring)	95	-	
	Säuglings-/Kleinkinderartikel aus hartem transparentem Kunststoff	61	-	
Kartonverpackte Lebensmittel – Migration von 4-Methylbenzophenon, 4-Hydroxybenzophenon und Benzophenon in Lebensmitteln	53	-		
Bestrahlung	Kräutertees aus Gewürzen mit ionisierender Behandlung	47	-	
	Tiefkühlgeflügel mit ionisierender Bestrahlung	40	-	
Ernährung	Frühstückscerealien/Fertiggerichte auf Salzgehalt (Monitoring)	192	**)	
Kennzeichnung	Nahrungsergänzungsmittel	223	61	
	Schlankheitsmitteln mit Arzneimittelverdacht	40	29	
	Kosmetika auf Messen und Märkten	107	51	
	Sonnenschutzmittel	56	6	
	Dosierüberprüfung von Hautpflegecremen inkl. Probenziehung (österreichische Produktverantwortliche)	39	17	
	Kosmetika zur Pickelbehandlung	51	2	

\*) Endbericht liegt noch nicht vor

\*\*) kein Grenzwert festgelegt

## 4.2.1. Darstellung ausgewählte Schwerpunktaktionen 2010

### 4.2.1.1 Bisphenol A in Babyfläschchen und Schnullern

Bisphenol A (BPA) ist ein Stoff, der aus Babyfläschchen aus Polycarbonat in Kindernährmittel migrieren kann bzw. aus Schnullermaterialien (Beruhigungssaugern) insbesondere bei erhöhter Temperatur freigesetzt werden kann. 2010 wurden im Rahmen einer SPA 30 Proben gezogen und gemessen, ob der Stoff aus Fläschchen in Lebensmittelsimulantien bzw. aus Schnullermaterialien in Speichelsimulationslösungen übergeht. Dabei wurden sehr geringe Mengen in den Migrationslösungen der Babyfläschchen festgestellt. Die Expositionswerte lagen deutlich unter dem 2010 bestätigten TDI-Wert der EFSA von 0,05 mg/kg Körpergewicht und Tag. Die gemessenen Maximalgehalte an BPA nach Migration aus Schnullern in die Speichelsimulationslösung führen selbst unter worst-case-Bedingungen zu einer Exposition von Neugeborenen/Säuglingen deutlich unter dem TDI-Wert und lagen beim Saugteil maximal ca. 1 % des TDI, beim Schild maximal 6,4 % des TDI.

Im Sinne des Vorsorgeprinzips hat sich Österreich für ein Verbot von BPA in Babyfläschchen und Schnullern auf EU-Ebene stark gemacht und im Falle einer Nichtreaktion der EK ein nationales Verbot gestützt auf Artikel 7 der LebensmittelbasisVO (VO (EG) 178/2002) angekündigt. Dänemark hatte bereits eine entsprechende nationale Maßnahme erlassen. Unter anderen auch aufgrund der österreichischen Daten aus der aktuellen BPA-SPA wurde letztlich ein EU-weites Verbot von BPA in Säuglingsflaschen erlassen (RL 2011/8/EU vom 28. Januar 2011) und das Inverkehrbringen ab 1. Juni 2011 untersagt. Hinsichtlich Schnuller wurde seitens der EK und der Mehrheit der Mitgliedsstaaten ausgeführt, keinen akuten Handlungsbedarf für EU-weite gesetzliche Beschränkungen zu sehen. Das BMG hat daraufhin eine nationale Verbotsverordnung von BPA in Schnullern erarbeitet und der EK im Februar 2011 notifiziert. Erfolgt binnen 3 Monaten nach Notifikation kein Einspruch seitens der EK oder anderer Mitgliedsstaaten, kann die nationale Maßnahme erlassen werden. Aufgrund begründeter Stellungnahmen mehrerer Mitgliedsstaaten gegen diesen österreichischen Alleingang hat sich diese Frist um drei Monate verlängert. Österreich muss nun weitere Daten liefern, die untermauern, dass das Verbot verhältnismäßig ist.

### 4.2.1.2 Pflanzenschutzmittelrückstände

Jährlich werden ein koordiniertes EU-Überwachungsprogramm und zusätzliche nationale Überwachungsprogramme an Obst, Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. Im Rahmen dieser Programme werden mittels umfangreicher Untersuchungen Lebensmittel auf Pflanzenschutzmittelrückstände analysiert. Zusätzlich werden im Rahmen von SPAs und im Zuge sonstiger Planproben weitere Proben u.a. auch Kindernährmittel untersucht.

2010 wurden insgesamt ca. 2.500 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pestizidrückstände untersucht. Ca. 50 Proben (1,9 %) wiesen zu hohe Pestizidrückstände auf, bei knapp 700 Proben (28%) wurden Rückstände festgestellt (keine Höchstwertüberschreitungen).

Eine Überschreitung von Höchstwerten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für Konsumentinnen und Konsumenten dar. Im Rahmen der Begutachtung wird zusätzlich geprüft, ob vom Verzehr des betroffenen Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Ob Produkte letztlich als gesundheitsschädlich (Folge: Rücknahme vom Markt, Information der Öffentlichkeit, Einleitung Strafverfahren) oder als für den menschlichen Verzehr ungeeignet (Folge: Verbot des weiteren Inverkehrsetzens, Einleitung Verwaltungsstrafverfahren) bewertet werden oder ob ein Verstoß gegen die VO über Höchstgehalte an Pestizidrückständen geahndet wird (Verwaltungsstrafe),

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 obliegt der befassten Gutachterin bzw. dem befassten Gutachter.

2010 wurden zwei Proben wegen Pestizid-Rückständen als „gesundheitsschädlich“ bzw. zehn Proben als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ beurteilt

#### **4.2.1.3 Dioxine**

Ungeachtet von konkreten Anlassfällen wie zuletzt dem „deutschen Dioxin-Futtermittelskandal“ (für Futtermittel unzulässige Öle wurden von einem deutschen Unternehmen zu Futterfetten verarbeitet und landeten in Mischfuttermitteln für Nutztiere, die in Folge vereinzelt erhöhte Dioxingehalte aufwiesen und für den Markt gesperrt wurden) wird seit Jahren die Hintergrundbelastung ausgewählter Lebensmittel mit polychlorierten Dibenzodioxine/-furanen (PCDD/F) und dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (PCB) durch Schwerpunktaktionen regelmäßig erfasst.

Die Ergebnisse belegen konstant eine sehr geringe Belastung mit Dioxinen über die Jahre. Bei den vereinzelt auftretenden Überschreitungen von sogenannten Auslösewerten wird jedenfalls eine Ursachenabklärung durchgeführt. Davon waren im 2010 ein Hühnerei aus biologischer Landwirtschaft (Freilandhaltung) und eine Schafleber von einem Tier von der Alm betroffen. Die Überschreitungen der Auslösewerte wurden abgeklärt (spezifische lokale Umweltbedingungen). Eine Gefährdung der menschlichen Gesundheit war nicht abzuleiten.

#### **4.2.1.4 Gentechnisch veränderte Organismen**

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle werden jährlich Untersuchungen auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) im Rahmen von SPAs (z.B. bei Soja, Mais, Reis, Leinsamen) durchgeführt, um die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften zu überprüfen (Kennzeichnung, unzulässiges Vorhandensein nicht zugelassener GVO). Durch Screeningverfahren bzw. vertiefende Untersuchungen werden sowohl in Österreich produzierte als auch importierte Produkte geprüft. Vereinzelt wurden nicht zugelassene GVO bzw. zugelassene GVO ohne entsprechende Deklaration vorgefunden.

2010 wurden 210 Proben im Rahmen von GVO-SPAs untersucht. Bei drei Sojaprobe wurden Kennzeichnungsverstöße beanstandet (Nichtdeklaration als genetisch verändertes Lebensmittel). Bei drei Leinsamenproben wurden nicht zugelassene GVO festgestellt, die Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beanstandet.

#### **4.2.1.5 EHEC/VTEC**

Im Rahmen einer SPA „Rohwürste auf bestimmte pathogene Keime“ war von 66 Proben eine Rohwurst aufgrund des Nachweises von Verotoxin-bildenden Escherichia Coli-Bakterien (VTEC) gesundheitsschädlich. Neben dieser SPA wurden Lebensmittel auch risikobezogen routinemäßig auf EHEC und VTEC überprüft. Von insgesamt 351 amtlichen Lebensmittelproben wurden vier als gesundheitsschädlich bewertet (zwei Wildbreterzeugnisse, zwei Rohwürste).

#### **4.2.1.6 Listerien**

Jährlich werden ausgesuchte Lebensmittelgruppen routinemäßig auf Listerien untersucht. Von besonderem Interesse sind hier vor allem Produkte wie Rohmilch, Weichkäse oder geräucherter

Fisch, die eine Vermehrung von Listerien aufgrund von pH-Wert und Wasseraktivität (frei verfügbares Wasser) ermöglichen. Von den untersuchten 1.693 Planproben (ohne Verdachtshintergrund risikobasiert über alle Warengruppen gezogen) waren in rund 4 % Listerien feststellbar (*L. monocytogenes* und auch nicht pathogene Keime wie *L. grayi*, *L. innocua*, *L. ivanovii*, *L. seeligeri* oder *L. welshimeri*). Drei Räucherlachsproben (0,2 %) waren gesundheitsschädlich. Im Vergleich dazu waren von 541 Verdachtsproben elf Proben (2%) gesundheitsschädlich. Betroffen waren Käse (neun Proben) und Räucherfisch (zwei Proben).

### **4.3 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmittel**

Nach den Vorgaben der RL 96/23/EG werden lebende Tiere (Rinder, Schweine, Geflügel), Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel, Pferd, Farmwild, Wild aus freier Wildbahn und Erzeugnissen der Aquakultur sowie Milch, Eier und Honig auf Rückstände untersucht. Bei jedem Nachweis von Rückständen muss die zuständige Behörde (Landeslebensmittel- oder Landesveterinäraufsicht) gemäß RückstandskontrollVO vorgehen (Betriebsperren, Betriebskontrollen, Probenuntersuchungen, Anzeigen).

