

 Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit
und Konsumentenschutz

AGES 



LEBENSMITTELSICHERHEITSBERICHT 2018

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:

Nadja Berndl (BMASGK)

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
1 Zusammenfassung	6
2 Einleitung	8
3 System der Lebensmittelkontrolle.....	9
3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne	13
3.2 Durchführung der Kontrolle.....	13
3.3 Untersuchung und Begutachtung.....	15
3.4 Ressourcen	17
3.5 Maßnahmen	17
3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission	18
4 Kontrollergebnisse.....	21
4.1 Ergebnisse Planproben.....	21
4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes	27
4.3 Schwerpunktthemen	29
4.4 Proben aus biologischer Produktion	39
4.5 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln.....	39
4.6 Schlachttier- und Fleischuntersuchungen	40
4.8 Importkontrollen	41
4.9 Verdachtsproben	43
4.10 Revisionen	43
4.11 Gesundheitsschädliche Proben	45
4.13 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit	46
5 Anhang	48

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AAC	Administrative Assistance and Cooperation System
AAC FF	Administrative Assistance and Cooperation System Food Fraud
AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BADGE	Bisphenol-A-diglycidylether
BMASGK	Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
DIPN	Diisopropylnaphthaline
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	gentechisch 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
PCB	polychlorierte Biphenyle
PEP	Proben aus der Eigenproduktion
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel)
RAPEX	Rapid Exchange System (EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie)
RL	Richtlinie
SPA	Schwerpunktaktion
VTEC	Shiga-/Verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
STP	Stichprobe
TFA	Transfettsäuren
TK	tiefgekühlt
UK	Unterkommission
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WG	Warengruppe
WHO	Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen
WVA	Wasserversorgungsanlage

TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden	6
Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben	6
Tabelle 3: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit	7
Tabelle 4: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen.....	14
Tabelle 5: Personal für Untersuchung und Begutachtung von Proben gemäß LMSVG (in VZÄ)	17
Tabelle 6: Kapitel im ÖLMB	19
Tabelle 7: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP	20
Tabelle 8: Schwerpunktaktionen	29
Tabelle 9: Untersuchungsergebnisse von Proben aus biologischer Produktion	39
Tabelle 10: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel	41
Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln	42
Tabelle 12: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln	43
Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen	44
Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben	45
Tabelle 15: Proben gesamt	49
Tabelle 16: Planproben.....	54
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	10
Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich	11
Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich	12

1 ZUSAMMENFASSUNG

Im Lebensmittelsicherheitsbericht 2018 sind die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen im Jahr 2018 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.

2018 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 43.581 Betriebskontrollen in 33.187 Betrieben durchgeführt. 2.824 Betriebe (8,5 % der kontrollierten Betriebe) wiesen Verstöße auf. Damit lag der Anteil an Betrieben mit Verstößen im gleichen Bereich wie in den Vorjahren. Von den Landesveterinärbehörden wurden 8.184 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 2.259 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Tabelle 1: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %
2016	35.057	2.899	8,3
2017	36.839	3.058	8,3
2018	33.187	2.824	8,5

Von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg wurden 25.743 Proben untersucht und begutachtet. Der Anteil an be-

anstandeten Proben war mit 16,9 % deutlich niedriger als 2017 und damit vergleichbar mit den Jahren davor.

Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben

Jahr	gesamt	gesundheitsschädlich	ungeeignet	Beanstandungsquote in %		
				Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführung	andere
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
2018	16,9	0,5	2,8	1,5	10,1	3,7

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 21.401 Proben (83,1 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 120 Proben (0,5 %) beurteilt, 723 Proben (2,8 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Informationen bei 2.595 Proben (10,1 %). Bei 397 Proben (1,5 %) entsprach die Zusammensetzung nicht und 942 Proben (3,7 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. HygieneVO, Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, TrinkwasserVO) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 16,9 %.

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

Beispielsweise zeigt eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,5 % lag, während nur 0,3 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. 36 der 120 gesundheitsschädlichen Proben (30,0 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen und Hygienemängeln beanstandet. Die 29 gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (24,2 %) entfielen auf Spielzeuge. 21 Beanstandungen (17,5 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf Iod und Schwermetalle sowie vereinzelt auf PAK und Aflato-

xine zurückzuführen. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in 20 Proben (16,7 %). 14 Proben (11,7 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. wegen ihrer Zusam-

mensetzung als gesundheitsschädlich beurteilt. Keine Probe war wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 3: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2016	26.844	145	0,5 %
	2017	28.026	117	0,4 %
	2018	25.743	120	0,5 %
Planproben	2016	22.695	69	0,3 %
	2017	23.557	48	0,2 %
	2018	21.941	63	0,3 %
Verdachtsproben	2016	4.149	76	1,8 %
	2017	4.469	69	1,5 %
	2018	3.802	57	1,5 %

Insgesamt zeigen die Ergebnisse, dass der risikobasierte Ansatz bei der Planung und Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle geeignet ist, Schwachstellen aufzudecken und Sicherheit bestmöglich zu garantieren. Mehr Proben bringen nicht automatisch mehr Sicherheit. Risikobasierte

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

2 EINLEITUNG

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

Alle Unternehmerinnen 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 Kontrollsysten wird überprüft und dafür gesorgt, dass die Betriebe ihren Verpflichtungen auch nachkommen. Darüber hinaus besteht in besonderen Fällen die Verpflichtung,

die Öffentlichkeit zu informieren.

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

Inhaltlicher Schwerpunkt des LMSB ist die Darstellung der Ergebnisse des Vollzugs der amtlichen Lebensmittelkontrolle gemäß § 31 Abs. 1 LMSVG. Zusätzlich gibt es noch weitere Berichte wie den Trinkwasser-, Zoonosen- und Pestizindrückstandsbericht sowie Berichte zum EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) und zum EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie (Rapid Exchange System (RAPEX), die detaillierte Ergebnisse aus bestimmten Bereichen der Überwachung der Lebensmittelsicherheit beinhalten.

3 SYSTEM DER LEBENSMITTELKONTROLLE

In Österreich ist die Kontrolle der Waren, die dem LMSVG unterliegen (Lebensmittel, Trinkwasser, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielzeuge, 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 Qualitäts sicherung.

Das Lebensmittelrecht ist in der EU harmonisiert. Die Lebensmittel am gesamten EU-Markt unterliegen den gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungs regeln. Zwischen den EU-Mitgliedsstaaten herrscht freier und reger Warenverkehr. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften erfolgt national in der Verantwortung der Mitgliedsstaaten, die diesbezüglich regelmäßig von der Europäischen Kommission (EK) überprüft werden. So soll sichergestellt

werden, dass die Einhaltung der Vorschriften in allen Mitgliedsstaaten möglichst gleich verlässlich und ausreichend überprüft wird. Die Berichte werden von der EK veröffentlicht ([Country Profiles](#)). Werden bei den Überprüfungen durch die EK Mängel in den nationalen Kontrollsystmen festgestellt, werden die Mitgliedsstaaten aufgefordert diese zu beheben. Beim nächsten Besuch der EK wird dies überprüft.

Um dem freien Warenverkehr und dem Schutz der Konsumentinnen 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 Futter mittel), 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

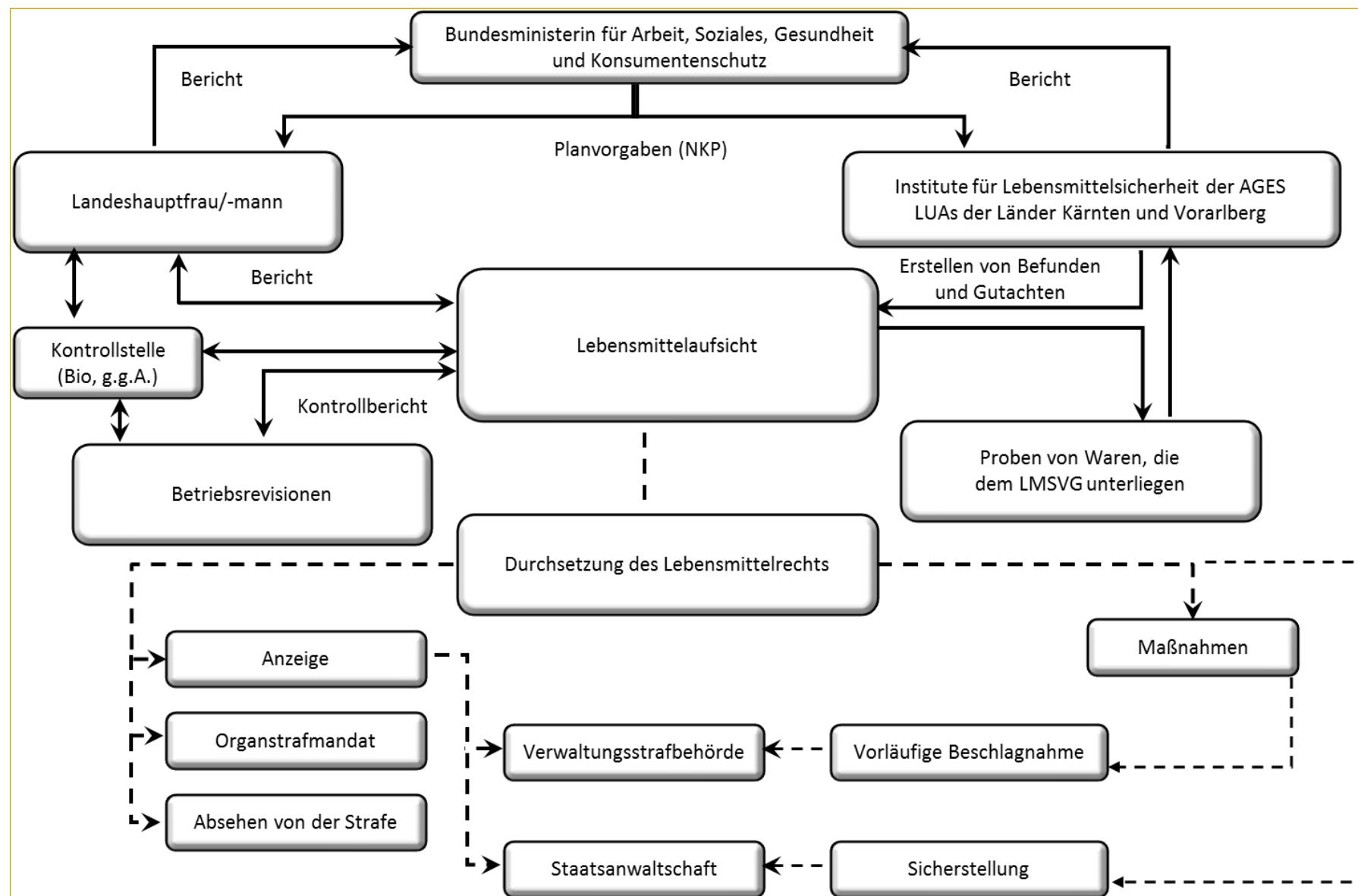


Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich

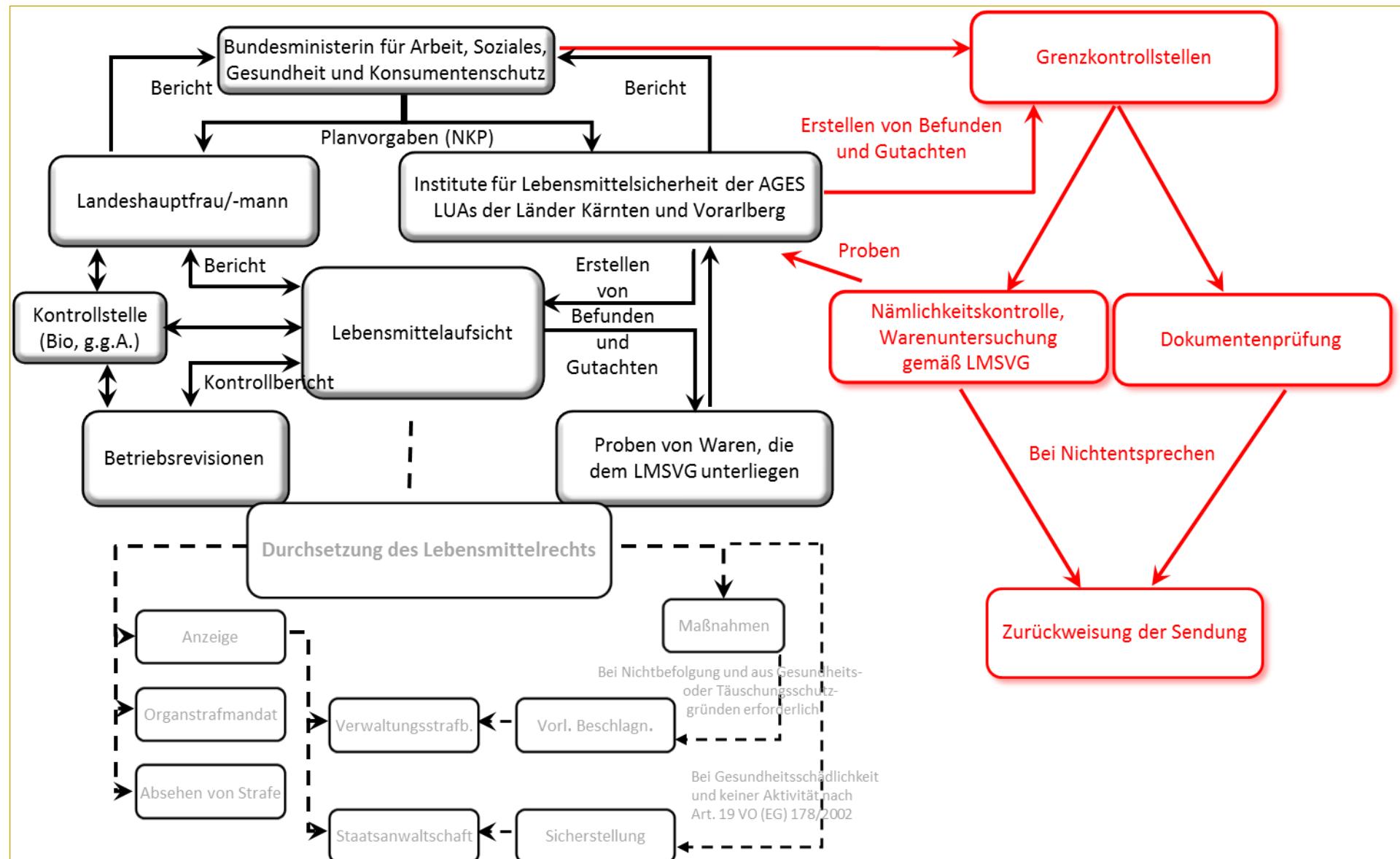
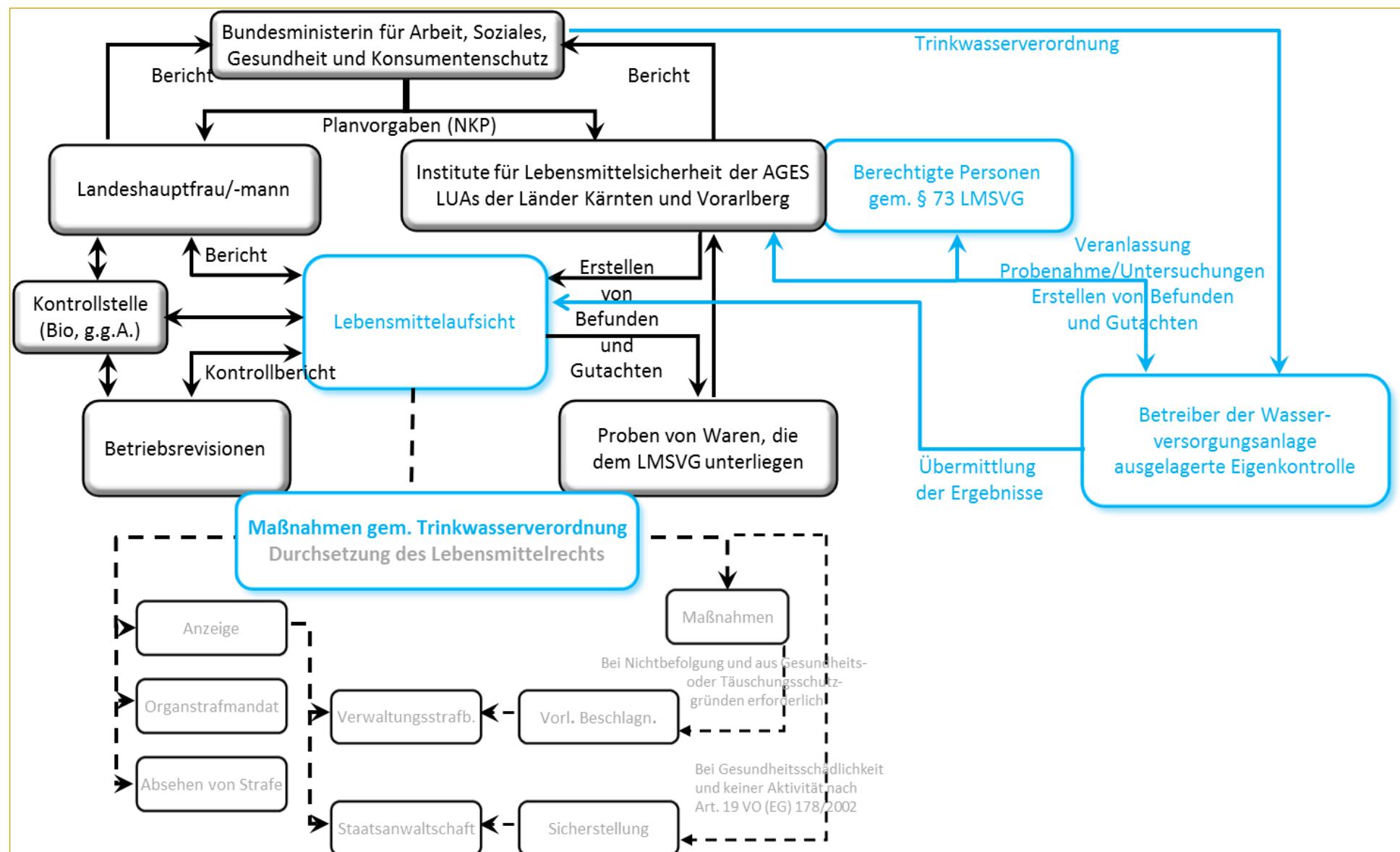


Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich



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 Warenpektrum 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 Auswahlsatz 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 von den Landeshauptleuten 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	107,9	73,5	94,8
Kärnten	80,6	70,5	74,7
Niederösterreich	94,4	68,5	100,6
Oberösterreich	83,8	85,6	116,7
Salzburg	106,2	38,6	44,1
Steiermark	103,8	78,8	90,4
Tirol	99,6	62,7	120,7
Vorarlberg	104,8	52,3	66,1
Wien	106,7	86,0	104,0
Österreich	97,1	71,7	98,6 %

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 Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlachttier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von gesundhaftem Fleisch. Die Organisation der Schlachttier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung amtlicher Tier-

ärztinnen 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 (Schlachttieruntersuchung) und danach (Fleischuntersuchung) oder beim Wild nach dem Erlegen untersucht werden. Somit wird jedes Tier vor der Schlachtung auf seinen Gesundheitszustand und seine Identität überprüft. Bei Verdachtsfällen wird entweder ein Schlachtverbot ausgesprochen oder es erfolgt nach einer gesonderten Schlachtung und speziellen Untersuchungen eine spätere Beurteilung des Schlachtkörpers. In freier Wildbahn erfolgt die Untersuchung vor dem Erlegen durch das „Ansprechen des Wildes“ (optische Begutachtung des Tieres). Nach dem Erlegen erfolgt die Erstuntersuchung durch kundige Personen (Jägerinnen und Jäger mit entsprechender Ausbildung). Daran anschließend findet die amtliche Fleischuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb statt.

