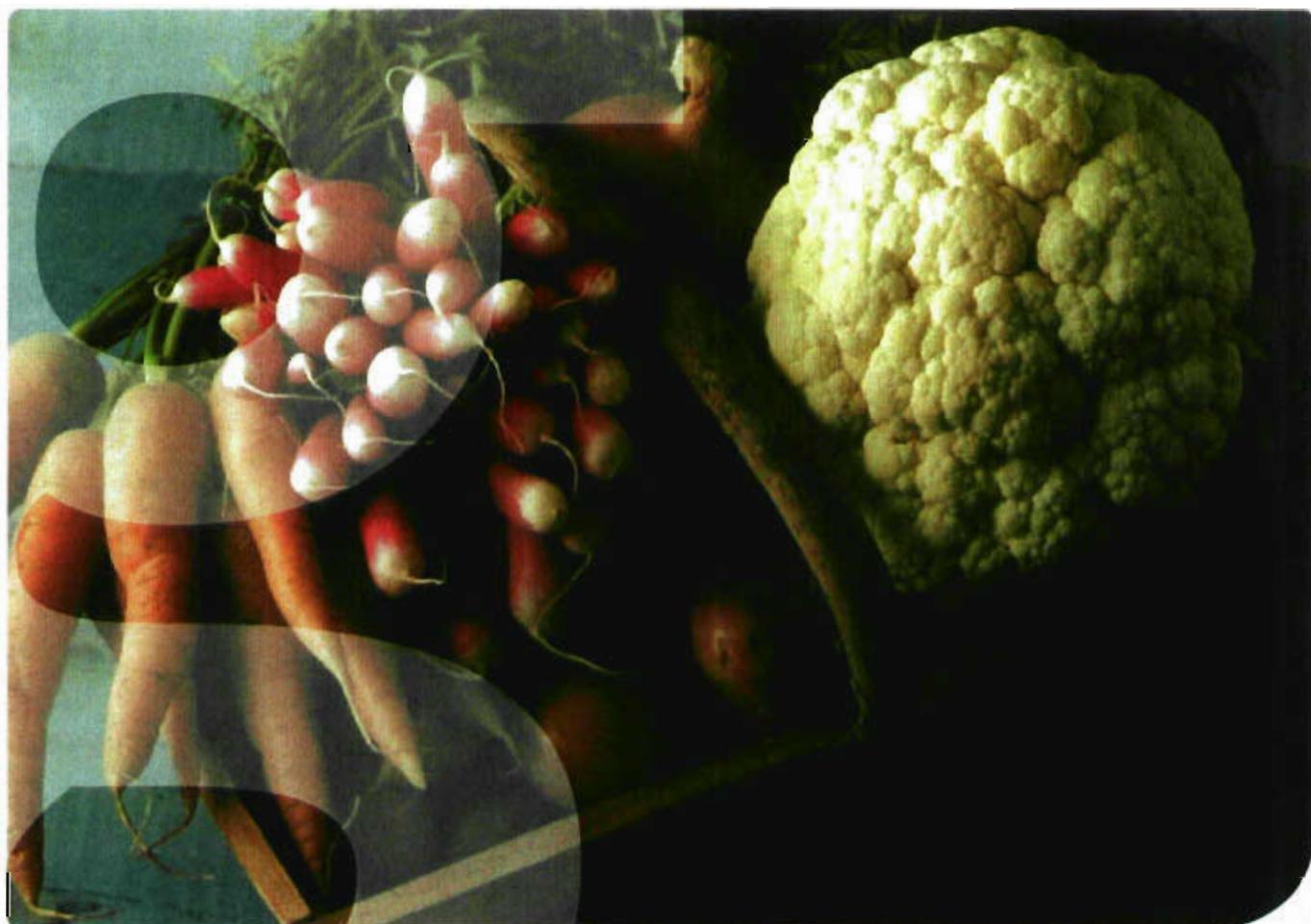




Lebensmittel- sicherheitsbericht 2012

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich



Lebensmittelsicherheitsbericht 2012

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich

Bericht nach § 32 Abs. 1 LMSVG

Impressum

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

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

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

Redaktion:
Dr.ⁱⁿ Sylvia Frischenschlager (BMG)
Dr. Ulrich Herzog (BMG)
Dr. Peter Kranner (BMG)
Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMG)
Mag.^a Petra Lehner (BMG)
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)
Dr. Martin Luttenfeldner (BMG)
DIⁱⁿ Lisa Stadlmüller (AGES)
Dr.ⁱⁿ Christa Wentzel (AGES)
Dr. Alexander Zilberszac (BMG)

weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:
Dr. Roland Grossgut (AGES)
DI Dr. Norbert Inreiter (AGES)
DIⁱⁿ Karin Manner (AGES)
Dr.ⁱⁿ Marina Mikula (BMG)
Mag.^a Martina Poglitsch (AGES)
Dr.ⁱⁿ Daniela Schachner (AGES)