#### **4.3.1 Lebende Tiere, Fleisch und Erzeugnissen der Aquakultur**

Insgesamt wurden 8.673 Proben gezogen.

In 20 Proben (0,2 %) wurden folgende Befunde erhoben: 17 $\alpha$ -Boldenon, 17 $\alpha$ - und 17 $\beta$ -Boldenon, 17 $\alpha$ -19-Nortestosteron, Chloramphenicol, Oxytetracyclin, nicht steroidale entzündungshemmende Stoffe, Schwermetalle, Leukomalachitgrün, Leukokristallviolett. Rückstände von Beruhigungsmittel wurden nicht gefunden, ebenso wenig wie Anthelmintika, Kokzidiostatika, Mykotoxine, Carbamate und Pyrethroide. Auch bei den Untersuchungen auf organische Chlor- und Phosphorverbindungen wurden keine Rückstände nachgewiesen.

#### **4.3.2 Milch, Eier und Honig**

Insgesamt wurden 344 Proben Milch (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 221 Proben Eier, 170 Proben Honig gezogen.

In einer der 344 Milchproben (0,02 %) wurde Diclofenac (nicht steroidaler entzündungshemmender Stoff) nachgewiesen. In keiner der Eier- bzw. Honigproben wurden Rückstände nachgewiesen.

### **4.4 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen**

2010 wurden 624.859 Rinder geschlachtet und untersucht, 2.131 Schlachtkörper wurden für untauglich befunden (0,3%). Von 5.577.579 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 13.203 untauglich (0,2%), von 122.053 Schafen 38 (0,03%). Ziegen wurden 5.301 geschlachtet und untersucht, davon waren 15 Schlachtkörper (0,3%) untauglich. 1.963.197 Puten und 66.425.671 Hühner wurden untersucht, davon waren 19.250 Puten (0,98%) und 965.673 Hühner untauglich (1,4%).

Die Fleischuntersuchung bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten durchgeführt. Von 148.519 Stück Wild wurden 12.802 (8,6 %) als untauglich befunden. Auch 25.758 besonders geschulte Jägerinnen und Jäger sind dazu befugt, deren Ergebnisse können hier nicht dargestellt werden, da darüber keine Daten vorliegen.

2010 wurden 5.577.579 Schweine geschlachtet und auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde, ebenso wenig bei den 947 geschlachteten Pferden.

## 4.5 Verdachtsproben

Neben den geplanten Probenziehungen wird ein Teil der Kontrollaktivitäten darauf verwendet, Hinweisen auf nicht gesetzskonforme Lebensmittel bzw. andere dem LMSVG unterliegende Waren anlassbezogen nachzugehen. Auslöser für diese Verdachtsprobenziehungen können u.a. Wahrnehmungen der Aufsichtsorgane, Verbraucherbeschwerden, Ergebnisse aus Routineuntersuchungen oder Informationen aus den EU-weiten Schnellwarnsystemen sein.

Von den insgesamt 6.347 Verdachtsproben wurden 2.471 beanstandet (38,9 %). Dieser Wert liegt deutlich über dem Prozentsatz der Beanstandungen bei den Planproben (22%) und ist ein Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung. Der Anteil von Proben mit gesundheitsschädlicher Beurteilung liegt hier bei 1,6 % (im Unterschied zu 0,3 % bei den Planproben).

Die detaillierten Daten mit einer Aufgliederung nach Warengruppen und Beanstandungsgründen finden sich im Anhang.

## 4.6 Revisionen

2010 erfolgten österreichweit durch die Lebensmittelaufsichten der Länder 43.529 Revisionen in 33.987 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 23.114 Betriebskontrollen in 6.422 Fleischbetrieben und 3.501 Betriebskontrollen in 3.380 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 70.144 Revisionen in 43.789 Betrieben.

Bei 33.987 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 4.699 Betrieben (13,8 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 1.234 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 6.015 Fällen wegen „Hygiene allgemein“ festgestellt.

Diese Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung der Hygienekontrollen im Rahmen der Revisionen.

### 4.6.1 Milcherzeugerbetriebe

Es wurden 3.380 Milcherzeugerbetriebe kontrolliert. Bei 367 Betrieben (10,9 %) wurde wegen Überschreitungen der Keim- und Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises die Anlieferung gesperrt.

### 4.6.2. Fleischlieferbetriebe

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

Es erfolgten 23.114 Betriebskontrollen in 6.422 Fleischbetrieben. In 3.987 Betrieben (62 %) gab es Beanstandungen. Als Beanstandungsgründe stehen Hygiene- und Dokumentationsmängel im Vordergrund. In 1.895 Fällen gab es tätigkeitsbezogene Hygienemängel, in 340 Fällen produkt-

bezogene Hygienemängel, in 501 Fällen führten bauliche Mängel zu behördlichen Maßnahmen, in 673 Fällen wurden Dokumentationsmängel festgestellt und in 587 Fällen gab es „andere Mängel“ (z.B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.).

## 4.7 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit

### 4.7.1 RASFF

Dieses System dient der raschen Weitergabe von für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln relevanten Informationen zwischen den Behörden der EU. Wenn eine Behörde eines Mitgliedsstaates aufgrund gesundheitlicher Bedenken im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterial oder Futtermittel tätig wird und sich bei den Ermittlungen dieser Behörde herausstellt, dass das Produkt aus einem anderen Mitgliedstaat stammt oder an andere Mitgliedsländer geliefert wurde, muss vom ermittelnden Mitgliedsstaat eine RASFF-Meldung abgesetzt werden, die die relevanten Informationen zum Produkt beinhaltet. Für diese Meldungen gibt es spezielle Formblätter. Die Meldung geht an die EK, die die Informationen über ein internet-basiertes System an die Mitgliedsstaaten weiterleitet. 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 (ILMU Salzburg). Dort werden alle Meldungen erfasst, evaluiert und im Falle einer Betroffenheit Österreichs bzw. wenn dies nicht ausgeschlossen werden kann, an die zuständige(n) Behörde(n) weitergeleitet. So kann rasch gehandelt werden z.B. sucht die LMA des Bundeslandes, in dem ein Hersteller seinen Sitz hat, dessen Produkt von italienischen Behörden wegen Gesundheitsschädlichkeit vom Markt genommen wurde, unmittelbar den Betrieb auf, zieht 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, bei Weiterlieferung an andere Mitgliedsstaaten erhalten diese über RASFF die notwendigen Daten (Empfängerfirmen, Liefermengen), um tätig zu werden. Ganz gleich läuft der Weg, wenn über das System gemeldet wird, dass gesundheitsschädliche Waren an Betriebe in Österreich geliefert wurden. Auch da wird die LMA des Bundeslandes, in welcher z.B. ein Großhändler seinen Sitz hat, der von einem deutschen Hersteller gesundheitsschädliche Waren geliefert bekam, aufgesucht, es werden die notwendigen Maßnahmen gesetzt und Vertriebswege erhoben, die im Falle einer Weiterlieferung an andere Mitgliedsstaaten über RASFF den betroffenen Mitgliedsstaaten zugehen bzw. im Falle einer Betroffenheit eines anderen österreichischen Bundeslandes wird die dortige LMA informiert.

### 4.7.2 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 (BMAK). 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 (ILMU 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 Vorgangsweise gleich wie bei RASFF-Meldungen – siehe oben).

#### 4.7.3. Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme 2010

2010 erhielt Österreich 936 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 461 an die zuständigen LMAs versandt. Bei 145 Meldungen war ein sicherer Österreichbezug gegeben.

Von den 641 RAPEX-Meldungen wurden 428 an die zuständigen LMAs geschickt. Bei 18 Meldungen war ein sicherer Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMAs wurden 185 Waren als gesundheitsschädlich an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 73 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet (30x Spielzeug, 29x Lebensmittel, 9x Lebensmittelkontaktmaterial, 5x Kosmetika). Die restlichen Fälle betrafen nur Österreich, viele davon waren lokale Ereignisse. Außerdem wurden von Österreich 45 zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet. Dies betraf vor allem Mykotoxine, GVO und Pestizide.

#### 4.7.4. Information der Öffentlichkeit

Mit der letzten LMSVG-Novelle wurde die Information der Öffentlichkeit über gesundheitsschädliche Waren bzw. bei dichten Verdachtsmomenten, dass bestimmte Lebensmittel eine ernste Gefährdung für die Bevölkerung darstellen, verbessert.

Nach § 43 LMSVG informiert die AGES im Auftrag des BMG

- wenn ein Produkt im Zuge der amtlichen Kontrolle als gesundheitsschädlich bewertet wurde und nicht ausgeschlossen werden kann, dass es nicht mehr im Markt bzw. in Haushalten vorhanden ist. Dafür war bisher der Hersteller/Inverkehrbringer verantwortlich, nur wenn diese nicht oder nicht ausreichend informierten, erfolgte dies durch die Behörde. Die AGES veröffentlicht zudem auch jeden Rückruf, den Unternehmen von sich aus tätigen.
- wenn im Zuge der Abklärung eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs (d.h. es gibt Erkrankungen durch den gleichen Erreger) ein begründeter Verdacht vorliegt, dass ein bestimmtes Lebensmittel der Auslöser der Erkrankungen ist. In diesen Fällen erfolgt die Öffentlichkeitsinformation auch dann, wenn der Keim in einer amtlichen Probe des verdächtigten Lebensmittels (noch) nicht nachgewiesen wurde. Der begründete Verdacht stützt sich z.B. darauf, dass sich bei Befragungen von Erkrankten nach ihrer Ernährung vor Erkrankungsbeginn klare Gemeinsamkeiten hinsichtlich des Konsums eines bestimmten Lebensmittels im Vergleich mit nicht Erkrankten ergeben. Eine Öffentlichkeitsinformation ist gerechtfertigt, wenn das Produkt noch am Markt oder in Haushalten vorhanden sein kann und weitere Menschen gefährdet wären, ebenfalls zu erkranken.

Im Jahr 2010 erfolgten 47 Informationen der Öffentlichkeit durch die AGES im Auftrag des BMG. Dabei handelte es sich um neun Warnungen wegen gesundheitsschädlicher Produkte und 38 Rückrufe von Unternehmen. In allen Fällen erfolgte eine Aussendung über APA-OTS, eine Veröffentlichung auf der AGES-Homepage und ein Versand via AGES-Newsletter (Anmeldung unter: [www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/produktwarnsystem/abonnieren](http://www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/produktwarnsystem/abonnieren)).