Bei Verdacht auf Fleischmängel werden zusätzliche Untersuchungen wie mikrobiologische Analysen, Rückstandsanalysen oder Koch- und Bratproben

durchgeführt. Für den menschlichen Genuss untaugliches Fleisch muss fachgerecht entsorgt werden.

Genusstaugliches Fleisch wird am Schlachthof mit dem Genusstauglichkeitszeichen versehen. Diese Kennzeichnung ist EU-weit vorgegeben. Dabei handelt es sich um einen ovalen Stempel, der bei österreichischen Schlachthöfen mit AT beginnt. Nur Fleisch mit diesem Zeichen darf als Lebensmittel, zur Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln oder als Lebensmittelzutat verwendet werden. Aus dem Genusstauglichkeitszeichen sind der Schlachthof und das Fleischuntersuchungsorgan ableitbar, es ist keine Herkunfts kennzeichnung.

3.2.5 Importkontrollen

Ziel der Einführkontrollen 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 Einführen (GVDE) ausgestellt. Eine Verständigung über die Abfertigung der Sendung wird elektronisch an die örtlich zuständige Behörde des Bestimmungsortes übermittelt. Bei Nichtkonformität mit den Einführbedingungen wird die Sendung zurückgewiesen. In diesem Fall werden die Grenzkontrollstellen der EU von der Zurückweisung verständigt.

3.2.5.2 Kontrolle von nicht tierischen Lebensmitteln

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

3.2.6 Trinkwasserkontrolle

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

Gemäß § 5 der TrinkwasserVO BGBI. II Nr. 304/2001 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 den Landeshauptleuten (LMA) zur Kenntnis gebracht werden. Bei Mängeln sind vom Betreiber umgehend Maßnahmen zu setzen und der LMA 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 Prüfasppekten.

Risiko, Herkunft, Art, Zusammensetzung und augenscheinliche Beschaffenheit der Probe bestimmen, welche Analysen durchgeführt werden.

In jedem Fall werden Geruch, Geschmack, Aussehen („organoleptischer Befund“) und die Kennzeichnung geprüft (Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen, Täuschungskontrolle). Bei besonderen Lebensmittelgruppen können weitere Untersu-

chungen 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 bestimmungsgemäßem 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 Be-

standteilen oder ihrer spezifischen, wertbestimmenden Wirkung oder Eigenschaft erfahren haben, so weit 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 Herkunftsland 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 bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet sind, Lebensmittel oder kosmetische Mittel nachteilig zu beeinflussen.

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

Bestimmungen zum Täuschungsschutz gelten sinngemäß auch für Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel. Der Vollzug der Kennzeichnungsbestimmungen bei Gebrauchsgegenständen unterliegt nicht dem LMSVG, daher kann die LMA keine Maßnahmen setzen. Beanstandungen werden an die dafür zuständige Aufsichtsbehörde im jeweiligen Bundesland weitergeleitet.

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

3.4 Ressourcen

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

Österreichweit stehen 200,6 Lebensmittelaufsichtsorgane und 18,7 spezielle Lebensmittelaufsichtsorgane für die Vollziehung der Trinkwasserverordnung (in Vollzeitäquivalenten (VZÄ) ausgewiesen) und 946 Tierärztinnen und Tierärzte für die Schlachttier- 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) 189,2 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	165,3
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg	13,4
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten	10,5

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 Abnehmern 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 Aushang im Geschäft und auf ihrer Homepage über Waren informieren, die sie vertrieben haben und die als gesundheitsschädlich beurteilt wurden, ebenso wie über Lebensmittel, die in Zusammenhang mit einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch stehen.

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

3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission

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

Das ÖLMB ist aus rechtlicher Sicht als „objektiviertes Sachverständigungsgutachten“ 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 Bundesministerium für Gesundheit und Frauen 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 Plenarsitzung 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 Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des Eigenkontrollsysteams (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.

2018 wurde in der „UK Hygiene“ eine Leitlinie und in einer vom BMASGK eingesetzten Arbeitsgruppe eine Empfehlung

- Leitlinie Hygiene für Caterer
- Empfehlung für Challengetests und/oder Lagerungsversuche zur objektivierten Sicherung der Haltbarkeitsanforderungen im Sinne der VO (EG) Nr. 2073/2005 bezüglich *Listeria monocytogenes*

als Neufassung veröffentlicht.

Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Konditoreien und ebenso bei der Schlachtung und Zerlegung von Geflügel wurden aktualisiert.

Im Kapitel A 3 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze wurde Absatz 8 „Zur Irreführung geeignete Informationen“ aktualisiert.

Das Kapitel A 8 Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte wurde durch die Richtlinie Landwirtschaftliche Produkte aus biologischer Produktion und daraus hergestellte Folgeprodukte (Richtlinie "Biologische Produktion") des Beirates für die biologische Produktion ersetzt.

Die Kapitel B 9 Backhefe, Sauerteig, Backpulver, Triebmittel für besondere Zwecke und B 10 Quellmehle, Malzmehle, Malzextrakte für Backzwecke, Teigsäuerungsmittel wurden in das Kapitel B 18 Backerzeugnisse eingearbeitet.

Weiters wurden die Aktionswerte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln überarbeitet.

Ein [Dokument](#) zur Rechtsnatur des Codex wurde ausgearbeitet und ist auf der Internetseite des BMASGK abrufbar.

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
A 5	Kennzeichnung, Aufmachung
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 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 Eihufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Geflügel
Leitlinie bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe
Leitlinie Schlachtung Farmwild
Leitlinie Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur
Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe
Leitlinie Milchverarbeitung auf Almen
Leitlinie mikrobiologische Kriterien Milch
Leitlinie Eierpack- und Eiersammelstellen
Leitlinie Imkereien
Leitlinie gewerbliche Mühlenbetriebe
Leitlinie gewerbliche Bäckereien
Leitlinie gewerbliche Konditoreien
Leitlinie Teigwaren
Leitlinie Speiseeiserzeugung
Leitlinie gewerbliche Getränkeherstellungsbetriebe
Leitlinie Ölabfüllung in gewerblichen Betrieben
Leitlinie bäuerliche Obstverarbeitung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Betrieben, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten befassen
Leitlinie Schankanlagen
Leitlinie Hygiene für Caterer
Hygienisches Feihalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung
Hygienisches Feihalten 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
Empfehlung für die Eigenkontrolle bei der Produktion von Fleischerzeugnissen
Empfehlung für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner Kebab und ähnl. Fleischzubereitungen
Empfehlung für Challenge-Tests und/oder Lagerversuche bezüglich <i>Listeria monocytogenes</i>
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
Merkblatt für die Lagerung, Zubereitung und Konsum von rohem Obst und Gemüse im Haushalt

4 KONTROLLERGEBNISSE

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2018 bewerteten Proben, die Ergebnisse der Kontrollen der Betriebe (Betriebsrevisionen) einschließlich Milcherzeuger- und Fleischbetriebe und der Schlachtungen tabellarisch dargestellt.

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Planproben für die einzelnen Warengruppen, Aspekte des Täuschungsschutzes sowie die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen und ausgewählte Schwerpunktthemen zusammengefasst erläutert. Weiters

sind die Ergebnisse von Proben aus biologischer Produktion, der Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln, der 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 21.941 untersuchten und begutachteten Planproben gliedern sich in 5.234 PEP, 10.299 Handelsproben und 6.408 Aktionsproben. Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten der PEP und Handelsproben nachfolgend wiedergegeben. Nähere Informationen zu Beanstandungen wegen Irreführung sind unter 4.2. zu finden. Die Ergebnisse der Aktionsproben werden unter 4.3 ausführlich dargestellt.

4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen

Von 2.359 begutachteten Proben wurden 323 (13,7 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 0,0 % bei den Naturdärmen (null von einer Probe) bis zu 29,1 % bei der Untergruppe Wildbret frisch oder tiefgekühlt (23 von 79 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

46 Proben (1,9 %), davon 34 PEP (3,2 % von 1.065 Proben) und zehn Handelsproben (1,0 % von 1.015 Proben), vorwiegend Würste, Pökel- und Räucherfleisch sowie Fleischkonserven, wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung beanstandet. Ihre chemische Zusammensetzung entsprach nicht den Bestimmungen des ÖLMB, weil sie erhöhte Nitrat- oder Nitritgehalte aufwiesen, oder Zusatzstoffe wurden in unzulässiger Weise verwendet. Vorwiegend mikrobielle Kontaminationen aufgrund von Hygienemängeln führten in 50 Fällen (2,1 %) zu Beanstandungen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei den Proben der Untergruppe Wildbret frisch oder tiefgekühlt sowie Wildbreterzeugnisse war vorwiegend ein erhöhter Bleigehalt der Grund für diese Beanstandungen.

46 Proben (1,9 %) waren überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Mängel sowie insbesondere Wildbret und Wildbreterzeugnisse wegen zu hoher Gehalte an Blei für den menschlichen Verzehr ungeeignet, davon 27 Handelsproben (2,7 % von 1.015 Proben) und 19 PEP (1,8 % von 1.065 Proben).

Neun Proben (0,4 %) waren gesundheitsschädlich (3x Wildbreterzeugnis wegen VTEC, 2x Pökelwaren wegen PAK, 2x Würste wegen *Listeria monocytogenes*, 1x Würste wegen VTEC, 1x Wildbreterzeugnis wegen Blei).

4.1.2 Fisch

Von 827 begutachteten Proben wurden 97 (11,7 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 9,9 % bei der Untergruppe Meeresfischerzeugnisse (14 von 141 Proben) bis zu 100,0 % bei der Untergruppe sonstige Tiere und Erzeugnisse aus dieser Warengruppe (zwei von zwei Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler aufgrund von Hygienemängeln führten zu 15 Beanstandungen (1,8 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 17 Proben (2,1 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (8x mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Mängel, 4x Quecksilber, 2x Nematoden, 2x *Listeria monocytogenes*, 1x Cadmium). Bei elf Proben (1,3 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (6x Pestizide, 4x nicht zulässige Zusatzstoffe, 1x Quecksilber).

Eine Probe (0,1 %) war wegen Kontamination mit Salmonellen gesundheitsschädlich.

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 2.124 begutachteten Proben wurden 143 (6,7 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 4,5 % bei der Untergruppe Milch (37 von 823 Proben) bis zu 10,5 % bei der Untergruppe Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz (17 von 162 Proben). Es wurden deutlich mehr PEP (13,1 %; 92 von 703 Proben) als Handelsproben (4,8 %; 23 von 483 Proben) beanstandet. 53 Proben (2,5 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführenden Informationen beanstandet.

Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei 65 Proben (3,1 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 26 Proben (1,2 %) waren fast ausschließlich wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet, davon vier Proben Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz (2,5 % von 162 Proben), 17 Käse (2,4 % von 720 Proben), vier Milcherzeugnisse ohne Käse und Butter (1,0 % von 419 Proben) und eine Milchprobe (0,1 % von 823 Proben). Bei fünf Proben (0,2 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (4x Butter mit zu hohem Wassergehalt, 1x Rohmilch mit Tierarzneimittelrückständen).

Drei Proben Käse (0,4 % von 720) waren gesundheitsschädlich (1x Staphylokokken-Toxin, 1x *Listeria monocytogenes*, 1x Fremdkörper).

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 884 begutachteten Proben wurden 67 (7,6 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 3,3 % bei der Untergruppe Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus (eine von 30 Proben) bis zu 18,8 % bei der Untergruppe Geflügelfleischkonserven (drei von 16 Proben). 33 Proben (3,7 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen, vorwiegend mit Salmonellen, für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Fast alle ungeeigneten Proben waren in den Untergruppen Zubereitungen aus Geflügelfleisch (19 von 141 Proben; 13,5 %) und rohes Geflügel frisch und tiefgekühlt (13 von 576 Proben; 2,3 %) zu finden. Mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei sechs Proben (0,7 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei acht Proben (0,9 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (3x Nichteinhaltung der Bestimmungen des ÖLMB; 3x Reinigungsmittelrückstände, 1x unzulässige Zusatzstoffe, 1x Nichteinhaltung der Bestimmungen des ÖLMB und zu hoher Nitritgehalt). Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende In-

formationen waren bei 26 Proben (2,9 %) zu beanstanden.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 732 begutachteten Proben wurden 155 (21,2 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote von 14,0 % (25 von 179 Proben) bei der Untergruppe Feinkosterzeugnisse bis zu 24,9 % (86 von 346 Proben) bei der Untergruppe pflanzliche Öle. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Bei vier Proben (0,5 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (2x Transfettsäuren, 1x Glycidyl-Fettsäureester, 1x Zusammensetzung in Bezug auf die BeikostVO BGBl. II Nr. 133/1998). Sieben Proben (1,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (5x zu lange verwendetes Frittieröl, 2x Organoleptik). Drei Feinkosterzeugnisse (1,7 % von 179 Proben) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 660 begutachteten Proben wurden 88 (13,3 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 0,0 % bei der Untergruppe Puddingpulver (null von 24 Proben) bis zu 25,0 % bei der Untergruppe Stärke und Stärkeerzeugnisse (eine von vier Proben). Die Beanstandungen erfolgten überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. 18 Proben (2,7 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, darunter 9x Reis wegen Pestiziden und 6x organoleptische Mängel aufgrund falscher Lagerung. 23 Proben Reis (8,9 % von 258 Getreideproben) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (23x Pestizide).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.259 begutachteten Proben wurden 199 (15,8 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 7,1 % bei der Untergruppe Teiglinge und Fertigfüllungen (sechs von 84 Proben) bis zu 34,5 % bei den Teigwaren (82 von 238 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. 18 Proben (1,4 %) waren für den menschlichen

Verzehr ungeeignet (9x mikrobielle Kontaminationen, 7x organoleptische Mängel, je 1x Insektenbefall bzw. Fremdkörper). Sechs Feinback- und Konditorwaren (1,1 % von 528 Proben) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (4x Zusatzstoffe, 1x Transfettsäuren, 1x Aromen). Fünf Feinback- und Konditorwaren (0,9 % von 528 Proben) wurden vorwiegend wegen Hygienemängeln beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.8 Zucker und Honig

Von 471 begutachteten Proben wurden 79 (16,8 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Die Beanstandungsquote betrug bei der Untergruppe Zucker und Zuckerarten 29,5 % (13 von 44 Proben, alle wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen) und bei den Honigen 15,5 % (66 von 427 Proben). Neun Honige (2,1 % von 427) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (6x Verstoß gegen die Honig-VO BGBl. II Nr. 40/2004, 1x Tierarzneimittel, 1x Pestizide, 1x Verfälschung). Die Honigprobe mit Tierarzneimittellückständen wurden auch als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Zwei Honige (0,5 % von 427) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.9 Speiseeis

Von 861 begutachteten Proben wurden 104 (12,1 %) beanstandet. Bei Speiseeis aus industrieller Herstellung wurden deutlich mehr PEP (sieben von 32 Proben; 21,9 %) als Handelsproben (vier von 56 Proben; 7,1 %) beanstandet. 42 Proben (4,9 %) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet, die in erhöhten Belastungen, vorwiegend mit Enterobacteriaceen und vereinzelt mit *Bacillus cereus* und *E. coli*, resultierten (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 13 Proben (1,5 %), davon zwölf aus gewerblicher Herstellung, wurden wegen erhöhter Keimzahlen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. 39 Proben aus gewerblicher Herstellung (5,1 % von 772) wurden wegen ihrer Zusammensetzung (Rückstände von Reinigungsmitteln) beanstandet. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen wurden bei 15 Proben (1,7 %) beanstandet.

Eine Probe (0,1 %) war wegen Kontamination mit *Bacillus cereus* gesundheitsschädlich.

4.1.10 Kakao und Süßwaren

Von 406 begutachteten Proben wurden 179 (44,1 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Bei elf Proben (2,7 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, da sie vorwiegend nicht der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 entsprachen (unzulässige Verwendung oder zu hoher Gehalt von Zusatzstoffen). Zwei Kakaoerzeugnisse (0,9 % von 217 Proben) entsprachen wegen einer nicht zugelassenen Zutat (Cannabidiol) nicht der Novel Food VO (EU) 2015/2283 (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 2.734 begutachteten Proben wurden 326 (11,9 %) beanstandet, wobei die Bandbreite zwischen 3,2 % bei der Untergruppe Pilze (drei von 95 Proben) und 23,8 % bei der Untergruppe Obsterzeugnisse (88 von 370 Proben) lag. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

45 Proben (1,6 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, was vorwiegend auf eine abwegige Beschaffenheit zurückzuführen war. Ursachen dafür waren mikrobielle Kontaminationen (z. B. *Bacillus cereus*) und/oder organoleptische Fehler (Verderb) infolge von Hygienemängeln oder falscher bzw. zu langer Lagerung sowie 2x zu hohe Pestizidgehalte. 24 Proben (0,9 %), davon 20 Handelsproben (1,8 % von 1.108) wurden großteils wegen Wertminderung aufgrund mangelnder Frische oder beginnendem Verderb beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei 25 Proben (0,9 %) entsprach die Zusammensetzung vorwiegend wegen Pestiziden, Nitrat oder Konserverungsstoffen nicht den gesetzlichen Bestimmungen.

Neun Proben (0,3 %) waren gesundheitsschädlich (5x Algen wegen Iod, 2x Mandeln wegen Aflatoxinen, je 1x Algen und geriebene Walnüsse wegen Verletzungsgefahr durch Fremdkörper).

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

4.1.12 Gewürze und Würzmittel

Von 383 begutachteten Proben wurden 74 (19,3 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 3,8 % bei der Untergruppe Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds (zwei von 53 Proben) bis zu 24,9 % bei der Untergruppe Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen (61 von 245 Proben). Die Beanstandungen waren fast ausschließlich auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen. Zwei Proben (0,5 %) waren wegen *Bacillus cereus* für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 624 begutachteten Proben wurden 135 (21,6 %) beanstandet, Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen der Grund für eine Beanstandung. Sieben Proben (1,1 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 26 Proben (4,2 %) waren wegen Hygienemängeln als wertgemindert zu beanstanden (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei acht Fruchtsäften (2,4 % von 333 Proben, davon alle PEP) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen.

Eine Probe (0,2 %) war wegen Verletzungsgefahr durch Fremdkörper gesundheitsschädlich.

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 369 begutachteten Proben wurden 47 (12,7 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei den PEP (20 von 74 Proben; 27,0 %) deutlich höher war als bei den Handelsproben (24 von 138 Proben; 17,4 %). Von 166 Proben der Untergruppe Kaffee, Kaffee-Ersatz und Erzeugnisse daraus wurden 16 Proben (9,6 %) und von 203 Proben der Untergruppe Tee, teeähnliche Erzeugnisse und Erzeugnisse daraus wurden 31 Proben (15,3 %) beanstandet. Die Beanstandungen betrafen fast ausschließlich Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Zwei Teeproben wurden wegen Hygienemängeln beanstandet und eine Probe entsprach wegen der nicht zugelassenen Zutat „Blaue Klitorien Blüten“ nicht der Novel Food VO (EU) 2015/2283 (insgesamt 1,5 % von 203 Proben; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 603 begutachteten Proben wurden 144 (23,9 %) beanstandet, mit einer Bandbreite von 13,7 % bei Bier (31 von 226 Proben) bis 31,9 % bei Spirituosen (99 von 310 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP (32,3 %; 98 von 303 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (17,9 %; 41 von 229 Proben). Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen (insbesondere falsche Angabe des Alkoholgehaltes) ausgesprochen. Vier Proben (0,7 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (3x mikrobielle Kontaminationen, 1x zu hoher Gehalt an Gärungsnebenprodukten). Neun Proben Bier (4,0 % von 226) wurden wegen bierschädlicher Bakterien als wertgemindert beurteilt (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei vier von 310 Spirituosen (1,3 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen der SpirituosenVO (EG) Nr. 110/2008.

