



# Lebensmittel- sicherheitsbericht 2014

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich



# Lebensmittelsicherheitsbericht 2014

## Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich

Bericht nach § 32 Abs. 1 LMSVG

### Impressum

**Eigentümer, Herausgeber und Verleger:**  
Bundesministerium für Gesundheit, Radetzkystraße 2, 1030 Wien  
[www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)

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

**Koordination:**  
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

**Redaktion:**  
Dr.<sup>m</sup> Sylvia Frischenschlager (BMG)  
Dr. Ulrich Herzog (BMG)  
Dr. Peter Kranner (BMG)  
Dr.<sup>m</sup> Carolin Krejci (BMG)  
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)  
Dr. Martin Luttenfeldner (BMG)  
Mag. Rudolf Scherzer (BMG)  
Dr. Hans Peter Stüger (AGES)  
Dr.<sup>m</sup> Christa Wentzel (AGES)  
Dr. Alexander Zilberszac (BMG)

**weitere MitarbeiterInnen:**  
Mag.<sup>a</sup> Sonja Dichtl (BMG)  
Mag. Manfred Ditto (BMG)  
Dr. Roland Grossgut (AGES)  
Mag.<sup>a</sup> Antonia Grlesbacher (AGES)  
Dr.<sup>m</sup> Marina Mikula (BMG)  
Mag.<sup>a</sup> Laura-Maria Müller (AGES)  
DI<sup>m</sup> Lisa Stadlmüller (AGES)

**Steht als Download zur Verfügung**  
[www.kvg.at](http://www.kvg.at)

Juni 2015

ISBN 978-3-902611-92-5

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

---

## Vorwort

**Liebe Leserin, lieber Leser!**

Essen und Trinken sind lebensnotwendig und selbstverständlicher Teil unseres Alltags. Essen bedeutet für uns alle wesentlich mehr als bloße Nährstoffzufuhr und das Interesse in der Bevölkerung für Themen rund um gesunde Lebensmittel und bewusste Ernährung ist groß.



Die österreichischen KonsumentInnen haben ein Recht auf sichere Lebensmittel und ausreichende Informationen über deren Zusammensetzung, Nährwerte, Herstellungsverfahren und besondere Eigenschaften. Lebensmittelsicherheit ist ein Teil der Anstrengungen des öffentlichen Gesundheitswesens zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und zum Schutz vor Irreführung. Wichtig ist ein risikobasierter Ansatz bei der Planung und Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle, um Schwachstellen aufzudecken und Sicherheit bestmöglich zu garantieren.

Die Sicherheit von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial, Spielzeug und Kosmetik ist im Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz geregelt. Damit die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden und das Vertrauen der Menschen in die Sicherheit der Lebensmittel erhalten bleibt, braucht es einerseits Kontrollen und andererseits Transparenz. Daher ist es mir ein großes Anliegen, dass in meinem dafür zuständigen Ressort an einer ständigen Weiterentwicklung des Überwachungssystems gearbeitet wird. So wird z.B. seit dem Jahr 2014 in Betrieben, die ein hohes Risiko darstellen könnten, ein gezieltes amtliches Überwachungsprogramm durchgeführt.

Im Lebensmittelsicherheitsbericht werden die österreichweit erhobenen Daten jährlich kompakt zusammengefasst und veröffentlicht. Der Bericht soll als fundiertes Nachschlagewerk für alle Interessierten dienen, zur Vertrauensbildung beitragen und die Leistungen aller Mitwirkenden aufzeigen: Das sind die LebensmittelinspektorInnen, die amtlichen TierärztInnen, die GutachterInnen, die Laborkräfte der AGES und der Lebensmitteluntersuchungsanstalten sowie die MitarbeiterInnen im Gesundheitsministerium.

Ich bedanke mich ganz herzlich bei all diesen Personen für ihren professionellen und engagierten Einsatz für unsere Sicherheit und Gesundheit.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Sabine Oberhauser'. The signature is fluid and cursive.