## 5 Verweise auf weiterführende Berichte

### **Zoonosenbericht 2009**

<http://www.ages.at/ages/gesundheit/mensch/zoonosenberichte/oe-zoonosenbericht-2009/>

### **Österreichischer Trinkwasserbericht 2005-2007**

[http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/2/3/7/CH1254/CMS1069238654727/oesterreichischer\\_trinkwasserbericht\\_2005\\_-\\_2007.pdf](http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/2/3/7/CH1254/CMS1069238654727/oesterreichischer_trinkwasserbericht_2005_-_2007.pdf)

### **Nationales Pestizidmonitoring Obst & Gemüse**

[http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittelkontrolle/Monitoringprogramme/Nationales\\_Rueckstandsmonitoring\\_Obst\\_und\\_Gemuese](http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittelkontrolle/Monitoringprogramme/Nationales_Rueckstandsmonitoring_Obst_und_Gemuese)

**Generelle** und **aktuelle Informationen** zum Thema Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelkennzeichnung, Spielzeug- und Kosmetiksicherheit finden sich auch auf der Homepage des BMG bzw. der AGES

[http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/  
www.ages.at/](http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/www.ages.at/)

## 6 Anhang

### **Folgende Tabellen sind angefügt:**

Proben gesamt  
Planproben  
Sonstige Planproben  
Verdachtsproben  
Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe  
Ergebnisse bei Fleischbetrieben  
Revisionen von Milcherzeugerbetrieben  
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 sonstigen Planproben und der Proben, die im Rahmen von Revisionen gezogen wurden (Herstellerproben). Die Tabelle „Sonstige Planproben“ listet die Ergebnisse auf, welche im Kapitel 4.1 besprochen werden (Kontrollergebnisse aus sonstigen Planproben). In der Tabelle „Verdachtsproben“ werden ausschließlich die Informationen zu Verdachtsproben gegeben.

In der Beanstandungskategorie „nicht sicher“ sind sowohl Proben mit der Beurteilung „gesundheitsschädlich“ als auch „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ enthalten.

## Proben gesamt

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe					Zusätzliche Informationen				beanst. in %	
			ges.-schäd.	für den Verzehr ungeeignet	Zus.-setz.	zur Irreführung geeignete Angabe	LMKV	andere	beanstandet	Verunreinigungen	ausländ. Waren		beanstandete ausländ. Proben
									mikrobiolog.	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	1.020	1	94		22	44	35	77	8	89	21	21,7%
01 02	rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	671	4	59	34	22	17	126	135	4	27	10	40,4%
01 03	Fleischzubereitungen	881	11	66	6	19	82	99	106	5	52	15	28,9%
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	612	5	38	32	29	36	37	39	3	117	25	26,9%
01 05	Würste	2.124	9	83	82	59	175	94	64	13	158	51	20,4%
01 06	Fleischkonserven	75			1	10	12	1			29	3	25,3%
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	25		1				1			3	1	4,0%
01 08	Naturdärme	4									3		
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	100	1	4		7	6	7	4	1	24	5	21,0%
01 10	Wildbreterzeugnisse	14			2	0	2	2			1	1	42,9%
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	334	12	43	2	10	16	23	24	8	270	63	25,8%
02 02	Meeresfischerzeugnisse	448	8	27	1	13	28	30	31	3	325	58	21,2%
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	159		7	12	2	4	9	7	8	67	11	20,1%
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	167	2	1	1	3	9	4	3	0	66	7	10,8%
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	162		8	1	10	17	10	6	4	132	19	17,3%
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	1									1		
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	139		1		8	14		1		123	15	13,7%
03 01	Milch	769		7	3	23	13	16	4	2	13	1	6,5%
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	778	1	47	9	39	70	67	71	6	88	19	25,3%
03 03	Käse	1.330	11	88	5	46	93	89	74	13	331	78	22,9%
03 04	Butter und Butterschmalz	129	1	2	2	4	8	16	6		30	2	18,6%
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	474		50		11	24	47	38	3	149	45	23,6%
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	296	4	20		9	19	28	27	3	49	15	26,7%
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	152	1	4	8	17	18	6	5	1	40	10	32,3%
04 04	Geflügelfleischkonserven	23			6	10	8				13	7	52,2%
04 05	Suppen mit und aus Geflügelfleisch sowie Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	18					3				9	3	16,7%
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	73		10	1	1	4	1			24	5	17,8%
05 02	Pflanzliche Öle	335	2	33	12	58	48	7	2	15	124	49	39,7%

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen				beanst. in %		
			ges.-schäd.	für den Verzehr ungeeignet	Zus.-setz.	zur Irreführung geeignete Angabe	LMKV	andere	beanstandet	Verunreinigungen mikro-biolog.		andere	ausländ. Waren
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	71		1	1	5	9	4	17	1	22	7	23,9%
05 04	Feinkosterzeugnisse (Codexkapitel B 25)	414		12	6	19	47	25	93	14	71	15	22,5%
05 05	Marinade, Dressing, emulg. Saucen ohne Ei	85		1		1	9	2	10	1	25	7	11,8%
06 01	Getreide	200		5	4	6	18	8	30	3	81	9	15,0%
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	440		13	4	24	30	3	60	3	203	32	13,6%
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	12		1					1	1	5	1	8,3%
06 04	Puddingpulver	40				1	3		3		10	2	7,5%
06 05	Müsli, Müsliriegel	118	2	3		15	5		22		5	12	18,6%
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	555	2	11	3	13	55	6	85	4	8	20	15,3%
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	794		17	5	18	83	33	148	13	5	21	18,6%
07 03	Teigwaren	305		21		15	37	23	79	16	5	19	25,9%
07 04	Backtriebmittel (Codexkapitel B9)	6					1		1				16,7%
07 05	Feine Backwaren, Kracker, Knabber-, Salzgebäck	101		3		1	7		10	1	82	7	9,9%
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	175		2		3	16	1	19		94	5	10,9%
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	97		6	3	1	4	4	15	2	3	3	15,5%
08 01	Zucker und Zuckerarten	65		1	1	1	3	1	6		29	4	9,2%
08 02	Honig	293		1	18	19	62	20	81		40	10	27,6%
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	66		2			6	1	8	1	42	6	12,1%
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	1.052		20	2	1	20	113	155	34	5	10	14,7%
10 01	Kakao und Kakaoverzeugnisse	253		6	1	5	32	7	52		4	26	20,6%
10 02	Süßwaren	142		3		5	17	4	21	1	92	21	14,8%
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	1196	6	58	27	10	18	29	132	23	47	67	11,0%
11 02	Gemüse, Kartoffel-, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	571		23	6	17	51	26	103	9	12	43	18,0%
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	842	1	50	16	17	7	8	88	14	25	68	10,5%
11 04	Obsterzeugnisse	389		15	4	39	53	23	110	4	25	57	28,3%
11 05	Pilze	68		10			5	4	16	3	10	9	23,5%
11 06	Pilzerzeugnisse	52		5		4	2	2	12	3	1	8	23,1%
11 07	Suppen (ohne mit Fleisch Geflügelfleisch)	37				3	5	1	7	1		5	18,9%
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	161		9	1	3	6	4	22	1	5	13	13,7%
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	133		7	1	3	8	5	25	4	3	16	18,8%
11 10	Kerne und Samen	162		12	6	7	6	6	35	1	7	19	21,6%
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	373	2	4	4	5	24	17	49	1	4	28	13,1%
12 02	Speisesenf	69				1	7	1	9		14	5	13,0%

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen				beanst. in %				
			ges.-schäd.	für den Verzehr ungeeignet	Zus.-setz.	zur Irreführung geeignete Angabe	LMKV	andere	beanstandet	Verunreinigungen mikrobiolog.		andere	ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	31			2	2	6					7	15	5	22,6%
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	283		3	10	43	79	16				100	61	20	35,3%
13 02	alkoholfreie Erfrischungsgetränke	311	2	2	19	60	100	12				130	63	36	41,8%
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	263				2	13	4				20	112	9	7,6%
14 02	Tee, teeähn. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	251		5	2	20	29	2				41	122	18	16,3%
15 01	Bier (Codexkapitel B 13 Abs. 7)	248		3	3	3	49	11				60	48	11	24,2%
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt														
15 03	Spirituosen	363		10	20	72	70	17				135	10	11	37,2%
15 04	Sonst. alk. Getränke mit mehr als 1,2 Vol% und weniger als 15 Vol% Alkohol	48			3	7	11					16	7	4	33,3%
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	191			5		3	7				14	30	2	7,3%
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	55		1		4	2	3				7	3	1	12,7%
16 03	Eiswürfel	205		39				74				95	59	4	46,3%
16 04	Trinkwasser	691	1	39	17			98				186	89	5	26,9%
17 01	Essig	116			4		11					13	54	5	11,2%
17 02	Speisesalz	51	2	1	6	5	10	7				20	18	6	39,2%
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	46		6	2	10						10	23	3	21,7%
18 01	Kindernährmittel	277			3	8	2					13	162	1	4,7%
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	493	3	5	35	187	203	33				253	76	156	51,3%
19 01	Kosmetische Mittel	840	7	12	48	51	87	157				260	8	141	30,9%
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 2003)	293	15		20	72	1	89				146	2	116	49,8%
20 02	Spielwaren	481	44		14	46	7	149				163	479	161	33,9%
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung	230	5	1		3	1	206				207	30	92	90,0%
20 04	sonstige Gegenstände	275	6		6	34	3	104				127	3	83	46,2%
21	Warengruppe derzeit nicht belegt														
22 01	Fertigerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	746	1	16	2	42	82	24				134	17	35	18,0%
22 02	verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	3.093	12	217	3	24	48	183				461	216	40	14,9%
23 01	rohe Eier	421	2	1	2	3	5	9				19	4	1	4,5%
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	100		7		3	10	5				22	7	6	22,0%
	<b>Summe</b>	<b>31.052</b>	<b>186</b>	<b>1.383</b>	<b>559</b>	<b>1.395</b>	<b>2.258</b>	<b>2.346</b>				<b>6.830</b>	<b>1.350</b>	<b>2.078</b>	<b>22.0%</b>

