



LEBENSMITTELSICHERHEITSBERICHT 2017

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN AUS ÖSTERREICH

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK)
AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

BERICHT NACH § 32 ABS. 1 LMSVG

Für den Inhalt verantwortlich:

Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMASGK)

Koordination:

DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Redaktion:

Dr. Ulrich Herzog (BMASGK)

Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMASGK)

DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Dr. Martin Luttenfeldner (BMASGK)

Mag. Rudolf Scherzer (BMASGK)

Dr. Hans Peter Stüger (AGES)

Dr.ⁱⁿ Christa Wentzel (AGES)

weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Mag.^a Sonja Dichtl (BMASGK)

Mag. Manfred Ditto (BMASGK)

Mag.^a Antonia Griesbacher (AGES)

Dr.ⁱⁿ Karin Gromann

Dr.ⁱⁿ Marina Mikula (BMASGK)

Mag.^a Laura-Maria Müller (AGES)

DIⁱⁿ Lisa Stadlmüller (AGES)

INHALT

Abkürzungsverzeichnis	4
Tabellenverzeichnis	5
Abbildungsverzeichnis	5
Vorwort.....	6
1 Zusammenfassung	7
2 Einleitung	9
3 System der Lebensmittelkontrolle	10
3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne.....	14
3.2 Durchführung der Kontrolle	14
3.3 Untersuchung und Begutachtung	16
3.4 Ressourcen (bezogen auf 2017).....	18
3.5 Maßnahmen	18
3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission.....	19
4 Kontrollergebnisse.....	22
4.1 Ergebnisse Planproben	22
4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes.....	28
4.3 Schwerpunktthemen	30
4.4 Proben aus biologischer Produktion	38
4.5 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln.....	39
4.6 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen	40
4.7 Importkontrollen	40
4.8 Verdachtsproben	43
4.9 Revisionen	43
4.10 Gesundheitsschädliche Proben	44
4.11 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit.....	45
5 Anhang	47

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AAC	Administrative Assistance and Cooperation System
AAC FF	Administrative Assistance and Cooperation System Food Fraud
AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BMASGK	Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
BMGF	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
DIPN	Diisopropyl-naphthalin
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
E. coli	<i>Escherichia coli</i>
EK	Europäische Kommission
EU	Europäische Union
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
GVE	Großvieheinheiten
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
ICSMS	Information and Communication System on Market Surveillance
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)
OTA	Ochratoxin A
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
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

TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit	7
Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben	8
Tabelle 3: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen	8
Tabelle 4: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen	15
Tabelle 5: Personal für Untersuchung und Begutachtung von Proben gemäß LMSVG (in VZÄ)	18
Tabelle 6: Kapitel im ÖLMB	19
Tabelle 7: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP	21
Tabelle 8: Schwerpunktaktionen	30
Tabelle 9: Untersuchungsergebnisse von Proben aus biologischer Produktion	39
Tabelle 10: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel	40
Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln	42
Tabelle 12: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln	42
Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen	43
Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben	44
Tabelle 15: Proben gesamt	48
Tabelle 16: Planproben	53
Tabelle 17: Verdachtsproben	72
Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe	77
Tabelle 19: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan	83
Tabelle 20: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben	86
Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen	87

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich	11
Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich	12
Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich	13

VORWORT

Sehr geehrte Damen und Herren!



© Johannes Zinner

Als Bundesministerin für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz liegt mir das Thema gesunde und sichere Ernährung besonders am Herzen. Schließlich bildet sie eine wesentliche Säule, um die Gesundheit der Österreicherinnen und Österreicher zu verbessern und langfristig zu erhalten. Mir ist wichtig, das Vertrauen der Bevölkerung

in sichere Lebensmittel zu stärken und weiter auszubauen. Aufgrund der gebündelten Daten, die dieser Bericht jährlich bereitstellt, dient er jedem Leser als profunde Quelle bezüglich der Sicherheit von Lebensmitteln in Österreich.

Österreich ist seit langem dafür bekannt, dass es Lebensmittel in höchster Qualität und unter Einhaltung strengster Sicherheitsstandards produziert, bereitstellt und exportiert. Nicht nur deshalb wird auch künftig verstärkt auf eine Weiterentwicklung der österreichischen Standards und der Maßnahmen zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit Bedacht genommen.

Konsumentinnen und Konsumenten muss es ermöglicht werden umfassend über die Zusammensetzung und Inhaltsstoffe ihrer Nahrungsmittel informiert zu sein, um eigenverantwortlich Entscheidungen treffen zu können. Daher ist eine Verbesserung der Kennzeichnung von Lebensmittel zwingend notwendig, um dieses Ziel zu erreichen.

Die Sicherheit der Lebensmittel in Österreich hat für

mich größte Priorität. Erreicht wird dieses Ziel durch flächendeckende amtliche Überprüfungen von Betrieben im Lebensmittelbereich und strenge Lebensmittelkontrollen. Detaillierte Ergebnisse über die erhobenen Daten sind im aktuellen Jahresbericht zur Lebensmittelsicherheit zu finden, u. a. wurden 47.625 Betriebskontrollen von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder durchgeführt und dabei 28.026 Proben untersucht. Der genauen Analyse der gesundheitsschädlichen Proben ist ein eigenes Kapitel im Lebensmittelsicherheitsbericht gewidmet.

Länder, AGES und Bund haben den Jahresbericht zur Lebensmittelsicherheit gemeinsam erarbeitet. Die sorgfältigen Kontrollen aller mit der Lebensmittelsicherheit betrauten Personen helfen, auch weiterhin den hohen Standard der Lebensmittel in Österreich zu halten und zum Schutz der Gesundheit der österreichischen Bevölkerung beizutragen.

Für diese gute Zusammenarbeit spreche ich allen Beteiligten meine Wertschätzung und meinen Dank aus.

Ihre

Mag.^a Beate Hartinger-Klein

Bundesministerin für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz

1 ZUSAMMENFASSUNG

Im Lebensmittelsicherheitsbericht 2017 sind die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen im Jahr 2017 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 Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK). Die Kontrollen erfolgen geplant unter Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips und des risikobasierten Ansatzes und mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheit und den Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Irreführung zu gewährleisten.

2017 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 47.625 Betriebskontrollen durchgeführt und 28.026 Proben von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 8.324 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben (ohne Vorarlberg) und 2.426 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 23.127 Proben (82,5 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 117 Proben (0,4 %) beurteilt, 891 Proben (3,2 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und zur Irre-

führung geeignete Informationen bei 2.813 Proben (10,0 %). Bei 376 Proben (1,3 %) entsprach die Zusammensetzung nicht und 1.233 Proben (4,4 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. HygieneVO, Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, TrinkwasserVO) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 17,5 %.

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

Beispielsweise zeigt eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,5 % lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. 47 der 117 gesundheitsschädlichen Proben (40,2 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen und Hygienemängeln beanstandet. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in 25 Proben (21,4 %). Die 21 gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (18,0 %) entfielen größtenteils auf Spielwaren. 19 Beanstandungen (16,2 %) wegen Kontaminanten waren fast ausschließlich auf PAK und vereinzelt auf 3-MCPD und 3-MCPD-Ester zurückzuführen. Fünf Proben (4,3 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. wegen ihrer Zusammensetzung als gesundheitsschädlich beurteilt. Keine Probe war wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 1: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2015	29.074	93	0,3 %
	2016	26.844	145	0,5 %
	2017	28.026	117	0,4 %
Planproben	2015	24.632	43	0,2 %
	2016	22.695	69	0,3 %
	2017	23.557	48	0,2 %
Verdachtsproben	2015	4.442	50	1,1 %
	2016	4.149	76	1,8 %
	2017	4.469	69	1,5 %

Der Anteil aller beanstandeten Proben stieg von 2015 bis 2017 von 16,6 % auf 17,5 %. Dies war vor allem auf einen Anstieg bei Proben mit Kenn-

zeichnungsmängeln und irreführenden Informationen zurückzuführen.

Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben

Jahr	gesamt	gesundheits- schädlich	ungeeignet	Beanstandungsquote in %		
				Zusammen- setzung	Kennzeichnung/ Irreführung	andere
2015	16,6	0,3	3,4	1,3	9,0	4,0
2016	16,9	0,5	3,5	1,5	9,4	3,9
2017	17,5	0,4	3,2	1,3	10,0	4,4

Im Jahr 2017 wurden durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden 36.839 Betriebe kontrolliert. Insgesamt wiesen 3.058 Betriebe (8,3 % der kontrollier-

ten Betriebe) Verstöße auf. Damit ist der Anteil an Betrieben mit Verstößen gleich hoch wie 2016.

Tabelle 3: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %
2015	36.632	3.105	8,5
2016	35.057	2.899	8,3
2017	36.839	3.058	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 Revisi-

onen, 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 und Unternehmer in der gesamten EU haben die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Sie müssen Systeme implementieren, die die Einhaltung der Vorgaben überwachen und sicherstellen. Auch die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Zutaten muss auf jeder Stufe der Verarbeitung bis hin zur Abgabe der Waren an die Endverbraucherinnen und Endverbraucher gewährleistet sein.

Mit dem amtlichen Kontrollsystem 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.

Anzumerken ist, dass mit 8.1.2018 die Änderung (BGBl. I Nr. 164/2017) zum Bundesgesetz über die Zahl, den Wirkungsbereich und die Einrichtung der Bundesministerien (Bundesministeriengesetz BGBl. I Nr. 76/1986) in Kraft getreten ist und die entsprechenden Anpassungen vorgenommen wurden.

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 Kärnten und Vorarlberg (Abbildungen 1, 2 und 3). Die AGES unterstützt das BMASGK 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, AAC, AAC FF). 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 BMASGK. 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 Kontrollsystemen 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 und Konsumenten 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 und das ICSMS (für Spielzeug und kosmetische Mittel). So können Mängel im unionsweiten Warenverkehr rasch erkannt, Maßnahmen gesetzt und eventuelle Auswirkungen auf die Konsumentinnen und Konsumenten so gering wie möglich gehalten werden. Die Warnmeldungen werden von der EK überblicksmäßig auch der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

([RAPEX notifications](#))

([RASFF Portal](#))

([Website von ICSMS](#))

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

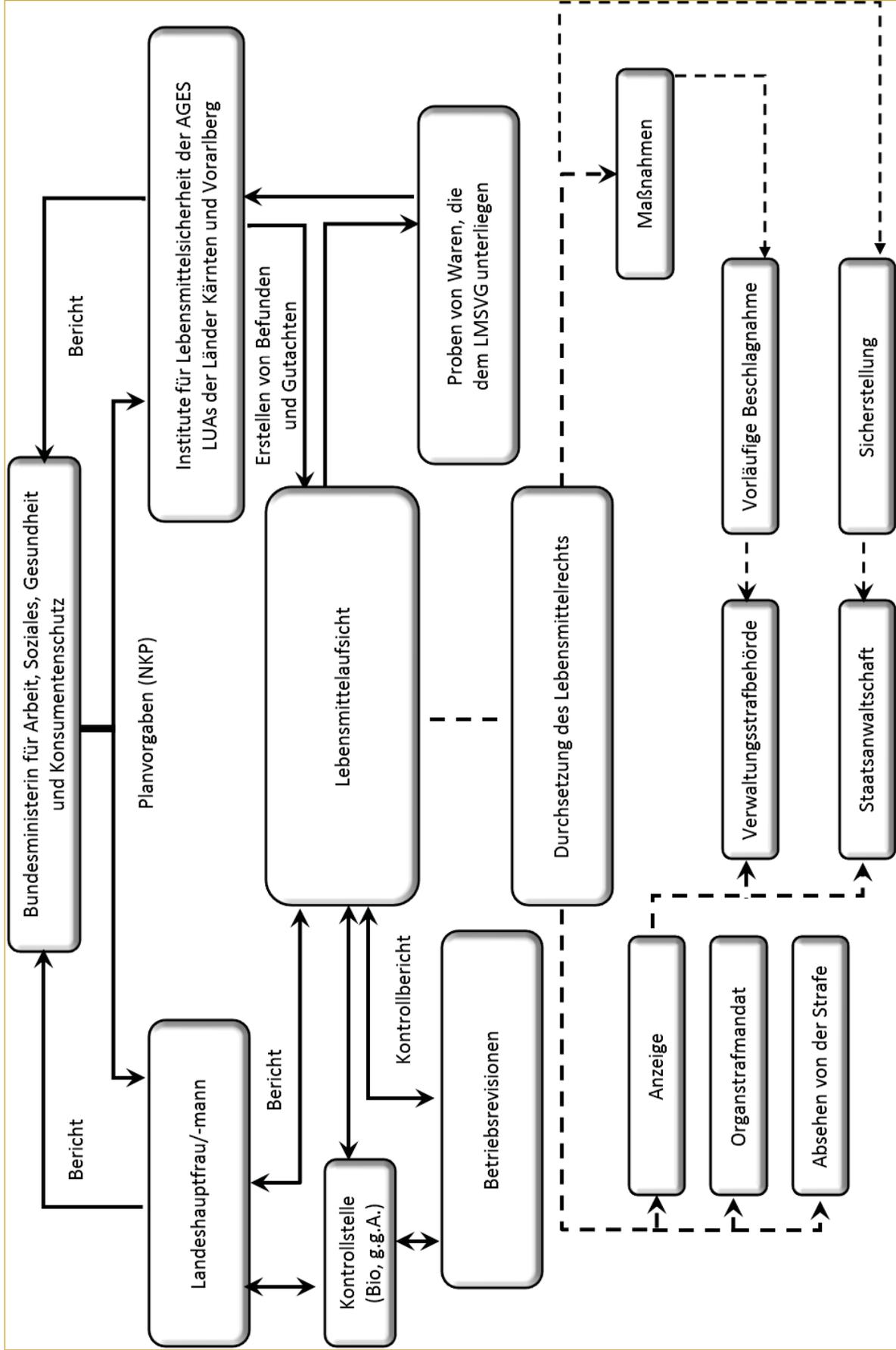


Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich

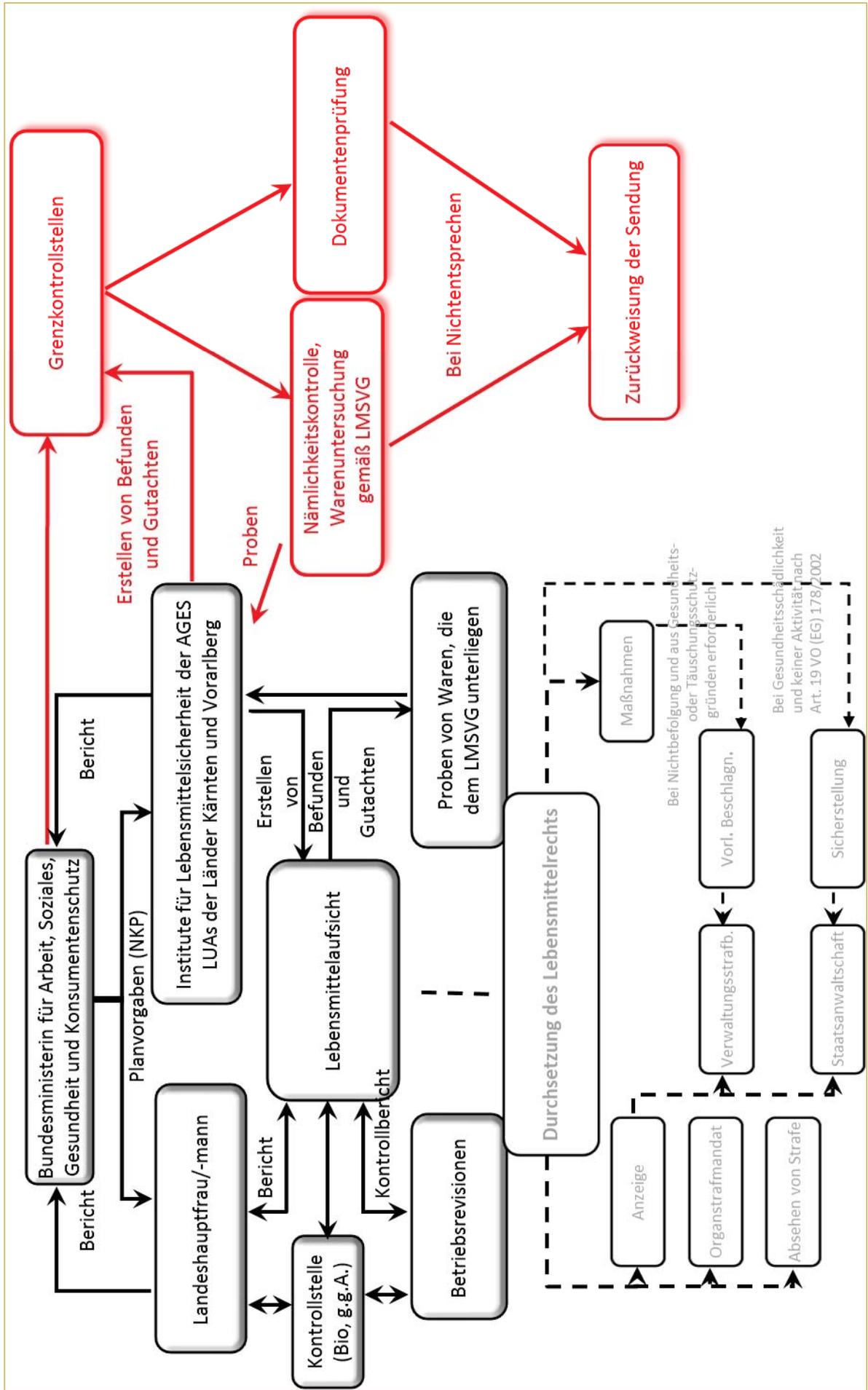
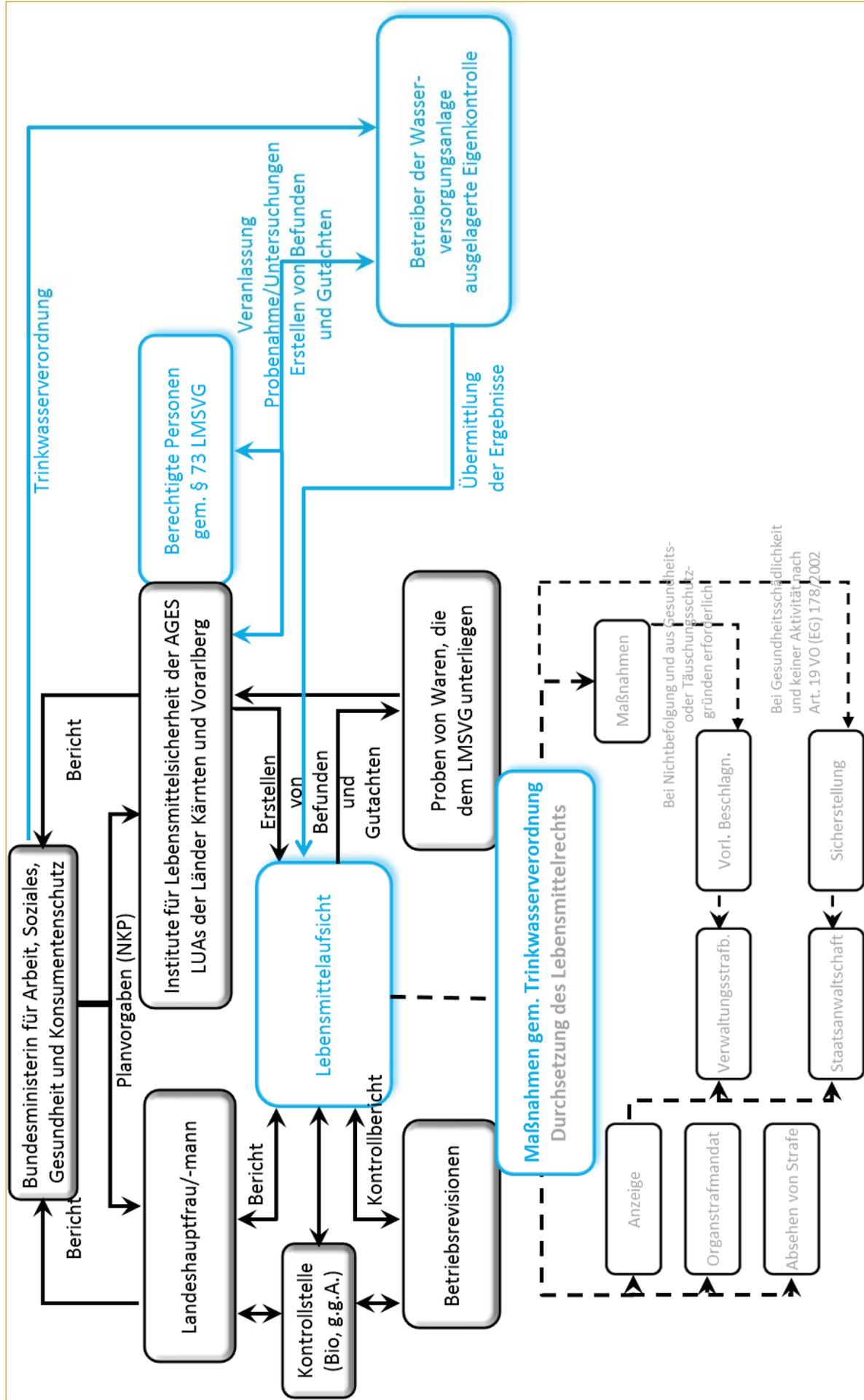


Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich



3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne

Das BMASGK 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 Warenspektrum verteilt gezogen. Sie gliedern sich in Handelsproben, die ohne eine weitere Tätigkeit an Verbraucherinnen und Verbraucher/Konsumentinnen und Konsumenten weitergegeben werden und eine Übersicht über den Markt liefern, in gezielte Proben im Rahmen von Schwerpunktaktionen (SPA) 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 SPA werden bestimmte Aspekte gezielt kontrolliert. In Anlassfällen erfolgen auch kurzfristig angesetzte SPA. Darüber hinaus gibt es noch SPA 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 und Konsumenten 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 und Lebensmittelinspektoren“ sowie „tierärztliche Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren“) 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 Risikokategorie zuge-

ordnet, die den jährlichen Auswahlatz für Revisionen 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 Kärnten oder Vorarlberg zur Analyse und Begutachtung übermittelt. Ergibt die Beurteilung („amtliches Gutachten“) Beanstandungen, muss die zuständige Landesbehörde Maßnahmen setzen und/oder Anzeige erstatten.