**Dr.<sup>in</sup> Sabine Oberhauser, MAS**  
Bundesministerium für Gesundheit

---

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	4
1 Zusammenfassung .....	6
2 Einleitung .....	8
3 System der Lebensmittelkontrolle .....	9
3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne.....	13
3.2 Durchführung der Kontrolle .....	13
3.3 Untersuchung und Begutachtung .....	16
3.4 Ressourcen .....	18
3.5 Maßnahmen .....	18
3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission .....	19
4 Kontrollergebnisse .....	22
4.1 Ergebnisse Planproben.....	22
4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes .....	29
4.3 Schwerpunktthemen .....	32
4.4 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln .....	38
4.5 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen.....	39
4.6 Importkontrollen .....	39
4.7 Verdachtsproben.....	42
4.8 Revisionen .....	42
4.9 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit.....	44
5 Anhang .....	46

# 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
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
EG	Europäische Gemeinschaft
EK	Europäische Kommission
EU	Europäische Union
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
FVO	Food and Veterinary Office der EU
g.g.A.	geschützte geografische Angabe
GHP	Gute Hygienepraxis
GVE	Großvieheinheiten
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
LM	Lebensmittel
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMKV	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
LUAs	Lebensmitteluntersuchungsanstalten
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NKP	Nationaler Kontrollplan
NWKV	Nährwertkennzeichnungsverordnung
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PCB	polychlorierte Biphenyle
PEP	Proben aus der Eigenproduktion
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	Schwerpunktaktion
Stk	Stück
STEC	Shiga-/Verotoxinbildende Escherichia coli
STP	Stichprobe
TK	tiefgekühlt
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WHO	Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen
WVA	Wasserversorgungsanlage

# 1 Zusammenfassung

2014 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 43.507 Betriebskontrollen durchgeführt und 28.158 Proben von der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) oder den Untersuchungsstellen der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 22.975 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 2.446 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 23.668 Proben (84,1 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 93 Proben (0,3 %) beurteilt, 1.066 Proben (3,8 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Angaben bei 2.566 Proben (9,1 %). 1.082 Proben (3,8 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. HygieneVO, Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, TrinkwasserVO) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 15,9 %.

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 1,0 % lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben fand sich mit zwei von 23 Proben (8,7 %) bei den sonstigen Gebrauchsgegenständen, gefolgt von Spielwaren (14 von 446 Proben; 3,1 %) und Meeresfischen (fünf von 231 Proben; 2,2 %). Von diesen gesundheitsschädlichen Proben wurden beide sonstigen Gebrauchsgegenstände, eine der 14 Spielwaren und vier der fünf Meeresfische gezielt auf Verdacht entnommen. Insgesamt waren 43 der 93 gesundheitsschädlichen Proben (46,2 %) Verdachtsproben.

Die höchsten Beanstandungsquoten bei den Planproben fanden sich bei Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung, Speisesalz, Wildbreterzeugnissen, Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) und Spirituosen. Die Gesamtbeanstandungsquote bei den Planproben lag bei 13,2 % und bei den Verdachtsproben bei 30,9 %.

Die Beanstandungsquote bei den Proben aus der Eigenproduktion (PEP), die eine Überprüfung möglichst nahe am Beginn der Produktionskette gewährleisten, lag bei 15,8 % (969 von 6.142 Proben) mit dem höchsten Anteil\* bei Teigwaren, NEM, Spirituosen und Materialien mit Lebensmittelkontakt. Von den Handelsproben wurden 13,1 % (1.588 von 12.100 Proben) beanstandet, mit dem höchsten Anteil\* bei Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung, Speisesalz, Wildbreterzeugnissen sowie Zusatzstoffen und Aromen.

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.

\* Warengruppen mit weniger als zehn Proben werden wegen der geringen Aussagekraft der %-mäßigen Auswertung hier nicht berücksichtigt

## Zusammenfassung

**Tabelle 1: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit**

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2012	30.966	124	0,4 %
	2013	31.333	117	0,4 %
	2014	28.158	93	0,3 %
Planproben	2012	26.377	57	0,2 %
	2013	26.138	44	0,2 %
	2014	23.745	50	0,2 %
Verdachtsproben	2012	4.589	67	1,5 %
	2013	5.195	73	1,4 %
	2014	4.413	43	1,0 %