## Planproben 2010

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe						beanstandet	Zusätzliche Informationen				beanst. in %	
			ges.-schäd.	für den Verzehr ungeeignet	Zus.-setz.	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben		
										mikrobiolog.	andere				
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	811		30			19	35	21	132	34	2	57	11	16.3 %
01 02	rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	510	3	28	27		16	14	111	204	103	2	8	1	40.0 %
01 03	Fleischzubereitungen	649	7	35	3		17	70	82	183	78		31	9	28.2 %
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	409	4	3	22		18	17	12	68	6		66	7	16.6 %
01 05	Würste	1.697	3	22	69		39	142	50	273	27	2	72	14	16.1 %
01 06	Fleischkonserven	65			1		10	11	1	17			20	1	26.2 %
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte, Suppen daraus	22							1	1			2		4.5 %
01 08	Naturdärme	4											3		0.0 %
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	86	1	1			3	3	7	15	2	1	22	3	17.4 %
01 10	Wildbreterzeugnisse	11			2			2		4			1	1	36.4 %
02 01	Meeresfische frisch od. TK	190	3	9	1		5	9	5	27	7	2	173	24	14.2 %
02 02	Meeresfischerzeugnisse	310	5	13	1		12	15	16	55	21	1	232	33	17.7 %
02 03	Süßwasserfische frisch od. TK	125		3	3		1	2	4	13	4	2	58	7	10.4 %
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	124			1		3	6	2	10			54	3	8.1 %
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere und Erzeugnisse	107			1		10	11	4	13	1		93	10	12.1 %
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	1											1		0.0 %
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	126					8	13		17			114	15	13.5 %
03 01	Milch	709			3		21	12	12	39	2		12	1	5.5 %
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	628		27	9		29	59	59	155	53		64	11	24.7 %
03 03	Käse	922	2	14	4		27	55	58	139	18	2	205	12	15.1 %
03 04	Butter und Butterschmalz	118	1	2	2		4	7	12	21	5		27		17.8 %
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	315		11			9	20	23	52	9		101	21	16.5 %
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	206	2	9			9	18	14	50	12		35	11	24.3 %
04 03	Würste, Pökelwaren aus Geflügelfleisch	125			6		10	15	4	33	1		34	8	26.4 %
04 04	Geflügelfleischkonserven	23			6		10	8		12			13	7	52.2 %
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelextrakte und Suppen daraus	16						1		1			7	1	6.3 %
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	58	1	15	1		1	4		6			20	3	10.3 %
05 02	Pflanzliche Öle	268	1	15	9		53	36	3	97		8	105	37	36.2 %

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe						beanstandet	Zusätzliche Informationen				beanst. in %
			ges.-schäd.	für den Verzehr ungeeignet	Zus.-setz.	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV	andere		Verunreinigen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
										mikrobiolog.	andere			
05 03	Mayonnaisen, verwandte Erzeugnisse	46			1	5	6	10				10	2	21.7 %
05 04	Feinkosterzeugnisse (Codexkapitel B 25)	275		3	6	9	21	50			8	38	8	18.2 %
05 05	Marinaden, Dressings, emulg. Saucen ohne Ei	64		1		1	9	9			1	23	7	14.1 %
06 01	Getreide	173		3	1	5	15	22			2	69	4	12.7 %
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	370		2	4	19	20	33			1	169	16	8.9 %
06 03	Stärke und Stärkerzeugnisse	11		1				1			1	4	1	9.1 %
06 04	Puddingpulver	39					2	2				9	1	5.1 %
06 05	Müslis, Müsliriegel	102		1		10	3	12			1	70	6	11.8 %
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	441		1	2	8	20	28			1	35	4	6.3 %
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	685		8	4	16	69	110			10	96	10	16.1 %
07 03	Teigwaren	257		8		14	31	54			10	73	8	21.0 %
07 04	Backtriebmittel (Codexkapitel B9)	5					1	1						20.0 %
07 05	Feine Backwaren, Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	87				1	2	2				73	2	2.3 %
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	164				3	12	13				89	2	7.9 %
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	70		1	1	1	1	5			1	12	1	7.1 %
08 01	Zucker und Zuckerarten	59					2	2				25	1	3.4 %
08 02	Honig	278		1	17	17	56	75				34	6	27.0 %
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	48					3	3			1	33	3	6.3 %
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	955		15	2	1	20	131			24	17	4	13.7 %
10 01	Kakao und Kakaoverzeugnisse	221		1	1	4	23	33				119	15	14.9 %
10 02	Süßwaren	127		1		2	12	14			1	80	14	11.0 %
11 01	Gemüse frisch oder TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	1.055	5	15	25	8	9	60			4	499	34	5.7 %
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchteerzeugnisse	409		4	6	14	32	56			4	189	21	13.7 %
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	740		16	13	14	3	40			4	608	34	5.4 %
11 04	Obsterzeugnisse	334		9	3	30	41	85			2	197	47	25.4 %
11 05	Pilze	53		4			5	8				34	8	15.1 %
11 06	Pilzerzeugnisse	37		1		4	2	5				28	4	13.5 %
11 07	Suppen (ausgenommen mit Fleisch/Geflügel)	31				3	4	4				7	3	12.9 %
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	131		3	1	3	4	14			3	112	9	10.7 %
11 09	geriebene/geröst. Nüsse, Kokossette, Salznüsse	116		4	1	1	7	18			4	111	11	15.5 %
11 10	Kerne und Samen	143		3	6	5	5	21			1	59	10	14.7 %
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	323	2	2	3	5	17	24			1	194	17	7.4 %
12 02	Speisesenf	67				1	6	7				12	3	10.4 %



Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe						beanstandet	Zusätzliche Informationen				beanst. in %
			ges.-schäd.	für den Verzehr ungeeignet	Zus.-setz.	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV	andere		Verunreinigen	ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben		
									mikrobiolog.	andere				
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	25		2	2	3		4			11	2	16.0 %	
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate	245		1	10	43	14	92	5		48	16	37.6 %	
13 02	alkoholfreie Erfrischungsgetränke	279	1	1	19	53	9	108		1	48	24	38.7 %	
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	252				2	10	15			106	5	6.0 %	
14 02	Tee, teeähn. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	233			2	17	2	30			109	12	12.9 %	
15 01	Bier (Codexkapitel B 13 Abs. 7)	232		1	3	3	7	52	3		44	9	22.4 %	
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt													
15 03	Spirituosen	340		8	18	67	17	124		8	33	7	36.5 %	
15 04	Sonst. alk.Getränke mit mehr als 1,2 Vol% und weniger als 15 Vol% Alkoholgehalt	47		3	7	11		16		1	7	4	34.0 %	
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	181			5	3	3	10			28	1	5.5 %	
16 02	Tafelwasser, abgef. Trinkwasser, Sodawasser	45		1	4	2	2	6	3		3	1	13.3 %	
16 03	Eiswürfel	168		29			61	78	47		2		46.4 %	
16 04	Trinkwasser	608	1	28	17		83	166	73		6	1	27.3 %	
17 01	Essig	105			3	5		6			51	2	5.7 %	
17 02	Speisesalz	47	2		6	8	6	16		2	17	5	34.0 %	
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	45		6	1	10		9	6		23	3	20.0 %	
18 01	Kindernährmittel	246			3	4		8			153		3.3 %	
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	448	3	4	33	154	20	217	1	60	274	127	48.4 %	
19 01	Kosmetische Mittel	784	3	8	38	47	124	216	6	2	570	113	27.6 %	
20 01	Materialien m. LM-Kontakt (ohne 2003)	178			16	23	9	52			168	38	29.2 %	
20 02	Spielwaren	396	26		11	36	110	121			395	119	30.6 %	
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	16				1	3	5	2		5	3	31.3 %	
20 04	sonstige Gebrauchsgegenstände	140	1		3	22	5	25			87	20	17.9 %	
21	Warengruppe derzeit nicht belegt													
22 01	Fertiggerichte sterilisiert od. TK	576	1	6	2	31	15	94	8		146	22	16.3 %	
22 02	verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	2.131	6	128	2	13	105	275	133	5	126	19	12.9 %	
23 01	rohe Eier	304			2	1	4	10			9		3.3 %	
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	83		2		3	2	15	2	1	20	4	18.1 %	
	<b>Summe</b>	<b>24.705</b>	<b>83</b>	<b>553</b>	<b>467</b>	<b>1.086</b>	<b>1.743</b>	<b>4.359</b>	<b>752</b>	<b>196</b>	<b>7.247</b>	<b>1.124</b>	<b>17.6%</b>	

## Sonstige Planproben

Waren- gruppe	Waren	Proben untersucht und begut- achtet	nicht sicher*)		Kennzeichnung		Sonstiges		Gesamt	
			Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%
0101	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	296	26	8,8%	23	7,8%	2	0,7%	47	15,9%
0102	rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	261	13	5,0%	15	5,7%	19	7,3%	44	16,9%
0103	Fleischzubereitungen	451	26	5,8%	29	6,4%	23	5,1%	74	16,4%
0104	Pökel- und Räucherfleisch	271	11	4,1%	27	10,0%	12	4,4%	45	16,6%
0105	Würste	983	18	1,8%	97	9,9%	32	3,3%	144	14,6%
0106	Fleischkonserven	72	0	0,0%	18	25,0%	7	9,7%	22	30,6%
0107	Suppen mit und aus Fleisch sowie Fleischextrakte und Suppen daraus	16	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
0108	Naturdärme	7	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
0109	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	30	1	3,3%	3	10,0%	0	0,0%	4	13,3%
0110	Wildbreterzeugnisse	7	0	0,0%	1	14,3%	0	0,0%	1	14,3%
<b>01</b>	<b>Fleisch und Fleischzubereitungen</b>	<b>2.394</b>	<b>95</b>	<b>4,0%</b>	<b>213</b>	<b>8,9%</b>	<b>95</b>	<b>4,0%</b>	<b>381</b>	<b>15,9%</b>
0201	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	110	6	5,5%	5	4,5%	2	1,8%	12	10,9%
0202	Meeresfischerzeugnisse	115	4	3,5%	12	10,4%	5	4,3%	18	15,7%
0203	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	128	3	2,3%	4	3,1%	4	3,1%	11	8,6%
0204	Süßwasserfischerzeugnisse	111	5	4,5%	6	5,4%	2	1,8%	12	10,8%
0205	Schalen-, Krusten- und Weichtiere und Erzeugnisse	77	0	0,0%	12	15,6%	5	6,5%	13	16,9%
0206	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus		0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%		
0207	Konserven der gesamten Warengruppe	124	0	0,0%	14	11,3%	0	0,0%	14	11,3%
<b>02</b>	<b>Fisch</b>	<b>665</b>	<b>18</b>	<b>2,7%</b>	<b>53</b>	<b>8,0%</b>	<b>18</b>	<b>2,7%</b>	<b>80</b>	<b>12,0%</b>
0301	Milch	111	0	0,0%	13	11,7%	4	3,6%	17	15,3%
0302	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	335	26	7,8%	21	6,3%	27	8,1%	73	21,8%