Tabelle 4 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 4: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen

Bundesland	Proben	Betriebe	Fleischbetriebe
Burgenland	100,9	70,6	169,3 %
Kärnten	94,2	74,7	74,9 %
Niederösterreich	93,8	73,5	95,7 %
Oberösterreich	94,4	85,9	128,9 %
Salzburg	105,8	37,9	65,3 %
Steiermark	113,1	79,6	100,5 %
Tirol	97,6	66,3	102,8 %
Vorarlberg	110,5	44,9	*
Wien	112,1	89,3	107,8 %
Österreich	102,0	73,4	105,7 %

* von Vorarlberg wurden keine Daten gemeldet

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“ deklarierte Erzeugnisse und Produkte 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 Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von gesundem Fleisch. Die Organisation der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen

Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung amtlicher Tierärztinnen und Tierärzte zu bedienen, welche auch für Hygienekontrollen in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch „amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung den amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten 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 (Schlacht tieruntersuchung) 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 und Jäger mit entsprechender Ausbildung). Daran an-

schließlich 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 Herkunftskennzeichnung.

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 und Grenztierärzten des BMASGK 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 Einfuhren (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, Warengruppe, 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 (WVA) einen wesentlichen Beitrag zur Bereitstellung von einwandfreiem Trinkwasser dar.

Gemäß § 5 der TrinkwasserVO muss der Betreiber einer WVA 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 und Spezialisten, die ihre spezifische Ausbildung und Praxiserfahrung beim BMASGK 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 und Experten der AGES sowie der Untersuchungsstellen der Länder 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 Prüfaspekten. 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 u. a. auch Untersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber), Pestizidrückstände 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 Informationen über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung oder Informationen über Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt. Auch mit Merkmalen zu werben, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, 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](#).

Nachteilige Beeinflussung durch Gebrauchsgegenstände liegt vor, wenn diese bei bestimmungsgemäßen 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 (bezogen auf 2017)

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.

Anmerkung: Die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Gemeinde Wien, MA 38 hat ab 1.11.2017 keine Proben mehr angenommen, da mit 1.4.2018 die Schließung erfolgte.

Österreichweit stehen 199,31 Lebensmittelaufsichtsorgane und 24,77 spezielle Lebensmittelaufsichtsorgane für die Vollziehung der Trinkwasserverordnung (in Vollzeitäquivalenten (VZÄ) ausgewiesen) und 877 Tierärztinnen und Tierärzte für die

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung (in Personen ausgewiesen) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Diese Tierärztinnen und Tierärzte 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 5 dargestellt. Die Daten der AGES beinhalten nicht die Unterstützungsleistungen anderer Geschäftsfelder.

Tabelle 5: 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 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 und Abnehmer informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die Endkonsumentinnen und Endkonsumenten 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 BMASGK die Bevölkerung über ein bestehendes Risiko. Auch Rückrufe von Unternehmerinnen und Unternehmern werden von der AGES im Auftrag des BMASGK wiederholt. Gemäß der „Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Information der Öffentlichkeit durch Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel“ müssen auch Einzelhandelsunternehmen die Konsumentinnen und Konsumenten mittels Ausgang 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 Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz 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 und Mitarbeitern des BMASGK und der AGES oder der Untersuchungsstellen der Länder und nach § 73 LMSVG Berechtigten aus Vertreterinnen und Vertretern 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 und Fachexperten Codexrichtlinien erarbeiten. Diese werden nach Befassung des Koordinationskomitees der Plenarversammlung der Codexkommission zur Beschlussfassung vorgelegt und vom BMASGK veröffentlicht.

Neben der laufenden Aktualisierung der Kapitel im ÖLMB (Tabelle 6) werden verschiedene Leitlinien betreffend die gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des Eigenkontrollsystems (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)) (Tabelle 7) 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.

2017 wurden in der „UK Milch und Milchprodukte“ zwei Richtlinien

- Richtlinie über Ausstattung und Prüfung von Erhitzeeinrichtungen zur Pasteurisierung von Rohmilch am Hof – Behälterpasteur
- Richtlinie über Ausstattung und Prüfung von Erhitzeeinrichtungen zur Pasteurisierung von Rohmilch am Hof – Durchflusspasteur

überarbeitet und als Neufassung veröffentlicht.

Ein Merkblatt zur Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus wurde ausgearbeitet. Es dient als Information für die LM-Unternehmerinnen und LM-Unternehmer und Verbraucherinnen und Verbraucher über den sicheren Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf das Vorkommen von *Clostridium botulinum*.

Die Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung bzw. die Empfehlungen zu Anfragen „Gentechnikfreie Produktion“ wurden aktualisiert.

Weiters wurden die Aktionswerte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln überarbeitet und als Neufassung veröffentlicht.

Im November 2017 fand ein Festakt zu 35 Jahre (1981 – 2016) österreichische Bio-Regeln statt. Aus diesem Anlass wurde eine Festschrift verfasst. Österreich war unter den ersten Ländern weltweit, die sich mit dem Thema biologische Landwirtschaft auf staatlicher Ebene auseinandergesetzt haben und im Rahmen der Codexkommission Regelungen geschaffen haben.

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

Tabelle 6: Kapitel im ÖLMB

Nummer	Titel des Kapitels
A 1	Judikatur bei Waren nach dem LMSVG
A 3	Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
A 4	Aromen, Enzyme, Zusatzstoffe

Nummer	Titel des Kapitels
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
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 7: 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 Einhufern 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
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
Merkblatt zur Vermeidung von lebensmittelbedingtem Botulismus

4 KONTROLLERGEBNISSE

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2017 bewerteten Proben, die Ergebnisse der Kontrollen der Betriebe (Betriebsrevisionen) einschließlich Milcherzeuger- und Fleischbetriebe und der Schlachtungen tabellarisch dargestellt.

Anmerkung: Bezüglich der Daten des Soll/Ist-Vergleichs für Fleischbetriebe ist das Bundesland Vorarlberg trotz mehrfacher Urgenz seiner Meldeverpflichtung gemäß § 31 Abs. 2 LMSVG nicht nachgekommen. Daher konnte keine Gesamtdarstellung erfolgen.

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 Schlachttier- 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 16 dargestellten 23.557 untersuchten und begutachteten Planproben gliedern sich in 5.892 PEP, 10.842 Handelsproben und 6.823 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 3.055 begutachteten Proben wurden 341 (11,2 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 0,0 % bei den Naturdärmen (null von einer Probe) bis zu 35,2 % bei der Untergruppe Wildbreterzeugnisse (38 von 108 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. 56 Proben (1,8 %), davon 44 PEP (4,0 % von 1.099 Proben) und elf Handelsproben (1,0 % von 1.081 Proben), vorwiegend Pökel- und Räucherfleisch sowie Würste, wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung beanstandet. Überwiegend entsprach ihre chemische Zusammensetzung nicht den Bestimmungen des ÖLMB, weil sie erhöhte Nitrat- oder Nitritgehalte aufwiesen oder Zusatzstoffe in unzulässiger Weise verwendet wurden. Vorwiegend mikrobielle Kontaminationen aufgrund von Hygienemängeln führten in 45 Fällen (1,5 %) zu Beanstandungen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 50 Proben (1,6 %) waren überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Mängel sowie insbesondere Wildbret und Wildbreterzeugnisse wegen zu hohen Gehalten

an Blei für den menschlichen Verzehr ungeeignet, davon 29 Handelsproben (2,7 % von 1.081 Proben) und 15 PEP (1,4 % von 1.099 Proben).

Zwölf Proben (0,4 %) wurden als gesundheitsschädlich bewertet (4x Pökelwaren wegen Benzo(a)pyren und Gesamt-PAK, 2x Würste wegen VTEC, 2x Würste wegen Listerien, 1x Würste wegen Benzo(a)pyren und Gesamt-PAK, 1x Wildbret wegen Blei, je 1x Wildbret und Wildbreterzeugnis wegen VTEC).

4.1.2 Fisch

Von 985 begutachteten Proben wurden 121 (12,3 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 0,0 % bei der Untergruppe sonstige Tiere und Erzeugnisse aus dieser Warengruppe (null von null Proben) bis zu 20,2 % bei den Konserven dieser Warengruppe (35 von 173 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Informationen. Überwiegend mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler aufgrund von Hygienemängeln führten, vorwiegend bei Handels- und Aktionsproben, zu 22 Beanstandungen (2,2 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 15 Beanstandungen (1,5 %) 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 178 Proben) wurde die Zusammensetzung wegen eines nicht zulässigen Zusatzstoffes beanstandet.

Fünf Proben (0,5 %) waren gesundheitsschädlich (2x Buttermakrele ohne Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über eine gefahrlose Zubereitungsmethode, 1x Listerien, 1x Histamin, 1x Benzo(a)pyren und Gesamt-PAK).

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 2.532 begutachteten Proben wurden 216 (8,5 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 4,8 % bei der Untergruppe Milch (47 von 974 Proben) bis zu 13,5 % bei der Untergruppe Milcherzeugnisse ohne Käse und Butter (61 von 453 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Informationen. Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei 63 Proben (2,5 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 34 Proben (1,3 %) waren fast ausschließlich wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet, davon sieben Proben Butter (4,0 % von 175 Proben), 21 Proben Käse (2,3 % von 930 Proben) und sechs Milcherzeugnisse ohne Käse und Butter (1,3 % von 453 Proben). Bei drei Proben (0,1 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (2x Rohmilch mit Tierarzneimittelrückständen, 1x Butter mit zu hohem Wassergehalt).

Fünf Proben (0,2 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (2x Staphylokokken-Toxin, 1x *Bacillus cereus*, 1x VTEC, 1x *Campylobacter*).

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 734 begutachteten Proben wurden 115 (15,7 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 0,0 % bei den Untergruppen Geflügelfleischkonserven (null von 19 Proben) und Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus (null von zehn Proben) bis zu 25,0 % bei der Untergruppe Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch (26 von 104 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren insbesondere bei den Handelsproben Hygienemängel. Davon waren 61 Proben (8,3 %) 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 (33 von 432 Proben; 7,6 %) und Zubereitungen aus Geflügelfleisch (26 von 169 Proben; 15,4 %) zu finden. Bei vier Proben (0,5 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (2x Würste, die nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprachen; 2x unzulässige Zusatzstoffe). Kenn-

zeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen waren bei 47 Proben (6,4 %) zu beanstanden.

Keine Probe wurde als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 732 begutachteten Proben wurden 208 (28,4 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote von 15,0 % (sechs von 40 Proben) bei der Untergruppe Marinaden, Dressings sowie emulgierte Saucen ohne Ei bis zu 35,5 % (131 von 369 Proben) bei der Untergruppe pflanzliche Öle. Es wurden deutlich mehr PEP (35,9 %; 70 von 195 Proben) als Handelsproben (22,7 %; 101 von 445 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Bei sieben Proben (1,0 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (3x Trans-Fettsäuren, 2x Pestizide, 1x Zusammensetzung in Bezug auf die Nährwerte, 1x Verfälschung). Elf Proben (1,5 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (5x Organoleptik, 3x zu lange verwendete Frittierfette, 1x unerlaubte Zutaten, 1x mikrobielle Kontamination, 1x Peroxidzahl).

Drei Proben (0,4 %) waren gesundheitsschädlich (zwei Öle mit zu hohen Gehalten an Benzo(a)pyren und Gesamt-PAK, ein Feinkosterzeugnis mit Salmonellen).

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 818 begutachteten Proben wurden 57 (7,0 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 0,0 % bei der Untergruppe Stärke und Stärkeerzeugnisse (null von 14 Proben) bis zu 13,9 % bei der Untergruppe Müsli und Müsliriegel (21 von 151 Proben). Die Beanstandungen erfolgten überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Fünf Proben (0,6 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (4x *Bacillus cereus*, 1x Schädlingsbefall). Fünf Proben (0,6 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (3x Mykotoxine, 2x Pestizide).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.388 begutachteten Proben wurden 210 (15,1 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 0,0 % bei der Untergruppe Backtriebmittel (null von

vier Proben) bis zu 34,8 % bei den Teigwaren (81 von 233 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Zwölf Proben (0,9 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (11x mikrobielle Kontaminationen, 1x organoleptische Mängel). Drei Proben (0,2 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (1x unzulässige Zusatzstoffe, 1x Pestizidrückstände, 1x verfälscht).

Sieben Proben (0,5 %) waren gesundheitsschädlich (5x Staphylokokken-Toxin, 2x *Bacillus cereus*).

4.1.8 Zucker und Honig

Von 475 begutachteten Proben wurden 130 (27,4 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Die Beanstandungsquote betrug bei der Untergruppe Zucker und Zuckerarten 14,3 % (fünf von 35 Proben) und bei den Honigen 28,4 % (125 von 440 Proben). 13 Honige (3,0 % von 440) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (12x Verstoß gegen die HonigVO, 1x Glyphosat). Ein Honig (0,2 %) war wegen organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.9 Speiseeis

Von 915 begutachteten Proben wurden 129 (14,1 %) beanstandet. Bei Speiseeis aus industrieller Herstellung betrug die Beanstandungsquote 8,3 % (sechs von 72 Proben) und bei Speiseeis aus gewerblicher Herstellung 14,6 % (123 von 843 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Hygienemängel, die in erhöhten Belastungen, vorwiegend mit Enterobacteriaceen und vereinzelt mit *Bacillus cereus* und *E. coli*, resultierten (53 Proben (5,8 %), davon 52 aus gewerblicher Herstellung; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 18 Proben (2,0 %), davon 17 aus gewerblicher Herstellung, wurden fast ausschließlich wegen erhöhter Keimzahlen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. 40 Proben (4,4 %), alle aus gewerblicher Herstellung, wurden wegen ihrer Zusammensetzung (Rückstände von quartären Ammoniumverbindungen) beanstandet. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen wurden bei 2,7 % (25 Proben, davon 21 aus gewerblicher Herstellung) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.10 Kakao und Süßwaren

Von 345 begutachteten Proben wurden 101 (29,3 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Informationen. Bei sieben Proben (2,0 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, da sie vorwiegend nicht der ZusatzstoffVO entsprachen. Drei Proben (0,9 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (2x Kakao wegen PAK, 1x Süßware wegen Farbstoffen).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 2.475 begutachteten Proben wurden 250 (10,1 %) beanstandet, wobei die Bandbreite zwischen 4,5 % bei der Untergruppe Gemüse frisch/TK, Kartoffeln, Hülsenfrüchte (29 von 641 Proben) und 20,5 % bei der Untergruppe Obsterzeugnisse (68 von 332 Proben) lag. 21,2 % von den PEP (68 von 321) und 13,6 % von den Handelsproben (160 von 1.173) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Informationen.

35 Proben (1,4 %) 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 sowie auf Insektenbefall zurückzuführen war. Die sechs ungeeigneten Aktionsproben der WG 1101 und 1102 wurden wegen ihres Pestizidgehaltes beanstandet. 20 Proben (0,8 %), davon 19 Handelsproben (1,6 % von 1.173) wurden großteils wegen Wertminderung aufgrund mangelnder Frische oder beginnendem Verderb beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei 23 Proben (0,9 %) entsprach die Zusammensetzung vorwiegend wegen Pestizidrückständen bzw. wegen Konservierungsstoffen bei Obsterzeugnissen (WG 1104) nicht den gesetzlichen Bestimmungen.

Drei Proben (0,1 %) waren gesundheitsschädlich (je 1x Bohnen und Linsen wegen Verletzungsgefahr durch Verunreinigungen mit Steinen und 1x Suppe mit *Bacillus cereus*).

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

4.1.12 Gewürze und Würzmittel

Von 397 begutachteten Proben wurden 70 (17,6 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 7,8 % bei der

Untergruppe Basis- und trockene Fixprodukte und Fonds (fünf von 64 Proben) bis zu 21,0 % bei der Untergruppe Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen (57 von 271 Proben). Die Beanstandungen waren großteils auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen. Eine Probe (0,3 %) war wegen *Bacillus cereus* für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei zwei Proben (0,5 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (1x Muskatnuss wegen Ochratoxin A, 1x Chilisauce wegen Zusatzstoffen).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 587 begutachteten Proben wurden 111 (18,9 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote von 28,8 % bei den PEP (64 von 222 Proben) und 18,5 % bei den Handelsproben (46 von 249 Proben). Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen der Grund für die Beanstandung. 23 Proben (3,9 %) waren fast ausschließlich wegen Hygienemängeln (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“) zu beanstanden. Bei neun Proben (1,5 %, davon sieben PEP) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen. Ein Fruchtsaft (0,3 % von 340 Proben) war wegen seines Nitratgehaltes für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 338 begutachteten Proben wurden 58 (17,2 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei den PEP (26 von 109 Proben; 23,9 %) deutlich höher war als bei den Handelsproben (30 von 201 Proben; 14,9 %). Von 139 Proben der Untergruppe Kaffee, Kaffee-Ersatz und Erzeugnisse daraus wurden 18 Proben (12,9 %) und von 199 Proben der Untergruppe Tee, teeähnliche Erzeugnisse und Erzeugnisse daraus wurden 40 Proben (20,1 %) beanstandet. Die Beanstandungen betrafen vorwiegend Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Vier Teeproben (2,0 % von 199) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (2x Pestizide, 2x unerlaubte Zutaten). Bei drei Proben (0,9 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (2x Tee wegen Pestiziden, 1x Kaffee mit nicht entsprechender Verpackung).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 799 begutachteten Proben wurden 236 (29,5 %) beanstandet, mit einer Bandbreite von 15,8 % bei sonstigen alkoholhaltigen Getränken mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol (18 von 114 Proben) bis 42,0 % bei Spirituosen (171 von 407 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP (41,6 %; 119 von 286 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (21,9 %; 66 von 302 Proben). Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen (insbesondere falsche Angabe des Alkoholgehaltes) ausgesprochen. Bei 14 von 407 Spirituosen (3,4 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Regelungen. Zwölf Proben (1,5 %) waren vorwiegend wegen nicht sicherer Zutaten oder zu hohem Gehalt an Gärungsnebenprodukten für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 16 Proben (2,0 %) – darunter 14 Biere mit bierschädlichen Bakterien – wurden als wertgemindert beurteilt (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

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 SPA durchgeführt. Hierzu wird auf den Kurzbericht unter 4.3.1.2 verwiesen.

Von 1.189 begutachteten Proben wurden 133 (11,2 %) beanstandet, wobei die Untergruppe Trinkwasser mit 6,3 % (52 von 830 Proben) eine deutlich niedrigere Beanstandungsquote aufwies als die anderen Untergruppen: Natürliches Mineralwasser, Quellwasser 16,1 % (20 von 124 Proben); Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser 28,1 % (25 von 89 Proben); Eiswürfel 24,7 % (36 von 146 Proben). 35 Proben (2,9 %, darunter 22 Proben Eiswürfel) wurden überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen durch Hygienemängel beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 60 Proben (5,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Darunter waren 13 Proben Eiswürfel, die wegen mikrobieller Kontaminationen beanstandet wurden sowie 41 Trinkwasserproben aus verschiedenen SPA. Bei drei Proben Mineralwasser (2,4 % von 124 Proben) entsprach

die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen der Mineral- und QuellwasserVO (2x Nitrit, 1x *Pseudomonas aeruginosa*).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.17 Zusatzstoffe und Aromastoffe

Diese Warengruppe teilt sich in die Untergruppen Essig, Speisesalz sowie Zusatzstoffe und Aromastoffe. Von 285 begutachteten Proben wurden 81 (28,4 %) beanstandet, vorwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsquote lag für Essig bei 33,0 % (30 von 91 Proben), mit 46,7 % bei den PEP (14 von 30 Proben) und 26,2 % bei den Handelsproben (16 von 61 Proben). Zwei Proben Essig (2,2 %) wurden als verfälscht beanstandet (1x zu geringer Säuregehalt, 1x zu hoher Gehalt an Alkohol und Ethylacetat sowie zu geringer Säuregehalt; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „Zusammensetzung“). Ein Essig (1,1 %) war wegen seines hohen Gehaltes an Ethylacetat für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Bei Speisesalz lag die Beanstandungsquote bei 24,6 % (16 von 65 Proben), mit 50,0 % bei den PEP (drei von sechs Proben) und 21,1 % bei den Handelsproben (acht von 38 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Informationen und/oder Kennzeichnungsmängel. Bei drei Proben (4,6 %) entsprach die Zusammensetzung (Iodgehalt bzw. die Deklaration im Zusammenhang mit diesem) nicht den Bestimmungen des Speisesalzesetzes BGBl. Nr. 112/1963.

