



Lebensmittel- sicherheitsbericht 2016

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich



Lebensmittelsicherheitsbericht 2016

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich

Bericht nach § 32 Abs. 1 LMSVG

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, Radetzkystraße 2, 1030 Wien
www.bmgf.gv.at

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

Koordination:
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Redaktion:
Dr. Ulrich Herzog (BMGF)
Dr. Peter Kranner (BMGF)
Dr. ⁱⁿ Carolin Krejci (BMGF)
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)
Dr. Martin Luttenfeldner (BMGF)
Mag. Rudolf Scherzer (BMGF)
Dr. Hans Peter Stüger (AGES)
Dr. ⁱⁿ Christa Wentzel (AGES)

weitere MitarbeiterInnen:
Mag. ^a Sonja Dichtl (BMGF)
Mag. Manfred Ditto (BMGF)
Dr. Roland Grossgut (AGES)
Mag. ^a Antonia Griesbacher (AGES)
Dr. ⁱⁿ Marina Mikula (BMGF)
Mag. ^a Laura-Maria Müller (AGES)
DI ⁱⁿ Lisa Stadlmüller (AGES)

Steht als Download zur Verfügung
www.kgv.at

Juni 2017

ISBN 978-3-903099-23-4

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

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren!

Der Jahresbericht für das Jahr 2016 zur Lebensmittelsicherheit in Österreich gibt einen Überblick über die erhobenen Daten und dient als transparentes Nachschlagewerk für alle Stakeholder aus dem Lebensmittelbereich. Darüber hinaus soll der Bericht zur Vertrauensbildung beitragen und die Leistungen aller aufzeigen, die an der Lebensmittelsicherheit beteiligt sind: Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren, amtliche Tierärztinnen und Tierärzte, Gutachterinnen und Gutachter, Laborkräfte der AGES und der Lebensmitteluntersuchungsanstalten sowie die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Gesundheitsministerium.



© BKA/Andy Wenzel

Ernährung bedeutet weit mehr als die Zufuhr von Nährstoffen und das Stillen des Hungers. Es ist ein Recht der österreichischen Bevölkerung, über Zusammensetzung, Nährwerte, Herstellungsverfahren und besondere Eigenschaften von Lebensmittel ausreichend informiert zu werden. Einerseits geht es dabei um die Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen, andererseits um den Schutz vor Irreführung.

Der Schwerpunkt „Gezieltes Überwachungsprogramm in Hochrisikobetrieben“ wurde im Jahr 2016 weitergeführt. Insgesamt wurden im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle 67.137 Betriebskontrollen durchgeführt und 26.844 Proben untersucht und begutachtet. In einem eigenen Kapitel werden die als gesundheitsschädlich beurteilten Proben genauer analysiert. Unter anderem sind Schwerpunktthemen wie gentechnisch veränderte Organismen, Lebensmittelkontaktmaterialien, Mykotoxine und Salmonellen dargestellt.

Die Zahl der Lebensmittelbetriebe mit Verstößen war im Vergleich zum Vorjahr geringer, was im Wesentlichen auf den Rückgang bei den Hygienemängeln zurückzuführen ist. Bei den Proben gab es einen geringfügigen Anstieg der Beanstandungen. Die Zahl der gesundheitsschädlichen Proben ist etwas angestiegen. Die Ergebnisse zeigen, wie wichtig die Durchführung des Nationalen Kontrollplans mit flächendeckenden, risikobasierten Kontrollen für den Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten ist.

Der Bericht stellt eine gemeinsame Leistung der Länder, der AGES und des Bundes dar – ich bedanke mich bei allen Beteiligten sehr herzlich für die gute Zusammenarbeit.

Ihre

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "P. Rendi-Wagner".

Dr.ⁱⁿ Pamela Rendi-Wagner, MSc
Bundesministerin für Gesundheit und Frauen

Inhaltsverzeichnis

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	23
4.1	Ergebnisse Planproben.....	23
4.2	Aspekte des Täuschungsschutzes	31
4.3	Schwerpunktthemen.....	33
4.4	Proben aus biologischer Produktion	42
4.5	Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln	43
4.6	Schlachttier- und Fleischuntersuchungen.....	44
4.7	Importkontrollen	44
4.8	Verdachtsproben.....	47
4.9	Revisionen	47
4.10	Gesundheitsschädliche Proben	49
4.11	Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit	50
5	Anhang	53

Abkürzungsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis

AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
AmpC	AmpC Beta-Laktamasen
BMGF	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
E. coli	<i>Escherichia coli</i>
EG	Europäische Gemeinschaft
EK	Europäische Kommission
ESBL	Extended-Spektrum Beta-Laktamasen
EU	Europäische Union
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
GVE	Großviecheinheiten
GVO	genetisch veränderte Organismen
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
IARC	International Agency for Research on Cancer
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MCPD	Monochlorpropandiol
MIK	Mehrjähriger Integrierter Kontrollplan
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NKP	Nationaler Kontrollplan
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
VTEC	Shiga-/Verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
STP	Stichprobe
TK	tiefgekühlt
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WG	Warengruppe
WHO	Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen
WVA	Wasserversorgungsanlage

1 Zusammenfassung

Im Lebensmittelsicherheitsbericht 2016 sind die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen im Jahr 2016 gemäß Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) dargestellt. Diese Ergebnisse sind das Resultat gemeinsamer Anstrengungen der Bundesländer, der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) und des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen (BMGF). Die Kontrollen erfolgen geplant unter Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips und des risikobasierten Ansatzes und mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheit und den Schutz der VerbraucherInnen vor Irreführung zu gewährleisten.

2016 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 44.527 Betriebskontrollen durchgeführt und 26.844 Proben von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 20.130 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 2.480 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 22.309 Proben (83,1 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 145 Proben (0,5 %) beurteilt, 953 Proben (3,6 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Angaben bei 2.531 Proben (9,4 %). Bei 408 Proben (1,5 %) entsprach die Zusammensetzung nicht und 1.029 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 16,9 %.

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 1,8 % lag, während nur 0,3 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. 49 der 145 gesundheitsschädlichen Proben (33,8 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen und Hygienemängeln beanstandet. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in 32 Proben (22,1 %). 30 Beanstandungen (20,7 %) als gesundheitsschädlich wegen Kontaminanten waren großteils auf Schwermetalle, PAK und Tropenalkaloide zurückzuführen. Die 21 gesundheitsschädlichen Proben (14,5 %) mit Sicherheitsmängeln entfielen fast ausschließlich auf Spielwaren. Elf Proben (7,6 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung als gesundheitsschädlich beurteilt. Zwei Proben (1,4 %) waren wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsquote wegen Gesundheitsschädlichkeit stieg 2016 auf 0,5 %. Im Vergleich zu 2015 stiegen sowohl die Anzahl der gesundheitsschädlichen Planproben als auch der gesundheitsschädlichen Verdachtsproben um 26 Proben.

Zusammenfassung**Tabelle 1: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit**

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2014	28.158	93	0,3 %
	2015	29.074	93	0,3 %
	2016	26.844	145	0,5 %
Planproben	2014	23.745	50	0,2 %
	2015	24.632	43	0,2 %
	2016	22.695	69	0,3 %
Verdachtsproben	2014	4.413	43	1,0 %
	2015	4.442	50	1,1 %
	2016	4.149	76	1,8 %

Im Jahr 2016 wurden durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden 35.057 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wiesen 2.899 Betriebe (8,3 % der kontrollierten Betriebe) Verstöße auf, was ein geringfügig niedrigerer Anteil im Vergleich zu 2015 ist.

Tabelle 2: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %
2014	34.222	3.501	10,2
2015	36.632	3.105	8,5
2016	35.057	2.899	8,3

Insgesamt zeigen die Ergebnisse, 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. Risikobasierte Revisionen, die „richtigen“ Planproben, statistisch abgesichert hinsichtlich des Stichprobenumfangs und repräsentativ gezogen sowie gezielte Verdachtsproben sind für eine effiziente und effektive Kontrolle ausschlaggebend.

2 Einleitung

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

Alle UnternehmerInnen 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 EndverbraucherInnen gewährleistet sein.

Mit dem amtlichen Kontrollsysten wird überprüft und dafür gesorgt, dass die Betriebe ihren Verpflichtungen auch nachkommen. Darüber hinaus besteht in besonderen Fällen die Verpflichtung, die Öffentlichkeit zu informieren.

Im LMSVG ist in § 32 verankert, dass jährlich ein Lebensmittelsicherheitsbericht (LMSB) vorzulegen ist. Dieser Bericht soll einen Beitrag zur Transparenz leisten und als faktenbezogenes Nachschlagewerk für alle Interessierten dienen.

Inhaltlicher Schwerpunkt des LMSB ist die Darstellung der Ergebnisse des Vollzugs der amtlichen Lebensmittelkontrolle gemäß § 31 Abs. 1 LMSVG. Zusätzlich gibt es noch weitere Berichte, wie den Trinkwasser-, Zoonosen- und Pestizidrückstandsbericht sowie Berichte zum EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) und zum EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie (Rapid Exchange System (RAPEX), 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, kosmetische Mittel) in mittelbarer Bundesverwaltung organisiert. Die Gesetzgebung liegt beim Bund, der Vollzug obliegt in mittelbarer Bundesverwaltung den Ländern. Analysiert und begutachtet werden die Proben von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg (Abbildungen 1, 2 und 3). Die AGES unterstützt das BMGF und die Länder zudem mit statistischem und fachlichem Knowhow bei der Erstellung des Nationalen Kontrollplanes (NKP), bei Berichtslegungspflichten und gewährleistet den Informationsaustausch zwischen den Bundesländern bzw. in Richtung Europäische Kommission (RASFF, RAPEX). Weitere Informationen dazu sind dem Mehrjährigen Integrierten Kontrollplan zu entnehmen ([MIK](#)).

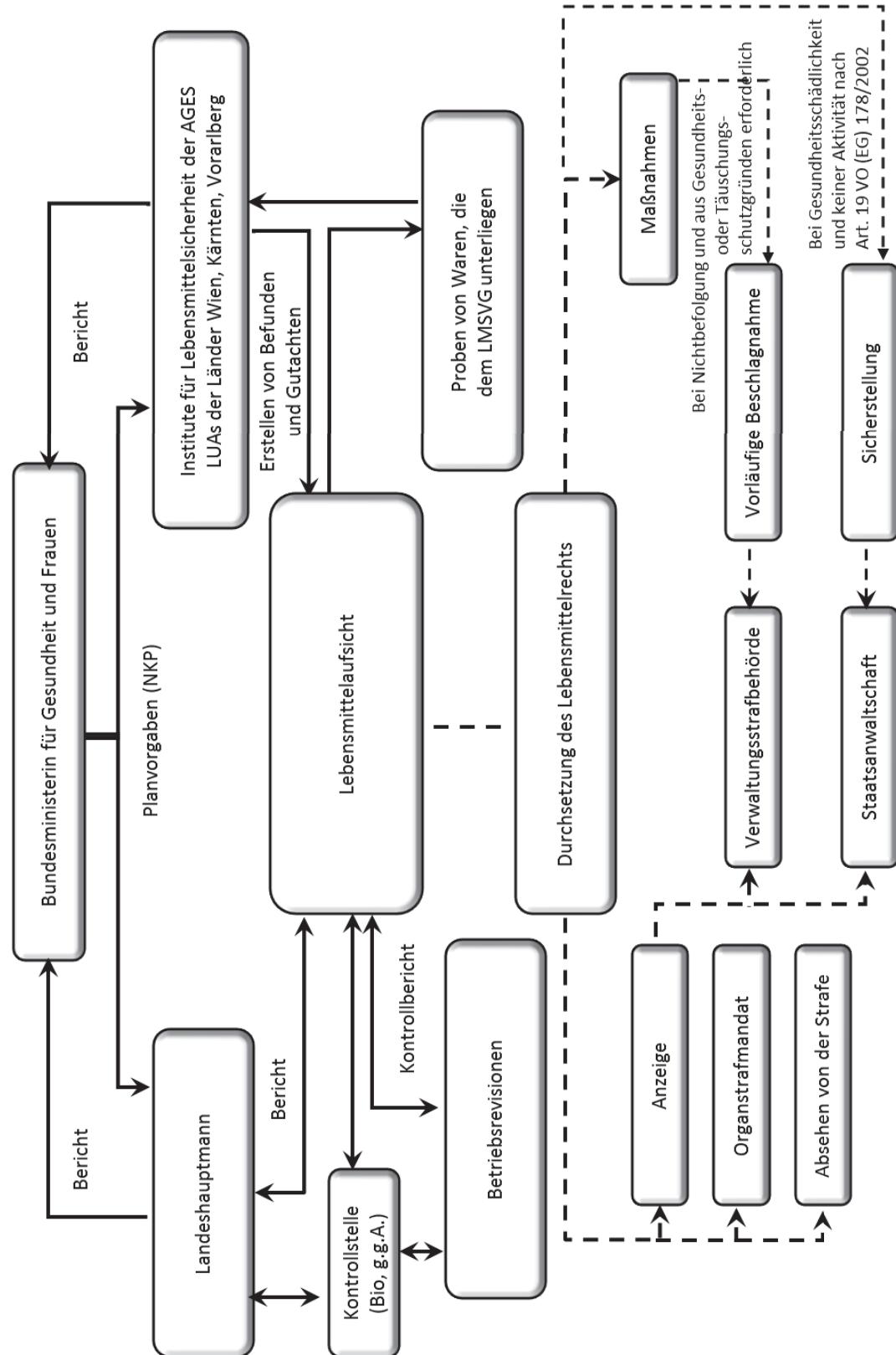
Die amtliche Überwachung ist ein komplexes System, die Koordination der Aufgaben und der beteiligten Stellen obliegt dem BMGF. Um einheitliche Kontrollen und eine risikobasierte Vorgangsweise sicher zu stellen, folgt die amtliche Kontrolle in ihrer Tätigkeit den Grundsätzen der Qualitätssicherung.

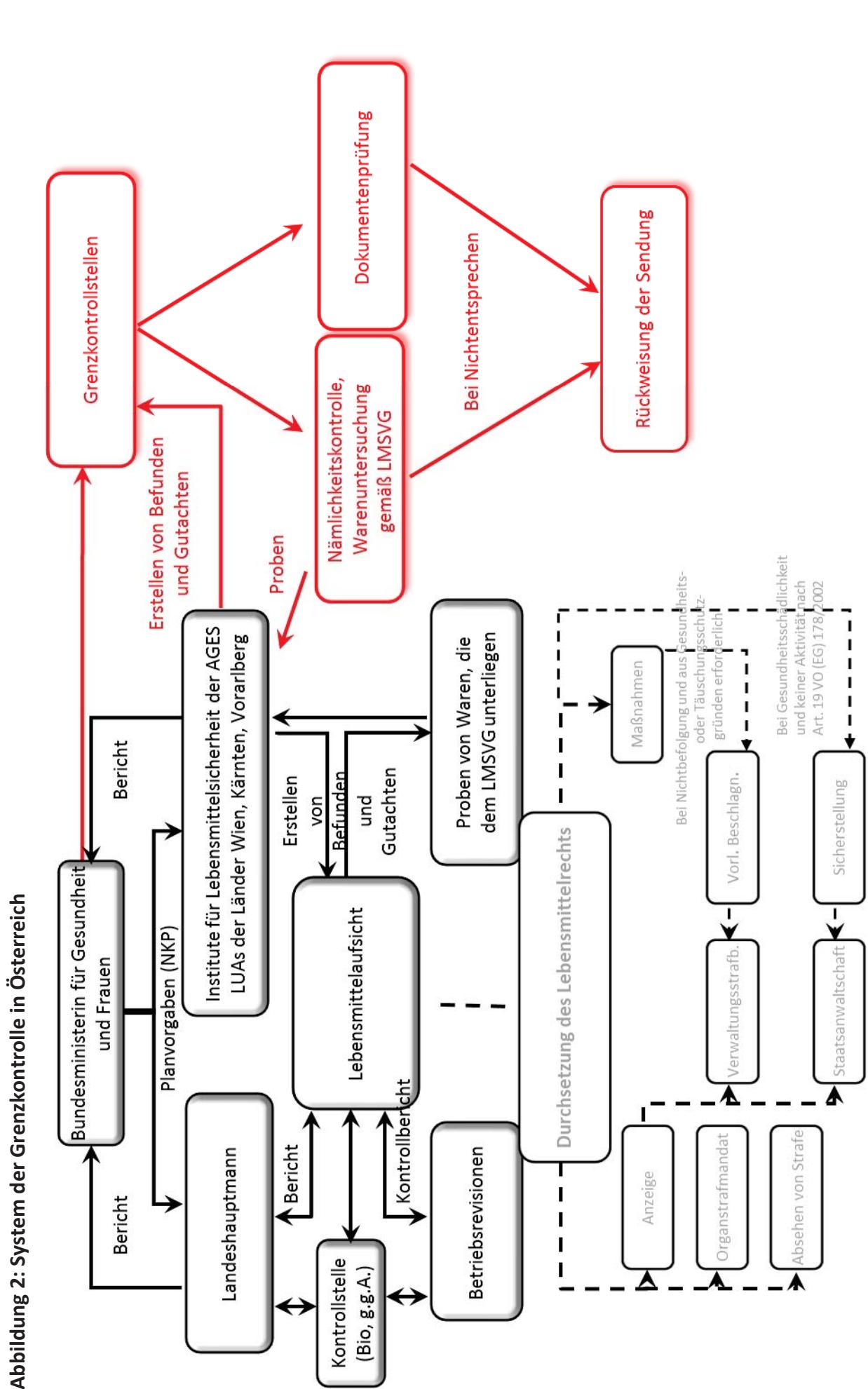
Das Lebensmittelrecht ist in der EU harmonisiert. Die Lebensmittel am gesamten EU-Markt unterliegen somit den gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungsregeln. Zwischen den EU-Mitgliedsstaaten herrscht freier und reger Warenverkehr. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften erfolgt national in der Verantwortung der Mitgliedsstaaten, die diesbezüglich regelmäßig von der Europäischen Kommission (EK) überprüft werden. So soll sichergestellt werden, dass die Einhaltung der Vorschriften in allen Mitgliedsstaaten möglichst gleich verlässlich und ausreichend überprüft wird. Die Berichte werden von der EK veröffentlicht ([Country Profiles](#)). Werden bei den Überprüfungen durch die EK Mängel in den nationalen Kontrollsystmen festgestellt, werden die Mitgliedsstaaten aufgefordert diese zu beheben. Beim nächsten Besuch der EK wird dies überprüft.

Um dem freien Warenverkehr und dem Schutz der KonsumentInnen gerecht zu werden, sind nicht nur die regelmäßigen Besuche der EK 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 kosmetische Mittel). So können Mängel im unionsweiten Warenverkehr rasch erkannt, Maßnahmen gesetzt und eventuelle Auswirkungen auf die KonsumentInnen so gering wie möglich gehalten werden. Die Warnmeldungen werden von der EK überblicksmäßig auch der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

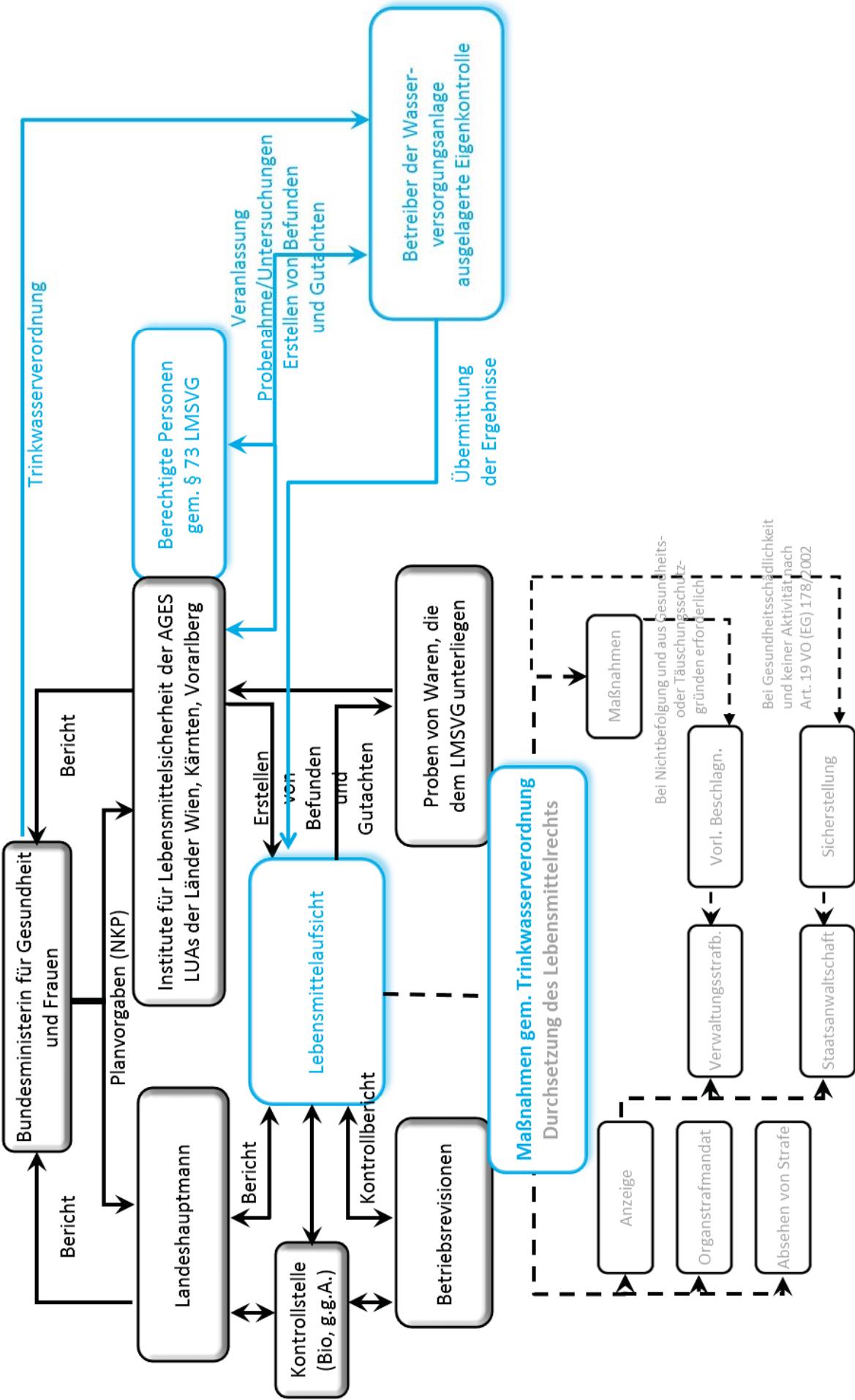
([RAPEX notifications](#))

([RASFF Portal](#))





System der Lebensmittelkontrolle

Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich

3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne

Das BMGF koordiniert die Kontroll- und Überwachungstätigkeiten der beteiligten Stellen. Dazu wird jährlich ein nationaler Kontrollplan (NKP) für Revisionen (Kontrolle der Betriebe) und für Probenziehungen erstellt. Dieser gibt den Rahmen für die Tätigkeiten der Aufsichtsbehörden in jedem Bundesland und der Untersuchungsstellen vor.

„Planproben“ werden routinemäßig ganzjährig über das gesamte Warenpektrum verteilt gezogen. Sie gliedern sich in Handelsproben, die ohne eine weitere Tätigkeit an VerbraucherInnen/KonsumentInnen weitergeben werden und eine Übersicht über den Markt liefern, in gezielte Proben im Rahmen von Schwerpunktaktionen (SPAs) sowie Proben aus der Eigenproduktion (PEP) von Waren, die im Betrieb selbst produziert, be-, verarbeitet oder behandelt werden.

Sowohl Handelsproben als auch PEP werden nach einem risikobasierten Ansatz statistisch geplant. Die Ergebnisse aus diesen Probenziehungen ermöglichen repräsentative Aussagen zur Lebensmittelsicherheit und zum Täuschungsschutz.

Im Rahmen von SPAs werden bestimmte Aspekte gezielt kontrolliert. In Anlassfällen erfolgen auch spontan geplante SPAs. Darüber hinaus gibt es noch SPAs im Zuge von Überwachungsprogrammen, die von der EK vorgegeben werden (z. B. das EU-weite Pestizidkontrollprogramm).

Betriebe, die Fleisch, Milch und Fische in großen Mengen verarbeiten (Hochrisikobetriebe) werden zusätzlich im Rahmen einer SPA kontrolliert. Diese SPA dient zur Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und zur Verifizierung der Eigenkontrollen in den zugelassenen Hochrisikobetrieben.

Die Ergebnisse sind für die Erörterung spezieller Sicherheitsaspekte und Täuschungsschutzaspekte wesentlich.

Neben den Planproben werden auch Proben aus Verdachtsmomenten heraus gezogen („Verdachtsproben“). Diese können u. a. durch Wahrnehmungen der Aufsichtsbehörden, aufgrund von Beschwerden von KonsumentInnen oder aufgrund von behördlichen (national und EU) Hinweisen und Informationen begründet sein.