## Anhang – Sonstige Planproben

Waren- gruppe	Waren	Proben untersucht und begut- achtet	nicht sicher*)		Kennzeichnung		Sonstiges		Gesamt	
			Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%
0303	Käse	590	13	2,2%	32	5,4%	20	3,4%	62	10,5%
0304	Butter und Butterschmalz	70	2	2,9%	4	5,7%	3	4,3%	7	10,0%
03	Milch und Milchprodukte	<b>1.106</b>	<b>41</b>	<b>3,7%</b>	<b>70</b>	<b>6,3%</b>	<b>54</b>	<b>4,9%</b>	<b>159</b>	<b>14,4%</b>
0401	Geflügel frisch, tiefgekühlt	247	11	4,5%	10	4,0%	6	2,4%	24	9,7%
0402	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	163	9	5,5%	13	8,0%	7	4,3%	27	16,6%
0403	Würste und Pökelfleisch aus Geflügelfleisch	104	0	0,0%	20	19,2%	11	10,6%	27	26,0%
0404	Geflügelfleischkonserven	2	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
0405	Suppen mit und aus Geflügelfleisch sowie Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	13	0	0,0%	1	7,7%	0	0,0%	1	7,7%
04	Geflügel und Geflügelprodukte	<b>529</b>	<b>20</b>	<b>3,8%</b>	<b>44</b>	<b>8,3%</b>	<b>24</b>	<b>4,5%</b>	<b>79</b>	<b>14,9%</b>
0501	Pflanzliche Fette, Margarine	63	2	3,2%	2	3,2%	0	0,0%	4	6,3%
0502	Pflanzliche Öle	298	14	4,7%	65	21,8%	14	4,7%	87	29,2%
0503	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	41	0	0,0%	8	19,5%	0	0,0%	8	19,5%
0504	Feinkosterzeugnisse (Codexkapitel B 25)	228	3	1,3%	26	11,4%	7	3,1%	36	15,8%
0505	Marinaden, Dressings sowie emulgierte Saucen ohne Eier	37	1	2,7%	4	10,8%	0	0,0%	5	13,5%
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	<b>667</b>	<b>20</b>	<b>3,0%</b>	<b>105</b>	<b>15,7%</b>	<b>21</b>	<b>3,1%</b>	<b>140</b>	<b>21,0%</b>
0601	Getreide	76	0	0,0%	9	11,8%	2	2,6%	9	11,8%
0602	Erzeugnisse aus Getreide	126	1	0,8%	14	11,1%	0	0,0%	14	11,1%
0603	Stärke und Stärkeerzeugnisse	5	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
0604	Puddingpulver	24	0	0,0%	1	4,2%	0	0,0%	1	4,2%
0605	Müsli, Müsliriegel	63	0	0,0%	6	9,5%	0	0,0%	6	9,5%
06	Getreide und Getreideprodukte	<b>294</b>	<b>1</b>	<b>0,3%</b>	<b>30</b>	<b>10,2%</b>	<b>2</b>	<b>0,7%</b>	<b>30</b>	<b>10,2%</b>
0701	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	224	1	0,4%	11	4,9%	2	0,9%	14	6,3%
0702	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	521	8	1,5%	43	8,3%	11	2,1%	61	11,7%

Waren- gruppe	Waren	Proben untersucht und begut- achtet	nicht sicher*)		Kennzeichnung		Sonstiges		Gesamt	
			Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%
0703	Teigwaren	161	5	3,1%	14	8,7%	6	3,7%	25	15,5%
0704	Backtriebmittel (Codexkapitel B9)	6	0	0,0%	1	16,7%	0	0,0%	1	16,7%
0705	Feine Backwaren - Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	43	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
0706	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	68	0	0,0%	14	20,6%	1	1,5%	14	20,6%
0707	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	42	1	2,4%	2	4,8%	1	2,4%	4	9,5%
07	Brot und Backwaren	<b>1.065</b>	<b>15</b>	<b>1,4%</b>	<b>85</b>	<b>8,0%</b>	<b>21</b>	<b>2,0%</b>	<b>119</b>	<b>11,2%</b>
0801	Zucker und Zuckerarten	39	0	0,0%	2	5,1%	1	2,6%	2	5,1%
0802	Honig	288	1	0,3%	43	14,9%	42	14,6%	71	24,7%
08	Zucker und Honig	<b>327</b>	<b>1</b>	<b>0,3%</b>	<b>45</b>	<b>13,8%</b>	<b>43</b>	<b>13,1%</b>	<b>73</b>	<b>22,3%</b>
0901	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	25	0	0,0%	1	4,0%	1	4,0%	2	8,0%
0902	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	762	13	1,7%	5	0,7%	37	4,9%	54	7,1%
09	Speiseeis	<b>787</b>	<b>13</b>	<b>1,7%</b>	<b>6</b>	<b>0,8%</b>	<b>38</b>	<b>4,8%</b>	<b>56</b>	<b>7,1%</b>
1001	Kakao und Kakaoverzeugnisse	106	0	0,0%	18	17,0%	0	0,0%	18	17,0%
1002	Süßwaren	90	0	0,0%	13	14,4%	2	2,2%	13	14,4%
10	Kakao und Süßwaren	<b>196</b>	<b>0</b>	<b>0,0%</b>	<b>31</b>	<b>15,8%</b>	<b>2</b>	<b>1,0%</b>	<b>31</b>	<b>15,8%</b>
1101	Gemüse frisch oder tiefgekühlt, Kartoffel, Hülsenfrüchte	278	7	2,5%	12	4,3%	0	0,0%	19	6,8%
1102	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnisse	243	3	1,2%	36	14,8%	3	1,2%	40	16,5%
1103	Obst frisch oder tiefgekühlt	257	6	2,3%	10	3,9%	3	1,2%	18	7,0%
1104	Obsterzeugnisse	251	4	1,6%	57	22,7%	2	0,8%	61	24,3%
1105	Pilze	39	0	0,0%	1	2,6%	0	0,0%	1	2,6%
1106	Pilzerzeugnisse	38	1	2,6%	4	10,5%	0	0,0%	5	13,2%
1107	Suppen (ausgenommen mit Fleisch oder Geflügelfleisch)	17	0	0,0%	4	23,5%	0	0,0%	4	23,5%
1108	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	140	11	7,9%	5	3,6%	1	0,7%	17	12,1%
1109	geriebene oder geröstete Nüsse, Kokossette, Salznüsse,...	74	5	6,8%	8	10,8%	1	1,4%	14	18,9%

Waren- gruppe	Waren	Proben untersucht und begut- achtet	nicht sicher*)		Kennzeichnung		Sonstiges		Gesamt	
			Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%
1110	Kerne und Samen	75	1	1,3%	6	8,0%	2	2,7%	9	12,0%
11	Obst und Gemüse	<b>1.412</b>	<b>38</b>	<b>2,7%</b>	<b>143</b>	<b>10,1%</b>	<b>12</b>	<b>0,8%</b>	<b>188</b>	<b>13,3%</b>
1201	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	174	3	1,7%	16	9,2%	2	1,1%	20	11,5%
1202	Speisesenf	52	0	0,0%	4	7,7%	0	0,0%	4	7,7%
1203	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	22	0	0,0%	3	13,6%	3	13,6%	5	22,7%
12	Würzmittel	<b>248</b>	<b>3</b>	<b>1,2%</b>	<b>23</b>	<b>9,3%</b>	<b>5</b>	<b>2,0%</b>	<b>29</b>	<b>11,7%</b>
1301	Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate	186	0	0,0%	39	21,0%	9	4,8%	43	23,1%
1302	alkoholfreie Erfrischungsgetränke	171	2	1,2%	56	32,7%	6	3,5%	60	35,1%
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	<b>357</b>	<b>2</b>	<b>0,6%</b>	<b>95</b>	<b>26,6%</b>	<b>15</b>	<b>4,2%</b>	<b>103</b>	<b>28,9%</b>
1401	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	103	0	0,0%	3	2,9%	0	0,0%	3	2,9%
1402	Tee und teeähnliche Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	135	0	0,0%	23	17,0%	1	0,7%	23	17,0%
14	Kaffee und Tee	<b>238</b>	<b>0</b>	<b>0,0%</b>	<b>26</b>	<b>10,9%</b>	<b>1</b>	<b>0,4%</b>	<b>26</b>	<b>10,9%</b>
1501	Bier (Codexkapitel B 13 Abs. 7)	112	1	0,9%	5	4,5%	7	6,3%	11	9,8%
1502	Warengruppe derzeit nicht belegt									
1503	Spirituosen	182	3	1,6%	53	29,1%	2	1,1%	57	31,3%
1504	sonstige alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % Vol. und weniger als 15 % Vol.	34	0	0,0%	5	14,7%	0	0,0%	5	14,7%
15	Alkoholische Getränke	<b>328</b>	<b>4</b>	<b>1,2%</b>	<b>63</b>	<b>19,2%</b>	<b>9</b>	<b>2,7%</b>	<b>73</b>	<b>22,3%</b>
1601	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	70	0	0,0%	4	5,7%	1	1,4%	5	7,1%
1602	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	32	1	3,1%	2	6,3%	2	6,3%	5	15,6%
1603	Eiswürfel	149	28	18,8%	0	0,0%	25	16,8%	53	35,6%
1604	Trinkwasser	184	10	5,4%	0	0,0%	23	12,5%	33	17,9%
16	Wasser inkl. Trinkwasser	<b>435</b>	<b>39</b>	<b>9,0%</b>	<b>6</b>	<b>1,4%</b>	<b>51</b>	<b>11,7%</b>	<b>96</b>	<b>22,1%</b>