In der Untergruppe Zusatzstoffe und Aromastoffe wurden 35 von 129 Proben (27,1 %) beanstandet, 20,0 % bei den PEP (drei von 15 Proben) und 43,5 % bei den Handelsproben (20 von 46 Proben). Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen ausgesprochen. Bei neun Proben (7,0 %) wurde die Zusammensetzung wegen ihrer Inhaltsstoffe beanstandet (5x Farbstoffe, 3x Konservierungsstoffe, 1x Trennmittel).

4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen

Diese Warengruppe enthält 626 Kindernährmittel und Nahrungsergänzungsmittel (NEM). Die Beanstandungsquote lag bei 32,6 % (204 von 626 Proben), mit deutlich mehr Beanstandungen bei den

PEP (48,2 %; 41 von 85 Proben) als bei den Handelsproben (28,7 %; 98 von 342 Proben).

Von 235 begutachteten Kindernährmitteln wurden 90 (38,3 %) vorwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen beanstandet. Fünf Proben (2,1 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (2x 3-MCPD und 3-MCPD-Ester; 2x Glycidyl-Fettsäureester; 1x 3-MCPD, 3-MCPD-Ester und Glycidyl-Fettsäureester). Zwei Proben (0,9 %) wurden wegen Hygienemängeln (Kontamination mit *Bacillus cereus*) beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Drei Kindernährmittel (1,3 %) waren wegen zu hoher Mengen an 3-MCPD und 3-MCPD-Ester gesundheitsschädlich.

Von 391 begutachteten NEM wurden 114 (29,2 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den PEP (51,6 %; 33 von 64 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (27,8 %; 68 von 245 Proben). Der Großteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen auf den Produkten bzw. auf Werbe- und Kundenfoldern zurückzuführen. Vier Proben (1,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (3x mikrobielle Kontaminationen, 1x zu hoher Gehalt an Zearalenon). Bei 17 Proben (4,3 %) entsprach die Zusammensetzung vorwiegend wegen zu geringer Nährstoffgehalte nicht den Bestimmungen der NEM-VO bzw. der VO über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke. Sieben Proben (1,8 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“) wurden überwiegend beanstandet, weil sie nicht zugelassene Zutaten entgegen den Bestimmungen der Novel-Food-VO enthielten.

Kein NEM war gesundheitsschädlich.

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 836 begutachteten Proben wurden 190 (22,7 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote war bei den PEP mit 47,7 % (51 von 107 Proben) deutlich höher als bei den Handelsproben (19,9 %; 81 von 407 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Informationen und/oder Kennzeichnungsmängel. 50 Proben (6,0 %) wurden vorwiegend wegen fehlender bzw. mangelhafter Unterlagen (Notifizierung oder Produktinformationsdatei) beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei sieben Proben (0,8 %) war die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit überwiegend wegen unerlaubter Inhaltsstoffe oder mikrobieller Kontaminati-

onen nicht gewährleistet. Die Zusammensetzung entsprach bei 16 Proben (1,9 %) großteils wegen unerlaubter Konservierungsmittel wie Parabene und Methylchloroisothiazolinon nicht den Bestimmungen der VO über kosmetische Mittel.

Eine Probe (0,1 %) war wegen ihrer Verwechselbarkeit mit einem Lebensmittel gesundheitsschädlich.

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

Diese Warengruppe wird in Materialien mit Lebensmittelkontakt, Spielwaren, Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung und sonstige Gebrauchsgegenstände aufgeteilt. Von insgesamt 945 Proben wurden 345 beanstandet (36,5 %).

Von 335 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 69 (20,6 %) beanstandet, vor allem wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen bzw. wegen ihrer Zusammensetzung. Die 35 Beanstandungen (10,4 % von 335 Lebensmittelkontaktmaterialien) der Kategorie Zusammensetzung erfolgten vorwiegend wegen nicht vorhandener oder mangelhafter Konformitätserklärungen. Fünf Proben (1,5 %) waren für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (4x ungeeignete Materialbeschaffenheit, 1x organoleptische Mängel). Sieben Proben (2,1 %) wurden großteils beanstandet, weil sie geeignet waren, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Ein Lebensmittelkontaktmaterial (0,3 %) war wegen der Abgabe giftiger Inhaltsstoffe gesundheitsschädlich.

Von 498 begutachteten Spielwaren wurden 255 (51,2 %) beanstandet. Im Rahmen von fünf SPA wurden deutlich mehr Proben beanstandet (77,4 %; 137 von 177 Proben). Bei 45 Proben (9,0 %) entsprach die Zusammensetzung wegen physikalischer oder chemischer Sicherheitsmängel (z. B. Phthalate, zu dünne Verpackungsfolien) nicht den Bestimmungen dieser Warengruppe. Drei Spielwaren (0,6 %) waren für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet, da sie nicht speichel- und schweißecht waren. 212 Proben (42,6 %) wurden fast ausschließlich wegen mangelhafter bzw. fehlender Konformitätsdokumente und/oder mangelhafter Rückverfolgbarkeit beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Sechs Spielwaren (1,2 %) wurden wegen Erstickungsgefahr durch ablösbare Kleinteile als gesundheitsschädlich beurteilt.

Von 22 begutachteten Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung wurden alle 19 Beanstandungen (86,4 % der Proben) wegen Hygienemängeln ausgesprochen. Diese Warengruppe 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 90 sonstigen Gebrauchsgegenständen wurden zwei Proben (2,2 %) wegen fehlender Rückverfolgbarkeit beanstandet.

4.1.21

Die Warengruppe 21 ist derzeit nicht belegt.

4.1.22 Verzehrfertige Lebensmittel

Von 2.608 begutachteten Proben wurden 251 (9,6 %) beanstandet. Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tiefgekühlt) und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe.

Von den 361 Fertiggerichten wurden 82 Proben (22,7 %), fast ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen, beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den PEP (34,9 %; 51 von 146 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (14,9 %; 31 von 208 Proben). Drei Proben (0,8 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (je 1x *Salmonella Infantis*, *E. coli* oder Staphylokokken). Bei einer Probe (0,3 %) wurde die Zusammensetzung wegen eines unerlaubten Zusatzstoffes beanstandet.

Kein Fertiggericht war gesundheitsschädlich.

Von den 2.247 zur direkten Abgabe bestimmten Speisen wurden 169 Proben (7,5 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren überwiegend Hygienemängel in Verbindung mit mikrobiellen Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler. Daraus resultierten neben Beanstandungen als wertgemindert bzw. nach der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene 45 Beurteilungen (2,0 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei drei Proben (0,1 %) wurde die Zusammensetzung wegen des Fehlens von wertbestimmenden Bestandteilen beanstandet.

Zwei zur direkten Abgabe bestimmte Speisen (0,1 %) waren wegen Kontaminationen mit *Bacillus cereus* gesundheitsschädlich.

4.1.23 Eier und Eiprodukte

Von 493 begutachteten Proben wurden 13 (2,6 %) beanstandet. Die Beanstandungen waren zum überwiegenden Teil auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen.

ren. Bei einer Probe (0,2 %) wurde die Zusammensetzung wegen unerlaubter Farbstoffe bei gekochten, gefärbten Eiern beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes

4.2.1 Allgemeines zum Täuschungsschutz

Der Schutz der Verbraucherinnen- und Verbraucherinteressen ist neben der Lebensmittelsicherheit ein wesentliches Ziel der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Das LMSVG enthält dazu neben dem Verfälschungsverbot (Aspekte der Zusammensetzung) auch die Bestimmung, dass Lebensmittel nicht mit zur Irreführung geeigneten Informationen in Verkehr gebracht oder beworben werden dürfen. Auch auf europäischer Ebene sind derartige Bestimmungen in der LMIV verankert (Lauterkeit der Informationspraxis). Informationen müssen auch zutreffend, klar und für die Verbraucherinnen und Verbraucher leicht verständlich sein.

4.2.2 Zur Irreführung geeignete Informationen

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 als zur Irreführung geeignet wird Folgendes angeführt:

- zur Irreführung geeignete Informationen über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung
- indem dem Lebensmittel Wirkungen oder Eigenschaften zugeschrieben werden, die es nicht besitzt
- indem zu verstehen gegeben wird, dass sich das Lebensmittel durch besondere Merkmale auszeichnet, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, insbesondere durch besondere Hervorhebung des Vorhandenseins oder Nicht-Vorhandenseins

bestimmter Zutaten oder Nährstoffe („Werbung mit Selbstverständlichkeiten“)

- indem durch das Aussehen, die Bezeichnung oder bildliche Darstellungen das Vorhandensein eines bestimmten Lebensmittels oder einer Zutat suggeriert wird, obwohl 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 („Surrogatregelung“).

Freiwillige Informationen 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 Produktion.

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. In den Kapiteln A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ und A 5 „Kennzeichnung, Aufmachung“ des ÖLMB sind nähere Ausführungen zur Beurteilung hinsichtlich Irreführungseignung enthalten.

Für eine fundierte Beurteilung werden teilweise zusätzliche Informationen über Ursprungsland/Herkunftsort der Ware und der Rohstoffe sowie über die Rezeptur benötigt.

4.2.2.1 Beanstandungen wegen zur Irreführung geeigneter Informationen bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten wegen irreführender Informationen gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG bzw. Art. 7 LMIV lag 2017 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 1,4 % im Bereich der

Vorjahre (2016: 1,5°%; 2015: 1,3 %; 2014: 1,6 %).

Zur Irreführung geeignet sind vorwiegend freiwillige Informationen über Lebensmittel, wobei jeder Einzelfall unter dem Aspekt der Gesamtaufmachung und des Gesamteindrucks zu betrachten ist, sodass die Beanstandungen weit gestreut sind. Dennoch zeigt sich immer wieder eine Häufung irreführender Informationen bei manchen Warengruppen, wobei vielfach Kleinerzeuger und auch mehrere Produkte aus dem Sortiment eines Erzeugers betroffen sind.

Höhere Beanstandungsquoten gab es 2017 bei Würsten aus Geflügelfleisch (11,9 %; zu lange deklarierte Mindesthaltbarkeit; irreführende Bezeichnung bei Gastronomieproben), Mayonnaisen (11,4°%; Werbung mit Selbstverständlichkeiten „mit Ei“, „frei von“-Angabe, aber Zusatzstoffe über carry-over enthalten), wie im Vorjahr bei Essigen (8,8 %; nicht zutreffende Information über Säuregehalt), pflanzlichen Ölen (5,5 %; Werbung mit Selbstverständlichkeiten durch zusätzliche Informationen zur Herstellungsart wie „Erstpressung“, „ohne zusätzliche Erwärmung“ oder „unverfälscht“; irreführende Informationen über die Olivenölkategorie).

Bei Fertiggerichten wurden von den deklarierten Nährstoffangaben abweichende Nährstoffgehalte sowie mehrfache, aber divergierende Angaben auf Packungen zu Füllmenge, Verbrauchsfrist und Chargennummer beanstandet. Tafelwässer wiesen Mineralstoffangaben auf, die zur Verwechslung mit Mineralwässern führen können, bei Speisesalz wurden wie bereits im Vorjahr nicht zutreffende Herkunftshinweise vorwiegend hinsichtlich „Himalaya“ festgestellt.

4.2.2.2 Überprüfung spezieller Produktgruppen im Rahmen von Schwerpunktaktionen

Im Rahmen einer SPA wurden vegane Speisen hinsichtlich tierischer Zutaten überprüft, wobei von 75 Proben keine zu beanstanden war. In 42 Proben (56,0 %) waren tierische Proteine in geringen Mengen enthalten, die als Kontaminationen einzustufen waren. Diese Betriebe wurden aufgefordert, ihre Herstellungspraxis zu verbessern, um Kontaminationen zu vermeiden.

Eine weitere Schwerpunktaktion betraf die Authentizität von Käse in der Gastronomie. Dort findet man vielfach Speisen, welche die Verwendung von Käse vermuten lassen (Pizza, Käseweckerl u. ä.). Im Lebensmittelgroßhandel werden zahlreiche „Käse“-Analogprodukte angeboten. Auf eine Verwendung

von Analogprodukten muss bei Speisen aus der Gastronomie eindeutig hingewiesen werden. Die Beanstandungsquote lag mit vier von 27 Proben bei 14,8 %. Zwei Proben waren als „Käse“ deklariert und in dieser Aufmachung an die Gastronomie verkauft worden, es handelte sich jedoch um Analogprodukte. Auch ein Pizzabrot, das gemäß Anpreisung mit Schafkäse gefüllt war, enthielt eine Lebensmittelzubereitung mit Pflanzenfett. Die Bezeichnung einer Käsesauce wurde wegen eines zu geringen Käseanteils beanstandet.

Bei einer Schwerpunktaktion von „natürlichen“ Haarfärbeprodukten in Reformläden wurde neben Lebensmittelsicherheitsaspekten auch die Irreführungseignung überprüft, wobei neun von 23 Produkten (39,1 %) diesbezüglich beanstandet wurden (Werbung mit „Natürlichkeit“, die nicht gegeben war; nicht zutreffende Werbeaussagen über die Sicherheit eines Produkts; Werbung mit Henna, obwohl nicht enthalten; unzulässige Werbung über Tierversuchsfreiheit).

4.2.3 Aspekte der Verfälschung

Nach § 5 Abs. 5 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 wertvermindernder 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 Verfahrensweise 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 2017 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 0,3 % im Bereich der Vorjahre auf einem niedrigen Niveau (2016: 0,4°%; 2015: 0,3 %; 2014: 0,2 %).

Wie in den Vorjahren betrafen die Beanstandungen wieder Produkte für deren Zusammensetzung im ÖLMB Grenzwerte und Toleranzen detailliert festgelegt sind, vorrangig Fleischwaren (4,0 % der Pökelfleisch- und Räucherfleischproben mit erhöhtem Wassergehalt, 3,0 % der Geflügelwürste und 2,5 % der

Würste mit zu hohem Wasser-, Stärkegehalt oder Kollagenwert).

mehr wenige Produkte wegen eines zu geringen Säuregehalts beanstandet.

Weitere Beanstandungen betrafen Rinderfaschiertes mit zu hohem Kollagenwert. Bei Essig wurden nur

4.3 Schwerpunktthemen

Jährlich werden im Rahmen der amtlichen Kontrolle auch (im NKP festgelegte) Schwerpunktaktionen (SPA) 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 SPA kurzfristig geplant. Der Fokus ist risikobasiert und richtet sich auf mögliche Problemfelder. Die Ergebnisse der SPA werden in Tabelle 8 dargestellt.

Tabelle 8: Schwerpunktaktionen

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eignet*	EU- Vor- gabe
Bestrah- lung	A-905	Exotische Würzmittel, getrocknete Kräuter – Bestrahlung	39	0	0	0	X
	A-906	Fleisch aus Drittstaaten – Bestrahlung und Tierarzneimittelrückstände	26	0	0	0	X
Ge- brauchs- gegen- stände	A-020	Kartonverpackte Lebensmittel – Bisphenole, DIPN	73	0	0	0	
	A-035	Frischhalte- und Trennfolien – Weichmacher, Konformitätsdokumente	30	7	0	0	
	A-051	Keramik-, Glas-, Kristallglasgeschirr – Elemente	66	30	0	0	
	A-052	Beruhigungssauger (Schnuller) – Sicherheit	40	2	0	0	
GVO	A-014	Atlantischer Lachs – GVO	40	0	0	0	
	A-028	Papaya – GVO	54	0	0	0	
	A-914	Mais und Maisprodukte – GVO	53	0	0	0	
	A-915	Reis und Reisprodukte – GVO	67	0	0	0	X
Kinder- nährmit- tel	A-011	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf Milchbasis – Verkehrsfähigkeit	73	44	2	4	
	A-019	Beikost in Gläsern – Verkehrsfähigkeit	30	8	0	0	
Kontami- nanten	A-002	Kakao – Kontaminanten	32	8	0	2	
	A-009	Mais und Maisprodukte – Mykotoxine	74	3	0	0	
	A-015	Weizen und Roggen – Mykotoxine	41	0	0	0	
	A-031	Pistazien und Erdnüsse – Aflatoxine	45	0	0	0	
	A-033	Dosengetränke – Aluminium	51	0	0	0	
	A-037	Geräucherte Fische – PAK, Listerien	37	2	1	0	
	A-039	Gewürze – Mykotoxine	50	1	0	0	
	A-040	Frühstückscerealien – Mykotoxine, Nährwerte	50	0	0	0	
	A-048	Getrocknete Feigen und Datteln – Mykotoxine	43	0	0	0	
	A-053	Wildbret(erzeugnisse) – Blei, Radioaktivität	42	7	1	6	
	A-056	Lebensmittel – (Methyl-)Quecksilber	60	1	0	1	
	A-058	Palmöl – 3-MCPD und Glycidyl-Fettsäureester	3	0	0	0	
	A-902	Spinat, Salat und Rucola – Nitrat	82	3	0	0	X
	A-904	Tierische Lebensmittel – Umweltkontaminanten (Monitoring)	23	(1)	(0)	(0)	

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eignet*	EU-Vor-gabe
Kosmeti-sche Mittel	A-003	Mascara und Shampoos – N-Nitrosodiethanolamin	58	3	0	1	
	A-010	Kosmetische Mittel – Nanomaterialien	13	5	0	0	X
	A-016	Dekorative Kosmetik – Nickel, Chrom (Monitoring)	65	(12)	(0)	(0)	
	A-023	Lippenpflegeprodukte – PAK (Monitoring)	54	(7)	(0)	(0)	
	A-025	Haarfärbemittel, Kosmetika in Reform-läden – Verkehrsfähigkeit	23	9	0	0	
	A-038	Kosmetische Mittel – Parabene, Isothiazolinone	61	16	0	1	
	A-043	Zahnbleichmittel – Wasserstoffperoxid	18	2	0	0	
	A-046	Kosmetische Öle – MCPD, MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester (Monitoring)	30	(4)	(0)	(0)	
Mikrobiologie, Hygiene	A-005	Stuten-, Esel-, Büffelmilch(produkte) – Mikrobiologie, Verfälschung	25	10	0	0	
	A-008	ESL-Milch und ESL-Süßrahm – Mikro-biologie	76	5	0	0	
	A-022	Roher Thunfisch (Gastronomie) – Biogene Amine	37	3	0	3	
	A-030	Thunfischkonserven (geöffnet) – Verderb	73	22	1	8	
	A-047	Craft Bier – Histamin (Monitoring)	82	(3)	(0)	(0)	
NEM	A-036	NEM für Sportlerinnen und Sportler – GVO, Vitamine, Farbstoffe	57	5	0	0	
	A-041	NEM auf pflanzlicher Basis – Mikrobiologie	19	6	0	0	
Pestizide	A-057	Hühnereier, Eiprodukte, rohes Hühner-fleisch – EU – Rückstandskontroll-programm	59	0	0	0	X
	A-901	Lebensmittel – EU-Pestizidkontroll-programm	152	4	0	1	X
	A-918	Lebensmittel – Nationales Pestizid-kontrollprogramm	799	18	0	7	X
Radioak-tivität	A-913	Rohmilch – Radioaktivität (Monitoring)	200	(0)	(0)	(0)	
Revisio-nen	A-600	Hochrisikobetriebe mit Zulassung – Eigenkontrolle	291	1	0	1	
Rück-stände	A-021	Schalen-, Krusten- und Weichtieren aus Aquakultur – Chloramphenicol, Nitrofurane und Tetrazykline	72	0	0	0	
	A-049	Enten- und Gänsefleisch – Tierarznei-mittel, pathogene Keime	47	1	0	1	
	A-900	Milch, Eier und Honig – Rückstands-kontrollprogramm	759	2	0	0	X
Spielzeug	A-001	Faschingskostüme – Azofarbstoffe, Entflammbarkeit	38	29	0	0	
	A-012	Seifenblasen, Fingermalfarben – Verkehrsfähigkeit	37	22	0	0	
	A-026	Aufblasbares (Wasser)Spielzeug – Weichmacher, PAK	40	35	0	0	
	A-034	Puzzlematten – Formamid	25	23	0	1	
	A-042	Plüschtiere – Verkehrsfähigkeit	37	28	0	0	
Täu-schung	A-024	Vegane Speisen – Tierische Zutaten	75	0	0	0	
	A-045	Käse in der Gastronomie – Authentizität	27	4	0	0	

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eignet*	EU-Vor-gabe
Trink-wasser	A-007	Berghütten, Almwirtschaften, Gastro-nomiebetriebe mit eigener Wasser-versorgung – Verkehrsfähigkeit	265	25	0	23	
	A-018	Öffentliche Trinkwasserbrunnen, Gast-ronomieschankanlagen – Mikrobiologie	251	6	0	6	
	A-032	Trinkwasser – Organische Spurenstoffe (Monitoring)	260	12	(0)	12	
Zoono-sen	A-800	Rind- und Schweinefleisch – Antibioti-karesistente Keime (Monitoring)	684	(0)	(0)	(0)	
	A-801	Rohes Putenfleisch – Campylobacter, Salmonellen	133	14	0	12	
	A-802	Käse (im Einzelhandel aufgeschnitten, verpackt) – Listerien, Schimmel	136	14	0	3	
	A-803	Rohmilch in Milchautomaten – Mikrobiologie, QAV	74	22	2	0	
	A-804	Blauschimmelkäse – Listerien	70	0	0	0	
Zusam-menset-zung	A-013	Spezialöle – Verkehrsfähigkeit	90	37	0	6	
	A-029	Erfrischungsgetränke, Sirupe – Nährwertanalyse	74	1	0	0	
	A-044	Liköre, Brände – Alkohol, Gärungs-nebenprodukte	91	48	0	2	
Zusatz-stoffe, Aromen	A-004	Rauchsatz – PAK	22	4	0	0	
	A-006	Eierfarben – Teerfarbstoffe	23	6	0	0	
	A-017	Spirituosen, alkohol. Getränke – Thujon, Campher	23	0	0	0	
	A-027	Färbende Lebensmittelextrakte – Zusammensetzung, Hygiene	21	2	0	0	
	A-050	Aromen und Aromazubereitungen – Zusatzstoffe	22	4	0	0	
	A-055	Aromatisierte emulgierte Erfrischungs-getränke – Zusatzstoffe	10	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).