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 1.049 begutachteten Proben wurden 54 (5,1 %) beanstandet, wobei die Untergruppe Trinkwasser mit 0,9 % (sieben von 799 Proben) eine deutlich niedrigere Beanstandungsquote aufwies als die anderen Untergruppen: Natürliches Mineralwasser, Quellwasser 14,6 % (15 von 103 Proben); Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser 23,2 % (16 von 69 Proben); Eiswürfel 20,5 % (16 von 78 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP (28,2 %; 20 von 71 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (14,8 %; 31 von 210 Proben). 25 Proben (2,4 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Sechs Proben (0,6 %) wurden überwiegend beanstandet, weil sie nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EU) Nr. 852/2004 entsprachen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 25 Proben (2,4 %) wiesen

Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen auf.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.17 Essig, Salz und Zusatzstoffe

Diese Warengruppe teilt sich in die Untergruppen Essig, Speisesalz sowie Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen. Von 314 begutachteten Proben wurden 92 (29,3 %) beanstandet, vorwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsquote lag für Essig bei 19,7 % (24 von 122 Proben), mit 33,3 % bei den PEP (acht von 24 Proben) und 16,3 % bei den Handelsproben (16 von 98 Proben). Ein Essig (0,8 %) war wegen Nematoden für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Bei Speisesalz lag die Beanstandungsquote bei 28,1 % (16 von 57 Proben), mit 50,0 % bei den PEP (vier von acht Proben) und 24,5 % bei den Handelsproben (zwölf von 49 Proben). Bei acht Proben (14,0 %) entsprach die Zusammensetzung (7x Iodgehalt bzw. die Deklaration im Zusammenhang mit diesem; 1x Zusatzstoff) nicht den gesetzlichen Bestimmungen.

In der Untergruppe Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen wurden 52 von 135 Proben (38,5 %) beanstandet), 14,3 % bei den PEP (vier von 28 Proben) und 51,5 % bei den Handelsproben (35 von 68 Proben). Bei vier Proben (3,0 %) wurde die Zusammensetzung wegen ihrer Inhaltsstoffe beanstandet (3x Konservierungsstoffe, 1x Überzugsmittel). Die Ergebnisse zur Überprüfung der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmitteln sind unter der jeweiligen Warengruppe angegeben

4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen

Diese Warengruppe enthält 765 Kindernährmittel und Nahrungsergänzungsmittel (NEM), davon wurden 240 Proben (31,4 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Von 276 begutachteten Kindernährmitteln wurden 75 (27,2 %) beanstandet mit einer deutlich höheren Beanstandungsquote bei den Handelsproben (42,1 %; 40 von 95 Proben) als bei den PEP (19,2 %; fünf von 26 Proben). Die Beanstandungen

betrafen fast ausschließlich Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Eine Probe (0,4 %) wurde aufgrund ihrer Zusammensetzung (unerlaubte Zutat Steviablätter) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Von 489 begutachteten NEM wurden 165 (33,7 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den PEP (38,0 %; 27 von 71 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (27,3 %; 57 von 209 Proben). Der Großteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen auf den Produkten bzw. auf Werbe- und Kundenföldern zurückzuführen. Zwölf Proben (2,5 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (7x Inhaltsstoffe mit unerwünschten Wirkungen, 2x zu hoher Vitamingehalt, 1x mikrobielle Kontamination, je 1x zu hoher Gehalt an Zink bzw. Blei). Bei 20 Proben (4,1 %) entsprach die Zusammensetzung vorwiegend wegen zu geringer Menge an Inhaltsstoffen nicht den Bestimmungen der NEM-VO BGBI. II Nr. 88/2004 bzw. der VO über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke BGBI. II Nr. 416/2000. 13 Proben (2,7 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“) wurden beanstandet, weil sie nicht zugelassene Zutaten entgegen den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) 2015/2283 enthielten.

Zwei NEM (0,4 %) waren gesundheitsschädlich (1x Salmonellen, 1x gesundheitliches Risiko durch Inhaltsstoffe).

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 666 begutachteten Proben wurden 176 (26,4 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote war bei den PEP mit 40,2 % (39 von 97 Proben) deutlich höher als bei den Handelsproben (21,1 %; 92 von 435 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Informationen und/oder Kennzeichnungsmängel. 52 Proben (7,8 %) wurden vorwiegend wegen fehlender Notifizierung beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei sieben Proben (1,1 %) war die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit wegen unerlaubter Inhaltsstoffe (6x) oder mikrobieller Kontaminationen (1x) nicht gewährleistet. Die Zusammensetzung entsprach bei vier Proben (0,6 %) wegen unerlaubter Inhaltsstoffe nicht den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel.

Zwei Proben (0,3 %) waren gesundheitsschädlich (1x Sonnenschutzmittel ohne UV-Filter, 1x gesundheitliches Risiko durch Inhaltsstoffe).

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

Diese Warengruppe wird in Materialien mit Lebensmittelkontakt, Spielzeug, Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung und sonstige Gebrauchsgegenstände aufgeteilt. Von insgesamt 1.063 Proben wurden 355 beanstandet (33,4 %).

Von 484 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 72 (14,9 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. 20 Proben (4,1 %) wurden in der Kategorie Zusammensetzung beanstandet (14x wegen nicht vorhandener oder mangelhafter Konformitätserklärungen, 6x wegen Weichmachern). Sieben Proben (1,4 %) waren für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (4x Konstruktionsmängel, 3x ungeeignete Materialbeschaffenheit). Acht Proben (1,7 %) wurden großteils beanstandet, weil sie geeignet waren, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Zwei Lebensmittelkontaktmaterialien (0,4 %) waren gesundheitsschädlich (1x primäre aromatische Amine, 1x Blei).

Von 523 begutachteten Spielzeuge wurden 276 (52,8 %) beanstandet. Bei 82 Proben (15,7 %) entsprach die Zusammensetzung wegen physikalischer oder chemischer Sicherheitsmängel (z. B. Phthalate, zu dünne Verpackungsfolien, Beschaffenheit von akustischem Spielzeug und Geschoßspielzeug) nicht den Bestimmungen dieser Warengruppe. Drei Spielzeuge (0,6 %) waren für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet, da sie nicht speichel- und schweißecht waren. 208 Proben (39,8 %) wurden fast ausschließlich wegen mangelhafter bzw. fehlender Konformitätsdokumente beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

25 Spielzeuge (4,8 %) wurden wegen ihres Verletzungsrisikos als gesundheitsschädlich beurteilt (12 zu hoher Schalldruckpegel, 11x verschluckbare Kleinteile, 1x zu starker Magnet, 1x zu hoher Schalldruckpegel und verschluckbare Kleinteile).

Von zehn begutachteten Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung wurden sieben Proben (70,0 %), alle wegen Hygienemängeln, beanstandet. 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 46 sonstigen Gebrauchsgegenständen wurde keine Probe beanstandet.

4.1.21

Die Warengruppe 21 ist derzeit nicht belegt.

4.1.22 Verzehrfertige Lebensmittel

Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tiefgekühlt) und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort. Von 2.238 begutachteten Proben wurden 196 (8,8 %) beanstandet.

Von den 367 verpackten Fertiggerichten wurden 70 Proben (19,1 %), größtenteils wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen, beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den PEP (27,6 %; 35 von 127 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (18,4 %; 34 von 185 Proben). Drei Proben (0,8 %) wurden wegen geringfügiger Kontaminationen mit *Listeria monocytogenes* als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Neun Proben (2,5 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen aufgrund von Hygienemängeln beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Ein Fertiggericht (0,3 %) war wegen *Listeria monocytogenes* gesundheitsschädlich.

Von den 1.871 zur direkten Abgabe vor Ort bestimmten Speisen wurden 126 Proben (6,7 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren überwiegend Hygienemängel in Verbindung mit mikrobiellen Kontaminationen und/oder organoleptischen Fehlern. Daraus resultierten neben Beanstandungen als wertgemindert bzw. nach der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene 36 Beurteilungen (1,9 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 20 Proben (1,1 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen, beanstandet. Darunter waren drei Proben (0,2 %), bei denen eine Allergenkennzeichnung fehlte.

Sieben zur direkten Abgabe vor Ort bestimmte Speisen (0,4 %) waren wegen Kontaminationen mit *Bacillus cereus* gesundheitsschädlich.

4.1.23 Eier und Eiprodukte

Von 550 begutachteten Proben wurden 18 (3,3 %) beanstandet. Die Beanstandungen waren fast ausschließlich auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen. Bei

einer Probe (0,2 %) wurde die Zusammensetzung wegen Tierarzneimittelrückständen 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.

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 verständigen, durchschnittlich informierten und aufmerksamen Durchschnittsverbraucherinnen und -verbrauchern 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/Herkunftsland 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 2018 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 1,3 % im Bereich der Vorjahre (2017: 1,4 %; 2016: 1,5%; 2015: 1,3 %).

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

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 Herkunftsland 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

Informationen bei manchen Warengruppen, wobei vielfach Kleinerzeuger und auch mehrere Produkte aus dem Sortiment eines Erzeugers betroffen sind.

Höhere Beanstandungsquoten gab es 2018 bei Zuckern und Zuckerarten (11,9 %) u. a. wegen nichtzutreffender Angaben zu Inhaltsstoffen speziell bei alternativen Süßen wie Palmzucker, Reisstärke sirup oder Melasse. Bei Speisesalz (8,8 %) wurden nichtzutreffende Herkunftshinweise zu „Himalaya“ sowie falsche Angaben zu Mineralstoffgehalten festgestellt. Die vorwiegenden Beanstandungsgründe bei Honig (7,1 %) waren nicht richtige Angaben zur botanischen Herkunft.

Bei pflanzlichen Ölen (4,3 %) wurde u. a. der irreführende Eindruck erweckt, dass das Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt (z. B. „nicht raffiniert“); auch irreführende Informationen über die Olivenölkategorie wurden beanstandet.

4,1 % der Kindernährmittel wiesen irreführende Angaben über besondere Eigenschaften auf. Bei Essigen (4,1 %) waren u. a. nichtzutreffende Informationen über den Säuregehalt zu beanstanden.

4.2.2.2 Überprüfung spezieller Produktgruppen im Rahmen von Schwerpunktaktionen

Im Rahmen einer Schwerpunktaktion wurden 78 kosmetische Mittel, die direkt auf Märkten, Messen und von landwirtschaftlichen Direktvermarktern verkauft werden, überprüft. Viele „selbst hergestellte Kosmetika“ werden nur in kleinem Umfang von Kleinherstellern produziert und oftmals mit besonderen Hervorhebungen wie „Naturkosmetik“, „Bio-kosmetik“, „selbst gemacht“, „ohne Chemie“ oder Ähnlichem beworben. Die Kontrolle der Kennzeichnung und zum Produkt gehöriger Werbeaussagen war neben der mikrobiologischen Qualität daher ein wichtiger Aspekt dieser Aktion. Insgesamt wurden 32 Proben (41,0 %) beanstandet. Die Hauptbeanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel (25x) und fehlende Notifizierungen (19x). Bei acht Proben wurden irreführende Angaben beanstandet wie irreführende Auslobung als „bio“ oder als „Naturprodukt“ trotz Einsatzes von chemisch-synthetischen Stoffen oder stark veränderter Naturstoffe. Weitere irreführende Angaben betrafen die Information „allergiegetestet“ trotz des Einsatzes bekannter Kontaktallergene sowie die Auslobung „ohne Duft“ trotz Einsatzes von vier nachgewiesenen allergenen Duftstoffen und wahrnehmbarem zitrusartigen Duft. Die mikrobiologische Qualität musste bei keiner Probe beanstandet werden.

Als „vegan“ angebotene Fertiggerichte wurden dagegen überprüft, ob sie tatsächlich ohne tierische Zutaten hergestellt wurden. Vegane Lebensmittel sind Erzeugnisse nicht-tierischen Ursprungs, bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe oder Nicht-Lebensmittelzusatzstoffe, die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind. Im Rahmen einer SPA wurden 51 Fertiggerichte auf tierische Bestandteile sowie auf Konservierungsstoffe und Kontaminanten untersucht. Keine Probe wurde in Bezug auf ihre Auslobung als vegan beanstandet. 23 Proben (45,1 %) waren mit Spuren von tierischen Proteinen verunreinigt. Durch die geringe Menge kann davon ausgegangen werden, dass die tierischen Proteine als Kontaminationen in die Produkte gelangten.

Im Rahmen einer SPA wurden Inhaltsstoffe, mikrobiologischer Status und Gesamtaufmachung von 78 NEM mit der Angabe „Superfood“ oder „Detox“ überprüft. Der Begriff Superfood wird mit Lebensmitteln in Verbindung gebracht, denen gesundheitsfördernde Wirkungen zugeschrieben werden. Mit dem Begriff Detox werden den Verbraucherinnen und Verbrauchern „entgiftende“ bzw. „entschlackende“ Wirkungen von Lebensmitteln bzw. deren Bestandteilen suggeriert, die den Körper reinigen sollen. Da es für diese Begriffe keine rechtlichen Definitionen gibt, müssen die angepriesenen Wirkungen wissenschaftlich nachgewiesen werden, bevor sie verwendet werden dürfen. Die Angaben unterliegen den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel und den Irreführungsverboten der LMIV.

Insgesamt wurden 41 Proben (52,6 %) beanstandet, größtenteils wegen Verstößen gegen die LMIV. Zehn Proben (12,8 %) enthielten unzulässige nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben, und fünf Proben (6,4 %) wurden wegen irreführender Angaben in Bezug auf entgiftende Wirkungen beanstandet. Weitere Beanstandungen erfolgten u. a. wegen zu hohem Bleigehalt (1x), Status als neuartiges Lebensmittel ohne Zulassung (3x) oder deutlicher Unterschreitung von deklarierten, wertbestimmenden Inhaltsstoffen (3x).

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 verschlech-

tert wurden, oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde, oder wenn sie nach einer unzulässigen Verfahrensart hergestellt wurden.

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

4.2.3.1 Beanstandungen wegen Verfälschung bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten aufgrund von Verfälschung lag 2018 entsprechend einer

AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 0,2 % wie in den Vorjahren auf einem niedrigen Niveau (2017: 0,3 %; 2016: 0,4%; 2015: 0,3 %).

Verfälschungen betrafen großteils Fleischwaren, für deren Zusammensetzung im ÖLMB detailliert Grenzwerte und Toleranzen (z. B. Verhältnis Wasser:Eiweiß, Fett:Eiweiß oder Kollagenwert) festgelegt sind. 4,9 % der Fleischkonserven, 3,4 % der Würste sowie 3,5 % der Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch wurden diesbezüglich beanstandet.

Bei 2,7 % der Butterproben war der höchstzulässige Wassergehalt überschritten.

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 Vor-

jahre 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 in Bezug auf die untersuchten Parameter werden in Tabelle 8 dargestellt.

Tabelle 8: Schwerpunktaktionen

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eig-net*	EU-Vor-gabe
Bestrah-lung	A-905	Trockensuppen – Bestrahlung	21	2	0	0	X
	A-906	Getrocknete Kräuter – Bestrahlung	30	0	0	0	X
Ge-bruchs-gegen-stände	A-014	Nylonküchenartikel – Primäre aromatische Amine	45	11	1	0	
	A-024	Trinkflaschen – Bisphenole, BADGE	54	10	0	3	
	A-030	Gemeinschaftsverpflegung – Aluminiumschalen	53	1	0	0	
	A-032	Beruhigungssauger (Schnuller) – Inhaltsstoffe	18	0	0	0	
	A-037	Konservendosen – Bisphenole, BADGE	47	0	0	0	
	A-038	Schraubdeckelgläser – Weichmacher	49	7	0	0	
	A-050	Geschirr aus Metall – Metalllässigkeit	52	8	1	0	
GVO	A-915	Reis und Reisprodukte – GVO	53	0	0	0	X
	A-916	Soja und Sojaprodukte – GVO	62	0	0	0	
	A-917	Papaya – GVO	50	0	0	0	
Kinder-nährmit-tel	A-013	Beikost - Menus – Verkehrsfähigkeit	58	0	0	0	
	A-042	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung – Kontaminanten	67	0	0	0	
Kontami-nannten	A-004	Lebensmittel – Acrylamid (Monitoring)	68	(0)	(0)	(0)	
	A-007	Aufstriche auf Nussbasis – Kontaminanten	35	0	0	0	

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eig-net*	EU-Vor-gabe
	A-017	Schalenfrüchte, Ölsaaten – Aflatoxine	39	2	2	0	
	A-018	Kaffee – PAK, Ochratoxin A	52	0	0	0	
	A-019	Getreide, Bier – Schwermetalle, Arsen (Monitoring)	85	(0)	(0)	(0)	
	A-023	Algen – Schwermetalle, Arsen, Iod (Monitoring)	29	(10)	(5)	(0)	X
	A-039	Kräutertee – Pyrrolizidinalkaloide (Monitoring)	73	(0)	(0)	(0)	
	A-040	Trockenfrüchte – Mykotoxine	55	0	0	0	
	A-041	Bananenchips – PAK	31	0	0	0	
	A-052	Lebensmittel – Glycidyl-Fettsäureester, 3-MCPD, 3-MCPD-Ester	55	0	0	0	
	A-902	Spinat, Salat, Rucola – Nitrat	88	8	0	0	X
	A-904	Lebensmittel – Umweltkontaminanten (Monitoring)	32	(0)	(0)	(0)	
Kosmeti-sche Mittel	A-006	Kosmetische Mittel von Messen und Märkten – Verkehrsfähigkeit	78	32	0	0	
	A-012	Kosmetische Mittel und NEM – Arzneimittelverdächtige Substanzen	31	13	1	2	
	A-029	Hornhautentferner – Inhaltsstoffe	30	5	0	0	
	A-036	Produkte für Wimpern und Augenbrauen – Sicherheit	20	4	0	3	
Mikrobi-ologie, Hygiene	A-022	Ganze Kokosnüsse – Verderb	28	15	0	15	
	A-025	Erfrischungsgetränke aus Schankanlagen – Mikrobiologie	51	15	0	5	
	A-026	Meeresfische – Mikrobiologie, Quecksilber, Phosphate, Carbonate	102	14	0	5	
	A-034	Getränke aus Wasser mit Kräutern/ Gemüse/Obst – Mikrobiologie	75	9	0	0	
	A-035	Softeis – Mikrobiologie	54	7	0	3	
	A-043	Bier aus Schankanlagen – Mikrobiologie	45	4	0	2	
	A-051	Milcherzeugnisse für Schulen und Kindergärten – Mikrobiologie, Zucker	48	5	0	0	
NEM	A-005	NEM für besondere medizinische Zwecke – Inhaltsstoffe, Mikrobiologie	10	4	0	0	
	A-011	Detox- und Superfood-Produkte – Inhaltsstoffe, Mikrobiologie, Aufmachung	78	41	0	0	
	A-048	NEM für Sportler – Inhaltsstoffe	97	27	0	1	
Pestizide	A-901	Lebensmittel – EU-Pestizidkontrollprogramm	156	4	0	1	X
	A-918	Lebensmittel – Nationales Pestizidkon-trollprogramm	806	35	0	10	X
Radioak-tivität	A-913	Rohmilch – Radioaktivität (Monitoring)	199	(0)	(0)	(0)	
Revisio-nen	A-010	Einzelhandel – HACCP, Eigenkontrolle	8	2	0	0	
	A-600	Hochrisikobetriebe mit Zulassung – Eigenkontrolle	294	8	0	2	
Rück-stände	A-900	Milch, Eier und Honig – Rückstandskon-trollprogramm	757	4	0	1	X