## Anhang – Sonstige Planproben

Waren- gruppe	Waren	Proben untersucht und begut- achtet	nicht sicher*)		Kennzeichnung		Sonstiges		Gesamt	
			Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%	Anzahl bean- standet	%
1701	Essig	96	0	0,0%	4	4,2%	2	2,1%	5	5,2%
1702	Speisesalz	40	1	2,5%	11	27,5%	6	15,0%	13	32,5%
1703	Zusatzstoffe und Aromastoffe	36	3	8,3%	11	30,6%	0	0,0%	12	33,3%
17	Zusatzstoffe und Aromen	<b>172</b>	<b>4</b>	<b>2,3%</b>	<b>26</b>	<b>15,1%</b>	<b>8</b>	<b>4,7%</b>	<b>30</b>	<b>17,4%</b>
1801	Kindernährmittel	118	0	0,0%	9	7,6%	0	0,0%	9	7,6%
1802	Nahrungsergänzungsmittel (Verzehrprodukte)	187	3	1,6%	73	39,0%	3	1,6%	74	39,6%
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	305	3	1,0%	82	26,9%	3	1,0%	83	27,2%
1901	Kosmetische Mittel	517	9	1,7%	26	5,0%	51	9,9%	68	13,2%
19	Kosmetische Mittel	<b>517</b>	<b>9</b>	<b>1,7%</b>	<b>26</b>	<b>5,0%</b>	<b>51</b>	<b>9,9%</b>	<b>68</b>	<b>13,2%</b>
2001	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen Arbeitsgerä- te aus der Lebensmittelherzeugung)	118	0	0,0%	32	27,1%	4	3,4%	35	29,7%
2002	Spielwaren	164	4	2,4%	13	7,9%	24	14,6%	29	17,7%
2003	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung	13	0	0,0%	0	0,0%	8	61,5%	8	61,5%
2004	sonstige Gebrauchsgegenstände	9	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
20	Non – Food Produkte	<b>304</b>	<b>4</b>	<b>1,3%</b>	<b>45</b>	<b>14,8%</b>	<b>36</b>	<b>11,8%</b>	<b>72</b>	<b>23,7%</b>
2201	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	335	3	0,9%	57	17,0%	6	1,8%	65	19,4%
2202	verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	1949	122	6,3%	25	1,3%	73	3,7%	218	11,2%
22	Verzehrferetige Lebensmittel	<b>2.284</b>	<b>125</b>	<b>5,5%</b>	<b>82</b>	<b>3,6%</b>	<b>79</b>	<b>3,5%</b>	<b>283</b>	<b>12,4%</b>
2301	rohe Eier	81	0	0,0%	5	6,2%	0	0,0%	5	6,2%
2302	Eiprodukte, gekochte Eier	56	2	3,6%	9	16,1%	2	3,6%	12	21,4%
23	Eier	<b>137</b>	<b>2</b>	<b>1,5%</b>	<b>14</b>	<b>10,2%</b>	<b>2</b>	<b>1,5%</b>	<b>17</b>	<b>12,4%</b>
	Gesamt	<b>14.767</b>	<b>457</b>	<b>3,1%</b>	<b>1.313</b>	<b>8,9%</b>	<b>590</b>	<b>4,0%</b>	<b>2.216</b>	<b>15,0%</b>

\*) Die Kategorie „nicht sicher“ umfasst die Beurteilungen „gesundheitsschädlich“ und „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“.

## Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	Proben begut- achtet	Beanstandungsgründe						bean- stan- det	Zusätzliche Informationen				beanst. in %
			ges.- schäd.	für den Verzehr ungeeig- net	Zus.- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen	ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
									mikro- biolog.	andere				
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	209	1	64		3	9	14	43	6	32	10	42.6 %	
01 02	rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	161	1	31	7	6	3	15	32	2	19	9	41.6 %	
01 03	Fleischzubereitungen	232	4	31	3	2	12	17	28	5	21	6	31.0 %	
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	203	1	35	10	11	19	25	33	3	51	18	47.8 %	
01 05	Würste	427	6	61	13	20	33	44	37	11	86	37	37.5 %	
01 06	Fleischkonserven	10					1				9	2	20.0 %	
01 07	Suppen mit und aus Fleisch sowie Fleischextrakte und Suppen daraus	3	1								1	1	33.3 %	
01 08	Naturdärme													
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	14		3		4	3		2				42.9 %	
01 10	Wildbreterzeugnisse	3						2					66.7 %	
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	144	9	34	1	5	7	18	17	6	97	39	41.0 %	
02 02	Meeresfischerzeugnisse	138	3	14		1	13	14	10	2	93	25	29.0 %	
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	34	4	4	9	1	2	5	3	6	9	4	55.9 %	
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	43	2	1			3	2	3		12	4	18.6 %	
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	55		8			6	6	5	4	39	9	27.3 %	
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus													
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	13	1				1				9		15.4 %	
03 01	Milch	60	7			2	1	4	2	2	1		18.3 %	
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	150	1	20		10	11	8	18	6	24	8	28.0 %	
03 03	Käse	408	9	74	1	19	38	31	56	11	126	66	40.4 %	
03 04	Butter und Butterschmalz	11					1	4	1		3	2	27.3 %	
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	159		39		2	4	24	29	3	48	24	37.7 %	
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	90	2	11			1	14	15	3	14	4	32.2 %	
04 03	Würste, Pökelwaren aus Geflügelfleisch	27	1	4	2	7	3	2	4	1	6	2	59.3 %	
04 04	Geflügelfleischkonserven													
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch sowie Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	2					2				2	2	100.0 %	
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	15	9					1		5	4	2	46.7 %	
05 02	Pflanzliche Öle	67	1	18	3	5	12	4	2	7	19	12	53.7 %	

Waren- gruppe	Waren	Proben begut- achtet	Beanstandungsgründe					Zusätzliche Informationen				beanst. in %		
			ges.- schäd.	für den Verzehr ungeeig- net	Zus.- setz.	zur ir- führung geeignete Angabe	LMKV	andere	bean- standet	mikro- biolog.	andere		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben
05 03	Mayonnaisen, verwandte Erzeugnisse	25		1				3	4	7	1	12	5	28.0 %
05 04	Feinkostzeugnisse (Codexkapitel B 25)	139		9		10		26	8	43	6	33	7	30.9 %
05 05	Marinaden, Dressings, emulg. Saucen ohne Ei	21							1	1		2		4.8 %
06 01	Getreide	27		2	3	1		3	2	8	1	12	5	29.6 %
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	70		11		5		10	2	27	2	34	16	38.6 %
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	1										1		0.0 %
06 04	Puddingpulver	1				1		1		1		1	1	100.0 %
06 05	Müsl, Müsliriegel	16	2	2		5		2		10		4	6	62.5 %
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	114	2	10	1	5		35	6	57	4	7	16	50.0 %
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	109		9	1	2		14	9	38	3	4	11	34.9 %
07 03	Teigwaren	48		13		1		6	7	25	6	4	11	52.1 %
07 04	Backtriebmittel (Codexkapitel B9)	1												0.0 %
07 05	Feine Backwaren, Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	14		3				5		8	1	9	5	57.1 %
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	11		2				4	1	6		5	3	54.5 %
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	27		5	2			3	2	10	1	3	2	37.0 %
08 01	Zucker und Zuckerarten	6		1	1	1		1	1	4		1	3	66.7 %
08 02	Honig	15			1	2		6	5	6		6	4	40.0 %
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	18		2				3		5		1	3	27.8 %
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	97		5					17	24	10	1	6	24.7 %
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	32		6		1		9	4	19		4	11	59.4 %
10 02	Süßwaren	15		2		3		5	3	7		1	7	46.7 %
11 01	Gemüse frisch/TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	141	1	43	2	2		9	21	72	19	15	33	51.1 %
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchteerzeugnisse	162		19		3		19	16	47	5	12	22	29.0 %
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	102	1	34	3	3		4	3	48	10	13	34	47.1 %
11 04	Obsterzeugnisse	55		6	1	9		12	1	25	2	28	10	45.5 %
11 05	Pilze	15		6					4	8	3	6	1	53.3 %
11 06	Pilzerzeugnisse	15		4					2	7	3	1	4	46.7 %
11 07	Suppen (ausgen.mit Fleisch od. Geflügelfleisch)	6						1	1	3	1	3	2	50.0 %
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	30		6				2		8	1	2	4	26.7 %
11 09	geriebene/geröst. Nüsse, Kokossette, Salznüsse	17		3		2		1	1	7		2	5	41.2 %
11 10	Kerne und Samen	19		9		2		1	2	14		6	9	73.7 %
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	50		2	1			7	16	25		3	11	50.0 %
12 02	Speisesenf	2						1	1	2			2	100.0 %