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. 2017 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Birnen, Bohnen (getrocknet), Karfiol, Karotten, Kartoffeln, Kiwis, Orangen, Reiskörner (geschält), Roggenkörner, Zwiebeln, Geflügelfett, Schaffett sowie Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste Äpfel, Bananen, exotische Nüsse, Gerste/Hafer/Mais (-mehle), Honig, Karotten, Kleinbeeren, Kohlgemüse, Kräuter (frisch,

verpackt), Linsen/Leinsamen/Soja, Obst und Gemüse aus Spezialshops, Sellerieknollen und Tee.

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

Insgesamt wurden 3.188 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pestizidrückstände untersucht. 830 Proben (26,0 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 43 Proben (1,3 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet wurden. Somit haben 98,7 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte entsprochen. In 450 Proben (14,1 %) wurde mehr als ein Stoff über der Bestimmungsgrenze nachgewiesen, die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 15 Substanzen bei einer Probe Tomaten.

Eine Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die Konsumentinnen und Konsumenten dar. Im Rahmen der Begutachtung wird geprüft, ob vom Verzehr des betroffenen Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Ob Produkte letztlich als gesundheitsschädlich oder als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet werden, hängt von der Höhe der Überschreitung und der durchschnittlichen Verzehrsmenge und Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionsabschätzung). Die Beurteilung einer Probe entsprechend den konkreten Analyseergebnissen unter Beachtung der Exposition wird von den Gutachterinnen und Gutachtern vorgenommen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich und 23 Proben (0,7 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Ergebnisse zu den Untersuchungen auf Fipronil und Glyphosat werden in den Kapiteln 4.3.1.8 und 4.3.1.9 näher beschrieben.

4.3.1.2 Trinkwasser

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser wird überwiegend in Form von SPA durchgeführt. Insgesamt wurden 910 Trinkwasserproben untersucht, davon 830 Planproben und 80 Verdachtsproben. 61 Proben (6,7 %) wurden beanstandet. Keine Probe war gesundheitsschädlich und 55 Proben (6,0 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Im Rahmen von drei SPA wurden 776 Proben begutachtet:

Bei einer SPA wurden 225 öffentliche Trinkwasserbrunnen und 26 Gastronomieschankanlagen überprüft. Je drei Proben (1,3 % der Trinkwasserbrunnen und 11,5 % der Gastronomieschankanlagen) waren wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

260 Proben wurden in einem Monitoring auf ausgewählte Pestizide und deren Metaboliten überprüft. Die Auswahl erfolgte auf Basis einer Liste von Stoffen, die aufgrund ihres mengenmäßigen Einsatzes und ihrer Persistenz in Wasser nachweisbar sein könnten oder bereits positiv nachgewiesen wurden. Bevorzugt wurden Wasserversorgungsanlagen (WVA) in Gebieten mit intensiver Landwirtschaft beprobt. Zwölf Proben (4,6 %) wurden wegen Pestizidrückständen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

265 Trinkwasserproben wurden bei Berghütten, Almwirtschaften, Buschenschenken und Gastronomiebetrieben mit eigener Wasserversorgung entnommen und sowohl mikrobiologisch als auch chemisch untersucht. Insgesamt wurden 132 Betriebe überprüft. Das Trinkwasser von 25 Betrieben (18,9 %) wurde beanstandet, davon wurden 23 Proben (21x wegen mikrobieller Kontaminationen, je 1x zu hohe Gehalte an Arsen bzw. Nitrat) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Bei zwei Betrieben (1,5 %) wurde das Wasser beanstandet, da es nicht den Bestimmungen der TrinkwasserVO entsprach.

4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle wurden 283 Proben, darunter 271 Proben Lachs, Reis, Papaya und NEM für Sportlerinnen und Sportler in verschiedenen SPA, auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) untersucht. Durch Screeningverfahren bzw. spezifische Untersuchungen auf einzelne Events wurden sowohl in Österreich produzierte als auch importierte Produkte geprüft.

Keine Probe wurde wegen des Nachweises von nicht zugelassenen GMO beanstandet. Erstmals wurde 2017 eine SPA bei Lachs auf GMO durchgeführt. Bei keiner der 40 Proben wurde gentechnisch veränderter Lachs nachgewiesen.

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 548 Proben begutachtet, davon 498 Planproben

und 50 Verdachtsproben. Von den Planproben wurden 177 Spielwaren (35,5 %) im Rahmen von SPA auf spezielle Kriterien untersucht. 304 Proben (55,5 %), darunter 49 Verdachtsproben (98,0 % der Verdachtsproben) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel.

Bei 41 Proben (7,5 %) entsprach die Zusammensetzung wegen verschiedener Sicherheitsmängel nicht der SpielzeugVO. Wegen Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile mussten 18 Proben (3,3 %) als gesundheitsschädlich beurteilt werden.

19 Proben (3,5 %) unterlagen wegen zu hoher Mengen an Phthalaten dem Verbot des Inverkehrbringens. Drei Spielzeuge (0,5 %) 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 200 Proben gemessen. Für Cäsium-137 in der Rohmilch ergab sich ein österreichweiter Durchschnittswert von etwa 0,3 Becquerel/l. Dieser Wert liegt bei rund 0,08 % 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. Seit 2016 werden 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. Im Jahr 2017 fanden jedoch keine Direktim-

porte von Lebensmitteln, die noch der Kontrolle unterliegen, aus Japan statt.

Neben den Lebensmitteln aus Japan werden auch alle amtlichen Fischproben aus dem Pazifik auf Radioaktivität untersucht. 2017 wurde bei keiner Fischprobe Cäsium-134 oder Cäsium-137 gefunden. Nähere Informationen zu diesen Lebensmittel- und Fischkontrollen sowie alle Untersuchungsergebnisse sind auf der Homepage des BMASGK zu finden ([Lebensmittel aus Japan](#)).

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 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).

384 Proben wurden untersucht, davon waren 49 Verdachtsproben (12,8 %). Von den 335 Planproben wurden 168 (50,1 %) im Rahmen von SPA gezielt auf bestimmte Fragestellungen untersucht. 86 Proben (22,4 %), darunter 17 Verdachtsproben (34,7 % der Verdachtsproben) waren zu beanstanden.

Eine Probe (0,3 %) Trinkhalme war wegen der Abgabe giftiger Inhaltsstoffe gesundheitsschädlich.

Sechs Proben (1,6 %) wurden als nicht sicher – für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet beurteilt und bei 17 Proben (4,4 %) wurde die Beschaffenheit beanstandet, weil sie bei bestimmungsgemäßen Gebrauch geeignet war, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen, sodass diese für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder wertgemindert werden.

Bei 34 Proben (8,9 %) konnte keine Konformitätserklärung vorgelegt werden, die den Anforderungen der VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Ge-

genstände 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 Ernährungserfordernissen. 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 SPA untersucht.

Insgesamt wurden 244 Kindernährmittel untersucht, 111 Proben Säuglingsanfangs- oder Folgenahrung und 133 Proben Beikost. 94 Proben (38,5 %) wurden beanstandet, davon wurden drei Proben (1,2 %) wegen zu hoher Mengen an 3-MCPD und 3-MCPD-Ester als gesundheitsschädlich beurteilt. Sechs Proben (2,5 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x organoleptische Mängel; 2x 3-MCPD und 3-MCPD-Ester; 2x Glycidyl-Fettsäureester; 1x 3-MCPD, 3-MCPD-Ester und Glycidyl-Fettsäureester). Zwei Proben (0,8 %) wurden wegen Hygienemängeln und 93 Proben (38,1 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

4.3.1.8 Fipronil

Fipronil ist ein Breitspektrum-Insektizid, das zur Bekämpfung von Flöhen und Zecken bei Hunden und Katzen verwendet wird. Es ist jedoch als Arzneimittel für die Anwendung bei Lebensmittel liefernden Tieren verboten. Fipronil ist nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand nicht krebserregend und erbgutschädigend, kann aber beim Menschen neurotoxisch wirken. In höheren Dosen führt es zu Übelkeit, Erbrechen und Kopfschmerzen bis hin zu Lähmungserscheinungen. Im Juli 2017 wurde über das RASFF-System gemeldet, dass Fipronil in Belgien illegalerweise in ein zur Verwendung in der Hühnerzucht und -produktion zugelassenes Desinfektions- und Reinigungsmittel beigemischt wurde und dadurch in die Lebensmittelkette gelangt ist.

Die Bestimmung von Fipronil ist im Analysenspektrum der Pestizidkontrolle von pflanzlichen Lebensmitteln enthalten und wird bei diesen Proben routinemäßig durchgeführt. Aufgrund der Meldungen aus Belgien wurden 2017 verstärkt tierische Le-

bensmittel, insbesondere Eier und Produkte aus bzw. mit Eiern, auf Fipronil überprüft. Insgesamt wurden 1.560 Proben auf Fipronil untersucht, darunter 302 Eier und Eiprodukte, 785 Proben Obst und Gemüse, 136 Proben Getreide und Getreideprodukte, 116 Kindernährmittel und 89 Honige. 48 Eier und Eiprodukte (15,9 % von 302 Proben) sowie drei von 18 Feinbackwaren (16,7 %) enthielten Fipronil in bestimmbareren Mengen und 16 Proben (1,0 % von 1.560 Proben) wurden wegen ihres zu hohen Fipronilgehaltes beanstandet. Davon waren 15 Eier und Eiprodukte für den menschlichen Verzehr ungeeignet und eine Feinbackware wurde nach der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 beanstandet. Eine Gesundheitsgefährdung konnte bei keiner Probe abgeleitet werden.

4.3.1.9 Glyphosat

Glyphosat ist seit vielen Jahren in einer Reihe von in Österreich und auch weltweit zugelassenen Unkrautbekämpfungsmitteln (Totalherbizid) als Wirkstoff enthalten. Im November 2017 ist die Wiedergenehmigung des Wirkstoffes Glyphosat auf europäischer Ebene für fünf Jahre auf Basis von unabhängigen wissenschaftlichen Stellungnahmen der europäischen Risikobewertungs- und Gefahren Einstufungsbehörden erfolgt.

In Österreich werden Lebensmittel routinemäßig auf Glyphosat und sein Abbauprodukt Aminomethylphosphonsäure untersucht. Im Jahr 2017 wurden 378 Proben untersucht, vorwiegend Getreide und Mais (121 Proben), Honig (77 Proben), Hülsenfrüchte (72 Proben) und Obst (63 Proben). 41 Proben (10,8 %) enthielten Glyphosat in bestimmbareren Mengen. Eine Probe Honig (1,3 % von 77 Honigen) wurde wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet. Eine Probe Linsen aus biologischer Produktion wurde beanstandet, da sie Glyphosat enthielt, obwohl die Verwendung von Glyphosat im biologischen Anbau nicht zulässig ist.

4.3.1.10 Mineralöl

Bei den Mineralölen handelt es sich um komplexe Gemische aus gesättigten und aromatischen Kohlenwasserstoffen, die hauptsächlich aus Rohöl stammen. Die Haupteintragsquellen für Lebensmittel sind Verpackungsmaterialien (Druckerfarben in Recyclingmaterialien), Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und umweltbedingte Kontaminanten wie Schmierstoffe. Die genaue Zusammensetzung dieser Gemische ist noch nicht ausreichend charakterisiert, wodurch eine Beurteilung der Gesundheitsrisiken sehr schwierig ist. Es wird angenommen, dass von den aromatischen Kohlenwasserstoffen ein größeres Risiko ausgeht, da sich da-

runter auch krebserregende Substanzen befinden können.

Im Jahr 2017 wurden fünf Proben Tee, 20 Kakaoerzeugnisse und 20 Lebensmittel in Kartonverpackungen (z. B. Reis, Teigwaren) auf Mineralöle untersucht. In einer der fünf Teeproben (20,0 %) waren sowohl gesättigte als auch aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe vorhanden. Von 20 Kakaoerzeugnissen enthielten vier Proben (20,0 %) gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe, aromatische waren jedoch in keiner Probe nachweisbar. Die kartonverpackten Lebensmittel wurden unmittelbar nach der Probenahme und nach sechs Monaten Lagerung analysiert. In allen 20 Kartonverpackungen (100 %) waren gesättigte und aromatische Kohlenwasserstoffe enthalten. In den Lebensmitteln wurden direkt nach der Probenahme in elf Proben (55,0 %) gesättigte und in einer Probe (5,0 %) aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe nachgewiesen. Nach sechsmonatiger Lagerung waren neun Proben (45,0 %) mit gesättigten und sechs Proben (30,0 %) mit aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen kontaminiert.

4.3.1.11 MCPD, MCPD-Ester und Glycidyl-Fettsäureester

Freies MCPD (3- und 2-Monochlorpropandiol) und deren Ester sowie Glycidyl-Fettsäureester sind Prozesskontaminanten, die vor allem bei der Raffination von pflanzlichen Fetten und Ölen entstehen. Dabei werden pflanzliche Fette und Öle hoch erhitzt, um unangenehme und bittere Geruchs- und Geschmacksstoffe zu entfernen. Die höchsten Konzentrationen finden sich vor allem in Palmfett und Palmöl. Die Ester werden bei der Verdauung in die freien MCPD bzw. Glycidol gespalten. Diese Substanzen, insbesondere 3-MCPD und Glycidol, werden als möglicherweise krebserregend eingeschätzt. Für 2-MCPD sind die Auswirkungen auf den Organismus noch nicht ausreichend untersucht.

289 Proben wurden auf ihre Gehalte an freiem MCPD, MCPD-Ester und Glycidol-Fettsäureester überprüft, vorwiegend Fette und Öle (87 Proben), Brot und Backwaren (59 Proben), Kindernährmittel (50 Proben), Fischkonserven (36 Proben) und kosmetische Mittel (28 Proben). Drei Kindernährmittel (6,0 % von 50 Proben) wurden wegen ihrer Gehalte an 3-MCPD und 3-MCPD-Ester als gesundheitsschädlich beurteilt. Fünf Kindernährmittel (10,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (2x Glycidyl-Fettsäureester, 2x 3-MCPD und 3-MCPD-Ester, 1x 3-MCPD, 3-MCPD-Ester und Glycidyl-Fettsäureester).

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 Mykotoxin-kontrolle vorzugsweise in Form von SPA 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. 223 Lebensmittelproben (122 Getreide und Getreideerzeugnisse, 65 Biere und 36 Kindernährmittel) wurden auf diese Substanzen untersucht. Zwei Getreideerzeugnisse (1,6 % von 122) wurden 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 215 Lebensmittelproben, darunter 79 Erzeugnisse aus Mais, 65 Biere und 48 Müslis, 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 „krebserregend für Menschen“ („carcinogenic to humans“) eingestuft. 387 Lebensmittelproben wurden auf Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 untersucht, vorwiegend Getreide und Getreideprodukte (124 Proben), Nüsse (62 Proben), Gewürze (51 Proben), Trockenobst (43 Proben) und Kindernährmittel (39 Proben). Keine Probe war wegen ihres Aflatoxingehaltes zu beanstanden.

Aflatoxin M1 ist der Hauptmetabolit von Aflatoxin B1 und kann in der Milch vorkommen, wenn die Tiere mit Aflatoxinen kontaminiertes Futter bekommen. 21 Milchproben wurden überprüft, Aflatoxin M1 war in keiner Probe nachweisbar.

Ochratoxin A wird von verschiedenen Schimmelpilzarten der Gattungen *Penicillium* und *Aspergillus* gebildet und entsteht meistens bei der Lagerung. Es wirkt beim Menschen nierenschädigend und hat sich im Tierversuch als krebserregend erwiesen. 409

Lebensmittelproben wurden auf Ochratoxin A überprüft, vorwiegend Getreide und Getreideprodukte (116 Proben), Bier (66 Proben), Gewürze (51 Proben), Trockenobst (43 Proben) und Kakaoerzeugnisse (32 Proben). Zwei Proben (0,5 %) wurden wegen ihres zu hohen Gehaltes an Ochratoxin A beanstandet.

4.3.1.13 Tierarzneimittel

2017 wurden zusätzlich zur routinemäßigen Kontrolle auf Rückstände bei tierischen Lebensmitteln (siehe 4.5) 47 Proben Enten- und Gänsefleisch, 26 Fleischproben aus Drittstaaten und 72 Proben Schalen-, Krusten- und Weichtiere auf Tierarzneimittelrückstände untersucht.

In drei Proben Entenfleisch (6,4 % von 47 Proben) waren geringe Mengen an Tierarzneimittelrückständen vorhanden, die nicht zu beanstanden waren. Acht Fleischproben aus Drittstaaten (30,8 % von 26 Proben) enthielten Spuren an Tierarzneimittelrückständen, die alle deutlich unter den erlaubten Höchstmengen lagen. Bei den Schalen-, Krusten- und Weichtieren enthielten drei Proben (4,2 % von 72 Proben) geringe Mengen an Rückständen, die nicht zu beanstanden waren.

4.3.1.14 Polyzyklische 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.

455 Lebensmittelproben wurden auf PAK untersucht, vorwiegend Fette und Öle (260 Proben), Kakaoerzeugnisse (52 Proben), Fleischerzeugnisse (50 Proben) und Fischerzeugnisse (49 Proben). 16 Lebensmittelproben (3,5 %) (neun Fleischerzeugnisse, vier Öle, ein Fischerzeugnis und zwei Kakaoerzeugnisse) wurden wegen ihres PAK-Gehaltes beanstandet. Davon wurden zwölf Proben als gesundheitsschädlich und drei Proben als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Außerdem wurde der PAK-Gehalt von 54 kosmetischen Mitteln und von 51 Spielwaren überprüft. Bei allen kosmetischen Mitteln und Spielwaren ent-

sprach der PAK-Gehalt den gesetzlichen Regelungen.

4.3.1.15 Rohmilch in Milchautomaten

Rohmilch wird teilweise in Milchautomaten, aus denen die Konsumentinnen und Konsumenten die Milch selbst entnehmen können, angeboten. Rohmilch wird nach dem Melken nur filtriert und gekühlt und kann mit pathogenen Bakterien wie Listerien, Campylobacter oder VTEC kontaminiert sein und ist in hygienischer Hinsicht als hoch risikoreiches Produkt anzusehen. Das Inverkehrbringen von Rohmilch, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt ist, wird in Österreich durch die Rohmilchverordnung, BGBl. Nr. 106/2006, geregelt. Diese Verordnung legt mikrobiologische Kriterien und spezielle Kennzeichnungsregelungen fest.

In einer SPA wurden 74 Proben mikrobiologisch und auf ihre Kennzeichnung überprüft. Zusätzlich wurden die Proben auf Rückstände von Reinigungsmitteln getestet. Zwei Proben (2,7 %) waren wegen pathogener Keime gesundheitsschädlich (je 1x Campylobacter und VTEC). 19 Proben (25,7 %) erfüllten die mikrobiologischen Kriterien der Rohmilchverordnung nicht. Bei einer Probe (1,4 %) lagen Kennzeichnungsmängel vor. In zwei Proben (2,7 %) wurden geringe Mengen an Reinigungsmittelrückständen gefunden.

4.3.1.16 Thunfischkonserven in der Gastronomie

Beim Verderb von eiweißreichen Lebensmitteln werden Aminosäuren (z. B. Histidin) durch Mikroorganismen in biogene Amine (z. B. Histamin) umgewandelt. Gefährdet sind vor allem leicht verderbliche Lebensmittel mit höherem Histidingehalt wie Thunfisch.

Im Rahmen einer SPA wurden 73 Proben Thunfischkonserven, die in der Gastronomie in bereits geöffneten Konserven gelagert und noch verwendet wurden, untersucht. 22 Proben (30,1 %) waren zu beanstanden, davon wurde eine Probe (1,4 %) wegen ihres hohen Gehaltes an Histamin als gesundheitsschädlich beurteilt. Acht Proben (11,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 14 Proben (19,2 %) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet.

4.3.1.17 Listerien

Listerien sind in der Umwelt weit verbreitet und können Lebensmittel während der Gewinnung und Verarbeitung verunreinigen. Auf Grund ihrer Fähigkeit zu Wachstum auch bei niedrigen Temperaturen können sie sich sogar im Kühlschrank vermehren.

Insbesondere *Listeria monocytogenes*, der Erreger der humanen Listeriose, kann bei immungeschwächten Menschen schwere Erkrankungen hervorrufen. Schwerpunktartig wurden 2017 folgende Warengruppen auf Listerien untersucht: geräucherter Fische, Käse aus dem Einzelhandel (aufgeschnitten und verpackt), Rohmilch in Milchautomaten und Blauschimmelkäse.

Bei drei von 37 geräucherten Fischen (8,1 %) waren Listerien nachweisbar (je 1x *Listeria innocua*, *Listeria welshimeri* und *Listeria monocytogenes*). Alle 74 Proben Rohmilch in Milchautomaten und 136 Proben Käse aus dem Einzelhandel (aufgeschnitten und verpackt) waren frei von Listerien. In einem von 70 Blauschimmelkäsen (1,4 %) waren geringe Mengen an *Listeria monocytogenes* nachweisbar. Da es sich um einen Gorgonzola aus Italien handelte, wurden die italienischen Behörden informiert. Diese bestätigten, dass der Hersteller alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zur Zufriedenheit erfüllt.