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eig-net*	EU-Vor-gabe
Spiel-waren	A-001	Billigspielzeug von Jahrmärkten, Messen, Kirtagen – Sicherheit	63	46	5	0	
	A-003	Modepuppen – Sicherheit	30	12	0	0	
	A-015	Spielzeugscooter, Spielzeugbuggys – Sicherheit	30	20	0	0	
	A-027	Akustisches Spielzeug – Sicherheit	72	51	14	0	
	A-046	Geschoßspielzeug – Sicherheit	49	26	1	0	
Trink-wasser	A-021	Desinfiziertes Trinkwasser – Einfluss der Trübung (Monitoring)	269	(1)	(0)	(1)	
	A-031	Trinkwasser – Organische Spurenstoffe (Monitoring)	259	(0)	(0)	(0)	
	A-044	Trinkwasser in Volksschulen und Kindergärten – Mikrobiologie (Monitoring)	240	(2)	(0)	(2)	
Zoonosen	A-800	Hühnerfleisch – Antibiotikaresistente Keime (Monitoring)	341	(0)	(0)	(0)	X
	A-801	Schimmelkäse und Rohwürste – pathogene Keime	75	1	1	0	
	A-802	Rohmilchprodukte, Rohwürste, Rohpökelwaren aus der Direktvermarktung – pathogene Keime	79	2	1	1	
	A-803	Essfertiges Obst und Gemüse – Mikrobiologie	75	0	0	0	
	A-804	Käse von Almen – pathogene Keime	75	14	1	5	
	A-805	Eier aus EU-Ländern – Salmonellen	50	0	0	0	
	A-806	Rohwürste aus/mit Wildfleisch – VTEC	57	1	1	0	
Zusam-menset-zung	A-008	Lebensmittel aus Ethno-Food-Shops – Transfettsäuren	59	16	0	0	
	A-020	Vegane Fertiggerichte – tier. Proteine, Konservierungsstoffe, Kontaminanten	51	0	0	0	
	A-033	Honig – Zusammensetzung, Pyrrolizidinalkaloide	50	15	0	0	
	A-047	Mohnsamen – Morphin (Monitoring)	25	(0)	(0)	(0)	
Zusatz-stoffe, Aromen	A-002	Süßungsmittel, Tafelsüßen – Zusammensetzung	39	13	0	0	
	A-009	Feinbackwaren, Süßwaren, Dekorationen, Verzierungen – Farbstoffe	61	32	0	0	
	A-016	Traditionell hergestellte Pökelwaren – Phosphate, Nitrit, Nitrat	52	2	0	0	
	A-045	Backwaren und Frühstückscerealien mit Zimt, Kräutergetränke – Cumarin	57	1	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 Pestizindrückstände

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. 2018 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Auberginen/Melanzani, Bannanen, Brokkoli, Grapefruits, Hühnereier, Kulturpilze, Melonen, natives Olivenöl, Paprika, Rinderfett, Tafelfrauen, Weizenkörner und Getreidebeikost für Säuglinge untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste Basmatireis aus Asien, Birnen, Erdbeeren, frische Feigen, Gurken, Hirse und Pseudogetreide, Kartoffeln/Erdäpfeln, Melonen, Pfirsiche und Nektarinen, Süßwasserfische aus Drittstaaten, Tomaten/Paradeiser, Zuchtpilze und spezielle Lebensmittel, die häufig im RASFF-System gemeldet wurden.

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

Insgesamt wurden 1.622 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pestizindrückstände untersucht. 801 Proben (49,4 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 45 Proben (2,8 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet wurden. Somit haben 97,2 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte entsprochen. In 542 Proben (33,4 %) wurde mehr als eine Substanz über der Bestimmungsgrenze nachgewiesen, die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 16 Substanzen bei

einer Probe Grapefruits aus der Türkei bzw. 14 Substanzen bei einer Probe Tomaten aus den Niederlanden.

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 Verzehrmenge und Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionabschätzung). Die Beurteilung einer Probe entsprechend den konkreten Analyseergebnissen unter Beachtung der Exposition wird von den Gutachterinnen und Gutachtern vorgenommen.

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

Ergebnisse zu den Untersuchungen auf Glyphosat werden im Kapitel 4.3.1.11 näher beschrieben.

4.3.1.2 Trinkwasser

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser wird überwiegend in Form von SPA durchgeführt. Insgesamt wurden 908 Trinkwasserproben untersucht, davon 799 Planproben und 109 Verdachtsproben. 19 Proben (2,1 %) wurden beanstandet und alle als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Im Rahmen von drei SPA wurden 768 Proben begutachtet:

240 Trinkwasserproben wurden unmittelbar nach den Sommerferien in Volksschulen und Kindergarten mikrobiologisch untersucht. Dadurch wurde überprüft, ob nach längerer Stagnation des Wassers im Hausleitungsnetz die Einhaltung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften für Trinkwasser gewährleistet ist. Zwei Proben (0,8 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

259 Proben wurden auf Abwasserindikatoren, Alkylphenole, Östrogene, Mycrocystine und perfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) 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 früher nachgewiesen wurden. Insbesondere wurden Spurenstoffe und potentiell endokrin wirkende Stoffe ausgewählt, die im Entwurf zur Neufassung der EU-Trinkwasserrichtlinie diskutiert werden. Bevorzugt wurden Wasserversorgungsanlagen

(WVA) in Gebieten mit intensiver Landwirtschaft beprobt. Keine Probe wurde beanstandet und Alkylphenole und Östrogene waren in keiner einzigen Probe nachweisbar. Perfluorierte Verbindungen (PFAS) waren in 31 Proben (12,0 %) bestimmbar mit Konzentrationen unter dem derzeit auf EU-Ebene diskutierten Summengrenzwert von 0,1 µg/l.

269 Trinkwasserproben wurden bei WVA mit Desinfektionsanlagen entnommen, die vorzugsweise Wasser aus fluss- und bachnahen Brunnen und Quellen verwenden. Dabei wurde überprüft, ob die Trübung einen Einfluss auf die Desinfektion hat. Eine Probe (0,4 %) aus einer nicht zertifizierten UV-Anlage, die außer Betrieb war, wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Ein Zusammenhang zwischen Trübung und den mikrobiologischen Ergebnissen ließ sich aus den durchgeführten Untersuchungen nicht ableiten.

4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle wurden 171 Proben, darunter 165 Produkte aus oder mit Reis, Soja und Papaya 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 GVO beanstandet. Zehn Proben Sojaprodukte enthielten Spuren an GVO. Deren Gehalt lag entweder unter der Grenze der Deklarationspflicht oder er war so gering, dass eine Quantifizierung nicht möglich war.

4.3.1.4 Spielzeuge

Spielzeuge müssen im Rahmen des LMSVG der SpielzeugVO BGBl. II Nr. 203/2011 und weiteren Rechtsmaterien wie z. B. der VO (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) entsprechen. Insgesamt wurden 563 Proben begutachtet, davon 523 Planproben und 40 Verdachtsproben. Von den Planproben wurden 244 Spielzeuge (46,7 %) im Rahmen von SPA auf spezielle Kriterien untersucht. 310 Proben (55,1 %), darunter 34 Verdachtsproben (85,0 % der Verdachtsproben) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel.

Bei 70 Proben (12,4 %) entsprach die Zusammensetzung wegen verschiedener Sicherheitsmängel nicht der SpielzeugVO. Vorwiegend wegen Ersti-

ckungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile oder wegen der Gefahr von Hörschäden mussten 30 Proben (5,3 %) als gesundheitsschädlich beurteilt werden.

37 Proben (6,6 %) 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 Rohmilchsorten regelmäßig auf Cäsium-137 untersucht. Im Rahmen dieses Programmes wurden 199 Proben gemessen. Für Cäsium-137 in der Rohmilch ergab sich ein österreichweiter Durchschnittswert von etwa 0,4 Becquerel/l. Dieser Wert liegt bei rund 0,11 % 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 sind 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 2018 fanden jedoch keine Direktimporte 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. 2018 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 Lebensmittelherstellung)“ zusammengefasst. Die unterschiedlichen Produkte umfassen Geschirr, Trinkbecher, Lebensmittelverpackungen wie Konsernen, Verschlüsse und 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 vorliegt, erfolgen auch Kontrollen der Kennzeichnung sowie von betriebsinternen Belegen zur Konformitätsüberprüfung. Weiters werden Konformitätserklärungen überprüft, ob sie alle erforderlichen Informationen enthalten und die Einhaltung der geltenden Vorschriften belegen können.

554 Proben wurden untersucht, davon waren 70 Verdachtsproben (12,6 %). Von den 484 Planproben wurden 300 (62,0 %) im Rahmen von SPA gezielt auf bestimmte Fragestellungen untersucht. 115 Proben (20,8 %), darunter 43 Verdachtsproben (61,4 % der Verdachtsproben) wurden beanstandet.

Vier Proben (0,7 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (1x zu hoher Gehalt an Formaldehyd, je 1x zu hohe Abgabe an Blei bzw. primären aromatischen Aminen, 1x Beschaffenheit).

Elf Proben (2,0 %) wurden als nicht sicher – für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet beurteilt und bei 25 Proben (4,5 %) wurde die Beschaffenheit beanstandet, weil sie bei bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet war, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen, sodass diese für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder wertgemindert werden.

Drei Proben (0,5 %) entsprachen nicht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. 20 Proben (3,6 %) entsprachen nicht den Anforderungen der VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

4.3.1.7 Kindernährmittel

Säuglinge und Kleinkinder sind eine besonders empfindliche Gruppe mit besonderen Ernährungsfor-

dernissen. Deshalb gelten strenge Vorschriften für die Zusammensetzung und die mikrobiologische Beschaffenheit dieser Produkte (z. B. VO über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung BGBl. II Nr. 68/2008, BeikostVO BGBl. II Nr. 133/1998). 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 305 Kindernährmittel untersucht, 125 Proben Säuglingsanfangs- oder Folgenahrung und 180 Proben Beikost. 81 Proben (26,6 %) wurden beanstandet, davon waren zwei Verdachtsproben (0,7 %) für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x organoleptische Mängel; 1x Insektenbefall). 79 Proben (25,9 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Eine Probe (0,3 %) entsprach wegen unerlaubter Zutaten (Steviablätter) nicht den Anforderungen der BeikostVO BGBl. II Nr. 133/1998.

4.3.1.8 Meeresfische

Bei Fisch handelt es sich um ein in hygienischer Hinsicht sehr sensibles Lebensmittel, das hohe Anforderungen beim Inverkehrbringen stellt. Der Zusatz unerlaubter oder nicht deklarerter Zusatzstoffe darf mangelhafte Frische nicht vortäuschen. Da Quecksilber speziell in Raubfischen ein Problem darstellen kann, sind Höchstgehalte für Quecksilber in Fischen festgelegt.

Im Rahmen einer SPA wurden 102 Proben auf ihre mikrobiologische Beschaffenheit, auf Zusatzstoffe und ihren Gehalt an Quecksilber untersucht. Insgesamt mussten 14 Proben (13,7 %) beanstandet werden. Fünf Proben (4,9 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Mängel beanstandet (3x für den menschlichen Verzehr ungeeignet und 2x wertgemindert). Vier Proben (3,9 %) entsprachen wegen unerlaubter Zusatzstoffe nicht den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Bei drei Proben (2,9 %) war der Höchstgehalt für Quecksilber überschritten. Davon wurden zwei Proben als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Zwei Proben (2,0 %) wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

4.3.1.9 Getränke aus Schankanlagen

Eine einwandfreie Beschaffenheit der Schankanlage ist entscheidend für die Qualität der ausgeschenkten Getränke. Neben dem technisch einwandfreien Zustand ist auch die Hygiene der Anlage und ihrer unmittelbaren Umgebung von wesentlicher Bedeu-

tung. Nur eine regelmäßige, gründliche und fachgerechte Reinigung kann den einwandfreien hygienischen Zustand sicherstellen.

Im Rahmen von zwei SPA wurde der Hygienestatus von 51 Erfrischungsgetränken und 45 Proben Bier überprüft. 15 Erfrischungsgetränke (29,4 %) wurden beanstandet, davon wurden acht Proben (15,7 %) als wertgemindert beurteilt. Fünf Proben (9,8 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet und zwei Proben (3,9 %) entsprachen nicht den Anforderungen der HygieneVO (EG) Nr. 853/2004. Von den 45 Bierproben wurden vier (8,9 %) beanstandet (je 2x für den menschlichen Verzehr ungeeignet bzw. wertgemindert).

4.3.1.10 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 immunschwächen Menschen schwere Erkrankungen hervorrufen. Schwerpunktmaßig wurden 2018 folgende Warenguppen auf Listerien untersucht: Rohmilchprodukte, Rohwürste und Rohpökelwaren aus der Direktvermarktung, Rohwürste und Schimmelkäse, essfertiges Obst und Gemüse.

Bei zwei von 75 Proben Rohwürste und Schimmelkäse (2,7 %) waren geringe Mengen an *Listeria monocytogenes* nachweisbar. Da es sich um Produkte handelte, die das Wachstum von *Listeria monocytogenes* nicht begünstigen, waren diese Proben nicht zu beanstanden.

Bei den Rohmilchprodukten, Rohwürsten und Rohpökelwaren aus der Direktvermarktung wurden zwei von 79 Proben (2,5 %) wegen *Listeria monocytogenes* beanstandet (1x gesundheitsschädlich, 1x für den menschlichen Verzehr ungeeignet). In sieben weiteren Proben (8,9 %) wurden Listerien in geringer Menge nachgewiesen, davon 6x *Listeria monocytogenes*.

Alle 75 Proben essfertiges Obst und Gemüse waren frei von Listerien.

4.3.1.11 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 unab-

hängigen wissenschaftlichen Stellungnahmen der europäischen Risikobewertungs- und Gefahreneinheitsbehörden erfolgt.

In Österreich werden Lebensmittel routinemäßig auf Glyphosat und sein Abbauprodukt Aminomethylphosphonsäure untersucht. Im Jahr 2018 wurden insgesamt 195 Proben untersucht, darunter waren 70 Proben (35,9 %) aus biologischer Produktion. Die Proben stammten aus den Produktgruppen Honig (71 Proben), Getreide und Mais (51 Proben), Obst (41 Proben), Gemüse (22 Proben) und Ölsaaten (10 Proben). Fünf Honigproben (7,0 % der Honige) enthielten Glyphosat in bestimmbaren Mengen. Keine Probe wurde wegen Glyphosatrückständen beanstandet.

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 Mykotoxinkontrolle 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. 121 Lebensmittelproben, darunter 70 Kindernährmittel und 40 Biere, wurden auf diese Substanzen untersucht. Keine Probe wurde wegen Deoxynivalenol oder seiner acetylierten Derivate beanstandet.

Fumonisine gehören wie Deoxynivalenol zu den Fusarientoxinen und kommen vorwiegend auf Mais vor. Der Gehalt an Fumonisinen wurde bei 88 Lebensmittelproben, darunter 40 Biere, 20 Ölsaaten und 16 Schalenfrüchte, bestimmt. Bei allen Proben entsprach der Gehalt an Fumonisinen den gesetzlichen Bestimmungen.

Aflatoxine werden von Schimmelpilzen der Gattung *Aspergillus* gebildet und sind besonders in Regionen mit warmem und feuchtem Klima anzutreffen. Unter den bekannten Aflatoxinen hat Aflatoxin B1 die höchste Toxizität und wurde von der International Agency for Research on Cancer (IARC) in die Gruppe 1 „krebsfördernd für Menschen“ („carcinogenic to humans“) eingestuft. 222 Lebensmittelproben wurden auf Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 untersucht, vorwiegend Nüsse (73 Proben), Trockenobst (61 Proben), Schalenfrüchte und Ölsaaten (22 Pro-

ben) und Aufstriche auf Nussbasis (37 Proben). Vier Proben (1,8 %) wurden wegen ihres Aflatoxingehaltes beanstandet. Davon wurden zwei Proben Mandeln als gesundheitsschädlich beurteilt.

Aflatoxin M1 ist der Hauptmetabolit von Aflatoxin B1 und kann in der Milch vorkommen, wenn an die Tiere mit Aflatoxinen kontaminiertes Futter verfüttert wird. 21 Milchproben wurden im Rahmen der SPA A-900-18 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 krebsfördernd erwiesen. 226 Lebensmittelproben wurden auf Ochratoxin A überprüft, vorwiegend Trockenobst (55 Proben), Kaffee (53 Proben), Bier (42 Proben), Aufstriche auf Nussbasis (33 Proben) und Fruchtsäfte (elf Proben). Keine Probe wurde wegen Ochratoxin A beanstandet.

4.3.1.13 Acrylamid

Acrylamid wirkt im Tierversuch krebsfördernd und wurde als „wahrscheinlich krebsfördernd für den Menschen“ eingestuft. Mit der VO (EU) 2017/2158 wurden Regelungen zur Senkung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln festgelegt. Lebensmittelunternehmungen haben Minimierungsmaßnahmen anzuwenden und Acrylamidgehalte zu überprüfen.

Im Rahmen eines Monitorings wurden 68 Proben aus den Produktgruppen Kekse und Waffeln, Röstkaffee, Instantkaffee, Kaffeemittel, Kekse und Zwieback für Säuglinge und Kleinkinder sowie Getreidebeikost und andere Beikost untersucht. Bei einer Probe (1,5 %) war der Richtwert überschritten und es wurde eine Überprüfung der Lebensmittelunternehmung veranlasst.

4.3.1.14 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 Raffinierung von pflanzlichen Fetten und Ölen entstehen. Dabei werden pflanzliche Fette und Öle hoch erhitzt, um unangenehme und bittere Geruchs- und Geschmacksstoffe zu entfernen. Die Ester werden bei der Verdauung in die freien MCPD bzw. Glycidol gespalten. Diese Substanzen, insbesondere 3-MCPD und Glycidol, werden als möglicherweise krebsfördernd eingeschätzt. Für 2-MCPD sind die Auswirkungen auf den Organismus noch nicht ausreichend untersucht. Seit 19. März 2018 gelten Höchstgehal-

te für Glycidyl-Fettsäureester in pflanzlichen Ölen und Fetten sowie Kindernährmitteln. Daher wurden 2018 insbesondere folgende Produkte in Form von SPA untersucht: Aufstriche auf Nussbasis, vegane Fertiggerichte, Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, Fette und Öle, Dauerbackwaren sowie gefüllte Schokoladen.

Insgesamt 269 Proben wurden auf ihre Gehalte an freiem MCPD, MCPD-Ester und Glycidyl-Fettsäureester überprüft, vorwiegend Fette und Öle (110 Proben), Kindernährmittel (84 Proben), Kakao und Kakaoerzeugnisse (28 Proben) und Aufstriche auf Nussbasis (15 Proben). Eine Probe Sonnenblumenöl (0,9 % der geprüften Fette und Öle) wurde wegen ihres Gehaltes an Glycidyl-Fettsäureester beanstandet.