3.2 Durchführung der Kontrolle

Die Durchführung und Organisation der Kontrollen erfolgen in mittelbarer Bundesverwaltung. Unter der Verantwortung der Landeshauptleute werden die Aufsichtsbehörden der jeweiligen Länder tätig (Lebensmittelaufsicht (LMA), Veterinärbehörde).

3.2.1 Revisionen

Die Landesbehörden („LebensmittelinspektorInnen“ sowie „tierärztliche LebensmittelinspektorenInnen“) kontrollieren die Betriebe gemäß den Vorgaben im Revisionsteil des NKP. U. a. wird bei Revisionen überprüft, ob durch entsprechende Eigenkontrollen der Produkte, der Produktionsvorgänge und der Betriebshygiene ausreichend sichergestellt wird, dass alle Anforderungen der Rechtsvorschriften der Europäischen Union und Österreichs erfüllt werden. Ergebnisse der PEP-Probenziehungen unterstützen die Landesbehörden bei der Überprüfung der betrieblichen Eigenkontrollen. Die Revisionen erfolgen risikobasiert, d. h. jeder Betriebsgruppe ist eine Risikokate-

gorie zugeordnet, die den jährlichen Auswahlssatz für Vollrevisionen festlegt (z. B. mindestens einmal pro Jahr bei Betrieben der höchsten Risikokategorie 9). Die tatsächlichen Kontrollfrequenzen und Kontrolltiefen je Kontrollbesuch werden auf Basis der Risikokategorie und des konkreten Betriebsrisikos vom Landeshauptmann festgesetzt.

Die Revisionen in den Fleischbetrieben (Fleischbe- und -verarbeitungsbetriebe, Fleischlieferbetriebe) sind gesondert ausgewiesen, da für diese Betriebe ein eigener Revisionsplan erstellt wurde. Die Kontrollhäufigkeit wird auf Grund der verschiedenen Betriebsarten sowie der Betriebsgröße (Produktionsvolumen) festgelegt.

3.2.2 Probenziehungen

Probenziehungen erfolgen entsprechend den Vorgaben des Probenteils des NKP (z. B. nach Betriebsart wie Einzelhandel, Großhandel, Importeure, Gastronomie oder nach Warengruppe wie Fleisch, Milch, Fische, Obst, Gemüse, Kosmetika, Spielzeug) durch die Aufsichtsbehörden der Länder. Die Proben werden der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Wien, Kärnten oder Vorarlberg zur Analyse und Begutachtung übermittelt. Ergibt die Beurteilung („amtliches Gutachten“) Beanstandungen, muss die zuständige Landesbehörde Maßnahmen setzen und/oder Anzeige erstatte.

Tabelle 3 stellt den Erfüllungsgrad der Probenziehung der Planproben sowie der Betriebskontrollen bezogen auf den NKP dar. Die Planerfüllung bei den Betriebskontrollen wird als kumulierter Erfüllungsgrad für mehrere Jahre (zwei, drei und fünf Jahre) berechnet, wobei die verwendeten Zeiträume von der Risikokategorie der Betriebe abhängen.

Tabelle 3: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen

Bundesland	Proben	Betriebe	Fleischbetriebe
Burgenland	109,9 %	68,0 %	78,0 %
Kärnten	99,0 %	79,5 %	67,0 %
Niederösterreich	97,0 %	75,6 %	93,6 %
Oberösterreich	102,4 %	84,0 %	93,8 %
Salzburg	97,3 %	31,9 %	33,3 %
Steiermark	106,8 %	75,3 %	98,2 %
Tirol	99,6 %	68,8 %	86,0 %
Vorarlberg	87,7 %	35,0 %	32,8 %
Wien	122,3 %	88,6 %	108,1 %
Österreich	104,2 %	70,9 %	85,5 %

3.2.3 Kontrollen von Erzeugnissen aus der biologischen Produktion bzw. mit geschützten Angaben

Eine Aufgabe der LMA der Länder ist die Überprüfung, ob als „Bio“-Waren deklarierte Erzeugnisse tatsächlich nach den Vorschriften für die biologische Produktion hergestellt und in Verkehr gebracht wurden (Marktkontrolle). Ebenso wird die korrekte Verwendung von geschützten geographischen Angaben oder geschützten Ursprungsangaben sowie die korrekte Verwendung der Bezeichnungen von garantiert traditionellen Spezialitäten am Markt kontrolliert. Hierzu gehört auch die Überwachung der Tätigkeit von Kontrollstellen, die für die Kontrolle dieser Produktionsweisen zugelassen sind.

3.2.4 Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlachttier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von genügsaftigem Fleisch. Die Organisation der Schlachttier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung amtlicher TierärztInnen zu bedienen, welche auch für Hygienekontrollen in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch „amtliche FachassistentInnen“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung den amtlichen TierärztInnen 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 (Schlachttieruntersuchung) 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 ein 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). Nach dem Erlegen erfolgt die Erstuntersuchung durch kundige Personen (JägerInnen mit entsprechender Ausbildung). Daran anschließend findet die amtliche Fleischuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb statt.

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.

Genusstaugliches Fleisch wird am Schlachthof mit dem Genusstauglichkeitszeichen versehen. Diese Kennzeichnung ist EU-weit vorgegeben. Dabei handelt es 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 keine Herkunfts kennzeichnung.

3.2.5 Importkontrollen

Ziel der Einfuhrkontrollen ist es, sicherzustellen, dass Lebensmittel aus Drittstaaten den Bedingungen, die für Sendungen innerhalb der EU gelten, entsprechen. Für die Kontrolle sind EU-weit harmonisierte Vorschriften anzuwenden. Die Importkontrollen werden von den GrenztierärztInnen des BMGF durchgeführt (Abbildung 2).

3.2.5.1 Kontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die Grenzkontrollstellen befinden sich immer an den Außengrenzen der EU. In Österreich sind dies die Flughäfen Wien-Schwechat und Linz. Die Überprüfung umfasst Dokumentenkontrolle, Nämlichkeitskontrolle und zu einem bestimmten Prozentsatz Warenuntersuchungen. Entspricht die Sendung, wird ein Gemeinsames Veterinärdokument für Einführen (GVDE) ausgestellt. Eine Verständigung über die Abfertigung der Sendung wird elektronisch an die örtlich zuständige Behörde des Bestimmungsortes übermittelt. Bei Nichtkonformität mit den Einfuhrbedingungen wird die Sendung zurückgewiesen. In diesem Fall werden die Grenzkontrollstellen der EU von der Zurückweisung verständigt.

3.2.5.2 Kontrolle von nicht tierischen Lebensmitteln

EU-einheitliche verstärkte Kontrollen gibt es bei bestimmten nicht tierischen Lebensmitteln basierend auf mehreren spezifischen Rechtsvorschriften. Diese enthalten Vorgaben über die Art und Weise der zu kontrollierenden Waren (Ursprungsland, Warenguppe, Laboranalysen). Entspricht die Ware, darf sie eingeführt werden. Entspricht die Sendung nicht, darf die Ware nicht in Verkehr gebracht werden.

3.2.6 Trinkwasserkontrolle

Neben der amtlichen Kontrolle stellt die verpflichtende Eigenkontrolle durch die Betreiber von Wasserversorgungsanlagen einen wesentlichen Beitrag zur Bereitstellung von einwandfreiem Trinkwasser dar.

Gemäß § 5 der TrinkwasserVO muss der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage mindestens einmal jährlich (bei großen Anlagen häufiger) Untersuchungen des Wassers von der AGES, von den Untersuchungsanstalten der Länder oder von einer gemäß § 73 LMSVG hierzu berechtigten Person durchführen lassen. Die berechtigten Personen sind SpezialistInnen, die ihre spezifische Ausbildung und Praxiserfahrung beim BMGF nachweisen müssen. Die Ergebnisse dieser ausgelagerten Eigenkontrolle müssen dem Landeshauptmann (LMA) zur Kenntnis gebracht werden. Bei Mängeln sind vom Betreiber umgehend Maßnahmen zu setzen und der LMA ist darüber zu berichten.

Die Daten der Eigenkontrolle dienen als Grundlage für den Österreichischen Trinkwasserbericht.

Die amtliche Kontrolle des Trinkwassers erfolgt durch die Landesaufsichtsbehörden wie in den Kapiteln 3.2.1 „Revisionen“ und 3.2.2 „Probenziehungen“ beschrieben (Abbildung 3).

3.3 Untersuchung und Begutachtung

ExpertInnen der AGES sowie der Untersuchungsstellen der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg untersuchen und begutachten die amtlich gezogenen Proben. Die Gutachten gehen an die zuständige Landesbehörde und sind Grundlage für allfällige Maßnahmen oder Anzeigen.

Die Untersuchungen umfassen eine Fülle von zum Teil aufwändig zu bestimmenden Prüfasppekten. Risiko, Herkunft, Art, Zusammensetzung und augenscheinliche Beschaffenheit der Probe bestimmen, welche Analysen durchgeführt werden.

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

3.3.1 Beanstandungsgründe nach dem LMSVG

Folgende Beanstandungsgründe sind im LMSVG genannt:

Gesundheitsschädlich sind Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel, wenn sie geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen (z. B. durch Vorhandensein krankheitserregender Keime oder verbotener Stoffe sowie Fremdkörper, die zu Verletzungen führen können).

Für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind Lebensmittel (**für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet** sind Gebrauchsgegenstände bzw. kosmetische Mittel), wenn die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist. Dieser Fall tritt ein, wenn ein Produkt infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung für den menschlichen Verzehr/Gebrauch 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 geeigneten 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. Nach der Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sind Angaben zur Reduzierung eines Krankheitsrisikos möglich, wenn sie nach positiver Prüfung durch die EFSA von der EK zugelassen wurden. Eine Übersicht über zugelassene Angaben findet sich hier: [EU Register on nutrition and health claims](#). Zulässig sind zudem Angaben bei diätetischen Lebensmitteln, soweit es sich um wahrheitsgemäße Angaben über den diätetischen Zweck handelt.

Nachteilige Beeinflussung durch Gebrauchsgegenstände liegt vor, wenn diese bei bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet sind, Lebensmittel oder kosmetische Mittel nachteilig zu beeinflussen.

Verstoß gegen eine Verordnung, die nach § 4 Abs. 3, § 6, § 19, § 20 oder § 57 Abs. 1 LMSVG erlassen wurden.

Bestimmungen zum Täuschungsschutz gelten sinngemäß auch für Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel. Der Vollzug der Kennzeichnungsbestimmungen bei Gebrauchsgegenständen

unterliegt nicht dem LMSVG, daher kann die LMA keine Maßnahmen setzen. Beanstandungen werden an die dafür zuständige Aufsichtsbehörde im jeweiligen Bundesland weitergeleitet.

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

3.4 Ressourcen

Der Vollzug des LMSVG erfolgt durch Bedienstete der Länder. Die Untersuchung und Begutachtung der Proben erfolgt an der AGES und an den Untersuchungsstellen der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg.

Österreichweit stehen 199,31 Lebensmittelaufsichtsorgane und 24,77 spezielle Lebensmittelaufsichtsorgane für die Vollziehung der Trinkwasserverordnung (in Vollzeitäquivalenten (VZÄ) ausgewiesen) und 877 TierärztInnen für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (in Personen ausgewiesen) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Diese TierärztInnen sind nicht ausschließlich in diesem Aufgabengebiet tätig (Quelle: MIK 2017–2019).

Für die Untersuchung und Begutachtung von amtlichen und privaten Proben stehen in der AGES und den Untersuchungsstellen der Länder (Quelle: MIK 2017–2019) 268,8 Personen (als VZÄ ausgewiesen) zur Verfügung. Die Auflistung nach Untersuchungsstellen ist in Tabelle 4 dargestellt. Die Daten der AGES beinhalten nicht die Unterstützungsleistungen anderer Geschäftsfelder.

Tabelle 4: Personal für Untersuchung und Begutachtung von Proben gemäß LMSVG (in VZÄ)

Untersuchungsstelle	VZÄ
AGES Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit	186,9
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Gemeinde Wien; MA 38	58,4
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg	13,3
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten	10,2

3.5 Maßnahmen

Werden aufgrund von Betriebsrevisionen oder Begutachtungen der AGES bzw. der Untersuchungsstellen der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Anforderungen evident, muss die zuständige Landesbehörde geeignete Maßnahmen zur Behebung der Mängel setzen. 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 Aufsichtsbehörde sofort zu informieren. Dieser muss umgehend das weitere Inverkehrsetzen unterlassen und von sich aus die Ware vom Markt nehmen (Rücknahme oder Rückruf), seine AbnehmerInnen informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die EndkonsumentInnen bereits erreicht haben. Kommt die Unternehmerin oder der Unternehmer ihrer bzw. seiner Verpflichtung nicht nach, hat die zuständige Behörde die Ware zu beschlagnahmen. Die AGES informiert im Auftrag des BMGF die Bevölkerung über ein bestehendes Risiko. Auch Rückrufe von UnternehmerInnen werden von der AGES im Auftrag des BMGF wiederholt. Gemäß der „Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Information der Öffentlichkeit durch

Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel“ müssen auch Einzelhandelsunternehmen die KonsumentInnen mittels Aushang im Geschäft und auf ihrer Homepage über Waren informieren, die sie vertrieben haben und die als gesundheitsschädlich beurteilt wurden, ebenso wie über Lebensmittel, die in Zusammenhang mit einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch stehen.

Parallel zu diesen verpflichtenden Schutz- und Informationsmaßnahmen kann die Landesbehörde auch jeden Verstoß bei der zuständigen Strafbehörde anzeigen.

3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission

Das Österreichische Lebensmittelbuch (ÖLMB – Codex Alimentarius Austriacus) dient zur Verlautbarung von Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen sowie von Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren (§ 76 LMSVG).

Das ÖLMB ist aus rechtlicher Sicht als „objektiviertes Sachverständigengutachten“ einzustufen. Es ist keine Rechtsvorschrift im engeren Sinn.

Zur Beratung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen in Angelegenheiten sämtlicher lebensmittelrechtlicher Vorschriften sowie zur Vorbereitung des ÖLMB ist eine Kommission (Codexkommission) eingerichtet. Gemäß § 77 LMSVG setzt sich die Kommission neben den MitarbeiterInnen des BMGF und der AGES oder der Untersuchungsstellen der Länder und nach § 73 LMSVG Berechtigten aus VertreterInnen bestimmter Bundesministerien, den Ländern sowie den Sozialpartnern zusammen. Die Codexkommission arbeitet nach einer vom BMGF gemäß § 77 Abs. 8 erlassenen Geschäftsordnung.

Zur fachlichen Unterstützung und Vorbereitung ihrer Beschlüsse hat die Codexkommission Unterkommissionen und Arbeitsgruppen eingesetzt, die unter Beteiligung von FachexpertInnen Codexrichtlinien erarbeiten. Diese werden nach Befassung des Koordinationskomitees der Plenarsitzung der Codexkommission zur Beschlussfassung vorgelegt und vom BMGF veröffentlicht.

Neben der laufenden Aktualisierung der Kapitel im ÖLMB (Tabelle 5) werden verschiedene Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des Eigenkontrollsysteams (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)) (Tabelle 6) ausgearbeitet.

Die Codexkommission dient als Forum zur Vorbereitung und sozialpartnerschaftlichen Abstimmung der österreichischen Position für europäische und internationale Gremien und wird regelmäßig durch das Präsidium der FAO/WHO Codex Alimentarius-Kommission (WECO) mit Fragestellungen aus den Komitees des FAO/WHO Codex befasst. Weiters dient die Codexkommission als Plattform zur Risikokommunikation.

2016 wurden das Kapitel B 17 „Abgefüllte Wässer“ und die Leitlinie zur Beurteilung der technologischen Wirksamkeit von Zusatzstoffen in Brot, Gebäck und feinen Backwaren überarbeitet und als Neufassung veröffentlicht.

Eine Leitlinie für gezüchtete Insekten als Lebensmittel wurde ausgearbeitet. Sie dient als Orientierungshilfe in Bezug auf das Inverkehrbringen, die Lebensmittelsicherheit und die Überwachung von gezüchteten Insekten als Lebensmittel.

Weiters wurden eine Leitlinie für Schankanlagen und Empfehlungen von Vitaminen und Mineralstoffen in Nahrungsergänzungsmitteln sowie betreffend Toleranzen bei der Beurteilung des Vitamin- und Mineralstoffgehaltes und für die Verwendung von Pflanzen und Pflanzenteilen in Lebensmitteln ausgearbeitet. Die Kapitel A 1 „Judikatur bei Waren nach dem LMSVG“, B 16

„Zuckerwaren“, B 21 „Speisesalz“ und B 28 „Kräuter und Gewürze“ sowie die Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte wurden überarbeitet und als Neufassungen veröffentlicht.

Für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner Kebab und ähnlichen Fleischzubereitungen wurde eine Empfehlung ausgearbeitet.

Aus aktuellem Anlass wurden die Empfehlung betreffend Einsatz von Aluminium in Gebrauchsgegenständen neu gefasst, das Kapitel B 18 „Backerzeugnisse“ diesbezüglich angepasst und ein Aktionswert für Aluminium in Laugengebäck festgelegt.

Das ÖLMB ist auf der Homepage des BMGF unter [Kommunikationsplattform VerbraucherInnen gesundheit](#) und auf der Website [Österreichisches Lebensmittelbuch](#) abrufbar.

Tabelle 5: Kapitel im ÖLMB

Nummer	Titel des Kapitels
A 1	Judikatur bei Waren nach dem LMSVG
A 3	Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
A 4	Aromen, Enzyme, Zusatzstoffe
A 5	Kennzeichnung, Aufmachung
A 8	Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte
B 1	Trinkwasser
B 2	Speiseeis
B 3	Honig und andere Imkereierzeugnisse
B 4	Obst
B 5	Konfitüre und andere Obsterzeugnisse
B 6	Sirupe
B 7	Fruchtsäfte, Gemüsesäfte
B 8	Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremen, Zubereitungen auf Essigbasis; andere essigähnliche Würzmittel
B 9	Backhefe, Sauerteig, Backpulver, Triebmittel für besondere Zwecke
B 10	Quellmehle, Malzmehle, Malzextrakte für Backzwecke, Teigsäuerungsmittel
B 11	Suppenartikel und verwandte Erzeugnisse
B 12	Kaffee, Kaffeemittel
B 13	Bier
B 14	Fleisch und Fleischerzeugnisse
B 15	Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen
B 16	Zuckerwaren
B 17	Abgefüllte Wässer
B 18	Backerzeugnisse
B 19	Teigwaren
B 20	Mahl- und Schälprodukte
B 21	Speisesalz
B 22	Zucker und Zuckerarten
B 23	Spirituosen
B 24	Gemüse und Gemüsedauerwaren
B 25	Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse
B 26	Erfrischungsgetränke

System der Lebensmittelkontrolle

Nummer	Titel des Kapitels
B 27	Pilze und Pilzerzeugnisse
B 28	Kräuter und Gewürze
B 29	Senf
B 30	Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse
B 31	Tee und teeähnliche Erzeugnisse
B 32	Milch und Milchprodukte
B 33	Kosmetische Mittel
B 34	Konditorwaren
B 35	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
B 36	Gebrauchsgegenstände

Tabelle 6: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP

Hygieneleitlinien
Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen
Leitlinie Personalschulung
Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen
Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Schutzhütten in Extremlage (einfache Bergsteiger-Unterkünfte im Gebirge) sowie in saisonal bewirtschafteten Almen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Eihufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Geflügel
Leitlinie bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe
Leitlinie Schlachtung Farmwild
Leitlinie Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur
Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe
Leitlinie Milchverarbeitung auf Almen
Leitlinie mikrobiologische Kriterien Milch
Leitlinie Eierpack- und Eiersammelstellen
Leitlinie Imkereien
Leitlinie gewerbliche Mühlenbetriebe
Leitlinie gewerbliche Bäckereien
Leitlinie gewerbliche Konditoreien
Leitlinie Teigwaren
Leitlinie Speiseeiserzeugung
Leitlinie gewerbliche Getränkeherstellungsbetriebe
Leitlinie Ölabfüllung in gewerblichen Betrieben
Leitlinie bäuerliche Obstverarbeitung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Betrieben, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten befassen
Leitlinie Schankanlagen
Hygienisches Feilhalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung
Hygienisches Feilhalten von Süßwaren zur Selbstbedienung

Hygieneleitlinien

Empfehlung zur Verwendung von Stoffhandtüchern als hygienisches Mittel zum Trocknen der Hände

Empfehlung für Sanitäreinrichtungen in Betriebsstätten gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Merkblatt: Salmonellen Tipps zur Vermeidung

Merkblatt: Richtig und sicher kochen mit rohen Lebensmitteln

Merkblatt für den Konsum von Rohmilch und für den Umgang mit Tieren

4 Kontrollergebnisse

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2016 bewerteten Proben, die Ergebnisse der Kontrollen der Betriebe (Betriebsrevisionen) einschließlich Milcherzeuger- und Fleischbetriebe und der Schlachtungen tabellarisch dargestellt.

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Planproben für die einzelnen Warengruppen, Aspekte des Täuschungsschutzes sowie die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen und ausgewählte Schwerpunktthemen zusammengefasst erläutert. Weiters sind die Ergebnisse von Proben aus biologischer Produktion, der Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln, der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen, der Importkontrollen, der Verdachtsproben und der gesundheitsschädlichen Proben, die Auswertung der Revisionen sowie der Schnellwarnmeldungen dargestellt.

Die Auswertung der Daten erfolgt in einer differenzierten Form.

4.1 Ergebnisse Planproben

Die in Tabelle 15 dargestellten 22.695 untersuchten und begutachteten Planproben gliedern sich in 5.813 PEP, 11.434 Handelsproben und 5.448 Aktionsproben. Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten der PEP und Handelsproben nachfolgend wiedergegeben. Die Ergebnisse der Aktionsproben werden unter 4.3 ausführlich dargestellt.

4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen

Von 2.583 begutachteten Proben wurden 411 (15,9 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 0,0 % bei den Naturdärmen (null von sechs Proben) bis zu 30,0 % bei der Untergruppe Wildbret (27 von 90 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. 69 Proben (2,7 %), davon 40 PEP (3,6 % von 1.101 Proben) und 28 Handelsproben (2,2 % von 1.286 Proben) wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung beanstandet, weil überwiegend ihre chemische Zusammensetzung nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprach, weil sie erhöhte Nitrat- oder Nitritgehalte aufwiesen oder Fasern als unerlaubte Zutaten enthielten. Vorwiegend mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler aufgrund von Hygienemängeln führten in 56 Fällen (2,2 %), häufiger bei den Handelsproben (39 von 1.286 Proben; 3,0 %) als bei den PEP (17 von 1.101 Proben; 1,5 %), zu Beanstandungen (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“). 84 Proben (3,3 %) waren überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Mängel sowie in Einzelfällen wegen zu hohen Gehalten an Blei oder PAK für den menschlichen Verzehr ungeeignet, davon 29 PEP (2,6 % von 1.101 Proben) und 52 Handelsproben (4,0 % von 1.286 Proben).

Zehn Proben (0,4 %) wurden als gesundheitsschädlich bewertet (fünf Pökelwaren wegen zu hohem Gehalt an PAK, drei Wildwürste wegen VTEC, eine Pökelware wegen Listerien und eine Wildwurst wegen Verletzungsgefahr durch einen Fremdkörper).

4.1.2 Fisch

Von 1.022 begutachteten Proben wurden 128 (12,5 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 0,0 % bei der Untergruppe Sonstige Tiere und Erzeugnisse aus dieser Warengruppe (null von drei

Kontrollergebnisse

Proben) bis zu 15,3 % bei den Konserven und Marinaden dieser Warengruppe (18 von 118 Proben) reichte. Die Beanstandungsquote war bei den Handelsproben mit 17,2 % (114 von 661 Proben) deutlich höher als bei den PEP mit 5,6 % (sechs von 107 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Angaben. Überwiegend mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler aufgrund von Hygienemängeln führten, fast ausschließlich bei Handelsproben, zu 18 Beanstandungen (1,8 %; Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“). 18 Beanstandungen (1,8 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet traten nur bei Handels- und Aktionsproben auf und waren ebenfalls vorwiegend auf Hygienemängel zurückzuführen. Bei einem Meeresfischerzeugnis (0,6 % von 166 Proben) wurde die Zusammensetzung wegen ihres Gehaltes an Benzoesäure beanstandet.

Vier Proben (0,4 %) waren gesundheitsschädlich, davon zwei Proben Buttermakrele ohne Information der VerbraucherInnen über eine gefahrlose Zubereitungsmethode, eine Probe wegen zu hohem Gehalt an PAK und eine Probe wegen zu hohem Gehalt an Histamin.