4.3.1.18 Nanomaterialien in kosmetischen Mitteln

Jedes kosmetische Mittel muss vor seinem Inverkehrbringen in der EU über das Cosmetic Products Notification Portal notifiziert werden. Diese Vorgangsweise gewährleistet eine einheitliche Notifizierung von bestimmten Daten für alle Produkte. U. a. sind dabei Angaben über verwendete Nanomaterialien zu machen. Nanomaterial wird definiert als Material mit einer Größe von 1 bis 100 Nanometern. Die Verwendung von Nanomaterialien muss in der Produktinformationsdatei aufscheinen, die von der für das kosmetische Mittel verantwortlichen Person zu erstellen ist.

Im Rahmen einer SPA wurde die Produktinformationsdatei hinsichtlich des Einsatzes von Nanomaterialien von 13 kosmetischen Mitteln überprüft. Für drei Proben (23,1 %) konnte der notwendige Sicherheitsbericht nicht vorgelegt werden. Zwei Proben (15,4 %) enthielten Farbstoffe in nano-Form, deren Verwendung nicht zulässig ist.

4.3.1.19 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.

Bei der Untersuchung von Schokolade- und Kakaogetränken auf Milchbasis auf Coffein zeigte sich, dass die Exposition an Coffein über diese Warengruppe sehr gering ist. Es wurde ein durchschnittlicher Coffeingehalt von 20 mg/l gemessen.

Maiskeimöle wurden auf PAK und die Mykotoxine Aflatoxine, Ochratoxin A und Zearalenon untersucht. Alle Proben entsprachen den gesetzlichen Bestimmungen, wobei Aflatoxine und Ochratoxin A in keiner Probe nachweisbar waren.

Im Rahmen eines EU-weiten Monitorings wurden Fleischkonserven, Fischkonserven, Brot und Gebäck sowie Feinbackwaren (Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck und Dauerbackwaren) auf 2- und 3-MCPD, 2- und 3-MCPD-Fettsäureester und Glycidyl-Fettsäureester untersucht. Die Ergebnisse werden für weitere Risikobewertungen der EFSA verwendet.

Die Untersuchungen auf Patulin in Spirituosen auf Fruchtbasis (Apfel, Birne, Trauben, ...) lieferten unauffällige Ergebnisse.

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 9: Untersuchungsergebnisse von Proben aus biologischer Produktion

	Proben gesamt	Planproben	Verdachtsproben
begutachtete Proben	2.713	2.478	235
beanstandete Proben	451	394	57
beanstandete Proben in %	16,6	15,9	24,3
<i>Beanstandungsgründe</i>			
gesundheitsschädlich	8	3	5
ungeeignet	54	31	23
Zusammensetzung	23	19	4
davon Zusammensetzung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	4	3	1
Kennzeichnung / Irreführung	351	331	20
davon Kennzeichnung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	39	37	2
andere	63	51	12

Ca. 78 % der Proben stammten aus den neun WG 01 (Fleisch, Fleischzubereitungen), 03 (Milch, Milchprodukte), 05 (Fette, Öle), 06 (Getreide, Getreideprodukte), 07 (Brot, Backwaren), 11 (Obst, Gemüse), 14 (Kaffee, Tee), 18 (Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen) und 23 (Eier, Eiprodukte). Die Beanstandungsquote aller Bioprodukte betrug 16,6 % (451 von 2.713 Proben). Bei den Verdachtsproben wurden deutlich mehr Proben beanstandet (24,3 %; 57 von 235 Proben) als bei den Planproben (15,9 %; 394 von 2.478 Proben).

Acht Proben (0,3 %) waren gesundheitsschädlich: Fünf Proben wegen Verletzungsgefahr durch Fremdkörper (2x Leinsamen, je 1x Buchweizen, Müsliriegel und Brot), zwei Proben wegen zu hohen

Gehaltes an Benzo(a)pyren und der Summe an PAK (je 1x Pökelfleisch und geräucherter Fisch) sowie eine Probe Teigwaren wegen Staphylokokken-Toxin.

Bei vier Proben (0,1 %) wurde die Zusammensetzung wegen Verstoßes gegen die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 834/2007 beanstandet: Drei Proben wegen Pestiziden (je 1x Birnen, Tee und Roggen) und eine Probe gefärbte Eier wegen unerlaubter Farbstoffe.

Bei 39 Proben (1,4 %) entsprach die Kennzeichnung nicht den Kennzeichnungsbestimmungen für biologische Erzeugnisse gemäß der VO (EG) Nr. 834/2007 und ihren Durchführungsvorschriften.

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 verbotener oder nicht zugelassener Substanzen bzw. bei einer Überschreitung von Höchstwerten muss die zuständige Behörde im Bundesland (LMA oder Amtstierärztinnen und Amtstierärzte) Maßnahmen gemäß RückstandskontrollVO 2006 setzen (z. B. Kontrolle des landwirtschaftlichen Betriebs, Betriebssperre, Probenziehungen, Anzeige).

Die Kontrolle auf Rückstände ist eine der vom BMASGK 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 9.121 Proben im Rahmen des Rückstandsmonitorings gezogen.

In neun Proben (0,1 %) wurden Rückstände nachgewiesen. Bei zwei Proben wurden Stoffe (Steroide), deren Anwendung bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, verboten sind, nachgewie-

sen: die Kombinationen Boldenon-Alpha, Boldenon-Beta und 19-Nortestosteron-17-Alpha bzw. Boldenon-Alpha, Boldenon-Beta und Testosteron-17-Alpha. In keinem der beiden Fälle konnte die Behörde eine vorschriftswidrige Behandlung feststellen.

Bei zwei Proben wurde die vorgegebene Rückstandshöchstmenge bei der nicht steroidal entzündungshemmenden Substanz Metamizol überschritten. Das Mykotoxin Ochratoxin A wurde in vier Proben und das Schwermetall Blei in einer Probe nachgewiesen.

Die Ergebnisse der Untersuchungen auf die restlichen Stoffgruppen des österreichischen Rückstandskontrollplanes waren unauffällig.

4.5.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 353 Milchproben (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 222 Proben von Eiern und 184 Honigproben gezogen.

In einer Kuhmilchprobe (0,3 % von 353 Milchproben) wurde die Rückstandshöchstmenge der nicht steroidal entzündungshemmenden Substanz Diclofenac überschritten. Eine Schafmilchprobe (0,3 % von 353 Milchproben) ergab eine Überschreitung der Rückstandshöchstmenge des Antibiotikums Trimethoprim.

4.6 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen

621.970 Rinder wurden geschlachtet und untersucht, 2.065 Schlachtkörper (0,3 %) wurden für genussuntauglich befunden. 546 Pferde und andere Einhufer wurden geschlachtet und untersucht, drei Schlachtkörper (0,5 %) wurden für genussuntauglich befunden. Von 5.124.007 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 9.971 genussuntauglich (0,2 %), von 128.419 Schafen 114 (0,1 %). Ziegen wurden 8.120 geschlachtet und untersucht, sechs Schlachtkörper (0,1 %) waren genussuntauglich. 1.402.091 Puten und 82.841.691 Hühner wurden untersucht, 10.086 Puten (0,7 %) und 952.725 Hühner (1,2 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten durchgeführt. Von 148.439 Stück Wild wurden 2.142 (1,4 %) als untauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 31.409 besonders geschulten Jägerinnen und Jägern durchgeführt.

Alle 5.124.007 geschlachteten Schweine wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde, ebenso wenig bei den Einhufern.

4.7 Importkontrollen

4.7.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 858 Sendungen nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten wurden 68 beprobt. Eine Sendung Tee aus China entsprach hinsichtlich des Pestizidgehaltes nicht. Zwei Sendungen von Haselnüssen und eine Sendung von Feigen aus der Türkei wiesen erhöhte Aflatoxingehalte auf. Diese Sendungen

waren nicht verkehrsfähig und wurden zurückgewiesen.

In Tabelle 10 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.

Tabelle 10: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Sendungen	Beprobte Sendungen	Nicht entsprechende Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei ¹	Haselnüsse in Schale oder geschält	1.055.596	89	3	1	Aflatoxine
Türkei ¹	getrocknete Feigen	940.546	61	6	1	Aflatoxine
Türkei ¹	Pistazien	1.000	1	1	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zube-	4.199.840	369	26	1	Aflatoxine

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Sendungen	Beprobte Sendungen	Nicht entsprechende Sendungen	Untersuchungsparameter
	reitet oder haltbar gemacht					
Türkei ¹	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	1.055.239	66	2	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnusspaste, Pistazienpaste, Feigenpaste	2.249.260	123	7	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Nuss- und Trockenfrüchtemischungen	590	1	1	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Geschnittene und zerkleinerte Haselnüsse	37.000	6	0	0	Aflatoxine
Äthiopien ¹	Gewürze	15.000	1	0	0	Aflatoxine
Argentinien ¹	Erdnüsse	165.910	7	2	0	Aflatoxine
Iran ¹	Pistazien	3.300	1	0	0	Aflatoxine
Türkei ²	Aprikosen	8.120	5	4	0	Sulfite
Ägypten ²	Erdbeeren	5.747	5	0	0	Pestizide
Thailand ²	Paprika	6.878	52	5	0	Pestizide
Thailand ²	Auberginen	2.418	50	8	0	Pestizide
Thailand ²	Spargelbohnen	7	2	0	0	Pestizide
Türkei ²	getr. Weintrauben	8.100	1	1	0	Ochratoxin A
China ²	Tee	1.200	4	1	1	Pestizide
Australien ²	Mandeln	0	0	0	0	Aflatoxine
China ³	Reiserzeugnisse	300	1	1	0	GVO
USA ⁵	Mandeln	263.379	13	0	0	Aflatoxine
USA ⁵	Erdnüsse	0	0	0	0	Aflatoxine
Indien ⁶	Okra	0	0	0	0	Pestizide
Indien ⁶	Curryblätter	0	0	0	0	Pestizide
Summe		10.019.430	858	68	4	

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
- 4 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/175 (2017 keine Einfuhren)
- 5 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/949
- 6 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 885/20147
- 7 Kontrolle gemäß VO (EU) 2017/186 (2017 keine Einfuhren)

Überprüfung von Sendungen aus Japan auf Radioaktivität

2017 wurde eine Sendung von Fischereierzeugnissen (46 kg) aus Japan gemäß der VO (EU) 2016/6, geändert durch die VO (EU) 2017/2058, an der österreichischen Grenzkontrollstelle Flughafen Wien kontrolliert.

Überprüfung von Kunststoffküchenartikeln aus China

Im Berichtsjahr wurden drei Sendungen (1.167 kg) von Kunststoffküchenartikeln aus China gemäß VO (EU) Nr. 284/2011 auf Polyamid und Melamin überprüft. Eine Sendung entsprach nicht den Einfuhrbedingungen.

Biokontrollen

1.017 Sendungen biologischer Lebensmittel wurden bei der Einfuhr aus Drittstaaten auf ihre Konformität

überprüft. Alle Sendungen haben die Einfuhrbedingungen erfüllt.

Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln

Anzahl der Sendungen	Art der Sendung	Menge in kg
478	Obst	9.116.216
9	Gemüse	151.752
263	Kerne, Nüsse, Getreide	28.834.169
267	diverse andere Lebensmittel	2.816.360

Die Europäische Kommission hat für das Jahr 2017 angeordnet, dass Sendungen von bestimmten biologischen Lebens- und Futtermitteln bei der Einfuhr aus bestimmten Ländern (Ukraine, Kasachstan 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.

90 Sendungen aus der Ukraine wurden kontrolliert. Die eingeführte Menge betrug 25.864.612 kg. Diese Sendungen sind in der Tabelle 11 integriert.

Alle Sendungen wurden als biologische Sendungen zur Einfuhr zugelassen.

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 120 Sendungen tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten der Einfuhrkontrolle gestellt. Vier Sendungen wurden aufgrund eines Dokumentenmangels zurückgewiesen.

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

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 12: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln

Produkt	Sendungen	Zur Einfuhr in die EU zugelassen	Zur Einfuhr in ein Zolllager in der EU zugelassen	Nicht entsprechende Sendungen	Beprobte Sendungen
Fleisch und -erzeugnisse	7	7	0	0	1
Fischereierzeugnisse	69	66	0	3	2
Tierdärme	16	15	0	1	1
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	0	0	0	0	0
Milch und -erzeugnisse	11	11	0	0	1
Honig	14	14	0	0	0
Kollagendärme	1	1	0	0	0
Eiprodukte	2	2	0	0	0
Summe	120	116	0	4	5

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 und Verbrauchern, Ergebnisse aus Routineuntersuchungen oder Informationen aus den EU-weiten Schnellwarnsystemen sein.

Von 4.469 Verdachtsproben wurden 1.328 beanstandet (29,7 %), deutlich mehr als bei Planproben (15,2 %), was als Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung gewertet werden kann. Der Anteil von gesundheitsschädlichen Proben lag hier bei 1,5 % (im Unterschied zu 0,2 % bei den Planproben).

Die detaillierten Daten mit einer Aufgliederung nach Warengruppen und Beanstandungsgründen finden sich im Anhang (Tabelle 17).

4.9 Revisionen

2017 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 47.625 Revisionen in 36.839 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 8.324 Betriebskontrollen in 3.481 Fleischbetrieben (ohne Vorarlberg) und 2.426 Betriebskontrollen in 2.280 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 58.375 Revisionen in 42.600 Betrieben.

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 Eigenkontrollsystem) gering ist, kann die Kontrollhäufigkeit – in einem bestimmten Ausmaß – reduziert werden.

Bei 36.839 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 3.058 Betrieben (8,3 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 225 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 3.566 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt. In 292 Fällen wurden Probleme mit der Zusammensetzung der Erzeugnisse und in 2.617 Fällen Mängel bei der Kennzeichnung und/oder im Zusammenhang mit irreführenden Informationen den kontrollierten Betrieben zugeordnet. 1.686 Fälle wurden „anderen“ Mängeln (z. B. Kontaminanten) zugeordnet.

Der Anteil an Betrieben mit Verstößen ist mit 8,3 % gleich wie 2016.

Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein
2015	36.632	3.105	8,5	162	3.706
2016	35.057	2.899	8,3	156	3.613
2017	36.839	3.058	8,3	225	3.566

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 Hochrisikobe-

trieben, die tierische Lebensmittel be- und verarbeiten, durchgeführt. In 192 Betrieben wurden 291 Lebensmittelproben und 1.392 Umfeldproben entnommen und untersucht.

Von den Lebensmittelproben wurden eine Probe (0,3 %) beanstandet. Dieser Käse war wegen *E. coli* für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei 290

Proben (99,7 %) ergab sich kein Grund zur Beanstandung.

Die Umfeldproben dienen den Landesbehörden als Information zur Bewertung des Hygienezustandes. *Listeria monocytogenes* wurden in 28 Umfeldproben (2,0 %) nachgewiesen.

4.9.3 Milcherzeugerbetriebe

2.426 Betriebskontrollen wurden in 2.280 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 223 Betrieben (9,8 %) 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 Schlacht- 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 und Tierärzte.

Es erfolgten 8.324 Betriebskontrollen in 3.481 Fleischbetrieben (ohne Vorarlberg). Dabei wurden 2.091 Hygienemängel, 1.202 Dokumentationsmängel, 789 bauliche Mängel, 125 Tierschutzmängel bei der Schlachtung und 701 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 2017 wurden 117 Proben (0,4 %) als gesundheitsschädlich beurteilt.

Eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben ergab, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,5 % lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Insgesamt waren 69 der 117 gesundheitsschädlichen Proben (59,0 %) Verdachtsproben, wogegen der Anteil aller Verdachtsproben an den Gesamtproben nur 15,9 % betrug (4.469 von 28.026 Proben).

Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben fand sich mit einer von 30 Proben (3,3 %) bei den Suppen ohne Fleisch, gefolgt von Spielwaren (18 von 548 Proben; 3,3 %), Arbeitsgeräten aus

der Lebensmittelerzeugung (fünf von 154 Proben; 3,3 %), Teigwaren (sechs von 257 Proben; 2,3 %) und Pökel- und Räucherfleisch (zehn von 452 Proben; 2,2 %). Davon wurden gezielt auf Verdacht zwölf der 17 Spielwaren, alle fünf Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung, eine der sechs Teigwaren und sechs der zehn Proben Pökel- und Räucherfleisch entnommen.

Die Umstände, die zu einer Beanstandung als gesundheitsschädlich führten, sind in Tabelle 14 dargestellt. 47 der 117 gesundheitsschädlichen Proben (40,2 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen und Hygienemängeln beanstandet. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in 25 Proben (21,4 %). Die 21 gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (18,0 %) entfielen größtenteils auf Spielwaren. 19 Beanstandungen (16,2 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf PAK und vereinzelt auf 3-MCPD und 3-MCPD-Ester zurückzuführen. Fünf Proben (4,3 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung als gesundheitsschädlich beurteilt. Keine Probe war wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben

	Fremdkörper, Verunreinigungen	Inhaltsstoffe, Zusammensetzung	Kontaminanten	Mikrobiologie, Hygiene	Pestizide	Sicherheitsmängel
Fleisch, -zubereitungen			12	11		
Fisch		5	1	3		
Milch, Milchprodukte	3			6		
Fette, Öle			3	1		
Getreide, Getreideprodukte	2					

	Fremdkörper, Verunreinigungen	Inhaltsstoffe, Zusammensetzung	Kontaminanten	Mikrobiologie, Hygiene	Pestizide	Sicherheitsmängel
Brot, Backwaren	10			8		
Speiseeis				1		
Obst, Gemüse	6			1		
Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen			3			
Kosmetische Mittel						1
Gebrauchsgegenstände	1			4		20
Verzehrfertige Lebensmittel	3			7		
Eier, Eiprodukte				5		
Summe	25	5	19	47	0	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 ernstesten 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 (EG-Basisverordnung).

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 Behörde 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 wei-

tere Inverkehrbringen der Ware und erhebt, ob diese an andere Bundesländer oder Mitgliedsstaaten weitergeliefert wurde.

Im Falle einer Weiterlieferung an andere Bundesländer werden die Behörden der betroffenen Länder gemäß § 42 LMSVG 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 (RAPEX) 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 [BMASGK](#). Über RAPEX werden auch Meldungen über unsicheres Spielzeug bzw. unsichere Kosmetika ausgetauscht, für deren Verfolgung die LMAs zuständig sind, denn Spielzeug- und Kosmetikumsicherheit sind im LMSVG gere-

gelt. 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

2017 erhielt Österreich 1.114 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 721 an die zuständigen LMA versandt. Bei 259 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den 695 RAPEX-Meldungen wurden 593 an die zuständigen LMA geschickt. Bei 14 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMA wurden 140 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 35 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet.

Insgesamt wurden 110 Waren als gesundheitsschädlich beurteilt (87x Lebensmittel, 22x Gebrauchsgegenstände (davon 18x Spielzeug), 1x Kosmetikum), wovon 29 an die Stellen in der EK weitergeleitet wurden. Außerdem wurden von Österreich 26 zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet. Dies betraf 2017 vor allem diverse Eiprodukte, die wegen des Fipronilskandals gemeldet wurden.

Die restlichen Fälle betrafen hauptsächlich Österreich, viele davon waren lokale Ereignisse bzw.

Einzelfälle. Außerdem wurde oft 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 Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz eine Information der Öffentlichkeit zu veranlassen. Allfällige vom Unternehmen 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 2017 erfolgte 139 Mal die Information der Öffentlichkeit, wobei 96 dieser Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt wurden. Insgesamt wurden bei 85 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 15: Proben gesamt
- Tabelle 16: Planproben
- Tabelle 17: Verdachtsproben
- Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe
- Tabelle 19: Ergebnisse bei Fleischbetrieben
- Tabelle 20: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
- Tabelle 21: 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.