4.3.1.15 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 Spielzeugen 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.

315 Proben wurden auf PAK untersucht, vorwiegend Fette und Öle (156 Proben), Kaffee (54 Proben), Trockenobst (31 Proben) und Fleischerzeugnisse (24 Proben). Sechs Lebensmittelproben (1,9 %) (drei Fleischerzeugnisse und drei kosmetische Mittel) wurden wegen ihres PAK-Gehaltes beanstandet. Davon wurden zwei Fleischerzeugnisse als gesundheitsschädlich und ein Fleischerzeugnis als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

4.3.1.16 Transfettsäuren

Transfettsäuren (TFA) sind ungesättigte Fettsäuren mit mindestens einer Doppelbindung in trans-Konfiguration. Natürliche TFA werden durch mikrobielle Aktivität im Pansen von Wiederkäuern gebildet und sind mit bis zu 6 % im Milchfett vorhanden. Künstliche TFA entstehen bei der technischen Härtung und Desodorierung von pflanzlichen Ölen und beeinflussen diverse Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen negativ. In der Transfettsäuren-VO BGBl. II Nr. 267/2009 sind Höchst-

gehalte für künstliche TFA in Lebensmitteln festgesetzt.

Im Rahmen einer SPA wurde der Gehalt an TFA sowie die Kennzeichnung von fetthaltigen Backwaren und sonstigen Lebensmitteln aus Drittländern, welche in Ethno-Food-Shops erhältlich sind, überprüft. Von 59 Proben wurden 16 (27,1 %) beanstandet, aber nur zwei Proben (3,4 %) überschritten den zulässigen Höchstgehalt für TFA. Bei 15 Proben (25,4 %) entsprach die Kennzeichnung nicht den Anforderungen der LMIV.

4.3.1.17 Farbstoffe

Stoffe zum Färben von Lebensmittel dürfen nur verwendet werden, wenn ihr Gebrauch gesundheitlich unbedenklich ist, eine technische Notwendigkeit besteht und Verbraucherinnen und Verbraucher dadurch nicht irregeführt werden. Die Verwendungsbedingungen sind in der VO über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008 festgelegt.

Im Rahmen einer SPA wurden 61 Proben Feinbackwaren, Süßwaren, Dekorationen und Verzierungen hinsichtlich der Verwendung von Lebensmittelfarbstoffen und der Kennzeichnung überprüft. 32 Proben (52,5 %) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmangel (z. B. fehlender bzw. mangelhafter Warnhinweis in Bezug auf Azofarbstoffe, Beanstandungen nach der LMIV). Zehn Proben (16,4 %) wurden wegen zu hoher Farbstoffmengen oder unzulässiger Verwendung von Farbstoffen beanstandet.

4.3.1.18 Cumarin

Cumarin ist ein Riech- und Geschmacksstoff, der in zahlreichen Pflanzen enthalten ist (z. B. Zimt oder Waldmeister). Die Einnahme des Stoffes in großen Mengen kann bei manchen Menschen Leberschädigungen verursachen. In der VO über Aromen (EG) Nr. 1334/2008 wurden zulässige Höchstmengen für Cumarin, das von Natur aus in Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommt, in Lebensmitteln, die maßgeblich zur Aufnahme des Stoffes beitragen, festgesetzt.

Im Rahmen einer SPA wurden 57 Proben Backwaren und Frühstückscerealien mit Zimt sowie alkoholfreie Kräutergetränke überprüft. Eine Probe (1,8 %) Gewürzkekse mit Zimt wurde wegen Überschreitung des zulässigen Höchstgehaltes für Cumarin beanstandet.

4.3.1.19 Zusatzstoffe (Phosphate und Nitrit/Nitrat) in traditionell hergestellten Pökelwaren

Die Verwendung von Nitrit bzw. Nitrat in Fleischerzeugnissen ist aufgrund der möglichen Bildung kanzerogener Nitrosamine gesetzlich limitiert. Phosphate binden Wasser und werden in Fleischerzeugnissen eingesetzt, damit Fleischteile besser zusammenhalten.

Bei nach traditionellen Verfahren gepökelten Fleischerzeugnissen sind gemäß VO (EU) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe aus produktionstechnischen Gründen unter Berücksichtigung des Herstellungsverfahrens spezifische Resthöchstmengen für Nitrit und Nitrat festgelegt. Überdies sind auch Höchstmengen für Phosphate vorgeschrieben.

Im Rahmen einer SPA wurden 52 Pökelwaren aus traditioneller (gewerblicher oder bürgerlicher) Herstellung wie z. B. Bauernspeck, Hausgeselchtes oder Selchkarree überprüft. Zwei Proben (3,8 %) wurden wegen ihres zu hohen Gehaltes an Nitrat beanstandet. In Bezug auf Phosphate wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

4.3.1.20 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.

In Kürbiskernölen wurde Natrium bestimmt, das den Kürbiskernen beim Herstellungsprozess in Form von Salz zugesetzt wird. Der maximale Natriumgehalt lag bei 0,0064 g/100 g, dies entspricht einem Salzgehalt von 0,02 g/100 g. Die Exposition an Salz durch Kürbiskernöle ist somit als sehr gering zu bewerten.

Olivenöle wurden auf Mineralölrückstände untersucht. In 90,0 % der Proben waren aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH) enthalten und der mittlere Gehalt (Median) betrug 6,2 µg/kg. Gesättigte Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOSH) wurden in 85,0 % der Proben nachgewiesen mit einem mittleren Gehalt (Median) von 11,3 µg/kg.

Putenfleisch wurde auf nichtsteroidale entzündungshemmende Substanzen (NSAID), die bei der Geflügelmast verboten sind, untersucht. In keiner der Proben war eine Substanz aus dieser Gruppe nachweisbar.

Die Untersuchungen auf Nickel und Aluminium in Getreideerzeugnissen, Brot, Gebäck und Kleingebäck, Kakaoerzeugnissen, Obst, Pilzen und Nüssen wurden zur Sammlung von Daten durchgeführt. Die

höchsten Gehalte wurden für Aluminium in Kakaoerzeugnissen mit durchschnittlich 1,3 mg/100 g (Median) gemessen.

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 Anfor-

derungen, 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	2.543	2.326	217
beanstandete Proben	417	350	67
beanstandete Proben in %	16,4	15,0	30,9
Beanstandungsgründe			
gesundheitsschädlich	7	5	2
ungeeignet	55	20	35
Zusammensetzung	18	15	3
davon Zusammensetzung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	5	4	1
Kennzeichnung / Irreführung	325	301	24
davon Kennzeichnung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	37	36	1
andere	31	23	8

Ca. 76 % der Proben stammten aus den acht WG 01 (Fleisch, Fleischzubereitungen), 03 (Milch, Milchprodukte), 04 (Geflügel, Geflügelprodukte), 06 (Getreide, Getreideprodukte), 07 (Brot, Backwaren), 11 (Obst, Gemüse), 14 (Kaffee, Tee) und 18 (Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen). Die Beanstandungsquote aller Bioprodukte betrug 16,4 % (417 von 2.543 Proben). Bei den Verdachtsproben wurden deutlich mehr Proben beanstandet (30,9 %; 67 von 217 Proben) als bei den Planproben (15,0 %; 350 von 2.326 Proben).

Sieben Proben (0,3 %) waren gesundheitsschädlich: Drei Proben wegen pathogener Keime (1x Käse mit *Listeria monocytogenes*, 1x Speiseeis mit *Bacillus cereus*, 1x NEM mit Salmonellen), ein Gemüseerzeugnis wegen Verletzungsgefahr durch Fremdkörper, eine Milchprobe wegen Verunreinigungen durch Chemikalien, eine Probe Algen wegen zu-

hohen Gehaltes an Iod sowie eine Probe Mandeln wegen zu hohen Gehaltes an Aflatoxinen.

Bei fünf Proben (0,2 %) wurde die Zusammensetzung wegen Verstoßes gegen die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 834/2007 beanstandet: Drei Fleischwaren wegen zu hohen Gehaltes an Nitrit/Nitrat und je ein Fruchtsaft und ein NEM wegen unerlaubter Inhaltsstoffe.

Bei 37 Proben (1,5 %) entsprach die Kennzeichnung nicht den Kennzeichnungsbestimmungen für biologische Erzeugnisse gemäß der VO (EG) Nr. 834/2007 und ihren Durchführungsvorschriften. Darunter waren drei Proben (0,1 %; 2x Weizen, 1x Reis), die aufgrund ihres Pestizidgehaltes wegen zur Irreführung geeigneter Angabe über ihre Eigenschaft bzw. Zusammensetzung beanstandet wurden.

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 BGBl. II Nr. 110/2006 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 8.772 Proben im Rahmen des Rückstandsmonitorings gezogen.

In 15 Proben (0,2 %) wurden Rückstände nachgewiesen. Bei vier Proben wurde die vorgegebene Rückstandshöchstmenge für Antibiotika, bei drei Proben die der nicht steroidalen entzündungshemmenden Substanzen (Metamizol bzw. Diclofenac)

überschritten. In einer Nierenfettprobe eines erwachsenen Schafes wurde die Konzentrationsobergrenze für die Summe nicht-dioxinähnlicher PCB überschritten. In sechs Proben von Wildtieren wurde das Schwermetall Blei nachgewiesen. In einer Fischprobe konnte Leukomalachitgrün, ein Metabolit von Malachitgrün, nachgewiesen werden.

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), 219 Proben von Eiern und 185 Honigproben gezogen.

In einer Kuhmilchprobe (0,3 % von 353 Milchproben) wurde die Rückstandshöchstmenge von Diclofenac, einer nicht steroidalen entzündungshemmenden Substanz überschritten. Eine Probe von Eiern (0,5 % von 219 Proben von Eiern) ergab eine Überschreitung der Rückstandshöchstmenge des Kokzidiostatikums Salinomycin. In einer Honigprobe (0,5 % von 185 Honigproben) wurde das Antibiotikum Dihydrostreptomycin quantitativ nachgewiesen. Eine Honigprobe (0,5 %) ergab eine Überschreitung der Rückstandshöchstmenge des Insektizids Flonicamid.

4.6 Schlachttier- und Fleischuntersuchungen

639.077 Rinder wurden geschlachtet und untersucht, 2.219 Schlachtkörper (0,3 %) wurden für genussuntauglich befunden. 618 Pferde und andere Einhauer wurden geschlachtet und untersucht, vier Schlachtkörper (0,6 %) wurden für genussuntauglich befunden. Von 5.123.942 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 12.127 genussuntauglich (0,2 %), von 153.481 Schafen 94 (0,1 %). Ziegen wurden 10.757 geschlachtet und untersucht, 697 Schlachtkörper (6,5 %) waren genussuntauglich. 1.170.518 Puten und 87.879.495 Hühner wurden untersucht, 8.574 Puten (0,7 %) und 828.418 Hühner (0,9 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten durchgeführt. Von 126.808 Stück Wild wurden 1.918 (1,5 %) als untauglich befunden (Zahlen ohne Vorarlberg). Die Erstuntersuchung wird von 33.110 besonders geschulten Jägerinnen und Jägern durchgeführt.

Alle 5.123.942 geschlachteten Schweine wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde, ebenso wenig bei den Einhauen.

4.8 Importkontrollen

4.8.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 710 Sendungen nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten wurden 64 beprobt. Zwei Sendungen von Haselnüssen 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	Beprobt e Sendungen	Nicht entsprechende Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei¹	Haselnüsse in Schale oder geschält	512.557	55	2	0	Aflatoxine
Türkei¹	getrocknete Feigen	822.949	57	5	0	Aflatoxine
Türkei¹	Pistazien	3.119	5	2	0	Aflatoxine
Türkei¹	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zubereitet oder haltbar gemacht	4.188.324	343	33	2	Aflatoxine
Türkei¹	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	670.890	45	5	0	Aflatoxine
Türkei¹	Haselnusspaste, Pistazienpaste, Feigenpaste	2.310.966	128	9	0	Aflatoxine
Türkei¹	Nuss- und Trockenfrütemischungen	0	0	0	0	Aflatoxine
Türkei¹	Geschnittene und zerkleinerte Haselnüsse	192.842	19	1	0	Aflatoxine
Äthiopien¹	Gewürze	30.000	1	0	0	Aflatoxine
Ägypten¹	Erdnüsse	4.000	2	1	0	Aflatoxine
Iran¹	Pistazien	3.300	1	1	0	Aflatoxine
Türkei²	Aprikosen	0	0	0	0	Sulfite
Ägypten²	Erdbeeren	0	0	0	0	Pestizide
Thailand²	Paprika	5.853	37	3	0	Pestizide
Thailand²	Auberginen	0	0	0	0	Pestizide
Thailand²	Spargelbohnen	0	0	0	0	Pestizide
Türkei²	getr. Weintrauben	0	0	0	0	Ochratoxin A
China²	Tee	394	4	1	0	Pestizide
Australien²	Mandeln	0	0	0	0	Aflatoxine
China³	Reiserzeugnisse	0	0	0	0	GVO
Indien⁴	Guarkernmehl	0	0	0	0	Pentachlorphenol, Dioxin

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Sendungen	Beprobte Sendungen	Nicht entsprechende Sendungen	Untersuchungsparameter
USA⁵	Mandeln	229.212	12	0	0	Aflatoxine
Kanada⁵	Weizen	20.000	1	1	0	Ochratoxin A
Indien⁶	Okra	0	0	0	0	Pestizide
Indien⁶	Curryblätter	0	0	0	0	Pestizide
Indien⁷	Sesamsamen, Bettelblätter	0	0	0	0	Salmonellen
Summe		8.994.406	710	64	2	

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
- 5 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/949 geändert durch VO (EU) 2017/1269
- 6 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 885/2014 abgelöst durch VO (EU) 2018/1660 mit 8.12.2018
- 7 Kontrolle gemäß VO (EU) 2017/186

Überprüfung von Sendungen aus Japan auf Radioaktivität

2018 wurde keine Sendung aus Japan gemäß der VO (EU) 2016/6, geändert durch die VO (EU) 2017/2058, an den österreichischen Grenzkontrollstellen kontrolliert.

Überprüfung von Kunststoffküchenartikeln aus China

Im Berichtsjahr wurden zwei Sendungen (1.400 kg) von Kunststoffküchenartikeln aus China gemäß VO (EU) Nr. 284/2011 auf Polyamid und Melamin überprüft. Beide Sendungen entsprachen den Einfuhrbedingungen.

Biokontrollen

1.184 Sendungen biologischer Lebensmittel wurden bei der Einfuhr aus Drittstaaten auf ihre Konformität überprüft. Alle Sendungen hatten die erforderliche EU-konforme Kontrollbescheinigung. Die Europäi-

sche Kommission hat für das Jahr 2018 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.

58 Sendungen aus der Ukraine wurden kontrolliert. Die eingeführte Menge betrug 11.607.058 kg. Diese Sendungen sind in Tabelle 11 integriert.

Eine Sendung Raps aus der Ukraine entsprach nicht den Einfuhrbedingungen für biologische Erzeugnisse. Diese Sendung wurde für konventionelle Verwendung zur Einfuhr zugelassen. Das BMASGK hat für 2018 auch einen Stichprobenplan für biologische Erzeugnisse bei der Einfuhr erstellt. Im Rahmen dieses Stichprobenplans wurden 64 Sendungen auf Pestizide untersucht. Eine Sendung Zimt und eine Sendung Kardamom aus Sri Lanka entsprachen nicht den Einfuhrbedingungen für biologische Lebensmittel.

Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln

Anzahl der Sendungen	Art der Sendung	Menge in kg
482	Obst	8.973.251
3	Gemüse	3.310
249	Kerne, Nüsse, Getreide	16.742.076
450	diverse andere Lebensmittel	6.387.373

4.8.2 Tierische Lebensmittel

Tierische Lebensmittel aus Drittstaaten müssen an der ersten EU-zugelassenen Grenzkontrollstelle der Kontrolle unterzogen werden. An den österreichischen Grenzkontrollstellen wurden 108 Sendungen tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten der Einfuhrkontrolle gestellt. Vier Sendungen wurden aufgrund eines Dokumentenmangels zurückgewiesen.

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

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	9	8	0	1	1
Fischereierzeugnisse	66	64	0	2	2
Tierärme	4	4	0	0	1
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	4	3	0	1	0
Milch und -erzeugnisse	16	16	0	0	2
Honig	7	7	0	0	1
Kollagendärme	0	0	0	0	0
Andere Lebensmittel (Enzyme, Insektenmehl)	2	2	0	0	1
Summe	108	104	0	4	8

4.9 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.

Sieben Proben wurden aufgrund des nationalen Probenplans gezogen. Eine Sendung Insektenmehl (Novel Food) aus Thailand wurde auf Weisung des BMASGK auf mikrobiologische Verunreinigungen überprüft. 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.

4.10 Revisionen

2018 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 43.581 Revisionen in 33.187 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 8.184 Betriebskontrollen in 3.797 Fleischbetrieben und 2.259 Betriebskontrollen in 2.151 Milcherzeugerbetrieben

Von 3.802 Verdachtsproben wurden 1.051 beanstandet (27,6 %), deutlich mehr als bei Planproben (15,0 %), 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 0,3 % bei den Planproben).

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

durchgeführt. Das ergibt insgesamt 54.024 Revisionen in 39.135 Betrieben.

4.10.1 Ergebnisse allgemein

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

Bei 33.187 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 2.824 Betrieben (8,5 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 213 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 3.086 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt. In 285 Fällen wurden Probleme mit der Zusammensetzung der Erzeugnisse und in 2.341 Fällen Mängel bei der Kennzeichnung und/oder im Zusammenhang mit irreführenden Informationen den kontrollierten Betrieben zugeordnet. 1.590 Fälle wurden „anderen“ Mängeln (z. B. Kontaminanten) zugeordnet. Der Anteil an Betrieben mit Verstößen lag 2018 mit 8,5 % im gleichen Bereich wie in den Vorjahren.

Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein
2016	35.057	2.899	8,3	156	3.613
2017	36.839	3.058	8,3	225	3.566
2018	33.187	2.824	8,5	213	3.086

4.10.2 SPA A-600 Überprüfung der Eigenkontrolle in zugelassenen Hochrisikobetrieben

Im Rahmen dieser SPA wurde eine vertiefte risikobasierte Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und der Eigenkontrollen in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die tierische Lebensmittel be- und verarbeiten, durchgeführt. In 174 Betrieben wurden 294 Lebensmittelproben und 1.342 Umfeldproben entnommen und untersucht.

Von den Lebensmittelproben wurden acht Proben (2,7 %) beanstandet. Je eine Probe Fisch bzw. Käse war wegen *Listeria monocytogenes* bzw. *E. coli* für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Je drei Proben wurden wegen Hygienemängeln bzw. Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Bei 286 Proben (97,3 %) ergab sich kein Grund zur Beanstandung.

Die Umfeldproben dienen den Landesbehörden als Information zur Bewertung des Hygienezustandes. In 46 Betrieben (26,4 %) wurden bei den Umfeldproben Listerien nachgewiesen. In sechs dieser 46 Betriebe (13,0 %) wurden auch bei den Lebensmittelproben Listerien beanstandet bzw. auf ihren Nachweis hingewiesen. Bei den 128 Betrieben ohne Listeriennachweis bei den Umfeldproben (73,6 % aller Betriebe) waren zwei Proben (1,6 %) wegen

Listerien zu beanstanden bzw. wurde auf den Nachweis von Listerien hingewiesen. *Listeria monocytogenes* wurden in 13 Umfeldproben (1,0 % aller Umfeldproben) nachgewiesen.