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 2.201 begutachteten Proben wurden 174 (7,9 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 2,8 % bei der Untergruppe Milch (26 von 943 Proben) bis zu 14,8 % bei der Untergruppe Milcherzeugnisse ohne Käse und Butter (62 von 419 Proben). Bei allen Untergruppen war die Beanstandungsquote bei den Handelsproben (insgesamt 9,0 %; 54 von 601 Proben) geringer als bei den PEP (insgesamt 13,9 %; 114 von 823 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Angaben. Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei 54 Proben (2,5 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“). Davon waren insbesondere PEP (4,9 %; 40 von 823 Proben) und Handelsproben der Untergruppe Milcherzeugnisse ohne Käse und Butter (8,5 %; 13 von 153 Proben; vorwiegend aufgeschlagener Schlagobers) betroffen. Insgesamt wurden 32 von 2.201 Proben (1,5 %) wegen mikrobieller Kontaminationen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt, davon 21 Proben Käse (3,1 % von 683 Proben), acht Milcherzeugnisse ohne Käse und Butter (1,9 % von 419 Proben) und drei Proben Butter (1,9 % von 156 Proben).

Drei Proben (0,1 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (zwei Käse mit Listerien, ein Käse mit VTEC).

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 640 begutachteten Proben wurden 111 (17,3 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 14,6 % bei der Untergruppe Geflügel frisch und tiefgekühlt (38 von 260 Proben) bis zu 21,1 % bei der Untergruppe Geflügelfleischkonserven (vier von 19 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren insbesondere bei den Handelsproben Hygienemängel. Davon waren 57 Proben (8,9 %) wegen mikrobieller Kontaminationen, vorwiegend mit Salmonellen und Campylobacter (nur Proben ohne Hinweis auf sichere Küchenhygiene), und/oder organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Fast alle ungeeigneten Proben waren in den Untergruppen Geflügel frisch und tiefgekühlt (27 von 260 Proben; 10,4 %) und Zubereitungen aus Geflügelfleisch (28 von 239 Proben; 11,7 %) zu finden. Bei elf Proben (1,7 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, weil Würste oder Konserven aus Geflügelfleisch großteils nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprachen. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben waren bei 37 Proben (5,8 %) zu beanstanden.

Keine Probe wurde als gesundheitsschädlich beurteilt.

Kontrollergebnisse

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 825 begutachteten Proben wurden 180 (21,8 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote von 14,8 % (acht von 54 Proben) bei der Untergruppe Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse bis zu 32,1 % (88 von 274 Proben) bei der Untergruppe pflanzliche Öle. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. Bei vier Proben (0,5 %) entsprach die Zusammensetzung in Bezug auf Nährwerte nicht den gesetzlichen Bestimmungen. 20 Proben (2,4 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, davon wurden 13 Proben Frittierzett im Rahmen einer SPA beanstandet (12x wegen ihrer Veränderungen infolge zu langer Verwendung, 1x wegen zu hohem Gehalt an Glycidyl-Fettsäureester). Weitere Gründe waren 2x PAK, 2x organoleptische Mängel, 2x zu hoher Gehalt an Glycidyl-Fettsäureester und 1x Verunreinigung mit einem Fremdkörper.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 726 begutachteten Proben wurden 86 (11,8 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 0,0 % bei der Untergruppe Puddingpulver (null von 30 Proben) bis zu 18,3 % bei der Untergruppe Müsli und Müsliriegel (21 von 115 Proben). Die Beanstandungen erfolgten überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben. 13 Proben (1,8 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (7x organoleptische Mängel, 6x Schädlingsbefall). Ein Müsli (0,9 % von 115) wurde wegen seiner Zusammensetzung (zu hoher Cumaringehalt) beanstandet. Zwei Proben (0,3 %) waren wegen mikrobiologischer Mängel wertgemindert (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“).

Sieben Proben (1,0 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt, vier Proben wegen Verletzungsgefahr durch Verunreinigungen mit Steinen und drei Proben wegen zu hohem Gehalt an Tropanalkaloiden.

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.362 begutachteten Proben wurden 180 (13,2 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 0,0 % bei der Untergruppe Backtriebmittel (null von drei Proben) bis zu 26,8 % bei den Teigwaren (69 von 257 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. 21 Proben (1,5 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (18x mikrobielle Kontaminationen, 1x Schädlingsbefall, 1x organoleptische Fehler, 1x zu hoher Aluminiumgehalt). 29 Proben (2,1 %) waren vorwiegend wegen Hygienemängeln (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“) zu beanstanden. Fünf Proben (0,4 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (drei Proben wegen ihrer Zusatzstoffe, 2x Brösel verfälscht mit unerlaubten Zutaten).

Eine Probe (0,07 %) war wegen Verletzungsgefahr durch einen Fremdkörper gesundheitsschädlich.

4.1.8 Zucker und Honig

Von 579 begutachteten Proben wurden 79 (13,6 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben. Die Beanstandungsquote betrug bei der Untergruppe Zucker und Zuckerarten 18,6 % (acht von 43 Proben) und bei den Honigen 13,2 % (71 von 536 Proben). 18 Honige (3,4 % von 536) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (17x Verstoß gegen die HonigVO, 1x unzulässige Behandlung mit Tierarzneimittel). Die Honigprobe, die

Kontrollergebnisse

wegen unzulässiger Behandlung mit einem Tierarzneimittel beanstandet wurde, war wegen des Tierarzneimittellückstandes für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.9 Speiseeis

Von 775 begutachteten Proben wurden 83 (10,7 %) beanstandet. Bei den PEP betrug die Beanstandungsquote 12,0 % (70 von 585 Proben) und bei den Handelsproben 6,3 % (zwölf von 189 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Hygienemängel, die in erhöhten Belastungen, vorwiegend mit Enterobacteriaceen, resultierten (51 von 775 Proben; 6,6 %; Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“). Neun Proben (1,2 %), davon acht aus gewerblicher Herstellung, wurden wegen erhöhter Keimzahlen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. 23 Proben (3,0 %), davon 21 PEP, wurden wegen ihrer Zusammensetzung (vorwiegend wegen Rückständen von quartären Ammoniumverbindungen) beanstandet. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben wurden bei 0,9 % (sieben von 775 Proben) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.10 Kakao und Süßwaren

Von 348 begutachteten Proben wurden 67 (19,3 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei den PEP deutlich höher war (20 von 59 Proben; 33,9 %) als bei den Handelsproben (41 von 258 Proben; 15,9 %). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Angaben. Bei sechs Süßwaren (3,3 % von 181) wurde die Zusammensetzung beanstandet, da sie nicht der ZusatzstoffVO entsprach.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 2.739 begutachteten Proben wurden 260 (9,5 %) beanstandet, wobei die Bandbreite zwischen 1,4 % bei der Untergruppe Pilze (eine von 69 Proben) und 25,0 % bei der Untergruppe Suppen ohne Fleisch oder Geflügelfleisch (acht von 32 Proben) lag. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Angaben.

41 Proben (1,5 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, was vorwiegend auf mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler (Verderb) infolge von Hygienemängeln oder falscher bzw. zu langer Lagerung zurückzuführen war. Drei Proben Gojibeeren (WG 1104) wurden wegen Pestizidrückständen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Die 13 ungeeigneten Aktionsproben der WG 1101 und 1103 waren auf Pestizide (4x), mikrobielle Kontaminationen (4x), Nitrat (3x) und GVO (2x) zurückzuführen. 27 Proben (1,0 %), davon 25 Handelsproben (1,9 % von 1.302) wurden fast ausschließlich wegen Wertminderung aufgrund mangelnder Frische oder beginnendem Verderb beanstandet (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“). Bei 32 Proben (1,2 %) entsprach die Zusammensetzung vorwiegend wegen Pestizidrückständen nicht den gesetzlichen Bestimmungen.

Sieben Proben (0,3 %) waren gesundheitsschädlich (3x geriebene Nüsse wegen Verletzungsgefahr durch Verunreinigungen mit Steinen, 2x Spinat wegen Pestiziden, 1x Algen wegen Iod und 1x Suppe wegen *Bacillus cereus*).

Das Thema Pestizidrückstände wird in einem eigenen Kurzbericht unter 4.3.1.1 dargestellt.

Kontrollergebnisse

4.1.12 Gewürze und Würzmittel

Von 350 begutachteten Proben wurden 47 (13,4 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 4,1 % bei der Untergruppe Basis- und trockene Fixprodukte und Fonds (zwei von 49 Proben) bis zu 19,2 % bei der Untergruppe Speisesenf (14 von 73 Proben). Die Beanstandungen waren großteils auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben zurückzuführen. Sechs Proben der Untergruppe Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen (2,6 % von 228 Proben) waren wegen mikrobiologischer Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei zwei Gewürzmischungen (0,9 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, da sie zu hohe Farbstoffmengen und unerlaubte Farbstoffe enthielten.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 423 begutachteten Proben wurden 118 (27,9 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote von 32,3 % bei Fruchtsäften, Obstsirupen und Fruchtsaftkonzentraten (85 von 263 Proben) und 20,6 % bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken (33 von 160 Proben). Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben der Grund für die Beanstandung. Acht Proben (1,9 %) waren fast ausschließlich wegen Hygienemängeln (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“) zu beanstanden. Bei drei Proben (0,7 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen. Eine Probe (0,2 %) war wegen mikrobieller Kontamination für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 384 begutachteten Proben wurden 36 (9,4 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei den PEP deutlich höher war (13 von 54 Proben; 24,1 %) als bei den Handelsproben (23 von 191 Proben; 12,0 %). Die Beanstandungen betrafen sowohl bei den PEP als auch bei den Handelsproben ausschließlich Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 564 begutachteten Proben wurden 172 (30,5 %) beanstandet, mit einer Bandbreite von 23,3 % bei Bier (42 von 180 Proben) bis 35,5 % bei Spirituosen (103 von 290 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP (40,0 %; 130 von 325 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (17,6 %; 42 von 239 Proben). Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben (insbesondere Verstöße gegen die AlkoholangabenVO und die LMIV) ausgesprochen. Neun von 290 Spirituosen (3,1 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung (vorwiegend Unterschreitung des Mindestalkoholgehaltes) beanstandet. Zehn Proben (1,8 % von 564 Proben) waren vorwiegend wegen ihres zu hohen Gehaltes an Ethylcarbamid bzw. Gärungsnebenprodukten für den menschlichen Verzehr ungeeignet. In der Untergruppe Bier wurden elf von 127 PEP (8,7 %) wegen bierschädlicher Bakterien als wertgemindert beurteilt (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Kontrollergebnisse

Die Kontrolle von Wein, weinhaltigen Getränken und Obstwein unterliegt dem Weingesetz und nicht dem LMSVG. Ergebnisse von Kontrollen dieser Erzeugnisse sind daher nicht in diesem Bericht enthalten.

4.1.16 Trinkwasser und abgefüllte Wässer

Die amtliche Trinkwasserkontrolle wird zusätzlich zur verpflichtenden Eigenkontrolle und überwiegend in Form von SPAs durchgeführt. Hierzu wird auf den Kurzbericht unter 0 verwiesen.

Von 1.261 begutachteten Proben wurden 135 (10,7 %) beanstandet, wobei die Untergruppe Trinkwasser mit 7,1 % (68 von 955 Proben) eine deutlich niedrigere Beanstandungsquote aufwies als die anderen Untergruppen: Natürliches Mineralwasser, Quellwasser 24,6 % (35 von 142 Proben); Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser 14,8 % (neun von 61 Proben); Eiswürfel 22,3 % (23 von 103 Proben). 35 Proben (2,8 %) wurden überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen durch Hygienemängel beanstandet (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“) – ausgenommen sieben von acht Aktionsproben der Untergruppe Trinkwasser, die wegen anorganischer Kontaminanten (Blei und/oder Nickel) nicht der TrinkwasserVO entsprachen. 71 Proben (5,6 %) waren fast ausschließlich wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei einem Mineralwasser (0,7 % von 142 Proben) entsprach die Zusammensetzung wegen seines Nitritgehaltes nicht den Bestimmungen der Mineral- und QuellwasserVO.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.17 Zusatzstoffe und Aromastoffe

Diese Warengruppe teilt sich in die Untergruppen Essig, Speisesalz sowie Zusatzstoffe und Aromastoffe. Von 268 begutachteten Proben wurden 71 (26,5 %) beanstandet, vorwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsquote lag für Essig bei 30,1 % (31 von 103 Proben), mit 45,8 % bei den PEP (elf von 24 Proben) und 25,3 % bei den Handelsproben (20 von 79 Proben). Vier Proben Essig (3,9 %) wurden als verfälscht beanstandet (3x zu geringer Säuregehalt, 1x zu hoher Gehalt an Hydroxymethylfurfural; Tabelle 15, Beanstandungsgrund „Zusammensetzung“).

Bei Speisesalz lag die Beanstandungsquote bei 36,0 % (18 von 50 Proben), mit 53,3 % bei den PEP (acht von 15 Proben) und 28,6 % bei den Handelsproben (zehn von 35 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Angaben und/oder Kennzeichnungsmängel. Bei zwei Proben (4,0 %) entsprach die Zusammensetzung (lodgehalt bzw. die Deklaration im Zusammenhang mit diesem) nicht den Bestimmungen. Eine Probe (2,0 %) war wegen organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

In der Untergruppe Zusatzstoffe und Aromastoffe wurden 22 von 115 Proben (19,1 %) beanstandet), 42,9 % bei den PEP (sechs von 14 Proben) und 27,0 % bei den Handelsproben (zehn von 37 Proben). Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben ausgesprochen. Bei fünf Proben (4,3 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet: vier Proben wegen vorschriftswidriger Verwendung von Farbstoffen (3x Reactive Red 195, 1x Erythrosin) und eine Probe wegen zu hohem Proteingehalt. Die drei Proben mit dem Farbstoff Reactive Red 195 sowie eine Probe mit Schimmelbefall wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Kontrollergebnisse

4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen

Diese Warengruppe enthält 604 Kindernährmittel und Nahrungsergänzungsmittel (NEM). Von 211 begutachteten Kindernährmitteln wurden 16 (7,6 %) ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben beanstandet. Die Beanstandungsquote betrug bei den PEP 4,9 % (zwei von 41 Proben) und bei den Handelsproben 14,5 % (zwölf von 83 Proben).

Von 393 begutachteten NEM wurden 107 (27,2 %) beanstandet. Der Großteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben auf den Produkten bzw. auf Werbe- und Kundenfoldern zurückzuführen. Eine Probe (0,3 %) war wegen *Bacillus cereus* für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei 14 Proben (3,6 %) entsprach die Zusammensetzung vorwiegend wegen zu geringer Nährstoffgehalte nicht den Bestimmungen der NEM-VO bzw. der VO über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke. Neun Proben (2,3 %; Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“) wurden vorwiegend beanstandet, weil sie nicht zugelassene Zutaten entgegen den Bestimmungen der Novel-Food-VO enthielten. Die hohe Beanstandungsquote von 49,2 % bei den PEP (32 von 65 Proben) beruht vorwiegend auf Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführenden Angaben.

Ein NEM (0,3 %) wurde wegen Salmonellen als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 840 begutachteten Proben wurden 264 (31,4 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote war bei den PEP mit 44,3 % (43 von 97 Proben) deutlich höher als bei den Handelsproben (20,9 %; 81 von 387 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Angaben und/oder Kennzeichnungsmängel. 139 Proben (16,5 %) wurden vorwiegend wegen fehlender bzw. mangelhafter Notifizierung beanstandet (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei neun Proben (1,1 %) war die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet (vorwiegend mikrobielle Kontaminationen oder zu hohe Gehalte an N-Nitrosodiethanolamin oder Kojisäure).

Die Zusammensetzung entsprach bei 25 Proben (3,0 %) vorwiegend wegen unerlaubter Konservierungsmittel wie Parabene, Polyaminopropyl Biguanide und Methylchloroisothiazolinon nicht den Bestimmungen der VO über kosmetische Mittel.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

Diese Warengruppe wird in Materialien mit Lebensmittelkontakt, Spielwaren, Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung und sonstige Gebrauchsgegenstände aufgeteilt. Von insgesamt 948 Proben wurden 274 beanstandet (28,9 %).

Von 390 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 95 (24,4 %) beanstandet, vor allem wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben. 33 Proben (8,5 %) wurden auf Grund ihrer Zusammensetzung (insbesondere wegen nicht vorhandener oder mangelhafter Konformitätserklärungen) beanstandet. Zwölf Proben (3,1 %) waren für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (6x organoleptische Mängel, 4x zu hohe Metalllässigkeit, 2x fehlende Hitzebeständigkeit). Sieben Proben (1,8 %) wurden vorwiegend beanstandet, weil sie geeignet waren, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“).

Kontrollergebnisse

Sechs Lebensmittelkontaktmaterialien (1,5 %) waren gesundheitsschädlich (drei Proben Geschirr wegen Kobalt, eine Probe Geschirr wegen Kobalt und Cadmium, eine Trinkflasche wegen verschluckbarer Kleinteile, ein Trinkbecher wegen giftiger Inhaltsstoffe).

Von 484 begutachteten Spielwaren wurden 164 (33,9 %) beanstandet. Im Rahmen von fünf SPAs wurden deutlich mehr Proben beanstandet (51,8 %; 113 von 218 Proben). Der Hauptanteil an Beanstandungen ist auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben zurückzuführen. Bei 81 Proben (16,7 %) entsprach die Zusammensetzung wegen physikalischer oder chemischer Sicherheitsmängel (z. B. Erstickungsgefahr, Phthalate) nicht den Bestimmungen dieser Warengruppe. Zwei Proben (0,4 %) waren wegen Produktionsfehler für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. 50 Proben (10,3 %) wurden überwiegend wegen mangelhafter Rückverfolgbarkeit und/oder mangelhafter bzw. fehlender Konformitätsdokumente beanstandet (Tabelle 15, Beanstandungsgrund „andere“).

19 Spielwaren (3,9 %) wurden wegen Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr als gesundheitsschädlich beurteilt.

Von 34 begutachteten Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung wurden 15 Proben (44,1 %) wegen Hygienemängeln beanstandet. Diese Warenguppe umfasste relativ wenige Planproben, da bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten der Anteil an Verdachtsproben deutlich höher ist.

Kein Arbeitsgerät aus der Lebensmittelerzeugung war gesundheitsschädlich.

Von 40 sonstigen Gebrauchsgegenständen wurde keine Probe beanstandet.

4.1.21

Die Warenguppe 21 ist derzeit nicht belegt.

4.1.22 Verzehrfertige Lebensmittel

Von 2.710 begutachteten Proben wurden 274 (10,1 %) beanstandet. Diese Warenguppe umfasst die Untergruppen verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tiefgekühlt) und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort.

Von den 382 verpackten Fertiggerichten wurden 76 Proben (19,9 %), fast ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben, beanstandet. Eine Probe (0,3 %) wurden wegen zu hohem Gesamtkeimgehalt in Verbindung mit organoleptischen Fehlern als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Kein verpacktes Fertiggericht war gesundheitsschädlich.

Von den 2.328 zur direkten Abgabe vor Ort bestimmten Speisen wurden 198 Proben (8,5 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren überwiegend Hygienemängel in Verbindung mit mikrobiellen Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler. Daraus resultierten neben Beanstandungen nach der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene bzw. als wertgemindert 53 Beurteilungen (2,3 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Neun zur direkten Abgabe vor Ort bestimmte Speisen (0,4 %) waren gesundheitsschädlich (sieben Proben wegen *Bacillus cereus*, eine Probe wegen *Bacillus cereus* und Salmonellen, eine Probe wegen zu hohem PAK-Gehalt).

Kontrollergebnisse

4.1.23 Eier und Eiprodukte

Von 543 begutachteten Proben wurden 22 (4,1 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote lag bei den Handelsproben mit 8,5 % (zwölf von 141 Proben) deutlich höher als bei den PEP mit 3,1 % (drei von 96 Proben). Die Beanstandungen waren zum überwiegenden Teil auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben zurückzuführen. Eine Probe rohe Eier (0,3 % von 400 Proben) war wegen Rückständen von Tierarzneimittel für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Zwei Proben rohe Eier (0,5 %) wurden wegen Salmonellen als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes

4.2.1 Allgemeines zum Täuschungsschutz

Der Schutz der VerbraucherInneninteressen ist neben einem hohen Gesundheitsschutzniveau ein wesentliches Ziel der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Neben Aspekten der Zusammensetzung (Verfälschungsverbot) betrifft dies das im LMSV verankerte Verbot, Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Angaben in Verkehr zu bringen oder zu bewerben. Auch die LMIV enthält Bestimmungen zur Lauterkeit der Informationspraxis. Informationen müssen weiters auch zutreffend, klar und für die VerbraucherInnen leicht verständlich sein.

4.2.2 Zur Irreführung geeignete Angaben

Sowohl § 5 Abs. 2 LMSVG als auch Art. 7 LMIV führen aus, dass Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein dürfen, wobei der Begriff der Information über Lebensmittel weit gefasst zu sehen ist und Werbung sowie Aufmachung miteinbezieht.

Speziell angeführt werden zur Täuschung geeignete Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart. Auch Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt, sowie Angaben, durch die zu verstehen gegeben wird, dass das Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften besitzen („Werbung mit Selbstverständlichkeiten“) fallen unter das Irreführungsverbot. Die LMIV führt zusätzlich das Suggerieren des Vorhandenseins eines bestimmten Lebensmittels oder einer Zutat als irreführend auf, wenn tatsächlich in dem Lebensmittel ein von Natur aus vorhandener Bestandteil oder eine normalerweise in diesem Lebensmittel verwendete Zutat durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde.

Freiwillige Angaben auf Lebensmitteln inkl. Abbildungen sowie das Umfeld der Präsentation sind daher hinsichtlich Irreführungseignung zu überprüfen, wobei in bestimmten Fällen noch weitere Rechtsvorschriften zu beachten sind, z. B. nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, Qualitätsregelungen oder die Kennzeichnung von Produkten aus biologischer Landwirtschaft.

Nach der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofes ist von einer/m verständigen, durchschnittlich informierten und aufmerksamen DurchschnittsverbraucherIn unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung und aller verfügbaren Informationen auszugehen, wobei die Aufmachung des Einzelfalls zu berücksichtigen ist. Für die Beurteilung werden teilweise auch nähere Informationen über Ursprung und Art der Rohwaren und/oder die Rezeptur benötigt.

Im Kapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ des ÖLMB sind nähere Ausführungen zur Beurteilung hinsichtlich Irreführungseignung enthalten.

4.2.2.1 Beanstandungen wegen zur Irreführung geeigneter Angaben gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten wegen irreführender Angaben gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG bzw. Art. 7 LMIV lag 2016 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 1,5 % im Bereich der Vorjahre (2015: 1,3 %; 2014: 1,6 %; 2013: 1,8 %).

Zur Täuschung geeignete Angaben betreffen in der Regel freiwillige Angaben und sind zusätzlich unter dem Aspekt der Gesamtaufmachung im Einzelfall zu betrachten, sodass die Beanstandungen weit gestreut sind und es eine Vielzahl an fallbezogenen Einzelfallbeanstandungen gibt.

Höhere Beanstandungsquoten gab es 2016 bei Speisesalz (12 %; irreführende Hinweise auf Mineralstoffe; nicht zutreffende Herkunftshinweise – vorwiegend "Himalaya"), Suppen mit Fleisch (7,4 %; falsche Nährwertangaben), natürlichen Mineral- und Quellwässern (6,3 %; falscher Mineralstoffgehalt; esoterische Angaben; irreführende Werbung mit Selbstverständlichkeiten – "von natürlicher Reinheit"; "hochwertige Wasserqualität") und wie bereits im Vorjahr bei Essig (5,8 %; falscher Säuregehalt).

Bei Speiseölen wurden vorwiegend Olivenöle mit unzutreffend angegebener Olivenölkategorie aber auch diverse Öle wegen irreführender Auslobungen beanstandet. Fruchtsäfte und alkoholfreie Erfrischungsgetränke waren mit diversen irreführenden Angaben auf dem Markt.

4.2.2.2 Überprüfung spezieller Produktgruppen im Rahmen von Schwerpunktaktionen

Im Rahmen einer Schwerpunktaktion wurde die korrekte und täuschungsfreie Kennzeichnung von Tafelsüßern überprüft. Bei drei von sieben Tafelsüßern auf der Grundlage von Steviolglycosiden erfolgte ein Hinweis aufgrund Doppeldeutigkeit der Aufmachung infolge der Verwendung der Bezeichnungen „Stevia“ oder „Stevia Tabs“ sowie der bildlichen Darstellung eines Steviablattes. Zwei Tafelsüßern wurden wegen unzulässigen/ nicht entsprechenden gesundheitsbezogenen Angaben beanstandet. Eine dieser beiden Proben vermittelte zusätzlich den verbotenen Eindruck, dass sie zur Vorbeugung, Behandlung oder Heilung menschlicher Krankheiten geeignet sei.