Anhang: Proben gesamt

Tabelle 15: Proben gesamt

Waren- gruppen- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	aus- länd. Waren		bean- standete ausländ. Proben	
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	1.110	0	41	0	25	12	71	25	2	125	18	6,4
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	356	0	9	12	10	14	42	15	3	12	3	11,8
01 03	Fleischzubereitungen	450	2	34	6	30	23	91	32	3	25	9	20,2
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	452	10	17	33	46	11	105	20	7	56	16	23,2
01 05	Würste	976	8	36	22	91	28	174	37	6	104	28	17,8
01 06	Fleischkonserven	94	0	0	3	19	1	21	0	0	29	4	22,3
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	21	0	0	0	1	0	1	0	0	5	1	4,8
01 08	Naturdärme	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	132	2	6	0	17	6	28	3	5	14	3	21,2
01 10	Wildbreterzeugnisse	111	1	13	2	18	6	39	6	8	20	9	35,1
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	3.703	23	156	78	257	101	572	138	34	391	91	15,4
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	313	6	18	0	13	10	46	13	6	244	29	14,7
02 02	Meeresfischerzeugnisse	215	0	12	1	22	8	37	10	0	142	24	17,2
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	149	0	3	0	8	5	16	5	0	67	8	10,7
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	123	2	1	0	19	0	22	1	2	26	3	17,9
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	219	0	11	0	11	13	35	8	2	181	23	16,0
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	192	1	10	0	16	12	38	12	2	149	31	19,8
02	Fisch	1.211	9	55	1	89	48	194	49	12	809	118	16,0
03 01	Milch	1.025	2	10	2	15	35	64	38	2	35	1	6,2
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	504	2	11	0	39	22	71	19	0	53	12	14,1
03 03	Käse	1.115	4	47	0	83	20	149	37	5	288	56	13,4

Anhang: Proben gesamt

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere	bean- standete Proben	mikro- biolog	Verunrei- nungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
03 04	Butter und Butterschmalz	192	1	8	1	6	4	17	6	2	20	2	8,9
03	Milch und Milchprodukte	2.836	9	76	3	143	81	301	100	9	396	71	10,6
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	550	0	60	0	15	21	93	56	2	197	45	16,9
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	245	0	37	1	13	8	56	32	0	50	14	22,9
04 03	Würste und Pökelfleisch aus Geflügelfleisch	136	0	8	5	29	2	42	6	1	39	14	30,9
04 04	Geflügelfleischkonserven	20	0	0	0	1	0	1	0	0	12	1	5,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleisch- extrakte und Suppen daraus	10	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	961	0	105	6	58	31	192	94	3	300	74	20,0
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	100	0	4	0	20	1	25	0	0	40	13	25,0
05 02	Pflanzliche Öle	402	3	9	6	126	14	146	0	5	142	49	36,3
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	50	0	0	0	16	0	16	0	0	13	12	32,0
05 04	Feinkosterzeugnisse	227	1	3	1	34	2	41	4	0	29	4	18,1
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	56	0	1	0	6	4	9	3	0	16	1	16,1
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	835	4	17	7	202	21	237	7	5	240	79	28,4
06 01	Getreide	267	1	13	3	15	1	31	0	13	152	25	11,6
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	434	0	15	2	17	3	37	13	3	144	11	8,5
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	15	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
06 04	Puddingpulver	47	0	0	0	3	0	3	0	0	24	3	6,4
06 05	Müsli, Müsliriegel	169	1	1	0	22	0	24	0	2	99	15	14,2
06	Getreide und Getreideprodukte	932	2	29	5	57	4	95	13	18	425	54	10,2
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	330	4	7	1	25	4	41	3	6	46	4	12,4
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	674	7	22	2	58	10	92	17	8	81	17	13,6
07 03	Teigwaren	257	6	4	0	75	17	91	10	0	87	24	35,4
07 04	Backtriebmittel	8	0	1	0	0	0	1	1	0	5	0	12,5

Anhang: Proben gesamt

Waren-gruppe	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %			
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere	beanstandete Proben	Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
						mikrobiologisch	andere						
07 05	Feine Backwaren - Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	129	0	0	1	14	1	16	0	0	61	7	12,4
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	132	1	2	0	28	1	31	0	2	62	10	23,5
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	116	0	2	0	6	2	9	2	1	16	4	7,8
07	Brot und Backwaren	1.646	18	38	4	206	35	281	33	17	358	66	17,1
08 01	Zucker und Zuckerarten	47	0	0	0	6	1	7	0	0	15	5	14,9
08 02	Honig	452	0	1	13	115	34	129	0	3	53	18	28,5
08	Zucker und Honig	499	0	1	13	121	35	136	0	3	68	23	27,3
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	81	0	1	0	4	1	6	0	1	39	2	7,4
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	900	1	21	40	21	60	136	40	41	26	1	15,1
09	Speiseeis	981	1	22	40	25	61	142	40	42	65	3	14,5
10 01	Kakao und Kakaoverzeugnisse	248	0	4	2	77	12	83	1	3	131	48	33,5
10 02	Süßwaren	158	0	2	5	47	10	50	0	0	94	32	31,6
10	Kakao und Süßwaren	406	0	6	7	124	22	133	1	3	225	80	32,8
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	776	0	37	11	16	12	70	8	24	241	35	9,0
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte,-Erzeugnisse	445	3	20	3	56	11	87	14	9	206	38	19,6
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	557	0	19	4	13	10	45	1	13	383	33	8,1
11 04	Obsterzeugnisse	378	1	9	8	80	4	90	1	4	181	31	23,8
11 05	Pilze	90	0	2	0	5	0	7	1	0	53	6	7,8
11 06	Pilzerzeugnisse	99	0	2	0	5	0	7	1	0	71	5	7,1
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	30	1	0	0	4	0	5	1	0	13	1	16,7
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	226	0	15	0	14	3	30	1	5	175	23	13,3
11 09	Geriebene/geröstete Nüsse, Kokossette, Salznüsse	115	0	4	0	11	0	15	3	0	88	12	13,0
11 10	Kerne und Samen	158	2	4	0	19	1	24	1	3	65	12	15,2
11	Obst und Gemüse	2.874	7	112	26	223	41	380	32	58	1.476	196	13,2

Anhang: Proben gesamt

Waren- gruppen- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere	bean- standete Proben	mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	312	0	3	3	64	10	78	3	1	177	40	25,0
12 02	Speisesenf	64	0	0	0	8	0	8	0	0	12	2	12,5
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	69	0	0	0	8	0	8	0	0	24	6	11,6
12	Gewürze und Würzmittel	445	0	3	3	80	10	94	3	1	213	48	21,1
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	383	0	6	6	56	23	85	22	1	58	11	22,2
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	280	0	5	4	47	5	55	7	2	79	23	19,6
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	663	0	11	10	103	28	140	29	3	137	34	21,1
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	141	0	0	1	20	0	20	0	0	72	9	14,2
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	220	0	6	2	45	1	49	0	2	79	23	22,3
14	Kaffee und Tee	361	0	6	3	65	1	69	0	2	151	32	19,1
15 01	Bier	288	0	1	0	41	14	48	15	0	49	10	16,7
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	415	0	11	14	165	2	175	1	8	60	12	42,2
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol. % und unter 15 Vol. % Alkohol	118	0	0	0	20	0	20	0	0	44	10	16,9
15	Alkoholische Getränke	821	0	12	14	226	16	243	16	8	153	32	29,6
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	161	0	5	3	17	5	29	1	4	33	14	18,0
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	89	0	0	0	21	4	25	1	0	10	3	28,1
16 03	Eiswürfel	163	0	15	0	1	26	42	15	0	14	2	25,8
16 04	Trinkwasser	910	0	55	0	0	6	61	47	16	19	0	6,7
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.323	0	75	3	39	41	157	64	20	76	19	11,9
17 01	Essig	94	0	2	2	31	1	32	1	0	40	14	34,0
17 02	Speisesalz	72	0	0	3	13	6	18	0	0	33	11	25,0
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	142	0	0	13	31	7	44	0	0	77	27	31,0

Anhang: Proben gesamt

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädli	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
17	Zusatzstoffe und Aromastoffe	308	0	2	18	75	14	94	1	0	150	52	30,5
18 01	Kindernährmittel	244	3	6	0	93	2	94	0	5	137	49	38,5
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	450	0	7	21	126	10	146	3	43	273	71	32,4
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	694	3	13	21	219	12	240	3	48	410	120	34,6
19 01	Kosmetische Mittel	890	1	10	16	172	66	227	3	5	686	153	25,5
19	Kosmetische Mittel	890	1	10	16	172	66	227	3	5	686	153	25,5
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	384	1	6	37	41	19	86	0	0	294	71	22,4
20 02	Spielwaren	548	18	3	56	145	246	304	0	0	534	298	55,5
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmitteleherzeugung	154	5	2	0	0	135	141	5	1	92	85	91,6
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	93	1	0	0	0	3	4	0	1	88	4	4,3
20	Gebrauchsgegenstände	1.179	25	11	93	186	403	535	5	2	1.008	458	45,4
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tiefgekühlt)	408	1	6	1	83	13	93	7	0	84	13	22,8
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	3339	9	105	3	50	138	298	153	10	236	34	8,9
22	Verzehrfertige Lebensmittel	3747	10	111	4	133	151	391	160	10	320	47	10,4
23 01	Rohe Eier	487	5	11	0	4	10	29	9	8	63	11	6,0
23 02	Eiprodukte	140	0	8	0	1	1	10	1	8	92	8	7,1
23 03	Gekochte Eier	84	0	1	1	5	0	7	0	1	20	1	8,3
23	Eier und Eiprodukte	711	5	20	1	10	11	46	10	17	175	20	6,5
	Summe	28.026	117	891	376	2.813	1.233	4.899	801	320	8.232	1.870	17,5

Anhang: Planproben

Tabelle 16: Planproben

Waren- gruppen- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädli	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	978	0	5	0	15	5	1	94	6	2,5	
	PEP	114	0	2	0	6	3	0	8	0	7,9	
	Handelsproben	187	0	3	0	9	2	1	26	6	8,0	
	Aktionsproben	677	0	0	0	0	0	0	60	0	0,0	
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	273	0	2	5	9	6	2	6	1	7,7	
	PEP	86	0	0	1	4	1	0	2	0	7,0	
	Handelsproben	138	0	2	4	5	5	2	3	1	10,9	
	Aktionsproben	49	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0	
01 03	Fleischzubereitungen	324	0	8	6	26	8	1	8	4	14,2	
	PEP	111	0	3	2	9	4	0	0	0	14,4	
	Handelsproben	208	0	5	4	17	4	1	8	4	14,4	
	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	344	4	6	19	25	4	4	32	6	15,4	
	PEP	195	1	2	15	6	1	0	3	1	11,8	
	Handelsproben	113	3	4	3	19	3	5	18	5	25,7	
	Aktionsproben	36	0	0	1	0	0	1	11	0	2,8	
01 05	Würste	789	5	12	21	70	10	15	70	9	14,6	
	PEP	489	4	5	21	41	8	9	1	0	15,5	
	Handelsproben	234	1	7	0	29	2	6	32	9	16,7	
	Aktionsproben	66	0	0	0	0	0	0	37	0	0,0	
01 06	Fleischkonserven	90	0	0	3	16	0	17	28	3	18,9	
	PEP	17	0	0	3	9	0	10	1	1	58,8	
	Handelsproben	73	0	0	0	7	0	7	27	2	9,6	

Lebensmittelsicherheitsbericht 2017

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli.	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog.	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	20	0	0	0	1	0	0	0	0	5	1	5,0
	PEP	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	15	0	0	0	1	0	0	0	0	5	1	6,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 08	Naturdärme	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	128	2	5	0	15	6	6	26	3	5	13	20,3
	PEP	38	1	0	0	5	3	3	9	2	0	0	23,7
	Handelsproben	70	0	4	0	10	3	3	15	1	3	11	21,4
	Aktionsproben	20	1	1	0	0	0	0	2	0	2	0	10,0
01 10	Wildbreterzeugnisse	108	1	12	2	18	6	6	38	5	8	20	35,2
	PEP	43	1	3	2	2	4	4	11	3	1	0	25,6
	Handelsproben	43	0	4	0	16	2	2	22	1	3	15	51,2
	Aktionsproben	22	0	5	0	0	0	0	5	1	4	1	22,7
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	3.055	12	50	56	195	45	45	341	52	22	277	11,2
	PEP	1.099	7	15	44	82	23	23	160	27	2	16	14,6
	Handelsproben	1.081	4	29	11	113	22	22	173	24	13	145	16,0
	Aktionsproben	875	1	6	1	0	0	8	1	7	116	1	0,9
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	227	2	5	0	11	2	2	20	2	3	185	8,8
	PEP	11	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	9,1
	Handelsproben	124	2	2	0	10	0	14	2	2	0	101	11,3

Anhang: Planproben

Waren-gruppe	Waren	begut-achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean-standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean-standete Proben in %			
			ge-sund-heits-schädli	unge-eig-net	Zu-sam-men-setz.	Kenn-zeichnung/Irreführ.		andere	Verunrei-nigungen mikro-biolog	andere		aus-länd. Waren	bean-standete ausländ. Proben	
02 02	Aktionsproben	92	0	3	0	0	0	2	5	0	3	83	3	5,4
	Meeresfischerzeugnisse	178	0	2	1	17	17	3	23	4	0	119	15	12,9
	PEP	9	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	11,1
	Handelsproben	122	0	1	1	16	16	2	20	3	0	88	13	16,4
02 03	Aktionsproben	47	0	1	0	0	0	1	2	1	0	31	2	4,3
	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	133	0	1	0	7	7	2	10	2	0	58	5	7,5
	PEP	42	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	2,4
	Handelsproben	83	0	0	0	6	6	2	8	1	0	50	4	9,6
02 04	Aktionsproben	8	0	1	0	0	0	0	1	1	0	7	1	12,5
	Süßwasserfischerzeugnisse	117	2	0	0	19	19	0	21	1	1	23	2	17,9
	PEP	32	0	0	0	11	11	0	11	0	0	0	0	34,4
	Handelsproben	46	1	0	0	7	7	0	8	1	0	20	2	17,4
02 05	Aktionsproben	39	1	0	0	1	1	0	2	0	1	3	0	5,1
	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	157	0	0	0	9	9	3	12	1	0	141	7	7,6
	PEP	5	0	0	0	3	3	1	4	0	0	0	0	80,0
	Handelsproben	58	0	0	0	6	6	2	8	1	0	50	7	13,8
02 06	Aktionsproben	94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	91	0	0,0
	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Konserven der gesamten Warengruppe	173	1	7	0	16	16	12	35	11	1	137	30	20,2
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	106	0	1	0	16	16	1	18	2	0	88	17	17,0

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %			
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
	Aktionsproben	63	1	6	0	0	0	11	17	9	1	48	13	27,0
02	Fisch	985	5	15	1	79	22	121	21	5	663	70	12,3	
	PEP	103	0	0	0	17	1	18	0	0	3	0	17,5	
	Handelsproben	539	3	4	1	61	7	76	10	0	397	51	14,1	
	Aktionsproben	343	2	11	0	1	14	27	11	5	263	19	7,9	
03 01	Milch	974	2	0	2	13	30	47	27	2	34	1	4,8	
	PEP	168	0	0	0	2	10	12	6	0	0	0	7,1	
	Handelsproben	107	0	0	0	0	1	1	0	0	4	0	0,9	
	Aktionsproben	699	2	0	2	11	19	34	21	2	30	1	4,9	
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und But- ter)	453	2	6	0	37	19	61	12	0	41	9	13,5	
	PEP	244	1	1	0	25	8	33	4	0	0	0	13,5	
	Handelsproben	165	1	5	0	11	11	27	8	0	40	9	16,4	
	Aktionsproben	44	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	2,3	
03 03	Käse	930	1	21	0	66	11	95	25	1	212	24	10,2	
	PEP	288	1	10	0	13	9	31	14	0	1	0	10,8	
	Handelsproben	306	0	7	0	39	1	46	8	0	118	19	15,0	
	Aktionsproben	336	0	4	0	14	1	18	3	1	93	5	5,4	
03 04	Butter und Butterschmalz	175	0	7	1	5	3	13	6	0	16	0	7,4	
	PEP	75	0	7	1	3	2	10	6	0	0	0	13,3	
	Handelsproben	83	0	0	0	2	1	3	0	0	16	0	3,6	
	Aktionsproben	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	
03	Milch und Milchprodukte	2.532	5	34	3	121	63	216	70	3	303	34	8,5	
	PEP	775	2	18	1	43	29	86	30	0	1	0	11,1	

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irrführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
	Handelsproben	661	1	12	0	52	14	77	16	0	178	28	11,6
	Aktionsproben	1.096	2	4	2	26	20	53	24	3	124	6	4,8
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	432	0	33	0	13	5	50	31	0	151	25	11,6
	PEP	46	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	2,2
	Handelsproben	171	0	20	0	9	5	34	20	0	51	16	19,9
	Aktionsproben	215	0	13	0	3	0	15	11	0	99	9	7,0
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	169	0	26	1	11	4	39	27	0	31	8	23,1
	PEP	54	0	8	0	3	0	11	8	0	2	1	20,4
	Handelsproben	114	0	18	1	8	4	28	19	0	28	7	24,6
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	104	0	2	3	23	0	26	2	0	25	9	25,0
	PEP	35	0	1	2	8	0	10	1	0	2	1	28,6
	Handelsproben	66	0	1	1	15	0	16	1	0	21	8	24,2
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
04 04	Geflügelfleischkonserven	19	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0,0
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	18	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleisch- extrakte und Suppen daraus	10	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	PEP	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	734	0	61	4	47	9	115	60	0	220	42	15,7
	PEP	139	0	9	2	12	0	22	9	0	5	2	15,8

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schäd- l.	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
	Handelsproben	376	0	39	2	32	9	78	40	0	113	31	20,7
	Aktionsproben	219	0	13	0	3	0	15	11	0	102	9	6,8
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	86	0	2	0	20	1	23	0	0	33	12	26,7
	PEP	17	0	0	0	2	0	2	0	0	1	1	11,8
	Handelsproben	67	0	2	0	18	1	21	0	0	32	11	31,3
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 02	Pflanzliche Öle	369	2	8	6	113	10	131	0	4	128	40	35,5
	PEP	105	2	1	0	43	2	48	0	2	1	0	45,7
	Handelsproben	174	0	1	2	42	3	46	0	1	109	32	26,4
	Aktionsproben	90	0	6	4	28	5	37	0	1	18	8	41,1
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	44	0	0	0	13	0	13	0	0	10	9	29,5
	PEP	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	36	0	0	0	13	0	13	0	0	10	9	36,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 04	Feinkosterzeugnisse	193	1	1	1	31	1	35	3	0	25	4	18,1
	PEP	59	1	0	1	15	1	18	2	0	0	0	30,5
	Handelsproben	134	0	1	0	16	0	17	1	0	25	4	12,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	40	0	0	0	5	3	6	1	0	10	1	15,0
	PEP	6	0	0	0	2	1	2	0	0	0	0	33,3
	Handelsproben	34	0	0	0	3	2	4	1	0	10	1	11,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	732	3	11	7	182	15	208	4	4	206	66	28,4
	PEP	195	3	1	1	62	4	70	2	2	2	1	35,9

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
	Handelsproben	445	0	4	2	92	6	101	2	1	186	57	22,7
	Aktionsproben	92	0	6	4	28	5	37	0	1	18	8	40,2
06 01	Getreide	221	0	1	3	10	0	14	0	3	115	9	6,3
	PEP	31	0	1	0	1	0	2	0	1	3	1	6,5
	Handelsproben	72	0	0	0	9	0	9	0	0	45	7	12,5
	Aktionsproben	118	0	0	3	0	0	3	0	2	67	1	2,5
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	389	0	4	2	13	0	19	4	2	135	6	4,9
	PEP	64	0	2	0	5	0	7	2	0	3	0	10,9
	Handelsproben	106	0	2	0	8	0	10	2	0	42	6	9,4
	Aktionsproben	219	0	0	2	0	0	2	0	2	90	0	0,9
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	14	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	6	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
	Aktionsproben	8	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
06 04	Puddingpulver	43	0	0	0	3	0	3	0	0	23	3	7,0
	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	36	0	0	0	3	0	3	0	0	23	3	8,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	151	0	0	0	21	0	21	0	0	87	13	13,9
	PEP	16	0	0	0	4	0	4	0	0	4	0	25,0
	Handelsproben	87	0	0	0	17	0	17	0	0	58	13	19,5
	Aktionsproben	48	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0,0
06	Getreide und Getreideprodukte	818	0	5	5	47	0	57	4	5	366	31	7,0
	PEP	118	0	3	0	10	0	13	2	1	10	1	11,0

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
	Handelsproben	307	0	2	0	37	0	39	2	0	173	29	12,7
	Aktionsproben	393	0	0	5	0	0	5	0	4	183	1	1,3
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	251	0	0	1	19	0	20	0	0	35	1	8,0
	PEP	138	0	0	0	11	0	11	0	0	0	0	8,0
	Handelsproben	113	0	0	1	8	0	9	0	0	35	1	8,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	568	2	8	2	46	8	64	13	1	58	10	11,3
	PEP	280	1	5	0	17	7	29	9	0	1	0	10,4
	Handelsproben	288	1	3	2	29	1	35	4	1	57	10	12,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07 03	Teigwaren	233	5	3	0	67	17	81	9	0	73	19	34,8
	PEP	106	4	0	0	38	12	45	4	0	1	1	42,5
	Handelsproben	126	1	3	0	29	5	36	5	0	71	18	28,6
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
07 04	Backtriebmittel	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07 05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzge- bäck	118	0	0	0	14	0	14	0	0	56	6	11,9
	PEP	18	0	0	0	4	0	4	0	0	1	0	22,2
	Handelsproben	96	0	0	0	10	0	10	0	0	53	6	10,4
	Aktionsproben	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	120	0	0	0	25	0	25	0	0	54	4	20,8
	PEP	36	0	0	0	12	0	12	0	0	0	0	33,3

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
	Handelsproben	84	0	0	0	13	0	0	0	0	54	4	15,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	94	0	1	0	5	0	0	0	6	13	3	6,4
	PEP	36	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	2,8
	Handelsproben	58	0	0	0	5	0	0	0	5	13	3	8,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07	Brot und Backwaren	1.388	7	12	3	176	25	210	23	1	291	43	15,1
	PEP	614	5	6	0	82	19	102	14	0	3	1	16,6
	Handelsproben	769	2	6	3	94	6	108	9	1	285	42	14,0
	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
08 01	Zucker und Zuckerarten	35	0	0	0	5	0	5	0	0	12	3	14,3
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	31	0	0	0	5	0	5	0	0	12	3	16,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
08 02	Honig	440	0	1	13	111	32	125	0	2	50	15	28,4
	PEP	108	0	0	2	32	14	36	0	1	2	2	33,3
	Handelsproben	117	0	1	4	29	9	32	0	0	41	13	27,4
	Aktionsproben	215	0	0	7	50	9	57	0	1	7	0	26,5
08	Zucker und Honig	475	0	1	13	116	32	130	0	2	62	18	27,4
	PEP	112	0	0	2	32	14	36	0	1	2	2	32,1
	Handelsproben	148	0	1	4	34	9	37	0	0	53	16	25,0
	Aktionsproben	215	0	0	7	50	9	57	0	1	7	0	26,5
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	72	0	1	0	4	1	6	0	1	35	2	8,3
	PEP	17	0	0	0	2	1	3	0	0	0	0	17,6