4.10.3 Milcherzeugerbetriebe

2.259 Betriebskontrollen wurden in 2.151 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 218 Betrieben (10,1 %) wurde eine Liefersperre wegen Überschreitung der Keim- und somatischen Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises ausgesprochen.

4.10.4 Fleischbetriebe

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

Es erfolgten 8.184 Betriebskontrollen in 3.797 Fleischbetrieben. Dabei wurden 2.519 Hygienemängel, 1.471 Dokumentationsmängel, 870 bauliche Mängel, 135 Tierschutzmängel bei der Schlachtung und 914 andere Mängel (z. B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.) gezählt.

4.11 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 2018 wurden 120 Proben (0,5 %) als gesundheitsschädlich beurteilt.

Eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben ergab, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,5 % lag, während nur 0,3 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Insgesamt waren 57 der 120 gesundheitsschädlichen Proben (47,5 %) Verdachtsproben, wogegen der Anteil aller Verdachtsproben an den Gesamtproben nur 14,8 % betrug (3.802 von 25.743 Proben).

Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben fand sich mit 30 von 563 Proben (5,3 %) bei den Spielzeugen, gefolgt von Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnissen (13 von 454 Pro-

ben; 2,9 %), Wildbreterzeugnissen (vier von 158 Proben; 2,5 %), NEM (elf von 544 Proben; 2,0 %) und Meeresfischen frisch oder tiefgekühlt mit 1,9 % (fünf von 260 Proben). Davon wurden gezielt auf Verdacht fünf der 30 Spielzeuge, sieben der 13 Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnisse, neun der elf NEM und alle fünf Meeresfische entnommen.

Die Umstände, die zu einer Beanstandung als gesundheitsschädlich führten, sind in Tabelle 14 dargestellt. 36 der 120 gesundheitsschädlichen Proben (30,0 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminierungen und Hygienemängeln beanstandet. Die 29 gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (24,2 %) waren alle Spielzeuge. 21 Beanstandungen (17,5 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf Iod und Schwermetalle sowie vereinzelt auf PAK und Aflatoxine zurückzuführen. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in 20 Proben (16,7 %). 14 Proben (11,7 %) 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 und Fleischzubereitungen	3		3	7		
Fisch		4		3		
Milch und Milchprodukte	2			4		
Brot, Backwaren	4					
Speiseeis				1		
Obst und Gemüse	4		13	1		
Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	1					
Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1					
Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen		6	3	2		
Kosmetische Mittel		2				
Gebrauchsgegenstände	2	2	2	1		29
Verzehrfertige Lebensmittel	3			17		
Summe	20	14	21	36	0	29

4.13 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit

4.13.1 RASFF

Dieses System dient der raschen Weitergabe von für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln relevanten Informationen zwischen den Behörden der EU. Liegen einem Mitgliedstaat Informationen über das Vorhandensein eines ernsten unmittelbaren oder mittelbaren Risikos für die menschliche Gesundheit vor, das von Lebensmitteln oder Futtermitteln ausgeht, so werden diese Informationen unverzüglich an die EK gemeldet (Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)) (Ausnahme: nur lokale Bedeutung). Für diese Meldungen gibt es spezielle Formblätter. Die Meldung wird von der EK über ein internetbasiertes 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 weitere 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 einer Gutachterin oder 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.

4.13.2 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 LMA zuständig sind, denn Spielzeug- und Kosmetiksicherheit sind im LMSVG geregelt. In der AGES (RAPEX-Unterstützungsstelle Salzburg) befindet sich die Unterstützungsstelle für die administrative Abwicklung der Meldungen für Spielzeug und Kosmetika. Dort wird wie bei RASFF-Meldungen die Meldung erfasst, evaluiert und an die zuständige(n) Behörde(n) weitergeschickt (weitere Vorgangsweise gleich wie bei RASFF-Meldungen – siehe oben).

4.13.3 Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme

2018 erhielt Österreich 1.233 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 808 an die zuständigen LMA versandt. Bei 289 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den 830 RAPEX-Meldungen wurden 726 an die zuständigen LMA geschickt. Bei 18 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMA wurden 153 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 35 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet.

Insgesamt wurden 103 Waren als gesundheitsschädlich beurteilt (71x Lebensmittel, 4x Gebrauchsgegenstände, 28x Spielzeug), wovon 49 an die Stellen in der EK weitergeleitet wurden. Außerdem wurden von Österreich 37 zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet.

Die restlichen Fälle betrafen hauptsächlich Österreich, viele davon waren lokale Ereignisse von Speisen aus der Gastronomie bzw. Einzelfälle oder Fälle, in denen das Produkt aus dem Verkehr gezogen wurde, bevor es auf den Markt kam.

4.13.4 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 2018 erfolgte 146 Mal die Information der Öffentlichkeit, wobei 91 dieser Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt wurden. Insgesamt wurden bei 83 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 Lebens-

mittel gemäß § 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignete Gebrauchsgegenstände gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 und Kosmetika, deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG), enthalten.

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

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

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

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

Tabelle 15: Proben gesamt

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere					mikro- biolog				
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	387	2	32	0	11	8	53	24	2	51	13	13,7
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	264	0	5	14	10	11	38	12	0	11	1	14,4
01 03	Fleischzubereitungen	364	0	13	2	31	17	58	22	1	42	6	15,9
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	487	2	17	10	41	13	79	23	2	48	15	16,2
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	985	5	36	29	89	23	164	39	4	122	25	16,6
01 06	Fleischkonserven	84	0	1	4	15	0	20	1	0	27	4	23,8
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	66	0	0	0	7	0	7	0	0	27	4	10,6
01 08	Naturdärme	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	83	0	7	0	14	7	24	5	1	17	4	28,9
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusiv Würste, Pökelwaren)	158	4	13	1	17	8	38	5	12	28	8	24,1
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.879	13	124	60	235	87	481	131	22	374	80	16,7
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	260	5	18	2	7	10	41	7	10	210	31	15,8
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	186	0	6	0	12	8	26	7	1	102	20	14,0
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	207	0	5	9	6	7	27	5	9	100	19	13,0
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	129	0	2	0	13	2	17	2	0	33	4	13,2
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	105	2	7	0	9	4	22	5	5	79	13	21,0
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	2	0	0	0	2	0	2	0	0	1	1	100,0
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	128	0	0	0	12	3	15	1	0	102	14	11,7
02	Fisch	1.017	7	38	11	61	34	150	27	25	627	102	14,7
03 01	Milch	871	2	5	5	5	34	50	20	9	24	1	5,7
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	473	1	13	0	25	18	54	11	0	53	4	11,4
03 03	Käse und -zubereitungen	883	3	43	0	40	16	100	37	6	175	25	11,3

Anhang: Proben gesamt

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben			
			mikro- biolog	andere					mikro- biolog					
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	167	0	5	4	9	5	19	6	1	21	2	11,4	
03	Milch und Milchprodukte	2.394	6	66	9	79	73	223	74	16	273	32	9,3	
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	669	0	39	0	10	9	56	39	1	135	27	8,4	
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	187	0	25	1	5	10	36	26	0	24	2	19,3	
04 03	Würste und Pökelprodukte aus Geflügelfleisch	170	0	7	7	19	4	34	7	3	37	16	20,0	
04 04	Geflügelfleischkonsernen	18	0	0	0	3	0	3	0	0	12	3	16,7	
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleisch-extrakte und Suppen daraus	30	0	0	0	1	0	1	0	0	19	1	3,3	
04	Geflügel und Geflügelprodukte	1.074	0	71	8	38	23	130	72	4	227	49	12,1	
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	127	0	8	4	28	1	37	1	1	54	17	29,1	
05 02	Pflanzliche Öle	372	0	9	2	81	0	90	0	1	147	39	24,2	
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	64	0	0	0	12	0	12	0	0	25	11	18,8	
05 04	Feinkosterzeugnisse	202	0	1	0	27	7	33	4	1	32	4	16,3	
05 05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	47	0	0	0	7	1	8	0	0	15	4	17,0	
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	812	0	18	6	155	9	180	5	3	273	75	22,2	
06 01	Getreide	269	0	15	23	10	1	38	0	26	184	33	14,1	
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	260	0	15	0	31	1	46	0	4	87	10	17,7	
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	4	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	25,0	
06 04	Puddingpulver	26	0	0	0	2	0	2	0	0	15	2	7,7	
06 05	Müsli, Müsliriegel	175	0	3	0	28	1	32	0	2	88	16	18,3	
06	Getreide und Getreideprodukte	734	0	33	23	72	3	119	0	32	376	62	16,2	
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	250	2	8	0	20	1	31	0	5	35	6	12,4	
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	607	2	21	6	49	9	82	14	6	126	20	13,5	
07 03	Teigwaren	247	0	4	1	88	0	90	2	0	85	34	36,4	
07 04	Backtriebmittel	16	0	0	0	4	0	4	0	0	6	2	25,0	
07 05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	82	0	0	0	8	0	8	0	0	52	6	9,8	

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben			
			mikro- biolog	andere					mikro- biolog					
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	126	0	6	0	17	0	23	0	1	81	11	18,3	
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	102	0	2	0	7	0	8	2	0	24	6	7,8	
07	Brot und Backwaren	1.430	4	41	7	193	10	246	18	12	409	85	17,2	
08 01	Zucker und Zuckerarten	60	0	0	0	14	0	14	0	0	24	10	23,3	
08 02	Honig	446	0	2	10	63	2	73	1	3	69	29	16,4	
08	Zucker und Honig	506	0	2	10	77	2	87	1	3	93	39	17,2	
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	108	1	3	0	10	4	16	3	1	58	9	14,8	
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	816	0	13	45	6	41	101	32	44	25	5	12,4	
09	Speiseeis	924	1	16	45	16	45	117	35	45	83	14	12,7	
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	245	0	1	3	108	6	115	1	0	129	66	46,9	
10 02	Süßwaren	205	0	0	8	79	0	83	0	0	146	61	40,5	
10	Kakao und Süßwaren	450	0	1	11	187	6	198	1	0	275	127	44,0	
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	811	2	31	14	34	13	87	14	28	365	38	10,7	
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnisse	454	13	7	1	76	7	100	4	5	213	58	22,0	
11 03	Obst frisch oder tiefgeföhlt	718	0	31	3	16	14	64	8	23	575	48	8,9	
11 04	Obsterzeugnisse	414	0	16	7	93	1	109	7	3	219	45	26,3	
11 05	Pilze	112	0	3	0	3	3	9	0	2	63	9	8,0	
11 06	Pilzerzeugnisse	69	0	2	0	4	0	4	2	0	48	3	5,8	
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	85	0	0	0	15	1	16	0	0	57	13	18,8	
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	183	2	8	0	12	5	27	1	2	147	20	14,8	
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosnuss, Salznüsse	117	1	2	0	15	1	17	1	2	88	16	14,5	
11 10	Kerne und Samen	144	0	4	0	14	0	17	0	0	68	11	11,8	
11	Obst und Gemüse	3.107	18	104	25	282	45	450	37	65	1.843	261	14,5	
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	277	0	3	0	66	2	68	4	1	136	36	24,5	
12 02	Speisesenf	85	0	0	0	11	0	11	0	0	17	6	12,9	

Anhang: Proben gesamt

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben			
			mikro- biolog	andere					mikro- biolog					
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	55	0	0	0	4	0	4	0	0	22	2	7,3	
12	Gewürze und Würzmittel	417	0	3	0	81	2	83	4	1	175	44	19,9	
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	380	0	9	9	69	11	94	18	3	60	13	24,7	
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	318	1	5	0	50	21	75	21	3	62	21	23,6	
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	698	1	14	9	119	32	169	39	6	122	34	24,2	
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	173	0	0	0	16	0	16	0	0	61	5	9,2	
14 02	Tee, teeähnл. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	224	0	4	0	38	4	44	2	1	87	22	19,6	
14	Kaffee und Tee	397	0	4	0	54	4	60	2	1	148	27	15,1	
15 01	Bier	233	0	5	0	22	9	33	12	2	25	5	14,2	
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	
15 03	Spirituosen	321	0	1	4	103	0	105	0	1	57	6	32,7	
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	70	0	0	0	14	0	14	0	0	27	5	20,0	
15	Alkoholische Getränke	624	0	6	4	139	9	152	12	3	109	16	24,4	
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	119	1	5	0	13	1	20	2	3	25	5	16,8	
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	71	0	4	0	13	1	16	3	1	4	1	22,5	
16 03	Eiswürfel	105	0	19	0	0	9	28	18	1	5	1	26,7	
16 04	Trinkwasser	908	0	19	0	0	0	19	11	8	0	0	2,1	
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.203	1	47	0	26	11	83	34	13	34	7	6,9	
17 01	Essig	126	0	1	2	25	0	26	0	1	56	12	20,6	
17 02	Speisesalz	59	0	1	8	13	0	17	0	1	28	8	28,8	
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	142	0	0	4	51	0	54	0	0	73	40	38,0	
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	327	0	2	14	89	0	97	0	2	157	60	29,7	
18 01	Kindernährmittel	305	0	2	1	79	0	81	0	2	159	40	26,6	
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	544	11	15	24	161	18	199	3	45	354	130	36,6	
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	849	11	17	25	240	18	280	3	47	513	170	33,0	

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben			
			mikro- biolog	andere					mikro- biolog					
19 01	Kosmetische Mittel	707	2	7	5	169	61	193	1	1	474	107	27,3	
19	Kosmetische Mittel	707	2	7	5	169	61	193	1	1	474	107	27,3	
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	554	4	11	22	58	31	115	0	0	391	88	20,8	
20 02	Spielzeuge	563	30	3	101	115	234	310	0	0	552	305	55,1	
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	124	2	0	0	0	94	95	1	0	58	46	76,6	
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	47	0	1	0	0	0	1	0	0	46	1	2,1	
20	Gebrauchsgegenstände	1.288	36	15	123	173	359	521	1	0	1.047	440	40,5	
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	449	3	8	0	66	12	84	12	2	109	15	18,7	
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	2.874	17	84	0	26	95	215	134	9	213	26	7,5	
22	Verzehrfertige Lebensmittel	3.323	20	92	0	92	107	299	146	11	322	41	9,0	
23 01	Rohe Eier	451	0	2	2	7	1	12	1	2	64	3	2,7	
23 02	Eiproducte	59	0	0	0	8	1	9	0	0	24	8	15,3	
23 03	Gekochte Eier	73	0	0	0	3	0	3	0	0	5	0	4,1	
23	Eier und Eiproducte	583	0	2	2	18	2	24	1	2	93	11	4,1	
	Summe	25.743	120	723	397	2.595	942	4.342	644	314	8.047	1.883	16,9	

Tabelle 16: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
									mikro- biolog	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	289	0	8	0	9	4	21	7	0	28	3	7,3
	PEP	112	0	0	0	2	2	4	1	0	9	1	3,6
	Handelsproben	167	0	8	0	7	2	17	6	0	19	2	10,2
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	206	0	1	2	8	7	18	6	0	6	1	8,7
	PEP	83	0	1	0	3	3	7	3	0	3	0	8,4
	Handelsproben	123	0	0	2	5	4	11	3	0	3	1	8,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 03	Fleischzubereitungen	276	0	5	2	30	12	44	12	0	27	1	15,9
	PEP	90	0	3	1	13	6	21	6	0	7	0	23,3
	Handelsproben	176	0	2	1	17	6	23	6	0	19	1	13,1
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	384	2	3	8	28	3	43	4	1	22	3	11,2
	PEP	193	2	1	6	15	2	26	2	1	2	1	13,5
	Handelsproben	94	0	2	0	13	1	15	2	0	12	2	16,0
	Aktionsproben	97	0	0	2	0	0	2	0	0	8	0	2,1
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	825	3	11	29	69	9	113	18	0	84	10	13,7
	PEP	475	1	9	23	33	7	67	13	0	2	0	14,1
	Handelsproben	252	1	2	6	36	2	45	4	0	49	10	17,9
	Aktionsproben	98	1	0	0	0	0	1	1	0	33	0	1,0
01 06	Fleischkonserven	82	0	1	4	15	0	20	1	0	25	4	24,4
	PEP	17	0	0	3	4	0	7	0	0	0	0	41,2
	Handelsproben	65	0	1	1	11	0	13	1	0	25	4	20,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	66	0	0	0	7	0	7	0	0	27	4	10,6

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
01 08	PEP	11	0	0	0	3	0	3	0	0	1	0	27,3
	Handelsproben	50	0	0	0	2	0	2	0	0	21	2	4,0
	Aktionsproben	5	0	0	0	2	0	2	0	0	5	2	40,0
	Naturdärme	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 09	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
	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	79	0	6	0	14	7	23	5	1	16	4	29,1
01 10	PEP	28	0	2	0	0	3	5	2	0	2	0	17,9
	Handelsproben	51	0	4	0	14	4	18	3	1	14	4	35,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	151	4	11	1	15	8	34	4	11	26	7	22,5
01	PEP	55	2	3	1	3	6	13	3	2	2	0	23,6
	Handelsproben	37	1	8	0	12	2	20	0	9	12	7	54,1
	Aktionsproben	59	1	0	0	0	0	1	1	0	12	0	1,7
	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.359	9	46	46	195	50	323	57	13	262	37	13,7
02 01	PEP	1.065	5	19	34	76	29	153	30	3	29	2	14,4
	Handelsproben	1.015	2	27	10	117	21	164	25	10	174	33	16,2
	Aktionsproben	279	2	0	2	2	0	6	2	0	59	2	2,2
	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	181	0	10	2	5	3	19	3	7	154	15	10,5
02 02	PEP	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	82	0	5	0	3	1	8	1	3	70	7	9,8
	Aktionsproben	94	0	5	2	2	2	11	2	4	83	8	11,7
	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	141	0	3	0	9	2	14	4	1	78	10	9,9
	PEP	6	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	16,7
	Handelsproben	114	0	2	0	8	2	12	3	1	74	10	10,5

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere									
02 03	Aktionsproben	21	0	1	0	0	0	1	1	0	4	0	4,8
	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	189	0	1	9	6	7	23	3	7	90	15	12,2
	PEP	52	0	0	0	1	1	2	1	0	1	0	3,8
	Handelsproben	101	0	1	0	5	6	12	2	1	56	6	11,9
02 04	Aktionsproben	36	0	0	9	0	0	9	0	6	33	9	25,0
	Süßwasserfischerzeugnisse	122	0	2	0	12	1	15	1	0	31	3	12,3
	PEP	38	0	1	0	6	1	8	1	0	3	0	21,1
	Handelsproben	68	0	1	0	6	0	7	0	0	28	3	10,3
02 05	Aktionsproben	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	78	1	1	0	9	1	12	1	1	59	7	15,4
	PEP	6	1	0	0	2	0	3	1	0	1	0	50,0
	Handelsproben	72	0	1	0	7	1	9	0	1	58	7	12,5
02 06	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	2	0	0	0	2	0	2	0	0	1	1	100,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	2	0	0	0	2	0	2	0	0	1	1	100,0
02 07	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	114	0	0	0	11	1	12	1	0	94	11	10,5
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	114	0	0	0	11	1	12	1	0	94	11	10,5
02	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Fisch	827	1	17	11	54	15	97	13	16	507	62	11,7
	PEP	107	1	1	0	10	2	14	3	0	6	0	13,1
	Handelsproben	553	0	10	0	42	11	62	7	6	381	45	11,2
02	Aktionsproben	167	0	6	11	2	2	21	3	10	120	17	12,6