Druck: Kopierstelle BMG

Bestellmöglichkeiten:
Telefon: 0810 81 81 64
E-Mail: broschuerenservice@bmg.gv.at
Internet: www.bmg.gv.at

Juni 2013

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

Liebe Leserin, lieber Leser!



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

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

Damit die Vorgaben eingehalten werden und das Vertrauen der Menschen in die Sicherheit der Lebensmittel erhalten bleibt, braucht es Kontrollen und Transparenz. Als zuständiger Minister arbeite ich an einer ständigen Weiterentwicklung des Überwachungssystems. Ich habe daher durch eine Änderung des LMSVG im Jahr 2010 die jährliche Vorlage eines Lebensmittelsicherheitsberichtes durchgesetzt. Dieser liegt nun zum dritten Mal vor.

Die Sicherheit 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 werden durch die Vorsorge von den vielen Unternehmerinnen und Unternehmern und gleichzeitig durch die an der amtlichen Überwachung beteiligten Stellen gewährleistet. Zur weiteren Optimierung habe ich im Juni 2012 Reformvorschläge zur Effizienzsteigerung der amtlichen Lebensmittelkontrolle an den Nationalrat übermittelt.

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

Herzlichst, Ihr

Alois Stöger

Bundesminister für Gesundheit

Inhaltsverzeichnis

1	Zusammenfassung	6
2	Einleitung	7
3	System der Lebensmittelkontrolle	8
3.1	Koordination der Überwachung und Kontrollpläne	12
3.2	Durchführung der Kontrolle	12
3.3	Untersuchung und Begutachtung	15
3.4	Ressourcen	17
3.5	Maßnahmen	17
4	Kontrollergebnisse	19
4.1	Ergebnisse Routineproben	19
4.2	Aspekte des Täuschungsschutzes	24
4.3	Schwerpunktthemen	25
4.4	Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln	30
4.5	Schlachtier- und Fleischuntersuchungen	30
4.6	Importkontrollen	31
4.7	Verdachtsproben	34
4.8	Revisionen	34
4.9	Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit	35
5	Anhang	38

Abkürzungsverzeichnis

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

1 Zusammenfassung

2012 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 43.872 Betriebskontrollen durchgeführt und 30.966 Proben von der AGES oder den Untersuchungsanstalten der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 22.100 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 3.117 Betriebskontrollen in Milchereibetrieben durchgeführt.

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 26.439 Proben (85,4 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 124 Proben (0,4 %) beurteilt, 1.066 Proben (3,4 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren formale Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Angaben bei 2.707 Proben (8,7 %). 1.193 Proben (3,9 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. HygieneVO, Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, TrinkwasserVO) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 14,6 %.

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

Beispielsweise zeigt eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,5 % lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Der höchste Anteil fand sich mit 26 von 555 Proben (4,7 %) bei Spielwaren, gefolgt von Meeresfischen (acht von 230 Proben; 3,5 %) und Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung (vier von 163 Proben; 2,5 %). Von diesen gesundheitsschädlichen Proben wurden elf von 26 Spielwaren, sechs von acht Meeresfischen und drei von vier Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung gezielt auf Verdacht entnommen.

Die höchsten Beanstandungsquoten bei den Planproben fanden sich bei Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung, Speisesalz, Geflügelfleischkonserven und bei Spielwaren. Die Gesamtbeanstandungsquote bei den Planproben lag bei 11,3 % und bei den Verdachtsproben bei 33,4 %.

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

Tabelle 1: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2010	31.052	186	0,6 %
	2011	31.782	159	0,5 %
	2012	30.966	124	0,4 %
Planproben	2010	24.705	83	0,3 %
	2011	25.775	70	0,3 %
	2012	26.377	57	0,2 %
Verdachtsproben	2010	6.347	103	1,6 %
	2011	6.007	89	1,5 %
	2012	4.589	67	1,5 %