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
	Handelsproben	55	0	1	0	2	0	3	0	1	35	2	5,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	843	0	17	40	21	52	123	32	41	23	1	14,6
	PEP	670	0	13	37	21	42	106	23	38	13	1	15,8
	Handelsproben	173	0	4	3	0	10	17	9	3	10	0	9,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
09	Speiseeis	915	0	18	40	25	53	129	32	42	58	3	14,1
	PEP	687	0	13	37	23	43	109	23	38	13	1	15,9
	Handelsproben	228	0	5	3	2	10	20	9	4	45	2	8,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
10 01	Kakao und Kakaoverzeugnisse	202	0	2	2	58	5	61	0	2	100	32	30,2
	PEP	43	0	0	0	15	2	16	0	0	0	0	37,2
	Handelsproben	126	0	0	0	37	2	37	0	0	77	25	29,4
	Aktionsproben	33	0	2	2	6	1	8	0	2	23	7	24,2
10 02	Süßwaren	143	0	1	5	37	8	40	0	0	81	24	28,0
	PEP	30	0	0	2	4	2	6	0	0	0	0	20,0
	Handelsproben	113	0	1	3	33	6	34	0	0	81	24	30,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
10	Kakao und Süßwaren	345	0	3	7	95	13	101	0	2	181	56	29,3
	PEP	73	0	0	2	19	4	22	0	0	0	0	30,1
	Handelsproben	239	0	1	3	70	8	71	0	0	158	49	29,7
	Aktionsproben	33	0	2	2	6	1	8	0	2	23	7	24,2
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	641	0	8	9	11	4	29	0	13	183	13	4,5
	PEP	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädli	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere	aus- länd. Waren		bean- standete ausländ. Proben
	Handelsproben	175	0	4	0	11	4	19	0	4	91	8	10,9
	Aktionsproben	418	0	4	9	0	0	10	0	9	92	5	2,4
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte,- Erzeugnisse	366	2	10	3	50	5	64	7	5	174	26	17,5
	PEP	81	0	1	1	21	0	22	1	0	1	0	27,2
	Handelsproben	200	2	7	0	27	5	38	6	3	107	22	19,0
	Aktionsproben	85	0	2	2	2	0	4	0	2	66	4	4,7
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	479	0	2	3	11	7	23	0	8	331	19	4,8
	PEP	26	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	3,8
	Handelsproben	149	0	2	1	10	6	19	0	6	116	17	12,8
	Aktionsproben	304	0	0	2	1	0	3	0	2	215	2	1,0
11 04	Obsterzeugnisse	332	0	1	8	66	0	68	1	0	154	15	20,5
	PEP	104	0	1	7	38	0	40	1	0	1	0	38,5
	Handelsproben	161	0	0	1	26	0	26	0	0	93	14	16,1
	Aktionsproben	67	0	0	0	2	0	2	0	0	60	1	3,0
11 05	Pilze	84	0	1	0	5	0	6	1	0	50	5	7,1
	PEP	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	74	0	1	0	5	0	6	1	0	49	5	8,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 06	Pilzerzeugnisse	99	0	2	0	5	0	7	1	0	71	5	7,1
	PEP	8	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	12,5
	Handelsproben	91	0	1	0	5	0	6	1	0	71	5	6,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	29	1	0	0	4	0	5	1	0	13	1	17,2
	PEP	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schäd- l.	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
11 08	Handelsproben	27	1	0	0	4	0	5	1	0	13	1	18,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 09	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	193	0	7	0	10	3	18	1	2	150	13	9,3
	PEP	6	0	1	0	0	0	1	1	0	3	1	16,7
11 10	Handelsproben	131	0	6	0	8	3	15	0	2	97	10	11,5
	Aktionsproben	56	0	0	0	2	0	2	0	0	50	2	3,6
11 11	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	105	0	3	0	8	0	11	3	0	80	8	10,5
	PEP	14	0	1	0	0	0	1	1	0	12	1	7,1
11 12	Handelsproben	72	0	2	0	8	0	10	2	0	52	7	13,9
	Aktionsproben	19	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0,0
11 13	Kerne und Samen	147	0	1	0	17	1	19	1	1	61	11	12,9
	PEP	22	0	0	0	2	0	2	0	0	2	0	9,1
11 14	Handelsproben	93	0	1	0	14	1	16	1	1	43	10	17,2
	Aktionsproben	32	0	0	0	1	0	1	0	0	16	1	3,1
11 15	Obst und Gemüse	2.475	3	35	23	187	20	250	16	29	1.267	116	10,1
	PEP	321	0	5	8	61	1	68	4	0	20	2	21,2
11 16	Handelsproben	1.173	3	24	2	118	19	160	12	16	732	99	13,6
	Aktionsproben	981	0	6	13	8	0	22	0	13	515	15	2,2
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	271	0	1	2	52	3	57	2	1	154	25	21,0
	PEP	47	0	1	0	13	1	15	1	0	1	1	31,9
12 02	Handelsproben	134	0	0	1	39	2	41	1	0	87	23	30,6
	Aktionsproben	90	0	0	1	0	0	1	0	1	66	1	1,1
12 03	Speisesenf	62	0	0	0	8	0	8	0	0	11	2	12,9
	PEP	24	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	20,8

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere	aus- länd. Waren		bean- standete ausländ. Proben	
	Handelsproben	38	0	0	0	3	0	0	0	0	0	11	2	7,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	64	0	0	0	5	0	0	0	0	5	20	3	7,8
	PEP	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	50	0	0	0	5	0	0	0	5	0	20	3	10,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12	Gewürze und Würzmittel	397	0	1	2	65	3	70	2	1	185	30	30	17,6
	PEP	85	0	1	0	18	1	20	1	0	1	1	1	23,5
	Handelsproben	222	0	0	1	47	2	49	1	0	118	28	28	22,1
	Aktionsproben	90	0	0	1	0	0	1	0	1	66	1	1	1,1
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	340	0	1	5	49	19	69	18	1	46	6	6	20,3
	PEP	152	0	0	5	30	13	44	12	0	0	0	0	28,9
	Handelsproben	146	0	1	0	19	6	25	6	1	41	6	6	17,1
	Aktionsproben	42	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0,0
	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	247	0	0	4	37	4	42	4	0	63	12	12	17,0
	PEP	70	0	0	2	18	2	20	2	0	0	0	0	28,6
	Handelsproben	103	0	0	2	18	2	21	2	0	45	11	11	20,4
	Aktionsproben	74	0	0	0	1	0	1	0	0	18	1	1	1,4
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	587	0	1	9	86	23	111	22	1	109	18	18	18,9
	PEP	222	0	0	7	48	15	64	14	0	0	0	0	28,8
	Handelsproben	249	0	1	2	37	8	46	8	1	86	17	17	18,5
	Aktionsproben	116	0	0	0	1	0	1	0	0	23	1	1	0,9
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	139	0	0	1	18	0	18	0	0	71	8	8	12,9
	PEP	46	0	0	0	9	0	9	0	0	7	0	0	19,6

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
	Handelsproben	92	0	0	1	9	0	0	0	0	63	8	9,8
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	199	0	4	2	36	0	0	2	40	72	17	20,1
	PEP	63	0	2	0	15	0	0	0	17	0	0	27,0
	Handelsproben	109	0	0	0	21	0	0	0	21	58	16	19,3
	Aktionsproben	27	0	2	2	0	0	0	2	2	14	1	7,4
14	Kaffee und Tee	338	0	4	3	54	0	0	2	58	143	25	17,2
	PEP	109	0	2	0	24	0	0	0	26	7	0	23,9
	Handelsproben	201	0	0	1	30	0	0	0	30	121	24	14,9
	Aktionsproben	28	0	2	2	0	0	0	2	2	15	1	7,1
15 01	Bier	278	0	1	0	40	14	47	15	0	45	9	16,9
	PEP	105	0	1	0	28	13	34	14	0	0	0	32,4
	Handelsproben	78	0	0	0	9	1	10	1	10	31	7	12,8
	Aktionsproben	95	0	0	0	3	0	3	0	0	14	2	3,2
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	407	0	11	14	161	2	171	1	8	58	10	42,0
	PEP	144	0	3	7	77	0	79	0	3	2	2	54,9
	Handelsproben	150	0	6	4	39	2	44	1	3	47	7	29,3
	Aktionsproben	113	0	2	3	45	0	48	0	2	9	1	42,5
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.-% und unter 15 Vol.-% Alkohol	114	0	0	0	18	0	18	0	0	43	10	15,8
	PEP	37	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	16,2
	Handelsproben	74	0	0	0	12	0	12	0	0	42	10	16,2
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
15	Alkoholische Getränke	799	0	12	14	219	16	236	16	8	146	29	29,5
	PEP	286	0	4	7	111	13	119	14	3	2	2	41,6
	Handelsproben	302	0	6	4	60	3	66	2	3	120	24	21,9
	Aktionsproben	211	0	2	3	48	0	51	0	2	24	3	24,2
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	124	0	1	3	14	3	20	1	0	23	10	16,1
	PEP	49	0	1	3	3	1	7	1	0	0	0	14,3
	Handelsproben	75	0	0	0	11	2	13	0	0	23	10	17,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	89	0	0	0	21	4	25	1	0	10	3	28,1
	PEP	22	0	0	0	4	1	5	0	0	1	0	22,7
	Handelsproben	67	0	0	0	17	3	20	1	0	9	3	29,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 03	Eiswürfel	146	0	13	0	1	22	36	13	0	13	2	24,7
	PEP	34	0	5	0	0	3	8	5	0	0	0	23,5
	Handelsproben	112	0	8	0	1	19	28	8	0	13	2	25,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 04	Trinkwasser	830	0	46	0	0	6	52	38	15	19	0	6,3
	PEP	35	0	4	0	0	1	5	5	0	0	0	14,3
	Handelsproben	19	0	1	0	0	3	4	4	0	2	0	21,1
	Aktionsproben	776	0	41	0	0	2	43	29	15	17	0	5,5
16	Trinkwasser und abgefüllte Wasser	1.189	0	60	3	36	35	133	53	15	65	15	11,2
	PEP	140	0	10	3	7	6	25	11	0	1	0	17,9
	Handelsproben	273	0	9	0	29	27	65	13	0	47	15	23,8

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schäd- lich	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nigen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
	Aktionsproben	776	0	41	0	0	2	43	29	15	17	0	5,5
17 01	Essig	91	0	1	2	30	1	30	0	0	37	12	33,0
	PEP	30	0	1	2	14	0	14	0	0	1	1	46,7
	Handelsproben	61	0	0	0	16	1	16	0	0	36	11	26,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 02	Speisesalz	65	0	0	3	12	5	16	0	0	32	10	24,6
	PEP	6	0	0	0	3	1	3	0	0	1	1	50,0
	Handelsproben	38	0	0	3	6	2	8	0	0	19	7	21,1
	Aktionsproben	21	0	0	0	3	2	5	0	0	12	2	23,8
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	129	0	0	9	26	5	35	0	0	67	20	27,1
	PEP	15	0	0	1	1	1	3	0	0	2	0	20,0
	Handelsproben	46	0	0	2	19	4	20	0	0	34	16	43,5
	Aktionsproben	68	0	0	6	6	0	12	0	0	31	4	17,6
17	Zusatzstoffe und Aromastoffe	285	0	1	14	68	11	81	0	0	136	42	28,4
	PEP	51	0	1	3	18	2	20	0	0	4	2	39,2
	Handelsproben	145	0	0	5	41	7	44	0	0	89	34	30,3
	Aktionsproben	89	0	0	6	9	2	17	0	0	43	6	19,1
18 01	Kindernährmittel	235	3	5	0	90	2	90	0	5	131	46	38,3
	PEP	21	0	0	0	8	0	8	0	0	0	0	38,1
	Handelsproben	97	1	1	0	30	0	30	0	1	69	23	30,9
	Aktionsproben	117	2	4	0	52	2	52	0	4	62	23	44,4
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	391	0	4	17	98	7	114	3	31	241	50	29,2
	PEP	64	0	0	4	29	4	33	0	11	3	3	51,6
	Handelsproben	245	0	4	13	56	3	68	3	17	181	38	27,8

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere	
	Aktionsproben	82	0	0	0	13	0	3	57	9	15,9
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	626	3	9	17	188	9	36	372	96	32,6
	PEP	85	0	0	4	37	4	11	3	3	48,2
	Handelsproben	342	1	5	13	86	3	18	250	61	28,7
	Aktionsproben	199	2	4	0	65	2	7	119	32	32,7
19 01	Kosmetische Mittel	836	1	7	16	143	50	3	647	123	22,7
	PEP	107	1	2	2	35	19	0	6	4	47,7
	Handelsproben	407	0	3	4	64	21	2	348	67	19,9
	Aktionsproben	322	0	2	10	44	10	0	293	52	18,0
19	Kosmetische Mittel	836	1	7	16	143	50	2	647	123	22,7
	PEP	107	1	2	2	35	19	0	6	4	47,7
	Handelsproben	407	0	3	4	64	21	2	348	67	19,9
	Aktionsproben	322	0	2	10	44	10	0	293	52	18,0
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	335	1	5	35	37	7	0	259	58	20,6
	PEP	15	0	1	1	0	1	2	0	0	13,3
	Handelsproben	152	1	4	7	16	6	0	130	26	19,7
	Aktionsproben	168	0	0	27	21	0	0	129	32	22,0
20 02	Spielwaren	498	6	3	45	100	212	0	484	250	51,2
	PEP	8	0	1	0	2	4	0	7	4	50,0
	Handelsproben	313	6	1	25	69	78	0	301	110	36,4
	Aktionsproben	177	0	1	20	29	130	0	176	136	77,4
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	22	0	0	0	0	19	0	19	16	86,4
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli-	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben
	Handelsproben	22	0	0	0	0	0	19	0	0	19	16	86,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	90	0	0	0	0	0	2	0	0	85	2	2,2
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	49	0	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0,0
	Aktionsproben	41	0	0	0	0	0	2	0	0	40	2	4,9
20	Gebrauchsgegenstände	945	7	8	80	137	240	345	0	0	847	326	36,5
	PEP	23	0	2	1	2	5	6	0	0	7	4	26,1
	Handelsproben	536	7	5	32	85	103	163	0	0	495	152	30,4
	Aktionsproben	386	0	1	47	50	132	176	0	0	345	170	45,6
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	361	0	3	1	76	12	82	7	0	68	10	22,7
	PEP	146	0	2	0	50	5	51	2	0	0	0	34,9
	Handelsproben	208	0	1	1	26	7	31	5	0	63	10	14,9
	Aktionsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	2.247	2	45	3	40	85	169	91	5	103	9	7,5
	PEP	307	0	4	3	3	14	22	8	0	4	0	7,2
	Handelsproben	1.845	2	40	0	35	71	144	82	5	83	8	7,8
	Aktionsproben	95	0	1	0	2	0	3	1	0	16	1	3,2
22	Verzehrfertige Lebensmittel	2.608	2	48	4	116	97	251	98	5	171	19	9,6
	PEP	453	0	6	3	53	19	73	10	0	4	0	16,1
	Handelsproben	2.053	2	41	1	61	78	175	87	5	146	18	8,5
	Aktionsproben	102	0	1	0	2	0	3	1	0	21	1	2,9

Anhang: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %			
			ge- sund- heits- schädli	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunrei- nungen mikro- biolog	andere		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
23 01	Rohe Eier	387	0	0	0	3	4	6	1	0	0	12	1	1,6
	PEP	75	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1,3
	Handelsproben	68	0	0	0	3	3	5	1	0	0	12	1	7,4
	Aktionsproben	244	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 02	Eiprodukte	42	0	0	0	1	0	1	0	0	0	13	0	2,4
	PEP	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	23	0	0	0	1	0	1	0	0	0	13	0	4,3
	Aktionsproben	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 03	Gekochte Eier	64	0	0	1	5	0	6	0	0	0	7	0	9,4
	PEP	9	0	0	1	1	0	2	0	0	0	0	0	22,2
	Handelsproben	55	0	0	0	4	0	4	0	0	0	7	0	7,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23	Eier und Eiprodukte	493	0	0	1	9	4	13	1	0	0	32	1	2,6
	PEP	95	0	0	1	1	1	3	0	0	0	0	0	3,2
	Handelsproben	146	0	0	0	8	3	10	1	0	0	32	1	6,8
	Aktionsproben	252	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Summe	23.557	48	396	325	2.391	785	3.570	479	186	6.747	1.244	15,2	
	PEP	5.892	18	98	128	797	223	1.154	161	59	110	28	19,6	
	Handelsproben	10.842	23	197	94	1.253	365	1.767	241	63	4.317	883	16,3	
	Aktionsproben	6.823	7	101	103	341	197	649	77	64	2.320	333	9,5	

Anhang: Verdachtsproben

Tabelle 17: Verdachtsproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- stande- te Pro- ben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		and- ere	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	132	0	36	0	10	7	47	20	1	31	12	35,6
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	83	0	7	7	1	8	21	10	1	6	2	25,3
01 03	Fleischzubereitungen	126	2	26	0	4	15	45	20	2	17	5	35,7
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	108	6	11	14	21	7	52	13	3	24	10	48,1
01 05	Würste	187	3	24	1	21	18	59	22	5	34	19	31,6
01 06	Fleischkonserven	4	0	0	0	3	1	4	0	0	1	1	100,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 08	Naturdärme	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	4	0	1	0	2	0	2	0	0	1	1	50,0
01 10	Wildbreterzeugnisse	3	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	33,3
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	648	11	106	22	62	56	231	86	12	114	50	35,6
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	86	4	13	0	2	8	26	11	3	59	18	30,2
02 02	Meeresfischerzeugnisse	37	0	10	0	5	5	14	6	0	23	9	37,8
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	16	0	2	0	1	3	6	3	0	9	3	37,5
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	6	0	1	0	0	0	1	0	1	3	1	16,7
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	62	0	11	0	2	10	23	7	2	40	16	37,1
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	19	0	3	0	0	0	3	1	1	12	1	15,8
02	Fisch	226	4	40	0	10	26	73	28	7	146	48	32,3
03 01	Milch	51	0	10	0	2	5	17	11	0	1	0	33,3
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse, Butter)	51	0	5	0	2	3	10	7	0	12	3	19,6
03 03	Käse	185	3	26	0	17	9	54	12	4	76	32	29,2
03 04	Butter und Butterschmalz	17	1	1	0	1	1	4	0	2	4	2	23,5

Lebensmittelsicherheitsbericht 2017

Anhang: Verdachtsproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- stande- te Pro- ben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädli	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		ande- re	Verunreinigun- gen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
03	Milch und Milchprodukte	304	4	42	0	22	18	85	30	6	93	28,0
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	118	0	27	0	2	16	43	25	2	46	36,4
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	76	0	11	0	2	4	17	5	0	19	22,4
04 03	Würste und Pökelfleisch aus Geflügelfleisch	32	0	6	2	6	2	16	4	1	14	50,0
04 04	Geflügelfleischkonserven	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	100,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	227	0	44	2	11	22	77	34	3	80	33,9
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	14	0	2	0	0	0	2	0	0	7	14,3
05 02	Pflanzliche Öle	33	1	1	0	13	4	15	0	1	14	45,5
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	6	0	0	0	3	0	3	0	0	3	50,0
05 04	Feinkosterzeugnisse	34	0	2	0	3	1	6	1	0	4	17,6
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	16	0	1	0	1	1	3	2	0	6	18,8
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	103	1	6	0	20	6	29	3	1	34	28,2
06 01	Getreide	46	1	12	0	5	1	17	0	10	37	37,0
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	45	0	11	0	4	3	18	9	1	9	40,0
06 03	Stärke und Stärkerzeugnisse	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 04	Puddingpulver	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	18	1	1	0	1	0	3	0	2	12	16,7
06	Getreide und Getreideprodukte	114	2	24	0	10	4	38	9	13	59	33,3
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	79	4	7	0	6	4	21	3	6	11	26,6
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	106	5	14	0	12	2	28	4	7	23	26,4
07 03	Teigwaren	24	1	1	0	8	0	10	1	0	14	41,7
07 04	Backtriebmittel	4	0	1	0	0	0	1	1	0	3	25,0
07 05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	11	0	0	1	0	1	2	0	0	5	18,2