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere									
03 01	Milch	823	0	1	1	4	32	37	17	2	22	0	4,5
	PEP	151	0	0	0	4	23	26	12	0	1	0	17,2
	Handelsproben	82	0	1	0	0	5	6	4	1	2	0	7,3
	Aktionsproben	590	0	0	1	0	4	5	1	1	19	0	0,8
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	419	0	4	0	20	15	36	6	0	41	0	8,6
	PEP	213	0	1	0	17	9	24	2	0	0	0	11,3
	Handelsproben	141	0	3	0	2	3	8	4	0	41	0	5,7
	Aktionsproben	65	0	0	0	1	3	4	0	0	0	0	6,2
03 03	Käse und -zubereitungen	720	3	17	0	21	13	53	20	0	105	3	7,4
	PEP	256	1	9	0	13	5	27	9	0	1	0	10,5
	Handelsproben	195	0	1	0	6	0	7	1	0	80	3	3,6
	Aktionsproben	269	2	7	0	2	8	19	10	0	24	0	7,1
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	162	0	4	4	8	5	17	6	0	18	1	10,5
	PEP	83	0	3	4	7	5	15	5	0	0	0	18,1
	Handelsproben	65	0	1	0	1	0	2	1	0	18	1	3,1
	Aktionsproben	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
03	Milch und Milchprodukte	2.124	3	26	5	53	65	143	49	2	186	4	6,7
	PEP	703	1	13	4	41	42	92	28	0	2	0	13,1
	Handelsproben	483	0	6	0	9	8	23	10	1	141	4	4,8
	Aktionsproben	938	2	7	1	3	15	28	11	1	43	0	3,0
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	576	0	13	0	7	2	21	13	0	101	10	3,6
	PEP	54	0	1	0	0	1	2	1	0	1	0	3,7
	Handelsproben	181	0	12	0	7	1	19	12	0	47	10	10,5
	Aktionsproben	341	0	0	0	0	0	0	0	0	53	0	0,0
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	141	0	19	1	5	4	25	19	0	18	2	17,7

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben			
									mikro- biolog	andere					
04 03	PEP	43	0	5	1	1	1	7	6	0	0	0	16,3		
	Handelsproben	98	0	14	0	4	3	18	13	0	18	2	18,4		
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	121	0	1	7	10	0	17	1	3	26	8	14,0		
04 04	PEP	51	0	0	4	3	0	7	0	0	0	0	13,7		
	Handelsproben	63	0	1	3	7	0	10	1	3	22	8	15,9		
	Aktionsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0		
	Geflügelfleischkonserven	16	0	0	0	3	0	3	0	0	11	3	18,8		
04 05	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
	Handelsproben	12	0	0	0	3	0	3	0	0	11	3	25,0		
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	30	0	0	0	1	0	1	0	0	19	1	3,3		
04	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
	Handelsproben	25	0	0	0	1	0	1	0	0	15	1	4,0		
	Aktionsproben	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0		
	Geflügel und Geflügelprodukte	884	0	33	8	26	6	67	33	3	175	24	7,6		
05 01	PEP	153	0	6	5	4	2	16	7	0	1	0	10,5		
	Handelsproben	379	0	27	3	22	4	51	26	3	113	24	13,5		
	Aktionsproben	352	0	0	0	0	0	0	0	0	61	0	0,0		
	Pflanzliche Fette, Margarine	108	0	1	2	24	0	25	0	0	46	12	23,1		
05 02	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
	Handelsproben	86	0	1	1	21	0	22	0	0	36	9	25,6		
	Aktionsproben	15	0	0	1	3	0	3	0	0	10	3	20,0		
	Pflanzliche Öle	346	0	6	2	80	0	86	0	1	139	38	24,9		
	PEP	118	0	2	0	32	0	34	0	0	6	1	28,8		

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben			
									mikro- biolog	andere					
05 03	Handelsproben	206	0	4	1	48	0	51	0	0	117	37	24,8		
	Aktionsproben	22	0	0	1	0	0	1	0	0	16	0	4,5		
05 04	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	59	0	0	0	12	0	12	0	0	24	11	20,3		
	PEP	12	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	8,3		
	Handelsproben	46	0	0	0	11	0	11	0	0	23	11	23,9		
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0		
05 05	Feinkosterzeugnisse	179	0	0	0	23	3	25	1	0	24	1	14,0		
	PEP	56	0	0	0	11	2	13	1	0	0	0	23,2		
	Handelsproben	123	0	0	0	12	1	12	0	0	24	1	9,8		
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	40	0	0	0	7	0	7	0	0	14	4	17,5		
	PEP	12	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	8,3		
	Handelsproben	27	0	0	0	6	0	6	0	0	13	4	22,2		
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0		
06 01	Fette, Öle und verwandte Produkte	732	0	7	4	146	3	155	1	1	247	66	21,2		
	PEP	205	0	2	0	45	2	49	1	0	6	1	23,9		
	Handelsproben	488	0	5	2	98	1	102	0	0	213	62	20,9		
	Aktionsproben	39	0	0	2	3	0	4	0	1	28	3	10,3		
06 02	Getreide	258	0	12	23	8	0	33	0	25	174	28	12,8		
	PEP	36	0	1	0	0	0	1	0	1	2	0	2,8		
	Handelsproben	86	0	2	3	5	0	9	0	4	60	7	10,5		
	Aktionsproben	136	0	9	20	3	0	23	0	20	112	21	16,9		
06 03	Erzeugnisse aus Getreide	227	0	6	0	27	0	32	0	0	75	7	14,1		
	PEP	83	0	0	0	10	0	10	0	0	0	0	12,0		
	Handelsproben	92	0	6	0	17	0	22	0	0	49	7	23,9		
	Aktionsproben	52	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0	0,0		

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere									
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	4	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	25,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	4	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	25,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 04	Puddingpulver	24	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0,0
	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	17	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	147	0	0	0	22	0	22	0	0	75	11	15,0
	PEP	29	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	24,1
	Handelsproben	106	0	0	0	15	0	15	0	0	64	11	14,2
	Aktionsproben	12	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0,0
06	Getreide und Getreideprodukte	660	0	18	23	58	0	88	0	25	339	47	13,3
	PEP	155	0	1	0	17	0	18	0	1	2	0	11,6
	Handelsproben	305	0	8	3	38	0	47	0	4	188	26	15,4
	Aktionsproben	200	0	9	20	3	0	23	0	20	149	21	11,5
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	203	0	1	0	17	0	18	0	1	28	2	8,9
	PEP	122	0	0	0	11	0	11	0	0	0	0	9,0
	Handelsproben	81	0	1	0	6	0	7	0	1	28	2	8,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	528	0	11	6	44	5	62	7	2	101	14	11,7
	PEP	210	0	6	0	15	3	24	5	1	1	1	11,4
	Handelsproben	227	0	5	1	20	2	27	2	1	46	9	11,9
	Aktionsproben	91	0	0	5	9	0	11	0	0	54	4	12,1
07 03	Teigwaren	238	0	2	0	82	0	82	1	0	77	27	34,5
	PEP	112	0	1	0	38	0	38	1	0	0	0	33,9

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben			
									mikro- biolog	andere					
	Handelsproben	126	0	1	0	44	0	44	0	0	77	27	34,9		
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
07 04	Backtriebmittel	16	0	0	0	4	0	4	0	0	0	6	2	25,0	
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	
	Handelsproben	16	0	0	0	4	0	4	0	0	0	6	2	25,0	
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	
07 05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	75	0	0	0	7	0	7	0	0	0	46	5	9,3	
	PEP	8	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	12,5	
	Handelsproben	66	0	0	0	6	0	6	0	0	0	45	5	9,1	
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0	
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	115	0	3	0	17	0	20	0	0	72	9	17,4		
	PEP	19	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	0	31,6	
	Handelsproben	73	0	3	0	11	0	14	0	0	55	9	19,2		
	Aktionsproben	23	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0,0		
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	84	0	1	0	6	0	6	1	0	22	5	7,1		
	PEP	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	
	Handelsproben	59	0	1	0	6	0	6	1	0	22	5	10,2		
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	
07	Brot und Backwaren	1.259	0	18	6	177	5	199	9	3	352	64	15,8		
	PEP	496	0	7	0	71	3	80	6	1	1	1	1	16,1	
	Handelsproben	648	0	11	1	97	2	108	3	2	279	59	16,7		
	Aktionsproben	115	0	0	5	9	0	11	0	0	72	4	9,6		
08 01	Zucker und Zuckerarten	44	0	0	0	13	0	13	0	0	23	9	29,5		
	PEP	6	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	16,7	
	Handelsproben	38	0	0	0	12	0	12	0	0	23	9	31,6		
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere									
08 02	Honig	427	0	1	9	58	2	66	1	2	64	26	15,5
	PEP	97	0	0	1	21	0	22	0	0	0	0	22,7
	Handelsproben	95	0	0	2	24	2	27	0	0	40	16	28,4
	Aktionsproben	235	0	1	6	13	0	17	1	2	24	10	7,2
08	Zucker und Honig	471	0	1	9	71	2	79	1	2	87	35	16,8
	PEP	103	0	0	1	22	0	23	0	0	0	0	22,3
	Handelsproben	133	0	0	2	36	2	39	0	0	63	25	29,3
	Aktionsproben	235	0	1	6	13	0	17	1	2	24	10	7,2
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	89	1	1	0	10	1	11	3	0	43	4	12,4
	PEP	32	1	1	0	6	0	7	2	0	0	0	21,9
	Handelsproben	56	0	0	0	4	1	4	1	0	43	4	7,1
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	772	0	12	39	5	41	93	31	38	25	5	12,0
	PEP	561	0	6	33	5	29	71	21	32	9	1	12,7
	Handelsproben	157	0	3	6	0	8	15	5	6	13	3	9,6
	Aktionsproben	54	0	3	0	0	4	7	5	0	3	1	13,0
09	Speiseeis	861	1	13	39	15	42	104	34	38	68	9	12,1
	PEP	593	1	7	33	11	29	78	23	32	9	1	13,2
	Handelsproben	213	0	3	6	4	9	19	6	6	56	7	8,9
	Aktionsproben	55	0	3	0	0	4	7	5	0	3	1	12,7
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	217	0	0	3	99	2	101	0	0	112	57	46,5
	PEP	56	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	42,9
	Handelsproben	123	0	0	3	58	2	60	0	0	86	40	48,8
	Aktionsproben	38	0	0	0	17	0	17	0	0	26	17	44,7
10 02	Süßwaren	189	0	0	8	74	0	78	0	0	133	57	41,3
	PEP	18	0	0	1	8	0	8	0	0	0	0	44,4

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
	Handelsproben	124	0	0	0	44	0	44	0	0	103	42	35,5
	Aktionsproben	47	0	0	7	22	0	26	0	0	30	15	55,3
10	Kakao und Süßwaren	406	0	0	11	173	2	179	0	0	245	114	44,1
	PEP	74	0	0	1	32	0	32	0	0	0	0	43,2
	Handelsproben	247	0	0	3	102	2	104	0	0	189	82	42,1
	Aktionsproben	85	0	0	7	39	0	43	0	0	56	32	50,6
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	702	0	9	14	28	10	57	2	22	313	17	8,1
	PEP	53	0	2	0	6	0	8	1	0	0	0	15,1
	Handelsproben	143	0	5	0	22	10	34	1	8	73	11	23,8
	Aktionsproben	506	0	2	14	0	0	15	0	14	240	6	3,0
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnisse	379	6	4	1	60	2	71	2	4	169	37	18,7
	PEP	78	0	1	0	11	0	12	0	1	0	0	15,4
	Handelsproben	210	1	3	1	44	2	49	2	2	105	27	23,3
	Aktionsproben	91	5	0	0	5	0	10	0	1	64	10	11,0
11 03	Obst frisch oder tiefgeföhlt	649	0	17	3	13	8	41	4	18	519	31	6,3
	PEP	41	0	0	0	0	3	3	0	2	0	0	7,3
	Handelsproben	131	0	2	0	13	5	20	1	6	89	14	15,3
	Aktionsproben	477	0	15	3	0	0	18	3	10	430	17	3,8
11 04	Obsterzeugnisse	370	0	4	7	84	0	88	2	2	189	30	23,8
	PEP	88	0	0	3	38	0	39	0	0	5	1	44,3
	Handelsproben	176	0	4	4	44	0	47	2	2	104	28	26,7
	Aktionsproben	106	0	0	0	2	0	2	0	0	80	1	1,9
11 05	Pilze	95	0	0	0	3	0	3	0	0	51	3	3,2
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	49	0	0	0	3	0	3	0	0	25	3	6,1
	Aktionsproben	42	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0	0,0

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere									
11 06	Pilzerzeugnisse	67	0	2	0	4	0	4	2	0	47	3	6,0
	PEP	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	62	0	2	0	4	0	4	2	0	47	3	6,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	85	0	0	0	15	1	16	0	0	57	13	18,8
	PEP	7	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	42,9
	Handelsproben	60	0	0	0	12	0	12	0	0	41	12	20,0
	Aktionsproben	18	0	0	0	0	1	1	0	0	16	1	5,6
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	159	2	5	0	8	3	18	1	2	129	13	11,3
	PEP	7	0	0	0	1	0	1	0	0	3	0	14,3
	Handelsproben	136	0	5	0	7	3	15	1	0	110	11	11,0
	Aktionsproben	16	2	0	0	0	0	2	0	2	16	2	12,5
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	92	1	1	0	13	0	14	1	1	74	13	15,2
	PEP	12	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
	Handelsproben	65	1	1	0	3	0	4	1	1	55	3	6,2
	Aktionsproben	15	0	0	0	10	0	10	0	0	14	10	66,7
11 10	Kerne und Samen	136	0	3	0	12	0	14	0	0	64	10	10,3
	PEP	12	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Handelsproben	76	0	3	0	11	0	13	0	0	42	10	17,1
	Aktionsproben	48	0	0	0	1	0	1	0	0	20	0	2,1
11	Obst und Gemüse	2.734	9	45	25	240	24	326	14	49	1.612	170	11,9
	PEP	307	0	3	3	59	3	66	1	3	15	1	21,5
	Handelsproben	1.108	2	25	5	163	20	201	10	19	691	122	18,1
	Aktionsproben	1.319	7	17	17	18	1	59	3	27	906	47	4,5
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	245	0	2	0	61	0	61	2	0	121	31	24,9
	PEP	43	0	0	0	11	0	11	0	0	0	0	25,6

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere	Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben				
								mikro- biolog	andere						
	Handelsproben	167	0	2	0	50	0	50	2	0	106	31	29,9		
	Aktionsproben	35	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0,0		
12 02	Speisesenf	85	0	0	0	11	0	11	0	0	17	6	12,9		
	PEP	26	0	0	0	3	0	3	0	0	1	0	11,5		
	Handelsproben	59	0	0	0	8	0	8	0	0	16	6	13,6		
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	53	0	0	0	2	0	2	0	0	20	0	3,8		
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
	Handelsproben	51	0	0	0	2	0	2	0	0	19	0	3,9		
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0		
12	Gewürze und Würzmittel	383	0	2	0	74	0	74	2	0	158	37	19,3		
	PEP	70	0	0	0	14	0	14	0	0	1	0	20,0		
	Handelsproben	277	0	2	0	60	0	60	2	0	141	37	21,7		
	Aktionsproben	36	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0,0		
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	333	0	5	8	54	8	73	13	1	49	8	21,9		
	PEP	175	0	2	8	39	3	50	5	1	2	2	28,6		
	Handelsproben	136	0	0	0	15	3	18	3	0	43	5	13,2		
	Aktionsproben	22	0	3	0	0	2	5	5	0	4	1	22,7		
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	291	1	2	0	41	18	62	19	2	58	21	21,3		
	PEP	83	1	0	0	13	2	16	2	1	4	1	19,3		
	Handelsproben	95	0	0	0	28	1	29	1	0	46	18	30,5		
	Aktionsproben	113	0	2	0	0	15	17	16	1	8	2	15,0		
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	624	1	7	8	95	26	135	32	3	107	29	21,6		
	PEP	258	1	2	8	52	5	66	7	2	6	3	25,6		
	Handelsproben	231	0	0	0	43	4	47	4	0	89	23	20,3		
	Aktionsproben	135	0	5	0	0	17	22	21	1	12	3	16,3		

Anhang: Planproben

Wa-rengrup-pe	Waren	begut-achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean-standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean-standete Proben in %
			ge-sund-heits-schädl	unge-eig-net	Zu-sam-men-setz.	Kenn-zeich-nung/ Irreführ.	andere		Verunreini-gungen	mikro-biolog	aus-länd. Waren	bean-standete ausländ. Proben	
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	166	0	0	0	16	0	16	0	0	55	5	9,6
	PEP	35	0	0	0	7	0	7	0	0	5	1	20,0
	Handelsproben	55	0	0	0	8	0	8	0	0	35	4	14,5
	Aktionsproben	76	0	0	0	1	0	1	0	0	15	0	1,3
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	203	0	0	0	28	3	31	1	0	74	15	15,3
	PEP	39	0	0	0	13	0	13	0	0	3	3	33,3
	Handelsproben	83	0	0	0	15	1	16	0	0	39	12	19,3
	Aktionsproben	81	0	0	0	0	2	2	1	0	32	0	2,5
14	Kaffee und Tee	369	0	0	0	44	3	47	1	0	129	20	12,7
	PEP	74	0	0	0	20	0	20	0	0	8	4	27,0
	Handelsproben	138	0	0	0	23	1	24	0	0	74	16	17,4
	Aktionsproben	157	0	0	0	1	2	3	1	0	47	0	1,9
15 01	Bier	226	0	3	0	22	9	31	12	0	24	5	13,7
	PEP	102	0	1	0	15	7	20	8	0	0	0	19,6
	Handelsproben	53	0	0	0	6	0	6	0	0	16	5	11,3
	Aktionsproben	71	0	2	0	1	2	5	4	0	8	0	7,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	310	0	1	4	97	0	99	0	1	55	5	31,9
	PEP	179	0	1	2	71	0	72	0	1	1	1	40,2
	Handelsproben	131	0	0	2	26	0	27	0	0	54	4	20,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	67	0	0	0	14	0	14	0	0	26	5	20,9
	PEP	22	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	27,3
	Handelsproben	45	0	0	0	8	0	8	0	0	26	5	17,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere									
15	Alkoholische Getränke	603	0	4	4	133	9	144	12	1	105	15	23,9
	PEP	303	0	2	2	92	7	98	8	1	1	1	32,3
	Handelsproben	229	0	0	2	40	0	41	0	0	96	14	17,9
	Aktionsproben	71	0	2	0	1	2	5	4	0	8	0	7,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	103	0	2	0	12	1	15	2	0	20	4	14,6
	PEP	31	0	1	0	3	1	5	1	0	0	0	16,1
	Handelsproben	72	0	1	0	9	0	10	1	0	20	4	13,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	69	0	4	0	13	1	16	3	1	4	1	23,2
	PEP	23	0	2	0	10	1	11	1	1	0	0	47,8
	Handelsproben	46	0	2	0	3	0	5	2	0	4	1	10,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 03	Eiswürfel	78	0	12	0	0	4	16	12	0	4	0	20,5
	PEP	3	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	33,3
	Handelsproben	75	0	11	0	0	4	15	11	0	4	0	20,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 04	Trinkwasser	799	0	7	0	0	0	7	7	0	0	0	0,9
	PEP	14	0	3	0	0	0	3	3	0	0	0	21,4
	Handelsproben	17	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	5,9
	Aktionsproben	768	0	3	0	0	0	3	3	0	0	0	0,4
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.049	0	25	0	25	6	54	24	1	28	5	5,1
	PEP	71	0	7	0	13	2	20	6	1	0	0	28,2
	Handelsproben	210	0	15	0	12	4	31	15	0	28	5	14,8
	Aktionsproben	768	0	3	0	0	0	3	3	0	0	0	0,4
17 01	Essig	122	0	1	0	24	0	24	0	1	56	12	19,7
	PEP	24	0	1	0	8	0	8	0	1	2	1	33,3