4.2.3 Aspekte der Verfälschung

Nach § 5 Abs. 1 Z 3 LMSVG gelten Lebensmittel als verfälscht, 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 wertmindernder Stoffe verschlechtert wurden, oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde, oder wenn sie nach einer unzulässigen Verfahrensart hergestellt wurden.

Zusammensetzungskriterien sind vorrangig im ÖLMB, teilweise auch in EU-Richtlinien vorgegeben und werden im Rahmen der amtlichen Untersuchung zielgerichtet analytisch überprüft.

4.2.3.1 Beanstandungen wegen Verfälschung bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten aufgrund von Verfälschung lag 2016 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 0,4 % im Bereich der Vorjahre auf einem niedrigen Niveau (2015: 0,3 %; 2014: 0,2 %; 2013: 0,4 %).

Wie in den Vorjahren betrafen die Beanstandungen wieder vorrangig Fleischwaren inklusive Geflügelprodukte, deren Zusammensetzung im ÖLMB detailliert festgelegt ist (Geflügelfleischkon-

Kontrollergebnisse

serven mit zu hohem Kalziumanteil; Geflügelwürste und Würste, bei denen die Codex-Grenzwerte nicht eingehalten waren). Bei Essig wurden Produkte mit zu geringem Säuregehalt beanstandet.

4.3 Schwerpunktthemen

Jährlich werden im Rahmen der amtlichen Kontrolle auch (im NKP festgelegte) Schwerpunktaktionen (SPAs) durchgeführt. Sie beruhen zum einen auf EU-Vorgaben und sind häufig Teil von europaweiten Programmen, zum anderen werden aufgrund nationaler bzw. internationaler Diskussionen und/oder von Erkenntnissen aus Kontrollergebnissen der Vorjahre spezifische Kontrollprogramme definiert. Fallweise werden aufgrund aktueller Anlassfälle SPAs spontan geplant. Der Fokus ist risikobasiert und richtet sich auf mögliche Problemfelder. Die Ergebnisse der SPAs werden in Tabelle 7 dargestellt.

Tabelle 7: Schwerpunktaktionen

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eignet*	EU-Vor-gabe
Bestrah-lung	A-905	Getrocknete Pilze – Bestrahlung	28	0	0	0	X
	A-906	Ingwerhaltige Kräutertees – Bestrahlung	31	0	0	0	X
	A-907	Pflanzliche Nahrungsergänzungsmittel – Bestrahlung	31	7	0	0	X
Ge-bräu-chs-gegen-stände	A-005	Emailgeschirr – Metalllässigkeit (Monitoring)	26	(8)	(0)	(2)	
	A-015	Küchenartikel und Geschirr aus natürlichen Materialien – Verkehrsfähigkeit	22	10	0	0	
	A-024	Jausendosen und Trinkflaschen aus Kunststoff – Inhaltsstoffe	53	18	0	3	
	A-038	Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff – Verkehrsfähigkeit	31	15	0	1	
	A-044	Lebensmittelverpackungen aus/mit Kunststoff – Konformitätsdokumente	29	7	0	0	
GVO	A-026	Gentechnisch veränderte Lebensmittel – Papaya	50	2	0	2	
	A-915	Gentechnisch veränderte Lebensmittel – Reis	75	0	0	0	X
	A-916	Gentechnisch veränderte Lebensmittel – Soja	73	0	0	0	
Kinder-nährmittel	A-004	Kindernährmittel – Kontaminanten	63	0	0	0	
Konta-minanten	A-008	Wildwürste – quartäre Ammoniumverbindungen	47	8	1	0	
	A-009	Maisprodukte – Mykotoxine	30	0	0	0	
	A-013	Geräucherte tierische Lebensmittel – PAK, Ethoxyquin	68	6	4	2	
	A-019	Nüsse/Schalenfrüchte – Mykotoxine	33	1	0	0	
	A-020	Glasnudeln – Aluminium	14	7	0	0	
	A-028	Reis und Reisprodukte – Arsen	30	0	0	0	X
	A-030	Honig – Pyrrolizidinalkaloide	54	4	0	0	
	A-034	Kaffee – Ochratoxin A	29	0	0	0	
	A-047	Kräutertee – Pyrrolizidinalkaloide (Monitoring)	56	(0)	(0)	(0)	
	A-902	Spinat, Salat, Rucola – Nitrat	104	4	0	3	X
	A-904	Tierische Lebensmittel – Umweltkontaminanten (Monitoring)	30	(0)	(0)	(0)	X
	A-920	Lebensmittel – Acrylamid (Monitoring)	35	(0)	(0)	(0)	X
Kosme-tische Mittel	A-002	Kosmetische Mittel von Messen und Märkten – Verkehrsfähigkeit	73	48	0	1	
	A-006	Parfumfreie kosmetische Mittel – Duftstoffe	51	9	0	0	
	A-007	Kosmetische Mittel – Arzneimittelwirkstoffe	29	26	0	0	
	A-016	Haar- und Hautreinigungsmittel – N-Nitrosodiethanolamin	56	8	0	2	

Kontrollergebnisse

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-stan-det	gesund-heits-schädlich	unge-eig-net*	EU-Vor-gabe
	A-023	Sonnenschutzmittel – UV-Schutz	48	5	0	0	
	A-031	Hautbleichmittel – verbotene Inhaltsstoffe	31	15	0	1	
	A-040	Kosmetische Mittel aus Apotheken – Verkehrsfähigkeit	29	9	0	0	
	A-046	Kosmetische Mittel mit Hanf – Tetrahydrocannabinol, Cannabidiol (Monitoring)	12	(7)	(0)	(0)	
	A-048	Kosmetische Mittel aus Wellnesshotels – Verkehrsfähigkeit	27	13	0	0	
Mikrobiologie, Hygiene	A-003	Abgepacktes Schnittbrot – Schimmel	35	1	0	0	
	A-027	Geschnittenes Obst und Gemüse – Mikrobiologie	55	4	0	4	
	A-032	Frische Meeresfische – Mikrobiologie	58	8	0	6	
	A-041	Eiprodukte – Mikrobiologie	39	1	0	0	
NEM	A-045	Pflanzliche NEM aus Drittstaaten – Mikrobiologie	49	17	1	0	
Pestizide	A-901	Lebensmittel – EU-Pestizidkontrollprogramm	160	2	0	1	X
	A-918	Lebensmittel – Nationales Pestizidkontrollprogramm	782	16	2	3	X
Radioaktivität	A-011	Meeresfische und Erzeugnisse – Radioaktivität	83	0	0	0	
	A-913	Rohmilch – Radioaktivität (Monitoring)	202	(0)	(0)	(0)	
Revisio-nen	A-014	Betriebe mit Zulassung – Übermittlung von Isolaten	0	0	0	0	
	A-600	Hochrisikobetriebe mit Zulassung – Eigenkontrolle	292	10	0	2	
Rück-stände	A-036	Fische, Krebs- und Weichtiere – Tierarten, Pestizide, Tierarzneimittel, Schwermetalle	58	0	0	0	
	A-900	Milch, Eier und Honig – Rückstandskontrollprogramm	753	2	0	2	X
Spielzeug	A-001	Billigspielzeug von Jahrmärkten – Sicherheit	91	66	6	1	
	A-010	Spielzeugscooter, -buggys – Sicherheit, Inhaltsstoffe	50	14	0	1	
	A-025	Spielzeug mit Lasern – Sicherheit	21	5	1	0	
	A-039	Fluffy-Bälle – Sicherheit	24	9	0	0	
	A-934	Akustisches Spielzeug – Akustische Anforderungen	32	19	3	0	X
Täus-chung	A-029	Tafelsüßen – Kennzeichnung, Inhaltsstoffe	24	5	0	0	
Trink-wasser	A-018	WVA mit einer Wassermenge $\leq 100 \text{ m}^3/\text{d}$ – Mikrobiologie, chemische Parameter	277	40	0	39	
	A-022	Trinkwasser – anorg. Kontaminanten (Monitoring)	319	(9)	(0)	(2)	
	A-035	Trinkwasser – endokrine Disruptoren (Monitoring)	199	(0)	(0)	(0)	
Zoonosen	A-051	Rohe Hühnereier aus Polen – Salmonellen	33	5	2	0	
Zusam-menset-zung	A-017	Semmmeln – Salzgehalt	83	0	0	0	
	A-033	Frittiergefäße in Gebrauch – Verderbnis	107	13	0	13	
	A-050	Insekten als Lebensmittel – Verkehrsfähigkeit (Monitoring)	3	(0)	(0)	(0)	
	A-012	Gefärbte Lebensmittel – Farbstoffe	57	12	0	0	
Zusatz-stoffe, Aromen	A-021	Würzmittel, Gewürzmischungen und Fixprodukte – Farbstoffe, Antioxidationsmittel	34	2	0	0	
	A-037	Geliermittel, modifizierte Stärken, Stabilisatoren, Verdickungsmittel – Verkehrsfähigkeit (Monitoring)	35	(1)	(0)	(0)	
	A-043	Raucharomen in Knabbererzeugnissen und Milchprodukten – Verkehrsfähigkeit (Monitoring)	5	(0)	(0)	(0)	

Zahlen in Klammer sind Ergebnisse bei Monitoringaktionen gemäß § 37 LMSVG

* Die Kategorie „ungeeignet“ umfasst die Beurteilungen „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ (§ 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, Lebensmittel), „für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet“ (§ 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG, Gebrauchsgegenstände) und „deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist“ (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG, Kosmetika).

Kontrollergebnisse

4.3.1 Darstellung ausgewählter Schwerpunktthemen

4.3.1.1 Pestizidrückstände

Pestizide bzw. die darin enthaltenen Wirkstoffe müssen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln zugelassen werden. Vor Zulassung werden die humantoxikologischen Eigenschaften, das Rückstandsverhalten, das Umweltverhalten und die Ökotoxikologie, die Wirksamkeit und Pflanzenverträglichkeit sowie die physikalisch-chemischen Eigenschaften eines Pestizids umfassend bewertet (Zuständigkeit des [Bundesamtes für Ernährungssicherheit](#)).

Die Anwendung von Pestiziden kann zu Rückständen auf oder in Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft führen. Die Rückstandshöchstgehalte sind in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 geregelt und EU-weit harmonisiert.

Jährlich werden ein koordiniertes EU-Kontrollprogramm und zusätzlich ein nationales Kontrollprogramm bei Obst, Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. 2016 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Äpfel, Erdbeeren, grüner Salat (Kopfsalat), Kopfkohl, Porree, Pfirsiche einschließlich Nektarinen und ähnliche Hybride, Roggencörner (oder Roggen(vollkorn)mehl), Tomaten, Kuhmilch, Schweinefett, Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sowie Wein (abgeföllter Rot- oder Weißwein) untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste Ananas, exotisches Gemüse, Gemüsepaprika inkl. Chili, Kirschen, Kopfsalat, Milch, Ölsaaten, Roggen oder Weizen, Soja-Monoprodukte ((Voll)mehl, Schrot), Spinat, Trockenfrüchte, Weintrauben und Zitrusfrüchte.

Im Rahmen dieser Programme werden mittels umfangreicher Untersuchungen Lebensmittel auf Pestizidrückstände analysiert. Zusätzlich werden im Rahmen von SPAs und im Zuge von Planproben weitere Proben u. a. auch Kindernährmittel untersucht.

Insgesamt wurden 2.376 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pestizidrückstände untersucht. 1.072 Proben (45,1 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 22 Proben (0,9 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet wurden. Somit haben 99,1 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte entsprochen. In 668 Proben (28,1 %) wurde mehr als ein Stoff über der Bestimmungsgrenze nachgewiesen, die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 22 bzw. 23 Substanzen bei getrockneten Goji-Beeren.

Eine Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die KonsumentInnen dar. Im Rahmen der Begutachtung wird geprüft, ob vom Verzehr des betroffenen Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Ob Produkte letztlich als gesundheitsschädlich, als für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder als Verstoß gegen die VO über Höchstgehalte an Pestizidrückständen bewertet werden, hängt von der Höhe der Überschreitung und der durchschnittlichen Verzehrmenge und Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionabschätzung). Die Beurteilung einer Probe entsprechend den konkreten Analyseergebnissen unter Beachtung der Exposition wird von den GutachterInnen vorgenommen.

Zwei Proben Spinat (0,08 %) wurden wegen Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes von Chlormpyrifos (Gehalte 2,572 bzw. 0,828 mg/kg) als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.3.1.2 Trinkwasser

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser wird überwiegend in Form von SPAs durchgeführt. Insgesamt wurden 1.099 Trinkwasserproben untersucht, davon 955 Planproben und 144 Verdachtsproben. 83 Proben (7,6 %) wurden beanstandet. Keine Probe war gesundheitsschädlich und 69 Proben (6,3 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Im Rahmen von drei SPAs wurden 795 Proben begutachtet:

319 Trinkwasserproben wurden auf ihre Belastung mit anorganischen Kontaminanten untersucht. Durch eine Probenahme vor und nach Spülung des Leitungsnetzes wurde überprüft, ob eine geogene Belastung vorliegt oder etwaige Kontaminationen durch das Leitungsnetz oder die Armaturen verursacht werden. Zwei Proben (0,6 %) waren wegen ihres geogen bedingten Urangehaltes für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Sieben Proben (2,2 %) entsprachen nicht der TrinkwasserVO, drei Proben wegen ihrer Bleikonzentration und zwei Proben wegen ihrer Nickelkonzentration. Bei zwei Proben waren sowohl die Blei- als auch die Nickelkonzentration zu hoch. Die Kontaminationen bei diesen sieben Proben waren auf das Leitungsnetz oder die Armaturen zurückzuführen.

199 Proben wurden in einem Monitoring erstmals auf eine mögliche Belastung des Trinkwassers mit potentiell endokrin wirksamen Substanzen (endokrinen Disruptoren) überprüft. Es wurden elf Parameter aus den Substanzgruppen Östrogene, perfluorierte Tenside, Phenole und polychlorierten Phenoxyphenole analysiert, die im Falle von Abwasserbeeinflussung ins Trinkwasser gelangen könnten. Bereits im Vorfeld wurde von der AGES auf Basis der Leitlinie des BMGF "Umgang mit nicht geregelten Fremdstoffen im Trinkwasser" für jede der elf untersuchten Substanzen eine toxikologische Risikobewertung durchgeführt und ein Toleranzwert im Trinkwasser ermittelt. Die ausgewählten Östrogene (Ethinylestradiol, Estradiol, Estriol und Estron) wurden trotz der äußerst niedrigen Nachweisgrenzen (z. B. 0,03 ng/l für Ethinylestradiol) in keiner der untersuchten Proben nachgewiesen. In neun Proben (4,5 %) wurde Perfluorooctansäure, in acht Proben (4,0 %) Perfluorooctansulfonsäure und in 18 Proben (9 %) Bisphenol A quantifiziert. Sämtliche in den Proben nachgewiesenen Substanzen lagen in Konzentrationen deutlich unterhalb der toxikologischen Toleranzwerte, sodass nach dem derzeitigen Stand des Wissens keine gesundheitlichen Auswirkungen zu erwarten sind.

277 Trinkwasserproben von 148 WVA mit einer abgegebenen Wassermenge von maximal 100 m³/Tag wurden vor Ort überprüft sowie mikrobiologisch und chemisch untersucht. Bei 18,9 % der beprobten WVA (28 von 148) erfüllte das abgegebene Trinkwasser nicht die gesetzlichen Anforderungen. 39 Proben (14,1 %) von 27 WVA wurden wegen mikrobieller Kontaminationen als nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Eine Probe (0,4 %) wurde beanstandet, da sie nicht den Bestimmungen der TrinkwasserVO entsprach.

4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle wurden 206 Proben, darunter 198 Proben Soja, Reis und Papaya in verschiedenen SPAs, auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) untersucht. Durch Screeningverfahren bzw. spezifische Untersuchungen auf einzelne Events wurden sowohl in Österreich produzierte als auch importierte Produkte geprüft.

Drei Proben (1,5 %) frische Papaya wurde wegen des Nachweises von nicht zugelassenen GVO beanstandet. In zwei Proben (1,0 %) waren Spuren an GVO vorhanden. Deren Gehalt lag entweder unter der Grenze für eine Deklarationspflicht oder er war so gering, dass eine Quantifizierung nicht möglich war.

Kontrollergebnisse

4.3.1.4 Spielwaren

Spielwaren müssen im Rahmen des LMSVG der SpielzeugVO und weiteren Rechtsmaterien wie z. B. der VO (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) entsprechen. Insgesamt wurden 515 Proben begutachtet, davon 484 Planproben und 31 Verdachtsproben. Von den Planproben wurden 218 Spielwaren im Rahmen von SPAs auf spezielle Kriterien untersucht. 190 Proben (36,9 %), darunter 26 Verdachtsproben (83,9 % der Verdachtsproben) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel.

88 Proben (17,1 %) entsprachen wegen verschiedener Sicherheitsmängel nicht der SpielzeugVO. Wegen eines ernsten Gesundheitsrisikos mussten 20 Proben (3,9 %) als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Die Gründe für die Gesundheitsschädlichkeit waren Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile (17 Proben; 3,3 %), Gefahr von Hörschäden (zwei Proben; 0,4 %) und Verletzungsrisiko für Augen und Haut durch einen zu starken Laser (eine Probe; 0,2 %).

32 Proben (6,2 %) unterlagen wegen zu hoher Mengen an Phthalaten dem Verbot des Inverkehrbringers. Vier Spielzeuge (0,8 %) waren gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

4.3.1.5 Radioaktivität

Routinemäßig werden Lebensmittel im Rahmen verschiedener Programme auf Radioaktivität untersucht. Rohmilch dient dabei wegen ihrer flächendeckenden Erzeugung als genereller Indikator für die Kontamination von Lebensmitteln mit künstlichen Radionukliden und wird daher seit dem Reaktorunfall von Tschernobyl anhand ausgewählter Rohmilchtouren regelmäßig auf Cäsium-137 untersucht. Im Rahmen dieses Programmes wurden 202 Proben gemessen. Für Cäsium-137 in der Rohmilch ergab sich ein österreichweiter Durchschnittswert von etwa 0,5 Becquerel/l. Dieser Wert liegt bei rund 0,14 % des Grenzwertes von 370 Becquerel/l und ist somit aus strahlenhygienischer Sicht praktisch belanglos.

Lebensmittel aus Japan durften nach dem Unfall im Kernkraftwerk von Fukushima nur dann in die EU eingeführt werden, wenn eine Erklärung der japanischen Behörden vorgelegt werden konnte, die ihre Unbedenklichkeit hinsichtlich Radioaktivität bescheinigte. Diese Maßnahme galt zunächst für alle Lebensmittel, wurde dann aber unter Berücksichtigung der tatsächlichen Belastungssituation schrittweise zurückgenommen. 2016 waren nur noch bestimmte Lebensmittel (z. B. Pilze, Fisch, Reis) aus weiterhin stärker durch den Reaktorunfall von Fukushima belasteten Präfekturen davon betroffen. Zusätzlich zur Prüfung der japanischen Unbedenklichkeitserklärungen wird seitens der EU eine stichprobenartige Untersuchung der Importe aus Japan auf die Radionuklide Cäsium-134 und Cäsium-137 verlangt. Österreich hat von Beginn an alle Direktimporte aus Japan lückenlos messtechnisch kontrolliert. Diese lückenlose Kontrolle wird für die derzeit noch betroffenen Lebensmittel weitergeführt. Neben den Lebensmitteln aus Japan werden auch alle amtlichen Fischproben aus dem Pazifik auf Radioaktivität untersucht. Nähere Informationen zu diesen Lebensmittel- und Fischkontrollen sowie alle Untersuchungsergebnisse sind auf der Homepage des BMGF zu finden ([Lebensmittel aus Japan](#)). Im Berichtszeitraum wurde weder in Lebensmitteln aus Japan noch in Fischen aus dem Pazifik Cäsium-134 oder Cäsium-137 gefunden.

4.3.1.6 Lebensmittelkontaktmaterialien

Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sind in der Warengruppe 2001 „Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung)“ zusammengefasst. Die unterschiedlichen Produkte

Kontrollergebnisse

reichen von Geschirr, Trinkbecher, Verpackungsmaterial, Konserven und Verschlüssen bis zu Wursthüllen, Kaffeefilter und Backformen. Die Kontrolle dieser Produkte umfasst verschiedene Aspekte wie ihre Zusammensetzung und eine mögliche Migration von Stoffen aus dem Kontaktmaterial heraus. Neben der Prüfung, ob eine negative Beeinflussung von Lebensmitteln oder Kosmetika vorliegt, erfolgen auch Kontrollen der Kennzeichnung sowie von betriebsinternen Belegen zur Konformitätsüberprüfung. Weiters werden Konformitätserklärungen überprüft, ob sie alle Informationen über die bei der Herstellung verwendeten Stoffe enthalten und ob sie die Einhaltung der geltenden Vorschriften belegen (z. B. Ergebnisse von Migrationsprüfungen).

437 Proben wurden untersucht, davon waren 47 Verdachtsproben (10,8 %). Von den 390 Planproben wurden 161 (41,3 %) im Rahmen von SPAs gezielt auf bestimmte Fragestellungen untersucht. 122 Proben (27,9 %), darunter 27 Verdachtsproben (57,4 % der Verdachtsproben) waren zu beanstanden.

16 Proben (3,7 %) waren gesundheitsschädlich. Davon waren elf Proben Geschirr mit zu großer Abgabe an Kobalt und Cadmium. Bei zwei Trinkbechern und einer Probe Geschirr war die Abgabe von Kobalt zu hoch. Eine Trinkflasche war wegen verschluckbarer Kleinteile und ein Trinkbecher wegen seines Sicherheitsrisikos (Austritt von gesundheitsschädlicher Flüssigkeit aus der Doppelwand) gesundheitsschädlich.

17 Proben (3,9 %) wurden als nicht sicher – für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet beurteilt und bei 13 Proben (3,0 %) wurde die Beschaffenheit beanstandet, weil sie bei bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet war, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen, sodass diese für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder wertgemindert werden.

Bei 30 Proben (6,9 %) konnte keine Konformitätserklärung vorgelegt werden, die den Anforderungen der VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen entsprach.

4.3.1.7 Kindernährmittel

Säuglinge und Kleinkinder sind eine besonders empfindliche Gruppe mit besonderen Ernährungsanforderungen. Deshalb gelten strenge Vorschriften für die Zusammensetzung und die mikrobiologische Beschaffenheit dieser Produkte (z. B. VO über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BeikostVO). Neben der Überprüfung der mikrobiologischen Qualität und der Kennzeichnung werden Kindernährmittel routinemäßig auf Kontaminanten und ihre Zusammensetzung wie Pestizide, Schwermetalle, MCPD-Ester, Allergene, Nährstoffe und Vitamine analysiert. Zusätzlich werden spezielle Aspekte in Form von SPAs untersucht.

Insgesamt wurden 229 Kindernährmittel untersucht, 46 Proben Säuglingsanfangs- oder Folgenahrung und 183 Proben Beikost. 25 Proben (10,9 %) wurden beanstandet, davon waren zwei Proben (0,9 %) wegen Schädlingen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Eine Probe (0,4 %) wurde wegen einer Verunreinigung als wertgemindert beurteilt und 22 Proben (9,6 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Hinsichtlich ihrer Zusammensetzung und ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit entsprachen alle Proben den gesetzlichen Regelungen.

4.3.1.8 Frittiefette

Frittiefette unterliegen bei zu langem Gebrauch chemischen Veränderungen, die zum Verderb des Frittiefettes und damit auch des Frittiergeutes führen können. Im Rahmen einer SPA wurden 107 Frittiefette im Gebrauch (z. B. aus Friteusen) auf Verderbsindikatoren untersucht. Zwölf Pro-

Kontrollergebnisse

ben (11,2 %) wiesen wegen zu langer Verwendung so starke Veränderungen auf, dass sie als nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt wurden.

Zusätzlich wurden die Proben auf Monochlorpropandiole und deren Fettsäureester sowie auf Glycidyl-Fettsäureester geprüft. Diese Stoffe gelten als gesundheitlich bedenklich und werden vorwiegend in raffinierten Speiseölen und -fetten nachgewiesen. Beim Frittieren kann es durch die hohen Temperaturen zu einem Anstieg dieser Substanzen kommen. Eine Probe (0,9 %) war wegen ihres hohen Gehaltes an Glycidyl-Fettsäureester nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

4.3.1.9 Fische

Spezielle Fragestellungen zu Fischen und Fischerzeugnissen (Waren der Warengruppe 02) wurden im Rahmen von mehreren SPAs überprüft.

83 Proben Meeresfische und -erzeugnisse sowie Schalen- und Krustentiere wurden auf die Radio-nuklide Cäsium-134, Cäsium-137, Iod-131, Plutonium-238, Plutonium-239, Plutonium-240 und Strontium-90 untersucht. Bei allen Proben lagen die Gehalte weit unter dem Grenzwert von 600 Becquerel/kg.

Bei 24 geräucherten Süßwasserfischen wurden keine PAK über den erlaubten Höchstgehalten nachgewiesen. In 20 Proben wurden das für Tierfuttermittel zugelassene Antioxidationsmittel Ethoxyquin oder seine Abbauprodukte nachgewiesen.