Waren- gruppe	Waren	Proben begut- achtet	Beanstandungsgründe						bean- stan- det	Zusätzliche Informationen				beanst. in %
			ges.- schäd.	für den Verzehr ungeeig- net	Zus.- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen	ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
									mikro- biolog.	andere				
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	6						3			4	3	50,0 %	
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate	38		2				5	2		13	4	21,1 %	
13 02	alkoholfreie Erfrischungsgetränke	32	1	1	7			19	1		15	12	68,8 %	
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	11						3	2		6	4	45,5 %	
14 02	Tee, teeähnliche Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	18		5	3			9			13	6	61,1 %	
15 01	Bier (Codexkapitel B 13 Abs. 7)	16		2				2	4		4	2	50,0 %	
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt													
15 03	Spirituosen	23		2	2	5		10			2	4	47,8 %	
15 04	Sonst. alk. Getränke mit mehr als 1,2 Vol% und weniger als 15 Vol% Alkoholgehalt	1											0,0 %	
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	10							4		2	1	40,0 %	
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser,	10							1				10,0 %	
16 03	Eiswürfel	37		10					13	3			45,9 %	
16 04	Trinkwasser	83		11					15	16	1		24,1 %	
17 01	Essig	11			1			6			3	3	63,6 %	
17 02	Speisesalz	4		1	1			2	1		1	1	100,0 %	
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	1			1								100,0 %	
18 01	Kindernährmittel	31			4			1			9	1	16,1 %	
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	45		1	2	33		33	13	16	44	29	80,0 %	
19 01	Kosmetische Mittel	56	4	4	10	4		8	33	2	41	28	78,6 %	
20 01	Materialien mit LM-Kontakt (ohne 2003)	115	15		4	49		80	94	6	101	78	81,7 %	
20 02	Spielwaren	85	18		3	10		3	42		84	42	49,4 %	
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	214	5	1	2	2		1	203	34	90	89	94,4 %	
20 04	sonstige Gebrauchsgegenstände	135	5		3	12		2	99	3	72	63	75,6 %	
21	Warengruppe derzeit nicht belegt													
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	170		10		11		13	9	4	37	13	23,5 %	
22 02	verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	962	6	89	1	11		15	78	83	83	21	19,3 %	
23 01	rohe Eier	117	2	1		2		1	5	4	6	1	7,7 %	
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	17		5				1	3	1	5	2	41,2 %	
	<b>Summe</b>	<b>6.347</b>	<b>103</b>	<b>830</b>	<b>92</b>	<b>309</b>	<b>515</b>	<b>1.001</b>	<b>598</b>	<b>264</b>	<b>1.933</b>	<b>954</b>	<b>38,9 %</b>	

## Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Zahl der kontrollierten Betriebe	VERSTÖSSE						in %
					Zahl der Betriebe mit Verstößen	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zus.-setzung	LMKV Irref. Angabe	Andere	
01 01	Fleischereien und Fleischverarbeiter	2.880	1.374	907	184	48	270	23	98	52	20.3 %
01 02	Wildpretverarbeiter,-händler	59	16	12	3	0	0	0	3	3	25.0 %
01 06	Fleisch-, Wurst- und Innereiengroßhändler	80	48	18	4	0	0	0	8	1	22.2 %
01 07	Fleisch- und Wurstverkaufsstellen	1.738	597	459	91	5	56	6	89	53	19.8 %
01 08	Darmgroßhändler	16	5	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein*)
02 01	Be- und Verarbeiter von Fischen (Z)	31	39	18	6	4	23	3	4	20	33.3 %
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	27	11	9	3	0	1	0	1	1	33.3 %
02 03	Fischeinzelhändler	187	51	39	10	5	7	0	3	7	25.6 %
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	26	10	7	1	0	0	0	2	0	14.3 %
02 05	Erzeugungs- und Bearbeitungsbetrieb von Froschschenkel und Schnecken	2	1	1	1	0	0	0	1	0	STP zu klein*)
03 01	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe (Z)	569	440	266	68	3	33	2	73	12	25.6 %
03 02	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe	1.151	323	259	24	0	13	0	13	7	9.3 %
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	26	7	6	0	0	0	0	0	0	0.0 %
03 04	Milch- und Kolostrumerzeuger	7.049	189	179	9	0	9	0	0	0	5.0 %
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	24	8	5	1	0	0	0	1	0	20.0 %
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	87	24	18	5	3	8	0	0	2	27.8 %
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	7	7	3	1	0	0	0	1	0	STP zu klein*)
04 05	Flüssigeihersteller (Z)	18	5	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein*)
04 06	Ei-Sammel- und -packstelle	590	355	276	4	0	0	0	7	1	1.4 %
05 01	Speiseölersteller und -abfüller	124	60	37	11	0	0	3	9	4	29.7 %
05 02	Margarinehersteller	1	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein*)
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	17	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein*)
05 04	Mayonnaisenhersteller	5	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein*)

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Zahl der kontrollierten Betriebe	VERSTÖSSE						in %
					Zahl der Betriebe mit Verstößen	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zus.-setzung	LMKV Irref. Angabe	Andere	
05 05	Hersteller von Feinkostzeugnissen	24	20	14	4	1	4	0	2	2	28.6%
06 01	Mühlen	164	58	46	7	4	1	0	6	3	15.2%
06 02	Getreide- und Mahlproduktgroßhändler	45	7	7	0	0	0	0	0	0	0.0%
06 03	Stärkehersteller	3	3	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein*)
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	47	58	29	3	1	5	0	0	0	10.3%
07 02	Teigwarenfabriken und -hersteller	96	65	45	9	0	4	0	13	2	20.0%
07 03	Bäckereien	2.186	978	726	100	30	136	0	30	30	13.8%
07 04	Konditoreien	840	573	448	61	24	83	0	19	22	13.6%
08 01	Zuckerfabriken	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	1.622	174	144	24	0	0	4	25	2	16.7%
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	498	446	271	45	9	76	2	3	19	16.6%
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	188	67	53	7	4	6	0	0	5	13.2%
10 01	Schokoladefabriken und -hersteller	38	146	19	2	0	1	0	3	0	10.5%
10 02	Zuckerwarenfabriken und -hersteller	15	7	5	1	0	0	0	1	0	20.0%
10 03	Schokolade- und Zuckerwarenhandel	118	41	37	4	1	0	0	3	0	10.8%
11 01	Gemüse-, Obst- und Pilzgroßhändler	414	131	121	10	2	3	6	2	3	8.3%
11 02	Gemüse- Obst- und Pilz Einzelhändler	505	110	77	5	2	4	0	1	2	6.5%
11 03	Obstverarbeiter	170	37	28	6	0	1	0	7	0	21.4%
11 04	Gemüseverarbeiter	158	54	37	8	0	8	1	16	1	21.6%
11 05	Pilzverarbeiter	5	5	3	1	0	1	0	0	0	STP zu klein*)
12 01	Gewürzhersteller	22	15	9	2	0	1	0	1	0	22.2%
12 02	Gewürzgroßhändler	23	4	4	1	0	0	0	0	1	STP zu klein*)
12 03	Senfhersteller	10	11	6	2	0	0	1	1	0	33.3%
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	162	43	28	30	1	3	11	70	5	107.1%
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	47	26	19	3	2	0	0	3	0	15.8%
14 02	Teeabpacker	48	15	13	3	0	0	0	11	0	23.1%

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Zahl der kontrollierten Betriebe	Zahl der Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE						in %
						Zahl der Betriebe mit Verstößen	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zus.-setzung	LMKV Irref. Angabe	Andere	
15 01	Brauereien	149	56	43	17	0	11	3	19	0	39,5%	
15 02	Weinhändler	304	27	25	2	1	0	0	0	0	8,0%	
15 03	Spirituosenhersteller	515	120	90	22	0	0	4	41	3	24,4%	
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	61	10	8	0	0	0	0	0	0	0,0%	
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser od. Quellwasser	20	18	9	4	1	5	0	0	1	44,4%	
16 02	Abfüller von Tafel-, Trinkwasser od. Sodawasser	40	9	7	1	0	1	0	0	0	14,3%	
17 01	Essighersteller	22	8	6	1	0	0	0	4	0	16,7%	
17 02	Herst. von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	11	6	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein*)	
17 03	Salinen	3	5	2	1	0	0	0	1	1	STP zu klein*)	
17 04	Zusatzstoffhersteller	21	4	3	0	0	1	0	0	0	STP zu klein*	
18 01	Herst. von diät. Lebensmitteln, Kindernahrung, NEM	59	23	20	3	0	0	1	6	0	15,0%	
18 02	Großhändler mit diät. Lebensmitteln, Kindernahrung und NEM	124	33	28	12	1	0	6	34	3	42,9%	
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	474	128	105	29	4	1	9	80	13	27,6%	
18 04	Fitness-Studios	339	41	37	4	0	0	1	18	1	10,8%	
19 01	Hersteller von kosmetischen Mitteln	246	59	47	16	0	1	1	15	15	34,0%	
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	234	29	27	6	0	0	3	7	5	22,2%	
19 03	Drogerien, Parfumerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.642	572	546	76	3	2	6	111	11	13,9%	
19 04	Friseur, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	3.105	247	218	2	0	0	0	0	0	0,9%	
19 05	öffentliche Apotheken	828	98	93	7	0	0	1	10	0	7,5%	
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	59	16	13	1	0	0	6	0	0	7,7%	
20 02	Hersteller von Spielzeug	27	0	0	0	0	0	0	0	0		
20 03	Hersteller von sonst. Gebrauchsgegenständen	214	13	11	4	0	0	0	9	4	36,4%	
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	71	15	15	0	0	0	0	0	0	0,0%	
20 05	Großhändler von Spielzeug	65	9	8	3	0	0	0	1	2	37,5%	
20 06	Großhändler von sonstigen Gebrauchsgegenständen	77	13	10	2	0	0	0	4	4	20,0%	