Anhang: Verdachtsproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- stande- te Pro- ben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädl.	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		ande- re	Verunreinigun- gen mikro- biolog.	aus- länd. Waren		bean- standete ausländ. Proben	
													andere
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	12	1	2	0	3	1	6	0	2	8	6	50,0
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	22	0	1	0	1	2	3	1	1	3	1	13,6
07	Brot und Backwaren	258	11	26	1	30	10	71	10	16	67	23	27,5
08 01	Zucker und Zuckerarten	12	0	0	0	1	1	2	0	0	3	2	16,7
08 02	Honig	12	0	0	0	4	2	4	0	1	3	3	33,3
08	Zucker und Honig	24	0	0	0	5	3	6	0	1	6	5	25,0
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	9	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	57	1	4	0	0	8	13	8	0	3	0	22,8
09	Speiseeis	66	1	4	0	0	8	13	8	0	7	0	19,7
10 01	Kakao und Kakaoverzeugnisse	46	0	2	0	19	7	22	1	1	31	16	47,8
10 02	Süßwaren	15	0	1	0	10	2	10	0	0	13	8	66,7
10	Kakao und Süßwaren	61	0	3	0	29	9	32	1	1	44	24	52,5
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	135	0	29	2	5	8	41	8	11	58	22	30,4
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte,- Erzeugnisse	79	1	10	0	6	6	23	7	4	32	12	29,1
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	78	0	17	1	2	3	22	1	5	52	14	28,2
11 04	Obsterzeugnisse	46	1	8	0	14	4	22	0	4	27	16	47,8
11 05	Pilze	6	0	1	0	0	0	1	0	0	3	1	16,7
11 06	Pilzerzeugnisse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	33	0	8	0	4	0	12	0	3	25	10	36,4
11 09	Geriebene/geröstete Nüsse, Kokossette, Salznüsse	10	0	1	0	3	0	4	0	0	8	4	40,0
11 10	Kerne und Samen	11	2	3	0	2	0	5	0	2	4	1	45,5
11	Obst und Gemüse	399	4	77	3	36	21	130	16	29	209	80	32,6
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	41	0	2	1	12	7	21	1	0	23	15	51,2

Anhang: Verdachtsproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- stande- te Pro- ben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädli	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		ande- re	Verunreinigun- gen	aus- länd. Waren		bean- standete ausländ. Proben	
12 02	Speisesenf	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	5	0	0	0	3	0	0	0	0	4	3	60,0
12	Gewürze und Würzmittel	48	0	2	1	15	7	24	1	0	28	18	50,0
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	43	0	5	1	7	4	16	4	0	12	5	37,2
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	33	0	5	0	10	1	13	3	2	16	11	39,4
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	76	0	10	1	17	5	29	7	2	28	16	38,2
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	2	0	0	0	2	0	2	0	0	1	1	100,0
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	21	0	2	0	9	1	9	0	0	7	6	42,9
14	Kaffee und Tee	23	0	2	0	11	1	11	0	0	8	7	47,8
15 01	Bier	10	0	0	0	1	0	1	0	0	4	1	10,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	8	0	0	0	4	0	4	0	0	2	2	50,0
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.-% und unter 15 Vol.-% Alkohol	4	0	0	0	2	0	2	0	0	1	0	50,0
15	Alkoholische Getränke	22	0	0	0	7	0	7	0	0	7	3	31,8
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	37	0	4	0	3	2	9	0	4	10	4	24,3
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 03	Eiswürfel	17	0	2	0	0	4	6	2	0	1	0	35,3
16 04	Trinkwasser	80	0	9	0	0	0	9	9	1	0	0	11,3
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	134	0	15	0	3	6	24	11	5	11	4	17,9
17 01	Essig	3	0	1	0	1	0	2	1	0	3	2	66,7
17 02	Speisesalz	7	0	0	0	1	1	2	0	0	1	1	28,6
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	13	0	0	4	5	2	9	0	0	10	7	69,2
17	Zusatzstoffe und Aromastoffe	23	0	1	4	7	3	13	1	0	14	10	56,5

Anhang: Verdachtsproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe				bean- stande- te Pro- ben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %			
			ge- sund- heits- schäd!	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.		andere	Verunreinigun- gen	aus- länd. Waren		bean- standete ausländ. Proben		
18 01	Kindernährmittel	9	0	1	0	0	3	0	0	0	0	6	3	44,4
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	59	0	3	4	28	3	3	0	12	0	32	21	54,2
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	68	0	4	4	31	3	3	0	12	0	38	24	52,9
19 01	Kosmetische Mittel	54	0	3	0	29	16	37	1	2	2	39	30	68,5
19	Kosmetische Mittel	54	0	3	0	29	16	37	1	2	2	39	30	68,5
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	49	0	1	2	4	12	17	0	0	0	35	13	34,7
20 02	Spielwaren	50	12	0	11	45	34	49	0	0	0	50	48	98,0
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	132	5	2	0	0	116	122	5	1	1	73	69	92,4
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	3	1	0	0	0	1	2	0	1	1	3	2	66,7
20	Gebrauchsgegenstände	234	18	3	13	49	163	190	5	2	5	161	132	81,2
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tiefgekühlt)	47	1	3	0	7	1	11	0	0	0	16	3	23,4
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	1.092	7	60	0	10	53	129	62	5	5	133	25	11,8
22	Verzehrfertige Lebensmittel	1.139	8	63	0	17	54	140	62	5	5	149	28	12,3
23 01	Rohe Eier	100	5	11	0	1	6	23	8	8	8	51	10	23,0
23 02	Eiprodukte	98	0	8	0	0	1	9	1	8	8	79	8	9,2
23 03	Gekochte Eier	20	0	1	0	0	0	1	0	1	0	13	1	5,0
23	Eier und Eiprodukte	218	5	20	0	1	7	33	9	17	9	143	19	15,1
	Summe	4.469	69	495	51	422	448	1.329	322	134	134	1.485	626	29,7

Anhang: Revisionen

Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE				Betriebe mit Verstößen in %	
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./Irreführung		andere
01 01	Fleischereien, Fleischverarbeiter	2.605	1.236	879	110	2	47	41	99	39	12,5
01 02	Wildbretverarbeiter, -händler	87	24	21	1	0	0	0	2	1	4,8
01 06	Fleisch-, Wurst-, Innereiegroßhändler	65	26	16	1	0	1	0	1	0	6,3
01 07	Fleisch-, Wurstverkaufsstellen	1.145	489	366	43	0	16	11	43	27	11,7
01 08	Darmgroßhändler	17	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 01	Be-, Verarbeiter von Fischen (Z)	37	54	28	3	0	0	0	3	1	10,7
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	27	11	9	1	0	3	0	0	1	11,1
02 03	Fischeinzelhändler	187	65	50	2	0	2	0	0	1	4,0
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	109	58	36	5	0	1	0	8	1	13,9
02 05	Erzeugungs-, Bearbeitungsbetriebe von Froschschenkeln und Schnecken	2	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 01	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe (Z)	603	610	334	50	6	26	2	46	16	15,0
03 02	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe	1.182	557	452	15	0	6	1	14	10	3,3
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	21	5	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 04	Milch- und Kolostrumerzeuger	8	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	14	5	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	112	23	19	4	0	1	0	0	5	21,1
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	8	16	6	0	0	0	0	0	0	0,0
04 05	Flüssigehersteller (Z)	15	5	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 06	Ei-Packstellen (Z)	470	195	165	4	1	0	0	3	3	2,4
05 01	Speiseölerhersteller und -abfüller	239	107	85	27	0	0	1	44	6	31,8
05 02	Margarinehersteller	1	35	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein

Lebensmittelsicherheitsbericht 2017

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %	
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./Irreführung	andere		
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	26	1	1	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 04	Mayonnaisenhersteller	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 05	Hersteller Feinkostzeugnisse	49	49	24	5	0	4	0	11	3	20,8	
06 01	Mühlen	152	52	46	5	0	0	0	7	4	10,9	
06 02	Getreide- und Mahlprouktgroßhändler	60	10	8	2	0	0	1	0	2	25,0	
06 03	Stärkehersteller	6	2	2	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	49	53	30	3	0	3	0	0	1	10,0	
07 02	Teigwarenfabriken, -hersteller	179	135	105	21	0	3	0	35	3	20,0	
07 03	Bäckereien	2.021	1.043	717	49	9	104	2	24	15	6,8	
07 04	Konditoreien	940	859	606	43	7	71	5	33	13	7,1	
08 01	Zuckerfabriken	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	2.656	262	236	42	0	0	4	60	1	17,8	
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	4	7	4	1	0	0	0	3	0	0	STP zu klein
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	516	487	347	43	1	55	12	0	26	12,4	
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	502	95	70	4	0	4	1	0	1	5,7	
10 01	Schokoladewarenfabriken und -hersteller	51	68	31	5	0	0	1	7	1	16,1	
10 02	Zuckerwarenfabriken, -hersteller	20	17	9	2	0	0	0	2	0	22,2	
10 03	Schokolade-, Zuckerwarenhandel	177	44	36	3	0	0	0	8	0	8,3	
11 01	Gemüse-, Obst-, Pilzgroßhändler	393	112	83	12	0	1	3	4	5	14,5	
11 02	Gemüse-, Obst-, Pilzeinzelhändler	385	98	70	8	0	10	0	1	8	11,4	
11 03	Obstverarbeiter	407	198	138	26	0	2	5	41	5	18,8	

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./Irreführung	andere	
11 04	Gemüseverarbeiter	230	112	84	17	0	0	0	25	2	20,2
11 05	Plizverarbeiter	13	6	5	0	0	0	0	0	0	0,0
11 06	Hersteller von Gemüse (Z)	9	4	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
12 01	Gewürzhersteller	72	41	30	6	0	0	1	7	3	20,0
12 02	Gewürzgroßhändler	22	6	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
12 03	Senfhersteller	21	11	7	3	0	0	0	3	0	42,9
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	216	45	35	12	0	0	4	14	2	34,3
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	104	44	30	3	0	0	0	7	0	10,0
14 02	Teeabpacker	154	21	18	4	0	1	0	8	0	22,2
15 01	Brauereien	272	98	73	19	0	0	0	38	11	26,0
15 02	Weinhändler	35	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
15 03	Spirituosenhersteller	928	121	111	23	0	0	3	46	0	20,7
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	79	17	15	2	0	0	1	3	0	13,3
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	21	5	5	1	0	0	2	0	0	20,0
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	35	9	6	2	0	2	0	1	0	33,3
17 01	Essighersteller	41	11	9	2	0	0	0	2	0	22,2
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	18	8	7	0	0	0	0	0	0	0,0
17 03	Salinen	2	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
17 04	Zusatzstoffhersteller	36	12	8	1	0	0	2	0	0	12,5
17 05	Zusatzstoff-, Aromengroßhändler	12	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
18 01	Hersteller diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	35	18	17	4	0	0	0	7	0	23,5

Lebensmittelsicherheitsbericht 2017

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./Irreführung	andere	
18 02	Großhändler diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	155	24	23	16	0	0	6	44	9	69,6
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	705	133	125	36	0	0	6	65	11	28,8
18 04	Fitness-Studios	460	76	74	0	0	0	0	0	0	0,0
18 05	Hersteller von Kindernahrung	2	7	2	1	0	0	0	1	0	STP zu klein
18 06	Hersteller von NEM	59	35	26	5	0	1	0	9	0	19,2
19 01	Hersteller kosmetischer Mittel	355	151	129	27	0	0	2	35	14	20,9
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	278	47	44	3	0	0	0	3	3	6,8
19 03	Drogerien, Parfümerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.050	318	285	71	0	1	5	91	19	24,9
19 04	Friseur, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	4.231	195	190	2	0	0	0	2	1	1,1
19 05	Apotheken	1.053	103	101	7	0	0	2	20	1	6,9
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	171	22	21	3	0	0	2	2	0	14,3
20 02	Hersteller von Spielzeug	42	5	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	28	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	164	25	21	4	0	1	5	20	8	19,0
20 05	Großhändler von Spielzeug	68	11	10	6	0	0	0	2	14	60,0
20 06	Großhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	77	6	5	1	0	0	0	0	1	20,0

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./Irreführung	andere	
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	387	76	68	14	0	0	7	8	5	20,6
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	774	126	115	30	0	0	11	32	51	26,1
20 09	Einzelhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	1.181	213	184	37	0	2	27	81	76	20,1
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.846	2.864	2.369	24	0	58	0	1	20	1,0
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.942	1.724	1.540	3	1	6	0	2	1	0,2
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession der Gewerbeordnung	4.514	228	209	4	1	3	0	1	2	1,9
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	24.082	10.185	7.722	554	115	1.779	7	45	407	7,2
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	36.770	11.719	9.508	418	47	854	15	52	187	4,4
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	574	470	302	24	0	35	0	32	9	7,9
22 07	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	816	395	328	4	1	13	0	1	3	1,2
22 08	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	2.123	624	555	1	0	0	0	0	1	0,2
23 01	Lager- und Kühlhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 – Logistikzentren, auch Lagerhaltung, Spediteure)	451	118	78	13	0	4	2	27	5	16,7

Lebensmittelsicherheitsbericht 2017

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE				Betriebe mit Verstößen in %	
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./Irreführung		andere
23 04	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Fische (Z)	4	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 05	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Milch und Milchprodukte (Z)	4	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 06	Großmärkte, Verteilzentren	51	24	13	7	0	0	3	17	2	53,8
24 01	Lebensmittelgroßhändler	759	362	191	60	4	14	9	100	33	31,4
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	14.941	6.664	4.885	869	24	337	64	1.155	494	17,8
24 03	Getränkegroßhändler	436	58	48	5	0	0	0	8	0	10,4
25 01	Revisionen nicht ortsfester Verkaufsstände	2.804	968	629	78	6	74	1	32	31	12,4
26 01	Revisionen sonstiger Betriebe	1.785	352	279	30	0	5	12	39	33	10,8
26 02	Revisionen von Zellfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	2.057	566	420	4	0	5	1	1	1	1,0
27 02	Direktvermarkter von Fisch	147	33	27	0	0	0	0	0	0	0,0
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	267	97	79	10	0	9	0	0	1	12,7
27 05	Direktvermarkter von Eiern	1.043	99	92	2	0	1	0	0	2	2,2
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	3.015	462	327	26	0	1	2	25	8	8,0
28 01	Revisionen von WVA mit > 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich bzw. mehr als 5000 versorgten Personen	322	26	18	1	0	0	0	0	1	5,6
28 02	Revisionen von WVA mit > 100 und ≤ 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich	732	54	43	1	0	0	0	0	1	2,3
28 03	Revisionen von WVA mit ≤ 100 m ³ verteilter Wassermenge täglich	4.261	245	228	18	0	0	0	4	14	7,9
Summe		138.893	47.625	36.839	3.058	225	3.566	292	2.617	1.686	8,3

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

Anhang: Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Tabelle 19: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan**

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten														
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel									
0	Kühlhäuser Umpackzentren																			
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	74	60	69	14	85	15	32	24	0	14									
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	65	46	102	20	37	6	22	2	0	7									
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	13	9	10	0	0	0	0	0	0	0									
	ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	35	27	55	13	17	4	11	0	0	2									
	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe																			
	Schlachtung bis 20 GVE/a	2.197	905	936	338	653	255	142	75	15	166									
	Schlachtung 21-100 GVE/a	714	632	681	242	544	210	151	83	26	74									
	Schlachtung 101-500 GVE/a	183	169	351	80	219	68	92	37	6	16									
	Schlachtung 501-1.000 GVE/a	19	19	83	15	91	12	45	24	2	8									
I/III	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	24	24	193	13	111	18	66	17	3	7									
	Schlachtung 5.001-20.000 GVE/a	23	23	300	16	205	15	126	35	6	23									
	Schlachtung über 20.000 GVE/a	19	19	459	17	548	85	266	99	50	48									
	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe																			
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	23	16	21	3	7	1	3	0	0	3									
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	3	2	6	2	3	0	2	1	0	0									
	150.001-1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	2	2	61	1	33	3	20	3	0	7									
	Mehr als 1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	6	6	143	5	85	27	28	15	3	12									
	Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe																			
	Produktion von bis zu 100 t entbeintem Fleisch/a	1.114	542	632	177	302	123	75	50	2	52									
I/III/III																				

Lebensmittelsicherheitsbericht 2017

Anhang: Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
	Produktion von mehr als 100-400 t entbeintem Fleisch/a	88	81	270	52	168	42	78	29	0	19
	Produktion von mehr als 400-1.000 t entbeintem Fleisch/a	38	37	224	28	160	26	93	26	2	13
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t entbeintem Fleisch/a	46	44	374	29	288	50	142	47	1	48
	Produktion von mehr als 10.000 t entbeintem Fleisch/a	26	25	617	16	174	19	107	32	1	15
IV	Wildbearbeitungsbetriebe										
	Bearbeitung von bis zu 10 t Wildfleisch/a	110	76	95	18	25	6	15	4	0	0
	Bearbeitung von mehr als 10-40 t Wildfleisch/a	9	8	22	3	13	0	10	2	0	1
	Bearbeitung von mehr als 40-100 t Wildfleisch/a	2	2	6	1	5	0	4	0	0	1
	Bearbeitung von mehr als 100-1.000 t Wildfleisch/a	5	5	46	3	37	5	23	8	0	1
	Bearbeitung von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	2	2	35	1	4	1	2	1	0	0
V	Herstellung von Faschiertem										
	Produktion von bis zu 10 t/a	27	18	53	7	18	8	4	2	0	4
	Produktion von mehr als 10-40 t/a	10	10	55	4	38	5	26	3	0	4
	Produktion von mehr als 40-100 t/a	6	6	32	4	54	2	28	7	0	17
	Produktion von mehr als 100-1.000 t/a	21	21	230	16	114	14	81	10	0	9
	Produktion von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	12	12	277	4	47	1	29	2	0	15
VI	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken										
	Produktion von bis zu 100 t Fleischerzeugnissen/a	507	372	470	168	287	117	75	49	3	43
	Produktion von mehr als 100-400 t Fleischerzeugnissen/a	67	50	232	29	139	26	59	34	2	18

Anhang: Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierbare Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten				Andere Mängel	
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel		Tierschutzmängel
	Produktion von mehr als 400-1.000 t Fleischerzeugnissen/a	23	22	152	12	98	8	47	20	0	23
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t Fleischerzeugnissen/a	31	31	366	15	79	6	55	14	0	4
	Produktion von mehr als 10.000 t Fleischerzeugnissen/a	13	13	503	6	149	10	104	16	0	19
	Trockensuppen/Fleischextraktehersteller	3	2	4	0	0	0	0	0	0	0
	Tierische Fette und Grieben										
XII	Sammler	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0
	Verarbeiter	6	5	7	0	0	0	0	0	0	0
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	14	12	14	4	8	1	6	0	0	1
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	21	12	14	2	4	2	2	0	0	0
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	157	113	122	31	59	11	20	18	3	7
	Summe	*	3.481	8.324	1.409	4.908	1.202	2.091	789	125	701

* Insgesamt gibt es 5.759 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.914 Standorten

** Von Voranberg wurden keine Daten zu Kontrollen in Fleischbetrieben gemeldet

Hygienekontrollen gemäß § 54 LMSVG	
Sektion I	Fleisch von Huf- und Klauentieren: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion II	Fleisch von Geflügel und Kaninchen: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion III	Fleisch von Farmwild: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion IV	Fleisch von frei lebendem Wild: Wildbearbeitungs- und Zerlegebetriebe
Sektion V	Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

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
Sektion XV	Kollagen
DV	Geflügel und Kaninchen: Direktvermarkter

Anhang: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben

**Tabelle 20: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
(Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I)**

Art der Erzeugerbetriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Erzeugerbetriebe, die Milch geliefert haben	Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anhang III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Nachweise von Hemmstoffen	Betriebe mit Hygienemängeln
Erzeugerbetriebe, die Kuhmilch produzieren	2.176	2.307	30.010	223	198	314
Erzeugerbetriebe, die Schafmilch produzieren	18	20	159	0	2	2
Erzeugerbetriebe, die Ziegenmilch produzieren	32	37	397	0	2	2
Erzeugerbetriebe, die Rohmilch zu Schulmilch verarbeiten	54	62	38	0	0	9
Summe	2.280	2.426	30.604	223	202	327

Anhang: Untersuchte Schlachtungen

Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen

	Untersuchte Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Bakteriologische Untersuchungen	% genussuntauglich
		genusstauglich	genussuntauglich nach Brauchbarmachung	genussuntauglich		
Fohlen	246	246	0	0	1	0,0
Pferde und andere Einhufer	300	297	0	3	1	1,0
Einhufer insgesamt	546	543	0	3	2	0,5
Kälber männlich	34.928	34.763	0	165	11	0,5
Kälber weiblich	21.360	21.278	0	82	5	0,4
Kälber insgesamt	56.288	56.041	0	247	16	0,4
Stiere	265.055	264.612	10	433	37	0,2
Ochsen	33.503	33.490	2	11	8	0,03
Kalbinnen	119.398	119.267	10	121	22	0,1
Kühe	204.014	202.443	71	1.500	293	0,7
Rinder insgesamt	621.970	619.812	93	2.065	360	0,3
Schweine insgesamt	5.124.007	5.113.977	59	9.971	15	0,2
darunter Zuchtsauen	84.410	83.613	8	789	1	0,9
Lämmer	109.923	109.889	1	33	0	0,03
Schafe	18.496	18.415	0	81	1	0,4
Schafe insgesamt	128.419	128.304	1	114	1	0,1
Ziegen	8.120	8.114	0	6	0	0,1
Wildschweine (Farmwildhaltung)	1.544	1.537	0	7	0	0,5
Wildwiederkäuer (Farmwildhaltung)	4.271	4.264	0	7	0	0,2
Hühner	82.841.691	81.888.966	0	952.725	0	1,2
Puten	1.402.091	1.392.005	0	10.086	0	0,7
Sonstiges Geflügel	32.876	32.457	0	419	0	1,3
Hauskaninchen	12	12	0	0	0	0,0

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

Impressum

Eigentümer, Verleger und Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz

Stubenring 1 | 1010 Wien

www.bmgf.gv.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien

Tel.: +43 (0)5 0555-0

www.ages.at

Steht als Download zur Verfügung

www.kgv.at

Juni 2018

ISBN 978-3-85010-499-9

Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, nur mit schriftlicher Zustimmung des Medieninhabers zulässig.

GESUNDHEIT FÜR MENSCH, TIER UND PFLANZE



Kontakt

AGES – Österreichische Agentur für
Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien

Tel.: +43 (0)5 0555-0
www.ages.at