Der hygienische Zustand von Meeresfischen im Handel wurde bei 58 Proben überprüft. Acht Proben (13,8 %) wurden beanstandet, davon waren sechs Proben (10,3 %) für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Je eine Probe (1,7 %) wurde als wertgemindert bzw. wegen zu lang bemessener Haltbarkeit beanstandet.

58 Fische sowie Krusten- und Weichtiere wurden auf Tierarzneimittel, Hormone, Pestizide und Schwermetalle untersucht. Zusätzlich wurde die deklarierte Tierart überprüft. Keine Probe musste wegen nicht erlaubter Rückstände oder einer falsch deklarierten Tierart beanstandet werden.

4.3.1.10 Salmonellen

Salmonellen sind immer wieder die Ursache für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche und werden deshalb im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle intensiv überwacht. Neben der Untersuchung von Routineproben wurden fünf SPAs durchgeführt, bei denen insgesamt 179 Proben auf Salmonellen untersucht wurden. Drei Proben (1,7 %) enthielten Salmonellen und wurden als gesundheitsschädlich beurteilt.

Von 49 NEM auf pflanzlicher Basis waren in einer Probe (2,0 %) Salmonellen nachweisbar.

Nach mehreren Krankheitsausbrüchen in Europa durch Hühnereier aus Polen wurden polnische Hühnereier in einer SPA speziell überprüft. Von 33 Proben waren zwei (6,1 %) mit Salmonellen kontaminiert. Es waren jedoch keine Krankheitsfälle in Österreich bekannt, die auf diese Eier zurückzuführen waren.

55 Proben von geschnittenem Obst und Gemüse (Convenience Food) und 39 Eiprodukte (Flüssigei- und Trockeneiproducte) waren frei von Salmonellen.

Insekten, die als Lebensmittel angeboten werden, müssen die Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene erfüllen. Im Rahmen einer SPA wurden diese Produkte kontrolliert. Alle drei Proben waren frei von Salmonellen.

4.3.1.11 Umweltkontaminanten

Jährlich wird auf Empfehlung der EK ein Monitoring auf Dioxine sowie dioxinähnliche und nicht dioxinähnliche PCB durchgeführt. Nach der Kontamination mit Hexachlorbenzol in Kärnten im Jahr 2014 wurde dieses Monitoring in Österreich um Chlorpestizide, Furane und die Elemente Blei, Cadmium, Quecksilber, Arsen, Kupfer, Molybdän, Chrom, Mangan, Nickel, Selen und Zink erweitert. 30 Proben Milch, Eier und Fleisch wurden bei Direktvermarktern in der Nähe von Zementfabriken entnommen und auf die genannten Umweltkontaminanten analysiert. Die Untersuchungen auf Dioxine, Furane, PCB und die Elemente lieferten bei allen Proben unauffällige Ergebnisse. Pestizide waren in 29 Proben (96,7 %) nicht bestimmbar. Nur bei einer Fleischprobe (3,3 %) war Hexachlorbenzol in geringer Menge nachweisbar. In diesem Fall wurde eine Untersuchung zur Ausforschung der Kontaminationsquelle eingeleitet.

4.3.1.12 Mykotoxine

Mykotoxine sind natürliche, sekundäre Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen. Sie sind weitgehend hitzestabil und können sowohl akut als auch chronisch toxisch wirken. Höchstgehalte für verschiedene Mykotoxine sind in der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt. Um Ergebnisse zu erhalten, die repräsentativ für die gesamte Charge sind, wird die Mykotoxinikontrolle vorzugsweise in Form von SPAs durchgeführt.

Das höchste Risiko geht nach Einschätzung der AGES von Deoxynivalenol und seinen acetylierten Derivaten aus, denen besonders im Getreide- und Maisanbau eine große Bedeutung zukommt. 125 Lebensmittelproben wurden auf diese Substanzen untersucht, vorwiegend Getreide und Getreideerzeugnisse (64 Proben) und Biere (56 Proben). Keine Probe wurde wegen Überschreitung des Höchstgehaltes für Deoxynivalenol beanstandet.

Fumonisine gehören wie Deoxynivalenol zu den Fusarientoxinen und kommen vorwiegend auf Mais vor. Der Gehalt an Fumonisinen wurde bei 91 Lebensmittelproben, darunter 56 Biere und 32 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse, bestimmt. Bei allen Proben entsprach der Gehalt an Fumonisinen den gesetzlichen Bestimmungen.

Aflatoxine werden von Schimmelpilzen der Gattung Aspergillus gebildet und sind besonders in Regionen mit warmem und feuchtem Klima anzutreffen. Unter den bekannten Aflatoxinen hat Aflatoxin B1 die höchste Toxizität und wurde von der International Agency for Research on Cancer (IARC) in die Gruppe 1 „krebsfördernd für Menschen“ („carcinogenic to humans“) eingestuft. 173 Lebensmittelproben wurden auf Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 untersucht, vorwiegend Nüsse (75 Proben), Getreide und Getreideprodukte (64 Proben) und Trockenobst (19 Proben). Bei zwei Proben getrocknete Feigen und je einer Probe Haselnusskerne bzw. geröstete Pistazien lag der Gehalt an Aflatoxinen über dem erlaubten Höchstgehalt. Ein Getreideerzeugnis wurde wegen seines hohen Aflatoxingehaltes als gesundheitsschädlich beurteilt.

Aflatoxin M1 ist der Hauptmetabolit von Aflatoxin B1 und kann in der Milch vorkommen, wenn die Tiere mit Aflatoxinen kontaminiertes Futter bekommen. 23 Milchprodukte wurden überprüft, Aflatoxin M1 war in keiner Probe nachweisbar.

4.3.1.13 Arsen

Arsen ist ein weit verbreiteter Schadstoff in der Umwelt. Expositionssquellen von Arsen für den Menschen sind Lebensmittel, die Umgebungsluft, Rauchen und der Boden. Arsen liegt in verschie-

Kontrollergebnisse

denen anorganischen und organischen Formen vor, wobei anorganisches Arsen von der IARC in die Gruppe 1 „krebsfördernd für Menschen“ („carcinogenic to humans“) eingestuft wurde.

Der Gesamtarsengehalt wurde in 1.002 amtlichen Proben bestimmt, darunter 314 Proben Trinkwasser, 236 Proben der WG 02, 124 Gebrauchsgegenstände, 94 Kindernährmittel und 37 Proben Reis und Reisprodukte. Keine Probe wurde wegen ihres Gehaltes an Gesamtarsen beanstandet.

Die Sicherheit von Emailgeschirr wurde bei 24 Proben und von Spielzeug bei 100 Proben mittels Überprüfung der Migration von Arsen überprüft. Bei allen Proben entsprach die maximal herauslösbare Menge an Arsen den gesetzlichen Vorschriften.

Anorganisches Arsen wurde in 180 amtlichen Proben analysiert (79 Fische und Meerestiere, 65 Kindernährmittel und 36 Proben Reis und Reiserzeugnisse). Keine Probe musste wegen ihres Gehaltes an anorganischem Arsen beanstandet werden.

4.3.1.14 Polzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

PAK sind eine Gruppe von mehreren hundert organischen Substanzen, die aus mindestens zwei aromatischen Ringen bestehen. Sie entstehen bei Verbrennungsprozessen und können über die Umwelt in Lebensmitteln gelangen. Auch durch Herstellungsverfahren mit starker Hitze oder Rauch kann es zur Kontamination mit PAK kommen. In Spielwaren ist eine Verunreinigung durch den Einsatz von PAK-haltigen Weichmacherölen möglich. Da einige Substanzen als genotoxische Kanzerogene eingestuft werden, wurden für vier Markersubstanzen Höchstgehalte festgesetzt.

348 Lebensmittelproben wurden auf PAK untersucht, vorwiegend Fette und Öle (161 Proben), Fleischerzeugnisse (121 Proben) und Fischerzeugnisse (49 Proben). 16 Lebensmittelproben (4,6 %) (zehn Fleischerzeugnisse, drei Öle, zwei Fischerzeugnisse und eine verzehrfertig zubereitete Speise) wurden wegen ihres PAK-Gehaltes beanstandet. Davon wurden neun Proben als gesundheitsschädlich und sieben Proben als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Außerdem wurde der PAK-Gehalt von 87 Spielwaren überprüft. Drei Proben (3,4 %) wurden wegen zu hoher Mengen an PAK beanstandet.

4.3.1.15 Pyrrolizidinalkaloide

Pyrrolizidinalkaloide sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die von vielen Pflanzen als Schutz vor Fraßfeinden gebildet werden. Sie werden als genotoxisch und kanzerogen eingestuft und sind in hohen Dosen akut toxisch. Ihre Aufnahme über Lebensmittel sollte daher so gering als möglich gehalten werden. Zu den Hauptaufnahmekquellen gehören Honig und Kräutertee. In den Honig gelangen die Pyrrolizidinalkaloide über Pollen und die Ursache für die Kontamination von Kräutertees dürfte auf Beikräuter zurückzuführen sein.

Im Rahmen von zwei SPAs wurde der Gehalt an Pyrrolizidinalkaloiden in 54 Honigen und 56 Kräutertees bestimmt. In 30 von 54 Honigen (55,6 %) und in 33 von 56 Kräutertees (58,9 %) waren Pyrrolizidinalkaloide nachweisbar. Acht Honige (14,8 %) und zwei Kräutertees (3,6 %) wiesen so hohe Gehalte auf, dass die empfohlene maximale Tageszufuhr bei durchschnittlichem Verzehr überschritten wird.

4.3.1.16 Erweiterte Prüfplanung

Im Rahmen der routinemäßigen Untersuchung von Planproben (siehe 3.3) werden spezielle Fragestellungen auch zeitlich befristet als erweiterte Prüfplanung behandelt, um z. B. Daten für eine Risikobewertung an die EFSA zu übermitteln.

Kontrollergebnisse

Bei der Untersuchung von rohem Schweinefleisch auf Yersinien und von rohem Fleisch (Schwein, Rind, Faschiertes) auf shigatoxinbildende, enteroaggregative und enteropathogene *E. coli* wurden keine pathogenen Stämme nachgewiesen.

Die Untersuchung von Hühnerfleisch auf antibiotikaresistente *E. coli* erfolgte im Rahmen der Vorgaben der EK. Carbapenemase bildende *E. coli* waren in keiner Probe, ESBL/AmpC bildende *E. coli* in 63 % aller Proben nachweisbar.

Der Salzgehalt in Würsten und Pökelwaren lag zwischen 2,5 g/100 g bei hitzebehandelten Würsten (Koch-, Brät- und Fleischwürste) und 5,3 g/100 g bei Röhpökelwaren. Bei Einhaltung der Empfehlungen der österreichischen Ernährungspyramide errechnet sich daraus eine durchschnittliche Salzaufnahme über Fleischerzeugnisse von 10 bis 20 % der Menge, die laut Empfehlung der WHO maximal aufgenommen werden soll.

Die Daten für Farbstoffe in Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung unterstrichen die Notwendigkeit einer routinemäßigen Untersuchung.

Die Untersuchungen auf Mykotoxine in Säften und Tomatenmark lieferten unauffällige Ergebnisse.

Die Ergebnisse für Aluminium in Laugenbrezeln und Laugensticks zeigten, dass die gesetzlichen Bestimmungen in wenigen Fällen nicht eingehalten wurden.

4.4 Proben aus biologischer Produktion

Lebensmittel aus biologischer Produktion unterliegen grundsätzlich allen Rechtsvorschriften, die auch für konventionell hergestellte Lebensmittel gelten. Durch bestimmte allgemeine und spezifische Grundsätze wie das Verbot der Verwendung von GVO oder ionisierender Strahlung oder Beschränkungen bei der Verwendung externer Produktionsmittel (z. B. Pflanzenschutzmittel) und von Zusatzstoffen gelten für biologische Lebensmittel spezielle Anforderungen, die im Rahmen der amtlichen Kontrolle überprüft werden. Auch die Kennzeichnung der Produkte unterliegt spezifischen Regelungen. Im Wesentlichen sind diese Produktionsvorschriften inklusive zugelassener Erzeugnisse und Stoffe als auch die Kennzeichnungsbestimmungen in der VO (EG) Nr. 834/2007 und in ihren Durchführungsvorschriften festgelegt.

Tabelle 8: Untersuchungsergebnisse von Proben aus biologischer Produktion

	Proben gesamt	Planproben	Verdachtsproben
begutachtete Proben	2.339	2.083	256
beanstandete Proben	375	292	83
beanstandete Proben in %	16,0	14,0	32,4
<i>Beanstandungsgründe</i>			
gesundheitsschädlich	14	7	7
ungeeignet	54	33	21
Zusammensetzung	24	19	5
davon Zusammensetzung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	9	8	1
Kennzeichnung / Irreführung	279	233	46
davon Kennzeichnung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	47	43	4
andere	40	31	9

Kontrollergebnisse

Ca. 75 % der Proben stammten aus den sieben WG 03 (Milch, Milchprodukte), 05 (Fette, Öle), 06 (Getreide, -produkte), 07 (Brot, Backwaren), 11 (Obst, Gemüse), 14 (Kaffee, Tee) und 18 (Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen). Die Beanstandungsquote aller Bioprodukte betrug 16,0 % (375 von 2.339 Proben). Bei den Verdachtsproben wurden deutlich mehr Proben beanstandet (32,4 %; 83 von 256 Proben) als bei den Planproben (14,0 %; 292 von 2.083 Proben).

14 Proben (0,6 %) waren gesundheitsschädlich: Vier Milchprodukte (0,9 % von 427 Proben) wegen VTEC, je vier Proben Getreide und Getreideprodukte wegen Verletzungsgefahr durch Steine bzw. wegen Tropanalkaloiden (2,4 % von 330 Proben), eine Backware (0,9 % von 115 Proben) wegen Verletzungsgefahr durch einen Fremdkörper und ein Gemüseerzeugnis (0,2 % von 428 Proben) wegen zu hohen Lodegehaltes.

Bei neun Proben (0,4 %) wurde die Zusammensetzung wegen Verstoßes gegen die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 834/2007 beanstandet (sechs Fleischerzeugnisse (6,2 % von 97 Proben) wegen unerlaubter Zusatzstoffe; drei Proben Obst und Gemüse (0,7 % von 428 Proben) wegen Pestiziden).

Bei 47 Proben (2,0 %) entsprach die Kennzeichnung nicht den Kennzeichnungsbestimmungen für biologische Erzeugnisse gemäß der VO (EG) Nr. 834/2007 und ihren Durchführungsverordnungen.

4.5 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln

Nach den Vorgaben der RL 96/23/EG werden lebende Tiere (Rinder, Schweine, Geflügel), Frischfleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel, Pferd, Farmwild, Wild aus freier Wildbahn und Erzeugnisse der Aquakultur sowie Milch, Eier und Honig auf Rückstände von verbotenen Stoffen, Tierarzneimitteln oder Kontaminanten untersucht. Die Analysen auf diese Stoffe dienen der Kontrolle der Einhaltung rechtlicher Vorschriften auf nationaler und EU-Ebene. Bei Nachweis verbreiter oder nicht zugelassener Substanzen bzw. bei einer Überschreitung von Höchstwerten muss die zuständige Behörde im Bundesland (LMA oder AmtstierärztlInnen) Maßnahmen gemäß RückstandskontrollVO 2006 setzen (z. B. Kontrolle des landwirtschaftlichen Betriebs, Betriebssperre, Probenziehungen, Anzeige).

Die Kontrolle auf Rückstände ist eine der vom BMGF gesetzten Maßnahmen zur Verbesserung des verantwortungsvollen Einsatzes von Tierarzneimitteln wie z. B. Antibiotika, auch unter dem Gesichtspunkt der Reduktion der Antibiotikaresistenzen.

4.5.1 Lebende Tiere, Fleisch und Erzeugnisse der Aquakultur

Insgesamt wurden 9.134 Proben im Rahmen des Rückstandsmonitorings gezogen.

In 17 Proben (0,2 %) wurden Rückstände nachgewiesen. Es wurden Stoffe, deren Anwendung bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, verboten ist, wie Thiouracil (2), Boldenon-Beta (1), Boldenon-Beta, Boldenon-Alpha und Epinandrolon (1), Testosteron-17-Beta und Testosteron-17-Alpha (1) sowie alpha-Zearalanol (Zeranol) und beta-Zearalanol (Taleranol) (1) nachgewiesen. In keinem der Fälle konnte die Behörde eine vorschriftswidrige Behandlung feststellen.

Die vorgegebenen Rückstandshöchstmengen wurden bei den Tierarzneimitteln Sulfamethazin und Trimethoprim (1) sowie Metamizol (1) und bei den Kontaminanten Ochratoxin A (1) und Blei (7) überschritten.

Kontrollergebnisse

In einer Aquakulturprobe wurde der verbotene Farbstoff Malachitgrün bzw. Leukomalachitgrün festgestellt.

Die Untersuchungen auf die restlichen Stoffgruppen des österreichischen Rückstandskontrollplanes ergaben kein Ergebnis.

4.5.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 348 Milchproben (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 222 Proben von Eiern und 183 Honigproben gezogen.

In einer Eiprobe (0,5 % von 222 Proben) wurde Toltrazuril nachgewiesen, welches bei Legehühnern nicht eingesetzt werden darf. Eine Honigprobe (0,5 % von 183 Proben) enthielt Enrofloxacin, ein Antibiotikum, welches bei Honigbienen nicht angewendet werden darf.

4.6 Schlachttier- und Fleischuntersuchungen

626.533 Rinder wurden geschlachtet und untersucht, 2.114 Schlachtkörper (0,3 %) wurden für genussuntauglich befunden. 602 Pferde und andere Einhufer wurden geschlachtet und untersucht, sieben Schlachtkörper (1,2 %) wurden für genussuntauglich befunden. Von 5.197.563 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 9.010 genussuntauglich (0,2 %), von 130.740 Schafen 46 (0,04 %). Ziegen wurden 7.304 geschlachtet und untersucht, zehn Schlachtkörper (0,1 %) waren genussuntauglich. 1.390.236 Puten und 79.604.186 Hühner wurden untersucht, 9.799 Puten (0,7 %) und 870.241 Hühner (1,1 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen TierärztlInnen durchgeführt. Von 153.108 Stück Wild wurden 1.710 (1,1 %) als untauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 31.547 besonders geschulten JägerInnen durchgeführt.

Alle 5.197.563 geschlachteten Schweine wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde, ebenso wenig bei den Pferden und Einhufern.

4.7 Importkontrollen

4.7.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 824 Sendungen nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten wurden 64 beprobt. Eine Sendung Auberginen aus Thailand entsprach hinsichtlich des Pestizidgehaltes nicht. Je zwei Sendungen von Haselnüssen und Feigen aus der Türkei wiesen erhöhte Aflatoxingehalte auf. Diese Sendungen waren nicht verkehrsfähig und wurden zurückgewiesen.

In

Kontrollergebnisse

Tabelle 9 sind die Ergebnisse der Kontrollen von nicht tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten, die bei der Einfuhr einer verschärften Kontrolle unterliegen, dargestellt, und auch die Rechtsgrundlagen angeführt.

Kontrollergebnisse

Tabelle 9: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Anzahl der Sendungen	Anzahl der beprobeden Sendungen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei ¹	Haselnüsse in Schale oder geschält	741.004	71	3	1	Aflatoxine
Türkei ¹	getrocknete Feigen	1.136.188	64	12	2	Aflatoxine
Türkei ¹	Pistazien	1.080	1	1	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zubereitet oder haltbar gemacht	4.109.794	375	25	1	Aflatoxine
Türkei ¹	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	840.990	54	2	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnusspaste, Pistaziengemüse, Feigenpaste	2.781.560	149	6	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Geschnittene und zerkleinerte Haselnüsse	0	0	0	0	Aflatoxine
Türkei ²	Aprikosen	6.985	2	2	0	Sulfite
Ägypten ²	Erdbeeren	1.635	3	0	0	Pestizide
Thailand ²	Paprika	6.234	46	4	0	Pestizide
Thailand ²	Auberginen	2.544	43	8	1	Pestizide
Kambodscha ²	Auberginen	0	0	0	0	Pestizide
Indien ²	Enzyme	111	1	0	0	Chloramphenicol
China ²	Tee	263	1	1	0	Pestizide
Australien ²	Mandeln	0	0	0	0	Aflatoxine
Indien ²	Sesam	0	0	0	0	Salmonellen
USA ⁵	Mandeln	231.990	13	0	0	Aflatoxine
USA ⁵	Erdnüsse	17.237	1	0	0	Aflatoxine
Indien ⁶	Okra	0	0	0	0	Pestizide
Indien ⁶	Curryblätter	0	0	0	0	Pestizide
Summe		9.877.615	824	64	5	

Rechtsgrundlagen

1 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 884/2014

2 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 669/2009

3 Kontrolle gemäß Beschluss der Kommission 2011/884/EU (2016 keine Einführen)

4 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/175 (2016 keine Einführen)

5 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/949

6 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 885/2014

Überprüfung von Sendungen aus Japan auf Radioaktivität

2016 wurden fünf Sendungen von Lebensmitteln aus Japan gemäß der VO (EU) 2016/6 an den österreichischen Grenzkontrollstellen kontrolliert. Es waren hauptsächlich Kleinsendungen, die im Flugverkehr importiert wurden.

Kontrollergebnisse

Vier Sendungen waren für Österreich bestimmt, eine Sendung ging in die Slowakei. Das Gesamtgewicht der eingeführten Waren betrug 3.217 kg.

Vier Sendungen wurden beprobt. Bei keiner Sendung wurde eine erhöhte Radioaktivität festgestellt.

Überprüfung von Kunststoffküchenartikeln aus China

Im Berichtsjahr wurde eine Sendung (62 kg) von Kunststoffküchenartikeln aus China gemäß VO (EU) Nr. 284/2011 auf Polyamid und Melamin überprüft. Die Sendung entsprach den Einfuhrbedingungen.

Schwerpunktkontrollen

Mit der Schwerpunktaktion wurden in der Zeit vom 15. Juni bis 15. Dezember frische Papaya-Früchte aus Thailand, Indien und Kambodscha auf ihre Produktionsweise (mögliche gentechnische Veränderungen) geprüft. Es wurden 50 Sendungen beprobt. Eine Sendung aus Kambodscha und eine Sendung aus Thailand waren positiv.

Biokontrollen

969 Sendungen biologischer Lebensmittel wurden bei der Einfuhr aus Drittstaaten auf ihre Konformität überprüft. Alle Sendungen hatten die für die Einfuhr erforderlichen Dokumente.

Tabelle 10: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln

Anzahl der Sendungen	Art der Sendung	Menge in kg
305	Obst	5.628.895
30	Gemüse	258.049
232	Kerne, Nüsse, Getreide	18.001.536
402	diverse andere Lebensmittel	5.698.303

Die Europäische Kommission hat für das Jahr 2016 angeordnet, dass Sendungen von bestimmten biologischen Lebens- und Futtermitteln bei der Einfuhr aus bestimmten Ländern (Ukraine, Aserbaidschan, Weißrussland, Georgien, Kasachstan, Kirgistan, Moldawien, Tadschikistan, Usbekistan und Russische Föderation), die unter folgenden KN-Codes erfasst werden – Kapitel 10, Kapitel 11, Kapitel 12 und Kapitel 23 – vor der Freigabe auf Pestizide zu untersuchen sind.

Es wurden 56 Sendungen (53 Sendungen aus der Ukraine, zwei Sendungen aus Moldawien und eine Sendung aus Usbekistan) kontrolliert. Die eingeführte Menge betrug 15.443.450 kg. Diese Sendungen sind in der Tabelle 10 integriert.

In einer Sendung Leinsamen wurde das Pflanzenschutzmittel Pirimiphos-methyl im Ausmaß von 0,021 mg/kg gefunden.

4.7.2 Tierische Lebensmittel

Tierische Lebensmittel aus Drittstaaten müssen an der ersten EU-zugelassenen Grenzkontrollstelle der Kontrolle unterzogen werden. An den österreichischen Grenzkontrollstellen wurden 126 Sendungen tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten kontrolliert, davon wurden zwei Sendungen aufgrund eines Dokumentenmangels zurückgewiesen.

Sieben Sendungen von tierischen Lebensmitteln wurden beprobt. Die Ergebnisse aller Proben gaben keinen Grund zur Beanstandung der Sendungen.

Kontrollergebnisse

Alle Proben wurden aufgrund des nationalen Probenplans gezogen. Aufgrund des EU-weit installierten Systems der verstärkten Kontrollen (re-enforced checks) wurden keine Proben gezogen, da an den österreichischen Grenzen keine derartigen Sendungen zur Abfertigung gestellt wurden. Dieses System spricht an, wenn aus einem bestimmten Ursprungsbetrieb in einem Drittstaat bei Stichproben nicht EU-konforme Ergebnisse festgestellt werden.

Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln

Produkt	Anzahl der Sendungen	Zur Einfuhr in die EU zugelassen	Zur Einfuhr in ein Zolllager in der EU zugelassen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Anzahl der beprobten Sendungen
Fleisch und -erzeugnisse	10	10	0	0	1
Fischereierzeugnisse	48	47	0	1	2
Tierdärme	19	19	0	0	2
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	2	0	1	1	0
Milch und -erzeugnisse	30	30	0	0	2
Honig	15	15	0	0	0
Kollagendärme	2	2	0	0	0
Summe	126	123	1	2	7

4.8 Verdachtsproben

Neben den geplanten Probenziehungen (Handelsproben, PEP und SPA) wird ein Teil der Kontrollaktivitäten darauf verwendet, Hinweisen auf nicht gesetzeskonforme Lebensmittel bzw. andere dem LMSVG unterliegende Waren anlassbezogen nachzugehen. Auslöser für Verdachtsprobenziehungen können u. a. Wahrnehmungen der Aufsichtsorgane, Beschwerden von VerbraucherInnen, Ergebnisse aus Routineuntersuchungen oder Informationen aus den EU-weiten Schnellwarnsystemen sein.

Von 4.149 Verdachtsproben wurden 1.240 beanstandet (29,9 %), deutlich mehr als bei Planproben (14,5 %), was als Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung gewertet werden kann. Der Anteil von gesundheitsschädlichen Proben lag hier bei 1,8 % (im Unterschied zu 0,3 % bei den Planproben).

Die detaillierten Daten mit einer Aufgliederung nach Warengruppen und Beanstandungsgründen finden sich im Anhang (Tabelle 16).

4.9 Revisionen

2016 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 44.527 Revisionen in 35.057 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 20.130 Betriebskontrollen in 3.871 Fleischbetrieben und 2.480 Betriebskontrollen in 2.346 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 67.137 Revisionen in 41.274 Betrieben.

Kontrollergebnisse

4.9.1 Ergebnisse allgemein

Entsprechend einer risikobasierten Vorgangsweise werden die Betriebe in unterschiedlicher Häufigkeit kontrolliert. So werden Betriebe in der höchsten Risikokategorie 9 zumindest einmal jährlich (100 %) und Betriebe in den Risikokategorien 3, 2 und 1 zu 10 % kontrolliert. Besteht bei Betrieben der Verdacht eines Mangels, so stehen Kontrollen bzw. zusätzliche Kontrollen jedenfalls im Vordergrund. Zeigen die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle, dass das Risiko des Betriebes (z. B. durch ein effektives Eigenkontrollsysteem) gering ist, kann die Kontrollhäufigkeit – in einem bestimmten Ausmaß – reduziert werden.

Bei 35.057 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 2.899 Betrieben (8,3 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 156 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 3.613 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt. In 318 Fällen wurden Probleme mit der Zusammensetzung der Erzeugnisse und in 2.235 Fällen Mängel bei der Kennzeichnung und/oder im Zusammenhang mit irreführenden Angaben den kontrollierten Betrieben zugeordnet. 1.609 Fälle wurden „anderen“ Mängeln (z. B. Kontaminanten) zugeordnet.

Tabelle 12: Verstöße bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein
2014	34.222	3.501	10,2	197	4.749
2015	36.632	3.105	8,5	162	3.706
2016	35.057	2.899	8,3	156	3.613

Die Ergebnisse im Jahr 2016 zeigen, dass 2.899 von 35.057 kontrollierten Betrieben Mängel aufwiesen. Der Anteil an Betrieben mit Verstößen von 8,3 % ist damit geringfügig niedriger als 2015 (8,5 %).

4.9.2 SPA A-600 Überprüfung der Eigenkontrolle in zugelassenen Hochrisikobetrieben

Im Rahmen dieser SPA wurde eine vertiefte risikobasierte Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und der Eigenkontrollen in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die tierische Lebensmittel be- und verarbeiten, durchgeführt. In 182 Betrieben wurden 292 Lebensmittelproben und 1.394 Umfeldproben entnommen und untersucht.

Von den Lebensmittelproben wurden zehn Proben (3,4 %) beanstandet. Zwei Proben (0,7 %) waren wegen Listerien für den menschlichen Verzehr ungeeignet und eine Probe (0,3 %) entsprach wegen *E. coli* nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004. Bei zwei Proben (0,7 %) war das Mindesthaltbarkeitsdatum zu lange bemessen und sie wurden gemäß § 5 Abs. 2 Z 1 als irreführend beanstandet. Vier Proben (1,4 %) entsprachen wegen Kennzeichnungsmängeln nicht der LMIV. Bei einer Probe (0,3 %) entsprach die Kennzeichnung nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EG) Nr. 853/2004. Bei 282 Proben (96,6 %) ergab sich kein Grund zur Beanstandung.

Die Umfeldproben dienen den Landesbehörden als Information zur Bewertung des Hygienezustandes. *Listeria monocytogenes* wurden in 60 Umfeldproben (4,3 %) nachgewiesen.

4.9.3 Milcherzeugerbetriebe

2.480 Betriebskontrollen wurden in 2.346 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 163 Betrieben (6,9 %) wurde eine Liefersperre wegen Überschreitung der Keim- und somatischen Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises ausgesprochen.

4.9.4 Fleischbetriebe

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

Es erfolgten 20.130 Betriebskontrollen in 3.871 Fleischbetrieben. Dabei wurden 3.468 Hygiene mängel, 1.178 bauliche Mängel, 1.281 Dokumentationsmängel und 933 andere Mängel (z. B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.) gezählt.

4.10 Gesundheitsschädliche Proben

Proben werden als gesundheitsschädlich beurteilt, wenn Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen (z. B. durch Vorhandensein krankheitserregender Mikroorganismen oder verbotener Stoffe sowie Fremdkörper, die zu Verletzungen führen können).

Im Jahr 2016 wurden 145 Proben (0,5 %) als gesundheitsschädlich beurteilt.

Eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben ergab, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,8 % lag, während nur 0,3 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Insgesamt waren 76 der 145 gesundheitsschädlichen Proben (52,4 %) Verdachtsproben.

Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben fand sich mit 20 von 515 Proben (3,9 %) bei den Spielwaren, gefolgt von Wildbreterzeugnissen (fünf von 132 Proben; 3,8 %) und Lebensmittelkontaktmaterialien (16 von 437 Proben; 3,7 %). Davon wurden gezielt auf Verdacht zehn der 16 Lebensmittelkontaktmaterialien, eine der 20 Spielwaren und eines der fünf Wildbreterzeugnisse entnommen.

Die Umstände, die zu einer Beanstandung als gesundheitsschädlich führten, sind in

Kontrollergebnisse

Tabelle 13 dargestellt. 49 der 145 gesundheitsschädlichen Proben (33,8 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen und Hygienemängeln beanstandet. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in 32 Proben (22,1 %). 30 Beanstandungen (20,7 %) wegen Kontaminanten waren großteils auf Schwermetalle, PAK und Tropanalkaloide zurückzuführen. Die 21 gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (14,5 %) entfielen fast ausschließlich auf Spielwaren. Elf Proben (7,6 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung als gesundheitsschädlich beurteilt. Zwei Proben (1,4 %) waren wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 13: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben

	Fremdkörper, Verunreinigungen	Inhaltsstoffe, Zusammensetzung	Kontaminanten	Mikrobiologie, Hygiene	Pestizide	Sicherheitsmängel
Fleisch und Fleischzubereitungen	4		7	8		
Fisch		6	2	2		
Milch und Milchprodukte				11		
Geflügel und Geflügelprodukte	5			1		
Getreide und Getreideprodukte	5		5			
Brot und Backwaren	7		1	2		
Speiseeis	1					
Kakao und Süßwaren	2					
Obst und Gemüse	5	1		2	2	
Gewürze und Würzmittel		1				
Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen				1		
Kosmetische Mittel		2				
Gebrauchsgegenstände		1	14	1		21
Verzehrfertige Lebensmittel	3		1	16		
Eier und Eiprodukte				5		
Summe	32	11	30	49	2	21

4.11 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit

4.11.1 RASFF

Dieses System dient der raschen Weitergabe von für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln relevanten Informationen zwischen den Behörden der EU. Liegen einem Mitgliedstaat Informationen über das Vorhandensein eines ernsten unmittelbaren oder mittelbaren Risikos für die menschliche Gesundheit vor, das von Lebensmitteln oder Futtermitteln ausgeht, so werden diese Informationen unverzüglich an die EK gemeldet (Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)) (Ausnahme: nur lokale Bedeutung). Für diese Meldungen gibt es spezielle Formblätter. Die Meldung wird von der EK über ein internet-basiertes System an die Mitgliedsstaaten weitergeleitet. So kann jedes Land auf schnellstmögliche Weise Maßnahmen ergreifen. Gesamtverwalter des Systems ist die SANTÉ-RASFF. 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 (RASFF-Kontaktstelle Salzburg). Dort werden alle Meldungen erfasst, evaluiert und an die zuständige(n) Behörde(n) weitergeleitet. Die Art der Bearbeitung der einzelnen Fälle ist abhängig davon, ob Österreich mit der betroffenen Ware tatsächlich oder möglicherweise beliefert wurde oder ob ein Bezug zu Österreich auszuschließen ist.

Durch die Weiterleitung der Meldung an die Behörden kann rasch gehandelt werden. Die zuständige LMA eines Bundeslandes sucht unmittelbar den in einer Meldung genannten Betrieb auf und setzt Maßnahmen abhängig von der Art der Gefahr. So zieht sie beispielsweise Proben, untersagt das weitere Inverkehrbringen der Ware und erhebt, ob diese an andere Bundesländer oder Mitgliedsstaaten weitergeliefert wurde.

Kontrollergebnisse

Im Falle einer Weiterlieferung an andere Bundesländer werden die LMAs der betroffenen Länder umgehend informiert.

Bei Weiterlieferung des Produkts an andere Mitgliedsstaaten erhalten diese über das RASFF die notwendigen Daten (Empfängerfirmen, Liefermengen), um tätig zu werden.

Wird innerhalb Österreichs eine Probe eines Produkts gezogen und von einem Gutachter beanstandet, ist die RASFF-Kontaktstelle in Salzburg dafür zuständig, alle notwendigen Informationen zu sammeln. Stellt sich bei einem solchen Produkt ein möglicher Bezug zu einem anderen Mitgliedsstaat heraus, wird eine RASFF-Meldung erstellt, die über Brüssel an die betroffenen Mitgliedsstaaten übermittelt wird.

4.11.2 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 ([BMASK](#)). 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 (RAPEX-Unterstützungsstelle 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).

4.11.3 Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme

2016 erhielt Österreich 957 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 679 an die zuständigen LMAs versandt. Bei 236 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den 686 RAPEX-Meldungen wurden 583 an die zuständigen LMAs geschickt. Bei 20 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMAs wurden 161 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 49 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet.

Insgesamt wurden 129 als gesundheitsschädlich beurteilt (99x Lebensmittel, 19x Spielzeug, 8x Lebensmittelkontaktmaterial, 3x Kosmetika), davon 29 an die Stellen in der EK weitergeleitet. Außerdem wurden von Österreich 20 zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet. Dies betraf vor allem Öffentlichkeitswarnungen, die durch Eigenkontrollen der Unternehmer, Grenzkontrollen, Nachweis von Pestiziden, Beurteilung als neuartige Lebensmittel und Verwendung nicht zugelassener Farbstoffe ausgelöst wurden.

Die restlichen Fälle betrafen hauptsächlich Österreich, viele davon waren lokale Ereignisse bzw. Einzelfälle. Außerdem wurde viel Spielzeug von Jahrmärkten beanstandet, bei dem die Rückverfolgbarkeit nicht gegeben war, weshalb von RAPEX-Meldungen abgesehen wurde.

4.11.4 Information der Öffentlichkeit

Besteht auf Grund des Befundes und Gutachtens der AGES oder einer Untersuchungsanstalt der Länder oder einer Risikobewertung durch die AGES, welche auf einer Meldung aus dem RASFF basiert, der begründete Verdacht, dass Waren gesundheitsschädlich sind und dadurch eine größere Bevölkerungsgruppe gefährdet ist (Gemeingefährdung), so hat die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen eine Information der Öffentlichkeit zu veranlassen. Allfällige vom Unternehmer getroffene Maßnahmen sind zu berücksichtigen.

Das gleiche gilt, wenn aufgrund eines Berichtes über einen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch der begründete Verdacht besteht, dass ein oder mehrere konkrete Lebensmittel weitere Menschen gefährden.

Im Jahr 2016 erfolgte 231-mal die Information der Öffentlichkeit, wobei 133 dieser Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt wurden. Insgesamt wurden bei 115 gesundheitsschädlichen Fällen Aushänge in den Geschäften gemacht. Entweder erfolgten nur Aushänge (z. B. bei lokalen Ereignissen) oder die Aushänge wurden zusätzlich zu anderen Informationsmöglichkeiten veranlasst wie eine Aussendung über das Austria Presse Agentur Originaltext-Service (APA-OTS), eine Veröffentlichung auf der AGES-Homepage und/oder ein Versand via AGES-Newsletter (Anmeldung unter: [AGES Newsletter Abo](#)).

5 Anhang

Folgende Tabellen sind angefügt:

- Tabelle 14: Proben gesamt
- Tabelle 15: Planproben
- Tabelle 16: Verdachtsproben
- Tabelle 17: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe
- Tabelle 18: Ergebnisse bei Fleischbetrieben
- Tabelle 19: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
- Tabelle 20: 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 Handelsproben, der PEP und der Schwerpunktaktionen. In den Zeilen Aktionsproben sind die Proben der Schwerpunktaktionen jeder Warengruppe zusammengefasst. Die Tabelle „Verdachtsproben“ beinhaltet ausschließlich die Informationen zu Verdachtsproben.

Die Beanstandungskategorie „gesundheitsschädlich“ umfasst gesundheitsschädliche Lebensmittel gemäß § 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG, gesundheitsschädliche Gebrauchsgegenstände gemäß § 16 Abs. 1 Z 1 LMSVG und gesundheitsschädliche Kosmetika gemäß § 18 Abs. 1 Z 1 LMSVG.

In der Beanstandungskategorie „ungeeignet“ sind für den menschlichen Verzehr ungeeignete Lebensmittel gemäß § 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignete Gebrauchsgegenstände gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 und Kosmetika, deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG), enthalten.

Die Beanstandungskategorie „Zusammensetzung“ umfasst Beanstandungen nach Verordnungen, die die Zusammensetzung von Lebensmitteln, Kosmetika und Gebrauchsgegenständen regeln sowie Verfälschungen gemäß § 5 Abs. 5 Z 3 LMSVG.

In der Beanstandungskategorie „Kennzeichnung / Irreführung“ sind sowohl Beanstandungen gemäß § 5 Abs. 2 und 3 LMSVG als auch Beanstandungen nach der LMIV und diversen KennzeichnungsVO angeführt.

Die Beanstandungskategorie „andere“ enthält Beanstandungen nach diversen Verordnungen wie HygieneVO, TrinkwasserVO, SpielzeugVO, VO über neuartige Lebensmittel sowie auch „Wertminderungen“ gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG und Beanstandungen von Gebrauchsgegenständen gemäß § 16 Abs. 1 Z 3 LMSVG.

Jede beanstandete Probe und jeder Betrieb mit Verstößen wurde zur Berechnung der Spalten „beanstandete Proben“ bzw. „Betriebe mit Verstößen“ nur einfach gezählt, auch wenn mehrere Beanstandungen pro Probe bzw. mehrere Verstöße pro Betrieb vorliegen. Diese Zahlen entsprechen daher nicht der Summe der Beanstandungsgründe bzw. der Verstöße, da diese die einzelnen Beanstandungen bzw. Verstöße pro Kategorie darstellen und damit teilweise auch Mehrfachbeanstandungen beinhalten.

Tabelle 14: Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben			Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			bean- stehende Proben in %	
		gesund- heits- schädl.	Zusam- men- geignet	Kennzeich- nung / Irreführ- ung	andere	bean- stehende Proben	Verunreinigungen	ausländ. waren	ausländ. waren	ausländ. waren		
01.01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgeföhlt	467	1	44	3	25	18	81	37	5	63	18
01.02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	329	0	32	12	7	21	67	29	2	14	3
01.03	Fleischzubereitungen	536	0	22	8	46	15	85	21	5	48	11
01.04	Pökель- und Räucherfleisch	473	8	31	13	34	17	97	21	11	38	8
01.05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	1.022	5	50	32	84	19	179	41	10	127	33
01.06	Fleischkonserven	99	0	0	10	15	0	25	0	0	29	10
01.07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	28	0	0	0	4	0	4	0	0	11	2
01.08	Naturdärme	7	0	0	1	0	0	1	0	0	6	1
01.09	Wildbret frisch oder tiefgeföhlt	96	0	9	1	20	5	27	7	1	13	5
01.10	Wildbretterzeugnisse (inkl. Würste und Pökelfwaren)	132	5	4	1	30	3	39	5	6	15	8
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	3.189	19	192	81	265	98	605	161	40	364	99
02.01	Meeresfische frisch oder tiefgeföhlt	355	9	26	1	17	14	61	12	9	263	43
02.02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	208	1	7	2	22	5	36	3	2	130	17
02.03	Süßwasserfische frisch oder tiefgeföhlt	182	0	6	0	15	8	28	7	1	68	12
02.04	Süßwasserfischerzeugnisse	163	0	2	0	15	3	20	2	1	35	3
02.05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse daraus	206	0	2	0	14	8	24	2	0	156	15
02.06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	5	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
02.07	Konserven, Marinaden der gesamten Warengruppe	131	0	2	0	19	0	21	0	1	113	20
02	Fisch	1.250	10	45	3	102	38	190	26	14	767	110
03.01	Milch	986	0	9	0	9	19	37	17	0	43	0
03.02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	487	2	14	0	37	27	78	14	1	60	8
03.03	Käse	900	8	61	0	64	16	140	55	8	195	28
03.04	Butter, -zubereitungen, Butterschmalz	175	1	4	1	7	5	18	6	0	22	1
03	Milch und Milchprodukte	2.548	11	88	1	117	67	273	92	9	320	37
04.01	Geflügel frisch, tiefgeföhlt	372	0	53	0	12	9	70	41	2	85	18
04.02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	288	6	36	0	11	15	66	38	7	31	6
04.03	Würste und Pökelfwaren aus Geflügelfleisch	140	0	9	8	19	7	35	7	5	32	13
04.04	Geflügelfleischkonserven	21	0	0	3	4	0	6	0	0	14	5
04.05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischhex- trakte und Suppen daraus	8	0	0	0	2	0	0	2	0	0	25,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	829	6	98	11	48	31	179	86	14	164	42
												21,6

Anhang – Proben gesamt

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführungs-	bean-standete Proben	Verunreinigungen	
							ausländ.- Waren	
05.01	Pflanzliche Fette, Margarine	213	0	19	2	18	0	37
05.02	Pflanzliche Öle	311	0	7	3	90	17	101
05.03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	56	0	0	9	1	9	0
05.04	Feinkosterzeugnisse	273	0	2	0	42	4	47
05.05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	74	0	0	0	14	2	16
05 Fette, Öle und verwandte Produkte		927	0	28	5	173	24	210
06.01	Getreide	324	8	12	0	15	2	35
06.02	Erzeugnisse aus Getreide	324	2	11	0	43	1	54
06.03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	10	0	0	0	2	0	0
06.04	Puddingpulver	31	0	0	0	1	0	0
06.05	Müsli, Müsliriegel	131	0	3	2	22	0	26
06 Getreide und Getreideprodukte		820	10	26	2	83	3	118
07.01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	393	5	13	3	25	2	43
07.02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	586	3	12	3	62	15	88
07.03	Teigwaren	289	0	13	0	64	20	84
07.04	Backtriebmittel	5	0	0	0	0	0	0
07.05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	97	1	2	0	15	0	18
07.06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	123	1	3	1	25	1	30
07.07	Teiglinge, Fertigfüllungen	99	0	2	0	3	2	7
07 Brot und Backwaren		1.592	10	45	7	194	40	270
08.01	Zucker und Zuckerkarten	55	0	0	0	14	0	14
08.02	Honig	541	0	2	20	41	28	73
08 Zucker und Honig		596	0	2	20	55	28	87
09.01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	85	0	1	1	5	6	13
09.02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	739	1	10	24	3	50	79
09 Speiseeis		824	1	11	25	8	56	92
10.01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	220	0	2	0	59	11	64
10.02	Süßwaren	203	2	0	6	36	8	44
10 Kakao und Süßwaren		423	2	6	95	19	108	0
11.01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	922	2	37	14	18	15	80
11.02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	473	3	13	3	51	7	72
11.03	Obst frisch oder tiefgeföhrt	744	0	31	4	11	11	54
11.04	Obsterzeugnisse	329	0	9	14	69	2	83
11.05	Pilze	76	0	2	0	1	0	3

Anhang – Proben gesamt

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführungs	bean-standete Proben	Verunreinigungen	ausländ. Waren	bean-standete ausländ. Proben	
11.06	Pilzerzeugnisse	93	0	2	0	14	0	16	0	17,2
11.07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	36	1	2	0	7	0	10	3	27,8
11.08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	172	0	18	0	10	6	31	8	18,0
11.09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosnuss, Salznüsse	143	3	9	0	15	3	27	1	18,9
11.10	Kerne und Sämen	146	1	4	2	17	1	22	1	15,1
11	Obst und Gemüse	3.134	10	127	37	213	45	398	40	12,7
12.01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	268	1	10	3	37	6	52	7	19,4
12.02	Speisesenf	79	0	0	0	15	0	15	0	19,0
12.03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	49	0	0	0	2	0	2	0	4,1
12	Gewürze und Würzmittel	396	1	10	3	54	6	69	7	17,4
13.01	Fruchtsäfte, Obstsaft, Fruchtkonzentrate	294	0	5	2	80	10	94	9	32,0
13.02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	187	0	2	1	36	3	40	0	21,4
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	481	0	7	3	116	13	134	9	27,9
14.01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	148	0	0	0	16	0	16	0	10,8
14.02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	265	0	2	0	36	0	37	0	14,0
14	Kaffee und Tee	413	0	2	0	52	0	53	1	12,8
15.01	Bier	194	0	3	0	40	12	47	12	4,2
15.02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15.03	Spirituosen	298	0	7	9	103	0	107	1	35,9
15.04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	99	0	0	0	28	1	28	1	28,3
15	Alkoholische Getränke	591	0	10	9	171	13	182	14	30,8
16.01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	163	0	4	2	28	4	37	4	22,7
16.02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	62	0	5	0	2	5	10	6	16,1
16.03	Eiswürfel	116	0	7	0	1	20	28	7	24,1
16.04	Trinkwasser	1.099	0	69	0	0	14	83	70	7,6
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.440	0	85	2	31	43	158	87	11,0
17.01	Essig	107	0	0	4	30	0	32	0	29,9
17.02	Spicesalz	63	0	3	8	25	9	27	0	42,9
17.03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	125	0	7	6	17	3	25	1	20,0
17	Zusatzstoffe und Aromastoffe	295	0	10	18	72	12	84	1	28,5
18.01	Kindernährmittel	229	0	2	0	22	1	25	0	10,9
18.02	Nahrungsergänzungsmittel	439	1	5	15	117	10	134	2	30,5
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	668	1	7	15	139	11	159	2	23,8

Anhang – Proben gesamt

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführungs-	bean-standete Proben	Verunreinigungen	ausländ.- Waren	bean-standete ausländ. Proben	
19.01 Kosmetische Mittel	883	2	10	25	188	151	296	6	5	663
19 Kosmetische Mittel	883	2	10	25	188	151	296	6	5	663
Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20.03)	437	16	17	37	55	15	122	0	0	357
20.01 Spielwaren	515	20	4	97	144	58	190	0	0	506
20.03 Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherstellung	144	1	0	0	0	111	112	3	0	72
20.04 Sonstige Gebrauchsgegenstände	42	0	0	0	1	0	1	0	0	40
20 Gebrauchsgegenstände	1.138	37	21	134	200	184	425	3	0	975
21 Warenguppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22.01 Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk) Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	476	1	8	0	82	8	93	5	1	131
22.02	3.338	19	118	1	53	137	325	140	9	274
22 Verzehrfertige Lebensmittel	3.814	20	126	1	135	145	418	145	10	405
23.01 Rohe Eier	442	4	1	0	13	2	19	6	1	53
23.02 Eiproducte	83	1	0	0	3	0	4	1	0	41
23.03 Gekochte Eier	68	0	0	0	4	0	4	0	0	8
23 Eier und Eiproducte	593	5	1	0	20	2	27	7	1	102
Summe	26.844	145	953	408	2.531	1.029	4.535	750	282	8.308
										16,9