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Zahl der kontrollierten Betriebe	Zahl der Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE						in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zus.-setzung	LMKV Irref. Angabe	Andere		
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	167	44	34	6	0	2	0	2	5	17.6 %	
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	613	102	81	29	0	0	4	11	16	35.8 %	
20 09	Einzelhändler von sonst. Gebrauchsgegenständen	936	115	92	36	0	7	6	42	19	39.1 %	
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.303	2.451	2.112	134	69	163	5	13	33	6.3 %	
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der GemVpfl.	4.575	1.662	1.563	52	52	39	0	0	3	3.3 %	
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession nach GWÖ	4.508	275	255	6	9	9	0	0	1	2.4 %	
22 04	Gastgewerbebetriebe einschl. Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	26.593	8.609	6.831	1.046	447	2.642	23	60	493	15.3 %	
22 05	Gastgewerbebetriebe einschl. Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	33.996	10.084	8.491	931	333	1.297	6	75	178	11.0 %	
22 06	Hersteller von Fertiggerichten ( nicht 201 – 2205)	216	107	73	11	0	18	1	18	0	15.1 %	
23 01	Lager- und Kühlhäuser(nicht 23 02 bis 23 05 - Logistikzentrum, auch Lagerhaltung der Spediteure)	416	134	74	10	0	9	0	23	4	13.5 %	
23 04	Kühlhäuser/Tiefkühlhäuser für Fische (Z)	16	63	12	9	15	42	0	0	7	75.0 %	
23 05	Kühlhäuser/Tiefkühlhäuser für Milch /-produkte (Z)	11	37	8	6	7	19	0	0	6	75.0 %	
23 06	Großmärkte, Verteilzentrum	47	45	25	5	0	0	0	7	0	20.0 %	
24 01	Lebensmittelgroßhändler	753	318	157	56	0	8	13	78	23	35.7 %	
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	16.103	6.388	4.803	1.136	130	780	76	1.331	550	23.7 %	
24 03	Getränkegroßhändler	397	60	56	6	0	0	2	9	0	10.7 %	
25 01	Nicht ortsfeste Verkaufsstände	9.429	2.250	1.591	162	9	144	4	49	32	10.2 %	
26 01	Sonstige Betriebe	1.625	451	196	16	1	10	1	8	7	8.2 %	
26 02	Zelfeste und sonstige vergleichbare Veranstaltungen	3.001	1.630	1.048	39	3	41	0	6	3	3.7 %	
27 02	Direktvermarkter von Fisch	94	18	15	0	0	0	0	0	0	0.0 %	
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	436	42	40	2	0	1	0	1	0	5.0 %	
27 05	Direktvermarkter von Eiern	577	108	79	4	0	1	0	4	1	5.1 %	
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	2.538	308	253	20	0	4	4	24	5	7.9 %	
<b>Summe</b>		<b>142.224</b>	<b>43.529</b>	<b>33.987</b>	<b>4.699</b>	<b>1.234</b>	<b>6.015</b>	<b>248</b>	<b>2.651</b>	<b>1.709</b>	<b>13.8 %</b>	

\*) STP zu klein: Stichprobe für eine %-mäßige Auswertung zu klein

## Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Ergebnisse der Kontrollen gemäß dem Spezifischen Revisionsplan 2010

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Betriebe mit Beanstandungen, die zu Maßnahmen nach § 39 (1) LMSVG führten (Beschuldigung)					
				Gesamt	Tätigkeitsbezogene Hygienemängel	Produktbezogene Hygienemängel	Bauliche Mängel	Dokumentationsmängel	Andere Mängel
0	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser, (ausschl. umhüllte Ware)	67	309	104	41	12	22	19	10
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	27	225	35	8	8	5	12	2
0	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	41	23	7				7	
	ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	46	72	2			2		
I	<b>Huftierschlachtbetriebe</b>								
	Schlachtung bis 10 GVE/a	1849	1895	281	70	13	48	91	59
	Schlachtung 11-300 GVE/a	1363	1816	520	151	38	86	140	105
	Schlachtung 301 - 1000 GVE/a	68	383	105	44	12	13	16	20
	Schlachtung 1001-5000 GVE/a	33	528	124	58	8	10	33	15
	Schlachtung über 5000 GVE/a	47	2508	532	245	55	92	51	89
I	<b>Huftier-Zerlegungsbetriebe</b>								
	Produktion von <25 t entbeintem Fleisch/a	850	1053	102	16	2	13	50	21
	25-50 t entbeintes Fleisch/a	180	419	104	37	6	9	21	31
	50-250 t entbeintes Fleisch/a	123	1025	153	73	4	10	49	17
	>250 t entbeintes Fleisch/a	150	6204	1099	736	123	34	111	95
II	<b>Geflügel- u. Kaninchenschlachthof</b>								
	<10.000 Stk Gefl. od. Kaninchen/a	12	23	3	3				
	10.001-150.000 Stk/a	4	8	1				1	
	>150.000 Stk/a	8	404	40	24	2		12	2
	Direktvermarkter Gefl./Kaninchen								
	Ausschl. Abgabe ganzer Tierkörper	38	24	1				1	
	Abgabe auch von zerlegter Ware	27	17	3	1	1	1		
II	<b>Geflügel-Zerlegungsbetriebe</b>								
	Produktion von <25 t entbeintem Fleisch/a	8	2	9			9		
	25-50 t entbeintes Fleisch/a	3		6			6		
	50-250 t entbeintes Fleisch/a	3	12	32			32		
	>250 t entbeintes Fleisch/a	2	151						

## Anhang – Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Betriebe mit Beanstandungen, die zu Maßnahmen nach § 39 (1) LMSVG führten (Beschneid)					
				Gesamt	Tätigkeitsbezogene Hygienemängel	Produktbezogene Hygienemängel	Bauliche Mängel	Dokumentationsmängel	Andere Mängel
III	<b>Farmwild-Huftierschlachtbetriebe</b>								
	Schlachtung bis 10 GVE/a	214	46	3		1	1		1
	Schlachtung bis 11-300 GVE/a	9	4						
	Schlachtung 301 - 1000 GVE/a			1			1		
	Schlachtung 1001-5000 GVE/a								
	Schlachtung über 5000 GVE/a		26	1	1				
III	<b>Farmwild-Zerlegungsbetriebe</b>								
	Produktion von <25 t entbeintem Fleisch/a	99	26						
	25-50 t entbeintes Fleisch/a	2							
	50-250 t entbeintes Fleisch/a		6						
	> 250 t entbeintes Fleisch/a	2	34	1	1				
IV	<b>Wildbearbeitungsbetrieb</b>								
	Bearbeitung <250 t Wilffleisch/a	31	224	11	6		2	1	2
	Bearbeitung >250 t Wilffleisch/a	3	116	26	8	2	8	8	
	Direktvermarkter von Wild								
	Abgabe von zerlegter Ware	277	9						
V	<b>Herstellung von Faschiertem</b>	41	1146	158	76	14	30	6	32
VI	<b>Separatorenfleisch und Fleischzubereitungen</b>								
	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken	631	780	58	11	6	20	12	9
	Produktion <150 t Fleischerzeugnisse/a	47	308	35	16		6	6	7
	150 -250 t Fleischerzeugnisse/a	88	3242	413	264	32	34	25	58
	Trockensuppen- und Fleischextraktehersteller	4	21						
XII	Tierische Fette, Sammler	2	1	4	2		2		
	Tierische Fette, Verarbeiter	4	4						
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	19	20	13	3	1	5	1	3
<b>Gesamt</b>		<b>6422</b>	<b>23114</b>	<b>3987</b>	<b>1895</b>	<b>340</b>	<b>501</b>	<b>673</b>	<b>578</b>

GVE... Großvieheinheiten  
a..... Jahr

<b>Hygienekontrollen gemäß § 54 LMSVG</b>	
<b>Sektion I</b>	Fleisch von Huf- und Klautieren: SB, ZB
<b>Sektion II</b>	Fleisch von Geflügel und Kaninchen: SB, ZB
<b>Sektion III</b>	Fleisch von Farmwild: SB, ZB
<b>Sektion IV</b>	Fleisch von frei lebendem Wild: Wildbearbeitungs- und Zerlegebetrieb
<b>Sektion V</b>	Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch
<b>Hygienekontrollen gemäß § 31(1) LMSVG</b>	
<b>Sektion 0</b>	Betriebe mit allgemeinen Aktivitäten: Kühl- und Umpackzentrum, Großhandelsmarkt
<b>Sektion VI</b>	Fleischerzeugnisse: VB
<b>Sektion XII</b>	Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben
<b>Sektion XIII</b>	Bearbeitete Mägen, Därme und Blasen
<b>Sektion XIV</b>	Gelatine



**Revisionen von Milcherzeugerbetrieben 2010**  
(Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I)

Art der Erzeugerbetriebe	Anzahl der kontrollierten Betriebe	Anzahl Revisionen	Zahl der Erzeugerbetriebe, die Milch geliefert haben	Zahl der Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anh. III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Anzahl der Nachweise von Hemmstoffen	Anzahl Betriebe mit Hygienemängel
Erzeugerbetriebe die <b>Kuhmilch</b> produzieren	3284	3400	36102	367	211	488
Erzeugerbetriebe die <b>Schafmilch</b> produzieren	27	30	207	0	0	1
Erzeugerbetriebe die <b>Ziegenmilch</b> produzieren	35	37	220	0	0	0
Erzeugerbetriebe die Rohmilch zur <b>Schulmilch</b> verarbeiten	34	34	32	0	0	4

## Anhang –Untersuchte Schlachtungen

<b>Untersuchte Schlachtungen</b>					
<b>Jahresergebnisse 2010</b>					
<b>Österreich</b>	<b>Zahl der untersuchten Schlachtungen</b>	<b>Ergebnis der Untersuchungen</b>			<b>Zahl der bakteriologischen Untersuchungen</b>
		<b>tauglich</b>	<b>tauglich durch Brauchbar-machung</b>	<b>untauglich</b>	
Fohlen	427	427	-	-	-
Pferde und andere Einhufer	520	512	-	8	3
Einhufer insgesamt	947	939	-	8	3
Kälber männlich	45.825	45.641	2	182	37
Kälber weiblich	31.649	31.520	1	128	28
Kälber insgesamt	77.474	77.161	3	310	65
Stiere	293.625	293.193	22	410	159
Ochsen	31.162	31.141	5	16	19
Kalbinnen	101.642	101.437	17	188	97
Kühe	198.430	196.732	181	1.517	691
Rinder insgesamt	624.859	622.503	225	2.131	966
Schweine insgesamt	5.577.579	5.564.376	-	13.203	35
darunter Zuchtsauen	98.796	97.588	-	1.208	10
Lämmer	100.941	100.918	-	23	1
Schafe	21.112	21.097	-	15	1
Schafe insgesamt	122.053	122.015	-	38	2
Ziegen	5.301	5.286	-	15	2
Wildschweine	865	865	-	-	-
Wildwiederkäuer	3.497	3.490	-	7	-
Hühner	66.425.671	65.459.998	-	965.673	-
Puten	1.963.197	1.943.947	-	19.250	-
Sonstiges Geflügel	4.160	4.152	-	8	-
Hauskaninchen	3.123	3.106	-	17	-

Anhang –Untersuchte Schlachtungen

---

Der vorliegende Bericht bietet einen kompakten Überblick über die Daten, die im Jahr 2010 im Rahmen der Überwachung nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz österreichweit erhoben wurden.

**[www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)**