Tabelle 15: Planproben

Warengruppe	Waren	Begutachtete Proben			Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		gesundheitsschädl.	ungeeignet	Zusammensetz.	Kennzeichnung / Irreführung	andere	beanstandete Proben	Verunreinigungen mikrobiolog.	andere	ausländ. Waren	
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	339	0	15	3	17	10	42	17	3	25
		124	0	5	0	7	4	15	5	2	1
		209	0	10	3	10	6	27	12	1	24
	Handelsproben	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	235	0	15	6	4	11	35	15	1	6
		78	0	1	1	2	4	8	4	1	1
		157	0	14	5	2	7	27	11	0	5
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01 03	Aktionsproben	426	0	11	7	36	7	55	11	4	29
		115	0	1	3	7	0	9	1	0	3
		296	0	10	4	29	7	46	10	4	24
	Handelsproben	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01 04	Aktionsproben	376	6	9	11	25	9	57	9	7	23
		195	0	4	9	12	4	28	1	3	0
		122	2	3	2	13	5	23	7	2	17
	Handelsproben	59	4	2	0	0	0	6	1	2	6
01 05	Pökel- und Räucherfleisch	860	0	21	30	74	11	130	20	6	93
		497	0	15	24	30	3	69	11	4	6
		293	0	5	6	43	8	59	8	2	63
	Aktionsproben	70	0	1	0	1	0	2	1	0	24
01 06	Fleischkonserven	94	0	0	10	13	0	23	0	0	26
		16	0	0	3	3	0	6	0	0	0
		78	0	0	7	10	0	17	0	0	26
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	27	0	0	0	4	0	4	0	0	10
		7	0	0	0	2	0	2	0	0	0
		20	0	0	0	2	0	0	0	2	10,0
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführung	bean-standete Proben	Verunreinigungen mikro-biolog.	
01 08	Naturdärme	6	0	0	0	0	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Handelsproben	6	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0,0
01 10	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	90	0	9	1	20	5	27
	PEP	31	0	2	0	1	4	2
01 11	Handelsproben	59	0	7	1	19	4	23
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0,0
01 12	Wildbreterzeugnisse (inkl. Würste und Pökeltwaren)	130	4	4	1	30	3	38
	PEP	38	1	1	0	3	1	6
01 13	Handelsproben	46	2	3	0	21	2	24
	Aktionsproben	46	1	0	1	6	0	8
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.583	10	84	69	223	56	411
	PEP	1.101	1	29	40	67	17	147
02 01	Handelsproben	1.286	4	52	28	149	39	248
	Aktionsproben	196	5	3	1	7	0	16
02 02	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	269	3	11	0	13	6	33
	PEP	9	0	0	0	0	0	0
02 03	Handelsproben	140	3	5	0	12	5	25
	Aktionsproben	120	0	6	0	1	1	8
02 04	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	166	1	1	1	16	3	22
	PEP	8	0	0	0	2	0	2
02 05	Handelsproben	132	1	1	1	14	3	20
	Aktionsproben	26	0	0	0	0	0	0
02 06	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	163	0	3	0	15	4	21
	PEP	51	0	0	0	2	0	2
02 07	Handelsproben	102	0	3	0	13	4	19
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0
02 08	Süßwasserfischerzeugnisse	153	0	1	0	15	2	18
	PEP	32	0	0	0	2	0	0
02 09	Handelsproben	82	0	1	0	13	2	16
	Aktionsproben	39	0	0	0	0	0	0

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführungs	bean-standete Proben	Verunreinigungen	
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	150	0	1	0	12	3	16
	PEP	2	0	0	0	0	0	0,0
02 06	Handelsproben	92	0	1	0	12	3	17,4
	Aktionsproben	56	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	3	0	0	0	0	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0,0
02	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0,0
02 08	Konserven, Marinaden der gesamten Warengruppe	118	0	1	0	17	0	15,3
	PEP	5	0	0	0	0	0	0,0
02	Handelsproben	113	0	1	0	17	0	15,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0,0
02	Fisch	1.022	4	18	1	88	18	12,5
	PEP	107	0	0	0	6	0	5,6
03 01	Handelsproben	661	4	12	1	81	17	17,2
	Aktionsproben	254	0	6	0	1	8	3,1
03 02	Milch	943	0	0	0	9	17	2,8
	PEP	225	0	0	0	7	17	10,7
03 03	Handelsproben	104	0	0	0	2	0	1,9
	Aktionsproben	614	0	0	0	0	0	0,0
03 04	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	419	0	8	0	33	22	14,8
	PEP	229	0	2	0	28	9	16,6
03 05	Handelsproben	153	0	6	0	4	13	5
	Aktionsproben	37	0	0	0	1	0	2,7
03 06	Käse	683	3	21	0	46	11	11,0
	PEP	288	3	16	0	21	10	15,3
03 07	Handelsproben	285	0	4	0	22	0	8
	Aktionsproben	110	0	1	0	3	1	4,5
03 08	Butter,-zubereitungen, Butterschmalz	156	0	3	0	4	11	7,1
	PEP	81	0	3	0	1	4	9,9
03 09	Handelsproben	59	0	0	0	3	0	5,1
	Aktionsproben	16	0	0	0	0	0	0,0

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführung	bean-standete Proben	Verunreinigungen mikro-biolog.	
03 Milch und Milchprodukte		2.201	3	32	0	92	54	17,4
PEP		823	3	21	0	57	40	11,4
Handelsproben		601	0	10	0	31	13	54
Aktionsproben		777	0	1	0	4	1	6
04 01 Geflügel frisch, tiefgeföhrt		260	0	27	0	10	4	38
PEP		73	0	3	0	3	1	6
Handelsproben		187	0	24	0	7	3	32
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0
04 02 Zubereitungen aus Geflügelfleisch		239	0	28	0	11	9	46
PEP		69	0	12	0	4	0	16
Handelsproben		170	0	16	0	7	9	30
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0
04 03 Würste und Pökelprodukte aus Geflügelfleisch		114	0	2	8	12	4	21
PEP		42	0	0	5	3	1	7
Handelsproben		68	0	2	3	9	3	14
Aktionsproben		4	0	0	0	0	0	0
04 04 Geflügelfleischkonserven		19	0	0	3	2	0	4
PEP		2	0	0	0	0	0	0
Handelsproben		17	0	0	3	2	0	4
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0
04 05 Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus		8	0	0	0	2	0	2
PEP		1	0	0	0	1	0	1
Handelsproben		7	0	0	0	1	0	1
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0
04 Geflügel und Geflügelprodukte		640	0	57	11	37	17	111
PEP		187	0	15	5	11	2	30
Handelsproben		449	0	42	6	26	15	81
Aktionsproben		4	0	0	0	0	0	0
05 01 Pflanzliche Fette, Margarine		200	0	15	2	18	0	33
PEP		19	0	1	0	0	1	0
Handelsproben		74	0	1	2	18	0	19
Aktionsproben		107	0	13	0	0	0	13

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführung	bean-standete Proben	Vermehrungen mikro-biolog.	
05 02 Pflanzliche Öle	274	0	4	2	80	16	88	0
	PEP	98	0	2	1	32	4	34
Handelsproben	176	0	2	1	48	12	54	0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
05 03 Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	54	0	0	0	8	0	8	0
	PEP	11	0	0	1	0	1	0
Handelsproben	43	0	0	0	7	0	7	0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
05 04 Feinkostterzeugnisse	239	0	1	0	35	3	38	1
	PEP	65	0	0	0	14	0	0
Handelsproben	174	0	1	0	21	3	24	1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
05 05 Marinade, Dressing, emulgierter Saucen ohne Ei	58	0	0	0	13	0	13	0
	PEP	9	0	0	0	2	0	2
Handelsproben	49	0	0	0	11	0	11	0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
05 Fette, Öle und verwandte Produkte	825	0	20	4	154	19	180	1
	PEP	202	0	3	1	49	4	52
Handelsproben	516	0	4	3	105	15	115	1
	Aktionsproben	107	0	13	0	0	13	0
06 01 Getreide	288	6	5	0	10	1	21	1
	PEP	48	2	1	0	2	0	5
Handelsproben	74	2	4	0	8	1	14	1
	Aktionsproben	166	2	0	0	0	2	0
06 02 Erzeugnisse aus Getreide	284	1	7	0	36	1	43	0
	PEP	62	0	1	0	14	0	14
Handelsproben	137	1	6	0	22	1	29	0
	Aktionsproben	85	0	0	0	0	0	0
06 03 Stärke und Stärkeerzeugnisse	9	0	0	0	1	0	1	0
	PEP	3	0	0	0	0	0	2
Handelsproben	4	0	0	0	1	0	0	1
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführung	bean-standete Proben	Verunreinigungen mikro-biolog.	
06 04	Puddingpulver	30	0	0	0	0	0	0,0
	PEP	9	0	0	0	0	0	0,0
06 05	Handelsproben	21	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	115	0	1	1	20	0	66
	PEP	16	0	0	1	6	0	2
06	Handelsproben	98	0	1	0	14	0	63
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0
06	Getreide und Getreideprodukte	726	7	13	1	67	2	86
	PEP	138	2	2	1	22	0	26
06	Handelsproben	334	3	11	0	45	2	58
	Aktionsproben	254	2	0	0	0	2	141
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	336	1	3	2	17	0	20
	PEP	108	1	1	2	8	0	9
07 02	Handelsproben	107	0	2	0	8	0	10
	Aktionsproben	121	0	0	0	1	0	1
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	489	0	6	3	42	10	59
	PEP	209	0	4	1	9	4	17
07 03	Handelsproben	270	0	2	1	28	6	37
	Aktionsproben	10	0	0	1	5	0	5
07 03	Teigwaren	257	0	9	0	55	16	69
	PEP	93	0	7	0	22	10	29
07 04	Handelsproben	150	0	2	0	26	5	33
	Aktionsproben	14	0	0	0	7	1	7
07 05	Backtriebmittel	3	0	0	0	0	0	0
	PEP	1	0	0	0	0	0	0
07 05	Handelsproben	2	0	0	0	0	0	0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
07 05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	86	0	1	0	1	2	48
	PEP	11	0	1	0	1	0	0
07 05	Handelsproben	72	0	0	0	11	0	47
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführungs	bean-standete Proben	Verunreinigungen mikro-biolog.	
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	103	0	1	0	13	1	15
	PEP	28	0	0	0	4	0	0
	Handelsproben	71	0	1	0	9	1	11
07 07	Aktionsproben	4	0	0	0	0	0	0
	Teiglinge, Fertigfüllungen	88	0	1	0	1	2	4
	PEP	30	0	0	0	0	0	0
07	Handelsproben	58	0	1	0	1	2	4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
	Brot und Backwaren	1.362	1	21	5	140	29	180
07	PEP	480	1	13	3	44	14	61
	Handelsproben	730	0	8	1	83	14	106
	Aktionsproben	152	0	0	1	13	1	13
08 01	Zucker und Zuckerrüten	43	0	0	0	8	0	0
	PEP	5	0	0	0	0	0	0
	Handelsproben	37	0	0	0	8	0	0
08 02	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0
	Honig	536	0	1	18	40	28	71
	PEP	144	0	0	7	13	7	24
08	Handelsproben	155	0	0	4	12	5	16
	Aktionsproben	237	0	1	7	15	16	31
	Zucker und Honig	579	0	1	18	48	28	79
09 01	PEP	149	0	0	7	13	7	24
	Handelsproben	192	0	0	4	20	5	24
	Aktionsproben	238	0	1	7	15	16	31
09 02	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	67	0	1	0	5	5	11
	PEP	19	0	1	0	4	2	7
	Handelsproben	48	0	0	1	3	4	2
09 02	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	708	0	8	23	2	46	72
	PEP	566	0	8	21	1	40	63
09 02	Handelsproben	141	0	0	2	0	6	8
	Aktionsproben	1	0	0	1	0	1	0

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführung	bean-standete Proben	Vernierigungen mikro-biolog.	
09	Speiseeis	775	0	9	23	51	83	25
	PEP	585	0	9	21	5	42	70
	Handelsproben	189	0	0	2	1	9	23
	Aktionsproben	1	0	0	0	1	0	1
10 01	Kakao und Kakaokerzeugnisse	167	0	0	0	30	6	31
	PEP	47	0	0	0	15	4	15
	Handelsproben	120	0	0	0	15	2	16
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
10 02	Süßwaren	181	0	0	6	30	7	36
	PEP	12	0	0	2	4	0	5
	Handelsproben	138	0	0	2	21	6	25
	Aktionsproben	31	0	0	2	5	1	6
10	Kakao und Süßwaren	348	0	0	6	60	13	67
	PEP	59	0	0	2	19	4	20
	Handelsproben	258	0	0	2	36	8	41
	Aktionsproben	31	0	0	2	5	1	6
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	823	2	12	14	15	9	47
	PEP	61	0	0	0	1	0	1
	Handelsproben	264	0	4	1	14	9	27
	Aktionsproben	498	2	8	13	0	0	19
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	398	1	6	3	40	4	50
	PEP	57	0	0	0	8	1	8
	Handelsproben	240	1	6	3	32	3	42
	Aktionsproben	101	0	0	0	0	0	0
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	678	0	8	4	9	7	26
	PEP	48	0	0	0	0	0	0
	Handelsproben	179	0	3	0	9	7	18
	Aktionsproben	451	0	5	4	0	8	2
11 04	Obsterzeugnisse	292	0	3	10	61	1	65
	PEP	70	0	2	16	0	16	0
	Handelsproben	194	0	3	7	45	1	48
	Aktionsproben	28	0	0	1	0	0	19

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführung	bean-standete Proben	Vernierigungen mikro-biolog.	
11 05 Pilze	69	0	0	1	0	1	0	41 1,4
	PEP	3	0	0	0	0	0	0,0
Handelsproben	66	0	0	1	0	0	41	1,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0,0
11 06 Pilzerzeugnisse	87	0	0	14	0	0	71	16,1
	PEP	3	0	0	1	0	0	0,0
Handelsproben	56	0	0	13	0	0	49	23,2
	Aktionsproben	28	0	0	0	0	0	0,0
11 07 Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	32	1	0	6	0	8	2	3 25,0
	PEP	6	0	0	2	0	0	0,0
Handelsproben	26	1	0	4	0	6	2	3 23,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0,0
11 08 Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	130	0	6	0	7	4	15	3 11,5
	PEP	1	0	0	0	0	0	0,0
Handelsproben	116	0	6	0	7	4	15	3 12,9
	Aktionsproben	13	0	0	0	0	0	0,0
11 09 Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	120	3	4	0	11	2	18	1 15,0
	PEP	4	0	0	2	0	2	1 50,0
Handelsproben	95	3	4	0	8	1	15	1 15,8
	Aktionsproben	21	0	0	1	1	0	1 4,8
11 10 Kerne und Samen	110	0	1	1	15	0	16	5 14,5
	PEP	15	0	1	3	0	3	0 20,0
Handelsproben	66	0	1	0	12	0	13	1 19,7
	Aktionsproben	29	0	0	0	0	0	0 0,0
11 Obst und Gemüse	2.739	7	41	32	179	27	260	23 9,5
	PEP	268	0	0	3	33	1	33 12,3
Handelsproben	1.302	5	28	11	145	25	198	19 15,2
	Aktionsproben	1.169	2	13	18	1	29	4 2,5
12 01 Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	228	0	6	2	27	0	31	6 13,6
	PEP	50	0	0	3	0	3	4 6,0
Handelsproben	149	0	6	0	22	0	26	6 17,4
	Aktionsproben	29	0	0	2	2	0	0 6,9

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführungs	bean-standete Proben	Vermehrungen mikro-biolog.	
12 02	Spisesenf	73	0	0	14	0	0	18
	PEP	19	0	0	7	0	0	0
	Handelsproben	54	0	0	7	0	0	18
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	49	0	0	2	0	0	21
	PEP	6	0	0	0	0	0	0
	Handelsproben	38	0	0	2	0	0	16
	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	5
12	Gewürze und Würzmittel	350	0	6	43	0	47	6
	PEP	75	0	0	10	0	10	4
	Handelsproben	241	0	6	31	0	35	6
	Aktionsproben	34	0	2	2	0	2	34
13 01	Fruchtsäfte, Obstsaft, Fruchtkonzentrate	263	0	1	78	7	85	6
	PEP	139	0	0	44	3	47	3
	Handelsproben	123	0	1	0	34	4	38
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	160	0	0	1	32	1	33
	PEP	46	0	0	1	10	0	10
	Handelsproben	102	0	0	0	22	1	23
	Aktionsproben	12	0	0	0	0	0	0
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	423	0	1	3	110	8	118
	PEP	185	0	0	3	54	3	57
	Handelsproben	225	0	1	0	56	5	61
	Aktionsproben	13	0	0	0	0	0	0
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	138	0	0	0	14	0	0
	PEP	25	0	0	6	0	6	0
	Handelsproben	80	0	0	8	0	8	51
	Aktionsproben	33	0	0	0	0	0	10
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	246	0	0	0	22	0	22
	PEP	29	0	0	7	0	7	1
	Handelsproben	111	0	0	15	0	15	70
	Aktionsproben	106	0	0	0	0	0	44

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführung	bean-standete Proben	Vernureinigungen mikro-biolog.	
14 Kaffee und Tee		384	0	0	36	0	36	18
PEP		54	0	0	13	0	0	6
Handelsproben		191	0	0	23	0	0	121
Aktionsproben		139	0	0	0	0	0	54
15 01 Bier		180	0	3	36	11	42	11
PEP		127	0	3	30	11	36	11
Handelsproben		53	0	0	6	0	0	11
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0
15 02 Warengruppe derzeit nicht belegt		0	0	0	0	0	0	0
15 03 Spirituosen		290	0	7	9	99	0	103
PEP		165	0	6	7	73	0	76
Handelsproben		125	0	1	2	26	0	27
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0
15 04 Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol		94	0	0	27	1	27	1
PEP		33	0	0	18	1	18	1
Handelsproben		61	0	0	9	0	9	0
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0
15 Alkoholische Getränke		564	0	10	9	162	12	172
PEP		325	0	9	7	121	12	130
Handelsproben		239	0	1	2	41	0	42
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0
16 01 Natürliches Mineralwasser, Quellwasser		142	0	4	1	27	4	35
PEP		61	0	4	1	9	3	16
Handelsproben		81	0	0	18	1	19	0
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0
16 02 Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser		61	0	4	0	2	4	9
PEP		29	0	2	0	2	3	6
Handelsproben		32	0	2	0	1	3	3
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0
16 03 Eiswürfel		103	0	6	1	16	6	23
PEP		31	0	3	0	6	3	9
Handelsproben		72	0	3	1	10	3	14
Aktionsproben		0	0	0	0	0	0	0

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführung	bean-standete Proben	Vernureinigungen mikro-biolog.	
16 04	Trinkwasser	955	0	57	0	11	68	56
	PEP	98	0	11	0	2	13	11
	Handelsproben	62	0	5	0	1	6	5
	Aktionsproben	795	0	41	0	8	49	40
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.261	0	71	1	30	35	135
	PEP	219	0	20	1	11	14	44
	Handelsproben	247	0	10	0	19	13	42
	Aktionsproben	795	0	41	0	0	8	49
17 01	Essig	103	0	0	4	29	0	31
	PEP	24	0	0	1	10	0	11
	Handelsproben	79	0	0	3	19	0	20
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
17 02	Speisesalz	50	0	1	2	17	7	18
	PEP	15	0	0	0	8	2	8
	Handelsproben	35	0	1	2	9	5	10
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	115	0	4	5	17	3	22
	PEP	14	0	2	2	4	1	6
	Handelsproben	37	0	2	2	9	0	10
	Aktionsproben	64	0	0	1	4	2	6
17	Zusatzstoffe und Aromastoffe	268	0	5	11	63	10	71
	PEP	53	0	2	3	22	3	25
	Handelsproben	151	0	3	7	37	5	40
	Aktionsproben	64	0	1	4	2	6	0
18 01	Kindernährmittel	211	0	0	0	16	0	0
	PEP	41	0	0	0	2	0	2
	Handelsproben	83	0	0	0	12	0	12
	Aktionsproben	87	0	0	0	2	0	2
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	393	1	1	14	93	9	107
	PEP	65	0	0	7	28	4	32
	Handelsproben	238	0	1	7	43	4	51
	Aktionsproben	90	1	0	0	22	1	24

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführungs	bean-standete Proben	Vernureinigungen mikro-biolog.	
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	604	1	1	14	109	9	123
	PEP	106	0	0	7	30	4	34
	Handelsproben	321	0	1	7	55	4	63
	Aktionsproben	177	1	0	0	24	1	26
19 01	Kosmetische Mittel	840	0	9	25	161	139	264
	PEP	97	0	4	0	27	21	43
	Handelsproben	387	0	1	8	47	40	81
	Aktionsproben	356	0	4	17	87	78	140
19	Kosmetische Mittel	840	0	9	25	161	139	264
	PEP	97	0	4	0	27	21	43
	Handelsproben	387	0	1	8	47	40	81
	Aktionsproben	356	0	4	17	87	78	140
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	390	6	12	33	50	7	95
	PEP	18	0	0	2	0	2	0
	Handelsproben	211	6	6	8	14	3	35
	Aktionsproben	161	0	6	23	36	4	58
20 02	Spielwaren	484	19	2	81	124	50	164
	PEP	8	0	0	4	6	0	6
	Handelsproben	258	9	0	23	29	8	45
	Aktionsproben	218	10	2	54	89	42	113
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherstellung	34	0	0	0	15	15	0
	PEP	4	0	0	0	1	1	0
	Handelsproben	30	0	0	0	14	14	0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	40	0	0	0	0	0	0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0
	Handelsproben	40	0	0	0	0	0	0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
20	Gebrauchsgegenstände	948	25	14	114	174	72	274
	PEP	30	0	0	6	1	9	0
	Handelsproben	539	15	6	31	43	25	94
	Aktionsproben	379	10	8	77	125	46	171
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0

Anhang – Planproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführungs	bean-standete Proben	Vernureinigungen mikro-biolog.	
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	382	0	1	0	75	5	76
	PEP	134	0	1	0	26	3	27
	Handelsproben	246	0	0	0	49	2	49
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	2.328	9	53	0	47	91	198
	PEP	340	2	4	0	1	12	19
	Handelsproben	1.988	7	49	0	46	79	179
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
22	Verzehrfertige Lebensmittel	2.710	9	54	0	122	96	274
	PEP	474	2	5	0	27	15	46
	Handelsproben	2.234	7	49	0	95	81	228
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0
23 01	Rohe Eier	400	2	1	0	12	1	15
	PEP	70	0	0	0	1	0	1
	Handelsproben	63	0	0	0	8	0	8
	Aktionsproben	267	2	1	0	3	1	6
23 02	Eiproducte	76	0	0	0	3	0	3
	PEP	18	0	0	0	0	0	0
	Handelsproben	19	0	0	0	2	0	2
	Aktionsproben	39	0	0	0	1	0	1
23 03	Gekochte Eier	67	0	0	0	4	0	4
	PEP	8	0	0	0	2	0	2
	Handelsproben	59	0	0	0	2	0	2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0
23	Eier und Eiproducte	543	2	1	0	19	1	22
	PEP	96	0	0	0	3	0	3
	Handelsproben	141	0	0	0	12	0	12
	Aktionsproben	306	2	1	0	4	1	7
	Summe gesamt	22.695	69	468	349	2.124	696	3.295
	PEP	5.813	9	132	110	650	204	997
	Handelsproben	11.434	38	245	113	1.181	335	1.772
	Aktionsproben	5.448	22	91	126	293	157	526

Tabelle 16: Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	Begut- achtete Proben			Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			bean- stehende Proben in %	
		gesund- heits- schädl.	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführ- ung	andere	bean- stehende Proben	Verunreinigungen	ausländ. waren	andere	bean- stehende ausländ. Proben		
01.01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	128	1	29	0	8	8	39	20	2	38	14
01.02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	94	0	17	6	3	10	32	14	1	8	2
01.03	Fleischzubereitungen	110	0	11	1	10	8	30	10	1	19	5
01.04	Pökель- und Räucherfleisch	97	2	22	2	9	8	40	12	4	15	3
01.05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	162	5	29	2	10	8	49	21	4	34	14
01.06	Fleischkonserven	5	0	0	0	2	0	2	0	0	3	2
01.07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01.08	Naturdärme	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1
01.09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01.10	Wildbretterzeugnisse (inkl. Würste und Pökelwaren)	2	1	0	0	0	0	1	0	1	0	50,0
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	606	9	108	12	42	42	194	77	13	119	41
02.01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	86	6	15	1	4	8	28	6	4	54	20
02.02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	42	0	6	1	6	2	14	1	2	21	6
02.03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	19	0	3	0	0	4	7	2	1	11	3
02.04	Süßwasserfischerzeugnisse	10	0	1	0	0	1	2	1	0	3	20,0
02.05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	56	0	1	0	2	5	8	1	0	34	5
02.06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
02.07	Konserven, Marinaden der gesamten Warengruppe	13	0	1	0	2	0	3	0	0	7	2
02	Fisch	228	6	27	2	14	20	62	11	7	131	37
03.01	Milch	43	0	9	0	0	2	11	5	0	0	25,6
03.02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	68	2	6	0	4	5	16	2	1	16	3
03.03	Käse	217	5	40	0	18	5	65	31	8	76	20
03.04	Butter, -zubereitungen, Butterschmalz	19	1	1	3	1	7	2	0	6	0	36,8
03	Milch und Milchprodukte	347	8	56	1	25	13	99	40	9	98	23
04.01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	112	0	26	0	2	5	32	17	2	31	5
04.02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	49	6	8	0	0	6	20	8	7	10	3
04.03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	26	0	7	0	7	3	14	4	2	12	8
04.04	Geflügelfleischkonserven	2	0	0	0	2	0	0	0	2	2	100,0
04.05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischex- trakte und Suppen daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	189	6	41	0	11	14	68	29	11	55	18
												36,0

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
		begut- achtete Proben	gesund- heits- schädl.	Zusam- men- ge- eignet	Kennzeich- nung / Irreführung	bean- standete Proben	Verunreinigungen	ausländ. waren	bean- standete ausländ. Proben	
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	13	0	4	0	0	4	0	3	4
05 02	Pflanzliche Öle	37	0	3	1	10	1	13	0	18
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	2	0	0	0	1	1	0	0	1
05 04	Feinkosterzeugnisse	34	0	1	0	7	1	9	0	0
05 05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	16	0	0	0	1	2	3	0	0
05 Fette, Öle und verwandte Produkte		102	0	8	1	19	5	30	0	4
06 01	Getreide	36	2	7	0	5	1	14	0	4
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	40	1	4	0	7	0	11	0	5
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	1	0	0	0	1	0	1	0	1
06 04	Puddingpulver	1	0	0	0	1	0	1	0	1
06 05	Müsli, Müsliriegel	16	0	2	1	2	0	5	0	1
06 Getreide und Getreideprodukte		94	3	13	1	16	1	32	0	10
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingeback	57	4	10	1	8	2	23	4	5
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	97	3	6	0	20	5	29	3	2
07 03	Teigwaren	32	0	4	0	9	4	15	1	2
07 04	Backtriebmittel	2	0	0	0	0	0	0	0	0
07 05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	11	1	1	0	3	0	5	0	2
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	20	1	2	1	12	0	15	1	0
07 07	Teiglinge, Fertigfüllungen	11	0	1	0	2	0	3	1	0
07 Brot und Backwaren		230	9	24	2	54	11	90	10	11
08 01	Zucker und Zuckerkarten	12	0	0	0	6	0	6	0	0
08 02	Honig	5	0	1	2	1	0	2	0	1
08 Zucker und Honig		17	0	1	2	7	0	8	0	1
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	18	0	0	1	0	1	2	0	0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	31	1	2	1	1	4	7	3	2
09 Speiseeis		49	1	2	2	1	5	9	3	2
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	53	0	2	0	29	5	33	0	0
10 02	Süßwaren	22	2	0	0	6	1	8	0	1
10 Kakao und Süßwaren		75	2	0	35	6	41	0	1	37
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	99	0	25	0	3	6	33	3	4
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	75	2	7	0	11	3	22	6	2
11 03	Obst frisch oder tiefgefroren	66	0	23	0	2	4	28	1	1
11 04	Obsterzeugnisse	37	0	6	4	8	1	18	0	4
11 05	Pilze	7	0	2	0	0	0	2	0	0

Anhang – Verdachtsproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe			Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführungs	bean-standete Proben	Verunreinigungen	
11.06	Pilzerzeugnisse	6	0	2	0	0	2	33,3
11.07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	4	0	1	0	2	1	50,0
11.08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	42	0	12	0	3	16	38,1
11.09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosnuss, Salznüsse	23	0	5	0	4	9	39,1
11.10	Kerne und Sämen	36	1	3	1	2	6	16,7
11	Obst und Gemüse	395	3	86	5	34	18	34,9
12.01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	40	1	4	1	10	6	21
12.02	Speisesenf	6	0	0	0	1	0	3
12.03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	0	0	0	0	0	0	0,0
12	Gewürze und Würzmittel	46	1	4	1	11	6	47,8
13.01	Fruchtsäfte, Obstsaft, Fruchtkonzentrate	31	0	4	0	2	3	29,0
13.02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	27	0	2	0	4	2	25,9
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	58	0	6	0	6	5	27,6
14.01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	10	0	0	0	2	0	0
14.02	Tee, teeähnlich. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	19	0	2	0	14	0	12
14	Kaffee und Tee	29	0	2	0	16	0	58,6
15.01	Bier	14	0	0	0	4	1	0
15.02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0,0
15.03	Spirituosen	8	0	0	0	4	0	50,0
15.04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	5	0	0	0	1	0	20,0
15	Alkoholische Getränke	27	0	0	0	9	1	37,0
16.01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	21	0	0	1	0	2	9,5
16.02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	1	0	1	0	1	0	100,0
16.03	Eiswürfel	13	0	1	0	4	5	38,5
16.04	Trinkwasser	144	0	12	0	0	15	10,4
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	179	0	14	1	8	23	12,8
17.01	Essig	4	0	0	0	1	0	25,0
17.02	Spisesalz	13	0	2	6	8	2	69,2
17.03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	10	0	3	1	0	3	30,0
17	Zusatzstoffe und Aromastoffe	27	0	5	7	9	3	48,1
18.01	Kindernährmittel	18	0	2	0	6	1	50,0
18.02	Nahrungsergänzungsmittel	46	0	4	1	24	1	58,7
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	64	0	6	1	30	2	56,3

Anhang – Verdachtsproben

Warengruppe	Waren	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
		begutachtete Proben	gesundheits-schädl.	Zusam-men-setz.	Kennzeich-nung / Irreführungs	bean-standete Proben	Verunreinigungen	ausländ.- andere	ausländ. Waren	
19 01 Kosmetische Mittel	43	2	1	0	27	12	32	0	2	39
19 Kosmetische Mittel	43	2	1	0	27	12	32	0	2	39
20 01 Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	47	10	5	4	5	8	27	0	0	39
20 02 Spielwaren	31	1	2	16	20	8	26	0	0	30
20 03 Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherstellung	110	1	0	0	0	96	97	1	0	47
20 04 Sonstige Gebrauchsgegenstände	2	0	0	0	1	0	0	0	0	1
20 Gebrauchsgegenstände	190	12	7	20	26	112	151	1	0	117
21 Warenguppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01 Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	94	1	7	0	7	3	17	3	1	40
Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	1.010	10	65	1	6	46	127	45	6	160
22 Verzehrfertige Lebensmittel	1.104	11	72	1	13	49	144	48	7	200
23 01 Rohe Eier	42	2	0	0	1	1	4	2	0	13
23 02 Eiproducte	7	1	0	0	0	0	1	1	0	6
23 03 Gekochte Eier	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23 Eier und Eiproducte	50	3	0	0	1	1	5	3	0	19
Gesamt	4.149	76	485	59	407	333	1.240	260	118	1.369
										520
										29,9

Tabelle 17: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE		
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung
0101	Fleischereien und Fleischverarbeiter	2.664	1.263	910	100	4	43	37
0102	Wildbretverarbeiter, -händler	85	20	16	4	0	0	3
0106	Fleisch-, Wurst- und Innereiengroßhändler	67	19	12	2	0	0	1
0107	Fleisch- und Wurstverkaufsstellen	1.175	395	312	47	0	24	6
0108	Darmgroßhändler	19	2	2	0	0	0	0
0201	Be- und Verarbeiter von Fischen (Z)	31	53	24	3	0	1	0
0202	Fischerzeugnisse-Großhändler	26	6	5	1	0	0	1
0203	Fischeinzellhändler	194	53	45	5	1	6	1
0204	Be- und Verarbeiter von Fischen	99	62	43	1	0	0	0
0205	Erzeugungs- und Bearbeitungsbetriebe von Froschschenkeln und Schnecken	3	2	1	0	0	0	0
0301	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe (Z)	597	705	411	45	2	26	1
0302	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe	1.152	507	403	30	0	14	1
0303	Milcherzeugnisse-Großhändler	20	2	2	0	0	0	0
0304	Milch- und Käseproduzierer	11	0	0	0	0	0	0
0402	Geflügelfleischgroßhändler	12	3	2	0	0	0	0
0403	Eier, Geflügelfleischscheinzelhändler	108	10	9	1	0	2	0
0404	Eiproduktehersteller (Z)	9	16	9	2	0	1	0
0405	Flüssigerhersteller (Z)	19	7	6	0	0	0	0
0406	Ei-Packstellen (Z)	461	405	288	3	0	0	3
0501	Speiseölhersteller und -abfüller	217	113	87	18	0	0	1
0502	Margarinehersteller	1	2	1	0	0	0	0
0503	Speisöl- und Pflanzenfettgroßhändler	23	2	2	0	0	0	0
0504	Mayonnaisehersteller	3	1	1	0	0	0	0
0505	Hersteller von Feinkostereignissen	42	39	24	9	1	4	0
0601	Mühlen	146	43	37	6	0	1	2
0602	Getreide- und Mahlproduktegroßhändler	59	24	15	1	0	0	2
0603	Stärkehersteller	6	1	1	0	0	0	0
0701	Brot- und Backwarenfabriken	41	47	27	4	0	1	4
0702	Teigwarenfabriken und -hersteller	146	115	86	15	0	4	1
0703	Bäckereien	1.989	936	685	51	9	100	1
0704	Konditoreien	914	807	579	48	11	71	8

Anhang – Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE		
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung
08 01	Zuckerfabriken	3	2	1	0	0	0	0
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	2.465	287	250	22	0	13	23
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	5	4	4	1	0	0	3
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	512	379	294	42	0	56	8
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisersverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	520	94	69	7	0	7	0
10 01	Schokoladewarenfabriken und -hersteller	50	36	25	6	0	1	0
10 02	Zuckerwarenfabriken und -hersteller	19	14	11	5	0	1	2
10 03	Schokolade- und Zuckerwarenhandel	185	45	34	4	0	0	4
11 01	Gemüse-, Obst- und Pilzgroßhändler	384	122	110	15	0	1	8
11 02	Gemüse-, Obst- und Pilzeinzellhändler	406	100	83	6	1	4	0
11 03	Obstverarbeiter	367	161	116	20	1	2	4
11 04	Gemüseverarbeiter	206	101	71	1	0	0	1
11 05	Pilzverarbeiter	11	4	3	0	0	0	2
11 06	Hersteller von Gemüse (Z)	7	3	2	0	0	0	0
12 01	Gewürzhersteller	59	26	22	6	0	4	14
12 02	Gewürzgroßhändler	26	5	4	0	0	0	0
12 03	Senfhersteller	21	11	9	3	0	0	4
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	209	60	47	16	0	1	2
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	92	35	30	3	0	0	4
14 02	Teeabpacker	143	27	22	7	0	0	7
15 01	Brauereien	234	85	64	23	0	2	0
15 02	Weinhändler	34	2	2	0	0	0	0
15 03	Spirituosenhersteller	875	142	122	23	0	0	41
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	73	25	18	2	0	0	3
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	22	12	9	6	0	1	13
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	41	14	12	2	0	1	0
17 01	Essigersteller	38	20	11	3	0	0	1
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmittei	19	7	5	1	0	0	1
17 03	Salinen	2	0	0	0	0	0	0
17 04	Zusatzstoffhersteller	33	11	8	0	0	0	0
17 05	Zusatzstoff- und Aromengroßhändler	9	3	2	0	0	1	2

Anhang – Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE			Betriebe mit Verstößen in %		
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung			
18 01 NEM	Hersteller diät. Lebensmittel, Kindernahrung,	41	16	16	4	0	0	2	10	0	25,0
18 02 NEM	Großhändler diät. Lebensmittel, Kindernahrung,	159	23	23	8	0	0	1	37	2	34,8
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	697	162	137	32	0	0	4	67	4	23,4
18 04 Fitness-Studios		553	58	58	0	0	0	0	0	0	0
18 05	Hersteller von Kindernahrung	2	11	2	1	0	0	0	1	0	STP zu klein
18 06	Hersteller von NEM	46	28	24	7	0	0	0	15	2	29,2
19 01	Hersteller von kosmetischen Mitteln	325	141	113	21	0	0	0	24	22	18,6
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	257	40	30	2	0	0	0	2	0	6,7
19 03	Drogerien, Parfumerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.035	316	267	68	0	0	9	77	24	25,5
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstutute	4.161	194	191	5	0	0	1	6	2	2,6
19 05 Apotheken		1.046	73	69	9	0	0	1	11	0	13,0
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	168	28	24	3	0	0	4	0	0	12,5
20 02	Hersteller von Spielzeug	40	9	7	1	0	0	1	1	0	14,3
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	36	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	153	23	22	8	0	0	8	4	0	36,4
20 05	Großhändler von Spielzeug	67	10	9	7	0	0	3	3	3	77,8
20 06	Großhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	81	10	10	2	0	0	0	3	0	20,0
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	391	65	53	10	0	0	29	31	20	18,9
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	781	121	109	23	0	0	9	15	12	21,1
20 09	Einzelhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	1.193	197	169	38	0	0	24	38	53	22,5
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.851	2.656	2.308	32	5	106	0	3	16	1,4
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.922	1.267	1.173	2	0	4	0	1	1	0,2
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession nach der Gewerbeordnung	4.409	219	201	2	1	1	0	0	2	1,0
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	24.814	9.592	7.394	496	63	1.771	7	39	364	6,7

Anhang – Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE		
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	36.631	10.869	8.962	444	40	819	10
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	531	431	270	19	1	41	1
22 07	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	789	276	260	3	0	4	0
22 08	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	1.947	539	490	1	0	0	0
23 01	Lager- und Kühlhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 – Logistikzentren, auch Lagerhaltung Spediteure)	446	121	85	3	0	2	0
23 04	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Fische (Z)	4	0	0	0	0	0	0
23 05	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Milch und Milchprodukte (Z)	3	0	0	0	0	0	0
23 06	Großmärkte, Verteilzentren	52	21	13	1	0	0	2
24 01	Lebensmittelgroßhändler	734	310	176	45	0	13	12
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	15.023	6.053	4.637	843	16	431	63
24 03	Getränkegroßhändler	433	62	55	2	0	0	0
25 01	Revisionen von nicht ortsfesten Verkaufsständen	2.848	1.078	636	74	0	35	14
26 01	Revisionen von sonstigen Betrieben	1.599	281	210	14	0	0	8
26 02	Revisionen von Zeltfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	1.915	594	388	2	0	2	3
27 02	Direktvermarkter von Fisch	135	28	23	0	0	0	0
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	230	51	39	4	0	4	0
27 05	Direktvermarkter von Eiern	991	91	85	1	0	0	1
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	3.041	472	372	10	0	7	3
28 01	Revisionen von W/As mit > 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich bzw. mehr als 5000 versorgte Personen	324	25	20	0	0	0	0
28 02	Revisionen von W/As mit > 1000 und ≤ 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich	717	80	60	3	0	0	0
28 03	Revisionen von W/As mit ≤ 100 m ³ verteilter Wassermenge täglich	4.152	388	360	27	0	0	5
Summe		138.182	44.527	35.057	2.899	156	3.613	318
							2.235	1.609
								8,3

STP zu klein: Stichprobe für eine %-mäßige Auswertung zu klein (weniger als fünf kontrollierte Betriebe)
(Z) zulassungspflichtige Betriebe

Tabelle 18: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Gesamt	Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führen	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Dokumentationsmängel	Hygiene- mängel	Bauliche Mängel	Andere Mängel
Kühlhäuser Umpackzentren										
0	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	72	61	118	11	3	5	0	0	3
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	45	36	151	73	32	30	8	30	3
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	16	11	15	9	3	5	1	1	0
	ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	35	26	50	53	25	12	11	11	5
Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe										
I / III	Schlachtung bis 10 GVE/a	1.849	1.142	1.179	566	232	169	76	76	89
	Schlachtung 11-300 GVE/a	1.289	982	1.841	786	195	312	140	140	139
	Schlachtung 301-1.000 GVE/a	65	55	342	190	33	106	20	20	31
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	27	23	337	174	15	98	28	28	33
	Schlachtung über 5.000 GVE/a	45	45	1.749	883	69	519	148	148	147
Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe										
II	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	13	10	12	3	0	0	1	1	2
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	7	6	27	1	0	1	0	0	0
	Mehr als 150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	8	8	344	112	10	80	12	12	10
Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe										
I / II / III	Produktion von bis zu 25 t entbeintem Fleisch/a	705	475	616	166	61	55	38	38	12
	Produktion von mehr als 25-50 t entbeintem Fleisch/a	293	189	467	225	55	96	35	35	39
	Produktion von mehr als 50-250 t entbeintem Fleisch/a	87	69	806	118	26	66	16	16	10
	Produktion von mehr als 250 t entbeintem Fleisch/a	129	121	5.513	1.490	146	926	250	250	168
Wildbearbeitungsbetriebe										
IV	Bearbeitung bis zu 250 t Wildfleisch/a	155	75	249	70	20	36	5	5	9
	Bearbeitung mehr als 250 t Wildfleisch/a	5	5	139	18	5	10	2	2	1
V	Herstellung von Faschiertem	63	61	1.721	605	78	352	115	115	60
VI	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken	532	238	751	333	152	91	58	58	32

Anhang – Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße fühnten	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Dokumentationsmängel	Hygiene- mängel	Bauliche Mängel	Andere Mängel
	Produktion mehr als 150-250 t Fleischherzeugnisse/a	36	33	348	199	25	116	36	22
	Produktion mehr als 250 t Fleischherzeugnisse/a	86	79	3.183	710	80	365	150	115
	Trockensuppen/Fleischextrakte	3	2	5	0	0	0	0	0
Tierische Fette und Griebcn									
XII	Sammler	3	1	11	0	0	0	0	0
	Verarbeiter	6	4	14	1	0	0	0	1
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	13	11	23	9	2	2	5	0
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	27	13	24	5	2	1	2	0
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	139	90	95	50	12	15	21	2
	Summe	**	3.871	20.130	6.860	1.281	3.468	1.178	933

** Insgesamt gibt es 5.753 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.974 Standorten

Hygienekontrollen gemäß § 31 Abs.1 LMSVG	
Sektion 0	Betriebe mit allgemeinen Aktivitäten: Kühl- und Umpackzentren, Großhandelsmärkte
Sektion VI	Fleischerzeugnisse: Verarbeitungsbetriebe
Sektion XII	Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben
Sektion XIII	Bearbeitete Mägen, Därme und Blasen
Sektion XIV	Gelatine
DV	Geflügel und Kaninchen: Direktvermarkter

Tabelle 19: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben

(Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I)

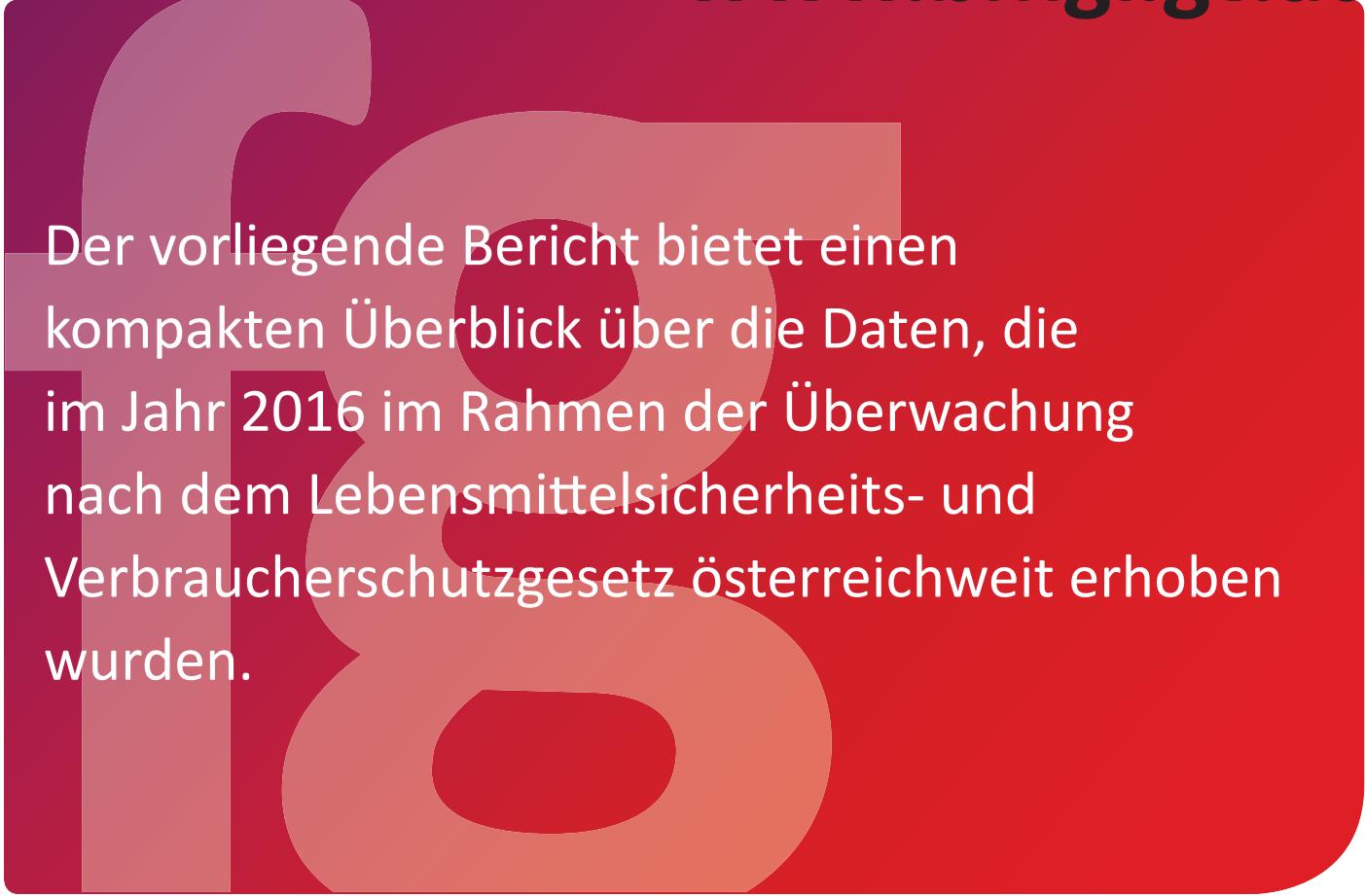
Art der Erzeugerbetriebe	Anzahl der kontrollierten Betriebe	Anzahl an Kontroll- besuchten	Zahl der Erzeuger- betriebe, die Milch geliefert haben	Zahl der Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anhang III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Anzahl der Nachweise von Hemmstoffen	Anzahl der Betriebe mit Hygienemängeln
Erzeugerbetriebe, die Kuhmilch produzieren	2.230	2.356	30.784	162	229	388
Erzeugerbetriebe, die Schafmilch produzieren	22	22	147	1	0	2
Erzeugerbetriebe, die Ziegenmilch produzieren	29	30	402	0	0	2
Erzeugerbetriebe, die Rohmilch zu Schulmilch verarbeiten	65	72	30	0	0	12
Summe	2.346	2.480	31.363	163	229	404

Tabelle 20: Untersuchte Schlachtungen

	Zahl der untersuchten Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen		Zahl der bakteriologischen Untersuchungen	% genussuntauglich
		genusstauglich	genusstauglich nach Brauchbarmachung		
Fohlen	300	300	-	-	0,0
Pferde und andere Einhufer	302	295	-	7	1
Einhufer insgesamt	602	595	-	7	1
Kälber männlich	36.785	36.622	-	163	8
Kälber weiblich	23.207	23.115	-	92	1
Kälber insgesamt	59.992	59.737	-	255	9
Stiere	271.273	270.871	10	392	55
Ochsen	31.971	31.954	1	16	1
Kalbinen	115.345	115.170	10	165	22
Kühe	207.944	206.340	63	1.541	297
Rinder insgesamt	626.533	624.335	84	2.114	375
Schweine insgesamt	5.197.563	5.188.344	209	9.010	8
darunter Zuchtsauen	86.849	85.971	13	865	1
Lämmer	117.967	117.943	-	24	-
Schafe	12.773	12.751	-	22	1
Schafe insgesamt	130.740	130.694	-	46	1
Ziegen	7.304	7.293	1	10	-
Wildschweine aus Farmwildhaltung	696	696	-	-	-
Wildwiederkäuer aus Farmwildhaltung	4.905	4.882	-	23	-
Hühner	79.604.186	78.733.945	-	870.241	-
Puten	1.390.236	1.380.437	-	9.799	-
Sonstiges Geflügel	16.666	16.658	-	8	-
Hauskaninchen	10	10	-	-	-

Quelle: Statistik Austria; % genussuntauglich aus den Statistik-Austria-Daten zur besseren Orientierung berechnet

www.bmgf.gv.at



Der vorliegende Bericht bietet einen kompakten Überblick über die Daten, die im Jahr 2016 im Rahmen der Überwachung nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz österreichweit erhoben wurden.