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %		
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben			
									mikro- biolog	andere					
17 02	Handelsproben	98	0	0	0	16	0	16	0	0	54	11	16,3		
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
17 03	Speisesalz	57	0	0	8	13	0	16	0	0	27	8	28,1		
	PEP	8	0	0	0	4	0	4	0	0	1	1	50,0		
	Handelsproben	49	0	0	8	9	0	12	0	0	26	7	24,5		
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0		
17	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	135	0	0	4	49	0	52	0	0	69	39	38,5		
	PEP	28	0	0	1	3	0	4	0	0	2	2	14,3		
	Handelsproben	68	0	0	3	33	0	35	0	0	37	25	51,5		
	Aktionsproben	39	0	0	0	13	0	13	0	0	30	12	33,3		
18 01	Essig, Salz und Zusatzstoffe	314	0	1	12	86	0	92	0	1	152	59	29,3		
	PEP	60	0	1	1	15	0	16	0	1	5	4	26,7		
	Handelsproben	215	0	0	11	58	0	63	0	0	117	43	29,3		
	Aktionsproben	39	0	0	0	13	0	13	0	0	30	12	33,3		
18 02	Kindernährmittel	276	0	0	1	75	0	75	0	0	153	38	27,2		
	PEP	26	0	0	0	5	0	5	0	0	2	1	19,2		
	Handelsproben	95	0	0	1	40	0	40	0	0	69	26	42,1		
	Aktionsproben	155	0	0	0	30	0	30	0	0	82	11	19,4		
18	Nahrungsergänzungsmittel	489	2	12	20	139	13	165	2	36	317	106	33,7		
	PEP	71	1	3	3	22	1	27	1	3	2	2	38,0		
	Handelsproben	209	1	6	7	45	7	57	1	11	161	44	27,3		
	Aktionsproben	209	0	3	10	72	5	81	0	22	154	60	38,8		
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	765	2	12	21	214	13	240	2	36	470	144	31,4		
	PEP	97	1	3	3	27	1	32	1	3	4	3	33,0		
	Handelsproben	304	1	6	8	85	7	97	1	11	230	70	31,9		
	Aktionsproben	364	0	3	10	102	5	111	0	22	236	71	30,5		

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere									
19 01	Kosmetische Mittel	666	2	7	4	155	52	176	1	1	443	100	26,4
	PEP	97	1	0	0	38	10	39	0	0	2	0	40,2
	Handelsproben	435	0	4	3	80	21	92	1	1	387	81	21,1
	Aktionsproben	134	1	3	1	37	21	45	0	0	54	19	33,6
19	Kosmetische Mittel	666	2	7	4	155	52	176	1	1	443	100	26,4
	PEP	97	1	0	0	38	10	39	0	0	2	0	40,2
	Handelsproben	435	0	4	3	80	21	92	1	1	387	81	21,1
	Aktionsproben	134	1	3	1	37	21	45	0	0	54	19	33,6
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	484	2	7	20	40	8	72	0	0	328	47	14,9
	PEP	14	0	0	4	0	0	4	0	0	1	0	28,6
	Handelsproben	170	0	4	10	16	4	31	0	0	137	25	18,2
	Aktionsproben	300	2	3	6	24	4	37	0	0	190	22	12,3
20 02	Spielzeuge	523	25	3	82	96	208	276	0	0	512	271	52,8
	PEP	3	0	0	0	3	2	3	0	0	1	1	100,0
	Handelsproben	276	5	3	28	38	94	118	0	0	268	115	42,8
	Aktionsproben	244	20	0	54	55	112	155	0	0	243	155	63,5
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	10	0	0	0	0	7	7	0	0	7	5	70,0
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	9	0	0	0	0	7	7	0	0	7	5	77,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	46	0	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0,0
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	27	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0	0,0
	Aktionsproben	18	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0,0
20	Gebrauchsgegenstände	1.063	27	10	102	136	223	355	0	0	892	323	33,4

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
21	PEP	19	0	0	4	3	2	7	0	0	3	1	36,8
	Handelsproben	482	5	7	38	54	105	156	0	0	438	145	32,4
	Aktionsproben	562	22	3	60	79	116	192	0	0	451	177	34,2
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	367	1	3	0	61	9	70	8	0	81	11	19,1
	PEP	127	1	3	0	28	5	35	5	0	0	0	27,6
	Handelsproben	185	0	0	0	32	4	34	3	0	62	10	18,4
	Aktionsproben	55	0	0	0	1	0	1	0	0	19	1	1,8
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	1.871	7	36	0	20	65	126	83	1	102	12	6,7
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	1.867	7	36	0	20	63	124	83	1	102	12	6,6
	Aktionsproben	4	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	50,0
22	Verzehrfertige Lebensmittel	2.238	8	39	0	81	74	196	91	1	183	23	8,8
	PEP	127	1	3	0	28	5	35	5	0	0	0	27,6
	Handelsproben	2.052	7	36	0	52	67	158	86	1	164	22	7,7
	Aktionsproben	59	0	0	0	1	2	3	0	0	19	1	5,1
23 01	Rohe Eier	428	0	0	1	6	0	7	0	1	58	1	1,6
	PEP	66	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	3,0
	Handelsproben	63	0	0	0	4	0	4	0	0	11	1	6,3
	Aktionsproben	299	0	0	1	0	0	1	0	1	47	0	0,3
23 02	Eiprodukte	53	0	0	0	8	0	8	0	0	23	7	15,1
	PEP	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	34	0	0	0	8	0	8	0	0	23	7	23,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 03	Gekochte Eier	69	0	0	0	3	0	3	0	0	3	0	4,3

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben			
	PEP	12	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	16,7	
	Handelsproben	57	0	0	0	1	0	1	0	0	3	0	1,8	
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	
23	Eier und Eiprodukte		550	0	0	1	17	0	18	0	1	84	8	3,3
	PEP	97	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	4,1
	Handelsproben	154	0	0	0	13	0	13	0	0	0	37	8	8,4
	Aktionsproben	299	0	0	1	0	0	1	0	1	47	0	0,3	
	Summe	21.941	63	331	339	2.268	620	3.291	376	197	6.831	1.395	15,0	
	PEP	5.234	12	77	99	694	144	972	126	48	101	22	18,6	
	Handelsproben	10.299	17	192	97	1.248	289	1.702	196	64	4.289	953	16,5	
	Aktionsproben	6.408	34	62	143	326	187	617	54	85	2.441	420	9,6	

Tabelle 17: Verdachtsproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere	mikro- biolog								
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	98	2	24	0	2	4	32	17	2	23	10	32,7
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	58	0	4	12	2	4	20	6	0	5	0	34,5
01 03	Fleischzubereitungen	88	0	8	0	1	5	14	10	1	15	5	15,9
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	103	0	14	2	13	10	36	19	1	26	12	35,0
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	160	2	25	0	20	14	51	21	4	38	15	31,9
01 06	Fleischkonserven	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	0	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	0	0	1	0	0	1	0	25,0
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	7	0	2	0	2	0	4	1	1	2	1	57,1
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	520	4	78	14	40	37	158	74	9	112	43	30,4
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	79	5	8	0	2	7	22	4	3	56	16	27,8
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	45	0	3	0	3	6	12	3	0	24	10	26,7
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	18	0	4	0	0	0	4	2	2	10	4	22,2
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	7	0	0	0	1	1	2	1	0	2	1	28,6
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	27	1	6	0	0	3	10	4	4	20	6	37,0
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	14	0	0	0	1	2	3	0	0	8	3	21,4
02	Fisch	190	6	21	0	7	19	53	14	9	120	40	27,9
03 01	Milch	48	2	4	4	1	2	13	3	7	2	1	27,1
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	54	1	9	0	5	3	18	5	0	12	4	33,3
03 03	Käse und -zubereitungen	163	0	26	0	19	3	47	17	6	70	22	28,8
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	5	0	1	0	1	0	2	0	1	3	1	40,0

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere					mikro- biolog				
03	Milch und Milchprodukte	270	3	40	4	26	8	80	25	14	87	28	29,6
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	93	0	26	0	3	7	35	26	1	34	17	37,6
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	46	0	6	0	0	6	11	7	0	6	0	23,9
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	49	0	6	0	9	4	17	6	0	11	8	34,7
04 04	Geflügelfleischkonserven	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	190	0	38	0	12	17	63	39	1	52	25	33,2
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	19	0	7	2	4	1	12	1	1	8	5	63,2
05 02	Pflanzliche Öle	26	0	3	0	1	0	4	0	0	8	1	15,4
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
05 04	Feinkosterzeugnisse	23	0	1	0	4	4	8	3	1	8	3	34,8
05 05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	7	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	14,3
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	80	0	11	2	9	6	25	4	2	26	9	31,2
06 01	Getreide	11	0	3	0	2	1	5	0	1	10	5	45,5
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	33	0	9	0	4	1	14	0	4	12	3	42,4
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 04	Puddingpulver	2	0	0	0	2	0	2	0	0	2	2	100,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	28	0	3	0	6	1	10	0	2	13	5	35,7
06	Getreide und Getreideprodukte	74	0	15	0	14	3	31	0	7	37	15	41,9
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	47	2	7	0	3	1	13	0	4	7	4	27,7
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	79	2	10	0	5	4	20	7	4	25	6	25,3
07 03	Teigwaren	9	0	2	1	6	0	8	1	0	8	7	88,9
07 04	Backtriebmittel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07 05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	7	0	0	0	1	0	1	0	0	6	1	14,3
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	11	0	3	0	0	0	3	0	1	9	2	27,3

Anhang: Verdachtsproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere									
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	18	0	1	0	1	0	2	1	0	2	1	11,1
07	Brot und Backwaren	171	4	23	1	16	5	47	9	9	57	21	27,5
08 01	Zucker und Zuckerarten	16	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	6,2
08 02	Honig	19	0	1	1	5	0	7	0	1	5	3	36,8
08	Zucker und Honig	35	0	1	1	6	0	8	0	1	6	4	22,9
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	19	0	2	0	0	3	5	0	1	15	5	26,3
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	44	0	1	6	1	0	8	1	6	0	0	18,2
09	Speiseeis	63	0	3	6	1	3	13	1	7	15	5	20,6
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	28	0	1	0	9	4	14	1	0	17	9	50,0
10 02	Süßwaren	16	0	0	0	5	0	5	0	0	13	4	31,2
10	Kakao und Süßwaren	44	0	1	0	14	4	19	1	0	30	13	43,2
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	109	2	22	0	6	3	30	12	6	52	21	27,5
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnisse	75	7	3	0	16	5	29	2	1	44	21	38,7
11 03	Obst frisch oder tiefgeföhlt	69	0	14	0	3	6	23	4	5	56	17	33,3
11 04	Obsterzeugnisse	44	0	12	0	9	1	21	5	1	30	15	47,7
11 05	Pilze	17	0	3	0	0	3	6	0	2	12	6	35,3
11 06	Pilzerzeugnisse	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	24	0	3	0	4	2	9	0	0	18	7	37,5
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosnuss, Salznüsse	25	0	1	0	2	1	3	0	1	14	3	12,0
11 10	Kerne und Samen	8	0	1	0	2	0	3	0	0	4	1	37,5
11	Obst und Gemüse	373	9	59	0	42	21	124	23	16	231	91	33,2
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	32	0	1	0	5	2	7	2	1	15	5	21,9
12 02	Speisesenf	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	2	0	0	0	2	0	2	0	0	2	2	100,0
12	Gewürze und Würzmittel	34	0	1	0	7	2	9	2	1	17	7	26,5

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere									
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	47	0	4	1	15	3	21	5	2	11	5	44,7
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	27	0	3	0	9	3	13	2	1	4	0	48,1
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	74	0	7	1	24	6	34	7	3	15	5	45,9
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	7	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
14 02	Tee, teeähnл. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	21	0	4	0	10	1	13	1	1	13	7	61,9
14	Kaffee und Tee	28	0	4	0	10	1	13	1	1	19	7	46,4
15 01	Bier	7	0	2	0	0	0	2	0	2	1	0	28,6
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	11	0	0	0	6	0	6	0	0	2	1	54,5
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
15	Alkoholische Getränke	21	0	2	0	6	0	8	0	2	4	1	38,1
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	16	1	3	0	1	0	5	0	3	5	1	31,2
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 03	Eiswürfel	27	0	7	0	0	5	12	6	1	1	1	44,4
16 04	Trinkwasser	109	0	12	0	0	0	12	4	8	0	0	11,0
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	154	1	22	0	1	5	29	10	12	6	2	18,8
17 01	Essig	4	0	0	2	1	0	2	0	0	0	0	50,0
17 02	Speisesalz	2	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	50,0
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	7	0	0	0	2	0	2	0	0	4	1	28,6
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	13	0	1	2	3	0	5	0	1	5	1	38,5
18 01	Kindernährmittel	29	0	2	0	4	0	6	0	2	6	2	20,7
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	55	9	3	4	22	5	34	1	9	37	24	61,8
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	84	9	5	4	26	5	40	1	11	43	26	47,6
19 01	Kosmetische Mittel	41	0	0	1	14	9	17	0	0	31	7	41,5
19	Kosmetische Mittel	41	0	0	1	14	9	17	0	0	31	7	41,5

Anhang: Verdachtsproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen			bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	andere		Verunreini- gungen	aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
			mikro- biolog	andere									
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	70	2	4	2	18	23	43	0	0	63	41	61,4
20 02	Spielzeuge	40	5	0	19	19	26	34	0	0	40	34	85,0
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	114	2	0	0	0	87	88	1	0	51	41	77,2
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	100,0
20	Gebrauchsgegenstände	225	9	5	21	37	136	166	1	0	155	117	73,8
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	82	2	5	0	5	3	14	4	2	28	4	17,1
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	1.003	10	48	0	6	30	89	51	8	111	14	8,9
22	Verzehrfertige Lebensmittel	1.085	12	53	0	11	33	103	55	10	139	18	9,5
23 01	Rohe Eier	23	0	2	1	1	1	5	1	1	6	2	21,7
23 02	Eiproducte	6	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	16,7
23 03	Gekochte Eier	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
23	Eier und Eiproducte	33	0	2	1	1	2	6	1	1	9	3	18,2
Summe		3.802	57	392	58	327	322	1.051	268	117	1.216	488	27,6

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	1.027	782	67	1	23	26	40	34	8,6
01 02	Wildbretverarbeiter, -händler	100	31	21	1	0	1	0	0	0	4,8
01 06	Fleisch-, Wurst-, Innereigroßhändler	65	20	10	3	0	0	0	4	2	30,0
01 07	Fleisch-, Wurstverkaufsstellen	1.108	376	296	31	0	13	10	30	18	10,5
01 08	Darmgroßhändler	17	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 01	Be-, Verarbeiter von Fischen (Z)	43	57	34	4	0	0	1	1	2	11,8
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	25	2	2	2	0	0	0	1	3	STP zu klein
02 03	Fischeinzelhändler	178	55	38	4	0	0	0	1	3	10,5
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	125	52	38	2	0	0	0	2	0	5,3
02 05	Erzeugungs-, Bearbeitungsbetriebe von Froschschenkeln und Schnecken	4	3	1	1	0	0	0	1	0	STP zu klein
03 01	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe (Z)	584	645	355	50	1	33	3	46	17	14,1
03 02	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe	1.210	596	494	32	0	11	4	17	15	6,5
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	15	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 04	Milch- und Kolostrumerzeuger	4	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	13	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	102	13	11	1	0	0	1	0	0	9,1
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	9	16	9	1	0	2	0	0	0	11,1
04 05	Flüssigerhersteller (Z)	14	8	6	0	0	0	0	0	0	0,0
04 06	Ei-Packstellen (Z)	441	102	88	4	0	1	0	3	0	4,5
05 01	Speiseölhersteller und -abfüller	262	114	91	6	0	0	1	7	0	6,6
05 02	Margarinehersteller	1	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	24	4	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein

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 04	Mayonnaisenhersteller	4	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 05	Hersteller Feinkosterzeugnisse	45	64	30	7	1	4	0	13	1	23,3
06 01	Mühlen	152	58	46	8	0	0	1	17	3	17,4
06 02	Getreide- und Mahlproduktegroßhändler	63	10	10	1	0	0	0	2	0	10,0
06 03	Stärkehersteller	6	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	50	42	25	2	0	1	0	6	0	8,0
07 02	Teigwarenfabriken, -hersteller	191	145	120	20	0	0	0	27	0	16,7
07 03	Bäckereien	1.991	883	623	57	3	99	0	28	19	9,1
07 04	Konditoreien	932	826	572	48	1	63	15	33	13	8,4
08 01	Zuckerfabriken	3	2	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	2.877	218	193	9	0	0	3	10	1	4,7
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	3	4	3	1	0	0	0	7	2	STP zu klein
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	531	449	329	30	1	45	8	0	13	9,1
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	487	73	57	7	0	5	3	0	4	12,3
10 01	Schokoladewarenfabriken und -hersteller	50	46	23	8	0	0	0	17	0	34,8
10 02	Zuckerwarenfabriken, -hersteller	23	18	9	1	0	0	1	4	0	11,1
10 03	Schokolade-, Zuckerwarenhandel	174	48	33	3	0	0	0	5	2	9,1
11 01	Gemüse-, Obst-, Pilzgroßhändler	382	48	36	7	0	0	6	1	2	19,4
11 02	Gemüse-, Obst-, Pilzeinzelhändler	381	84	57	9	0	1	1	1	13	15,8
11 03	Obstverarbeiter	451	187	129	17	0	2	1	25	2	13,2
11 04	Gemüseverarbeiter	248	128	90	7	0	1	0	7	1	7,8
11 05	Pilzverarbeiter	14	12	8	0	0	0	0	0	0	0,0
11 06	Hersteller von Gemüse (Z)	11	11	4	2	0	0	0	2	3	STP zu klein

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	
12 01	Gewürzhersteller	88	45	34	4	0	0	0	6	0	11,8
12 02	Gewürzgroßhändler	18	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0
12 03	Senfhersteller	20	9	8	2	0	0	0	4	0	25,0
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	218	48	43	13	0	0	2	21	4	30,2
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	115	44	29	1	0	0	0	4	0	3,4
14 02	Teeabpacker	166	24	19	4	0	0	1	9	1	21,1
15 01	Brauereien	295	105	77	16	0	0	0	19	10	20,8
15 02	Weinhändler	32	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
15 03	Spirituosenhersteller	956	141	116	20	0	0	1	39	0	17,2
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	82	17	12	2	0	0	0	2	0	16,7
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	24	6	4	3	0	1	0	1	1	STP zu klein
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	34	8	5	3	1	1	0	4	1	60,0
17 01	Essighersteller	45	11	8	1	0	0	0	1	0	12,5
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	16	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	37	22	7	1	0	0	0	1	0	14,3
17 05	Zusatzstoff-, Aromengroßhändler	12	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
18 01	Hersteller diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	27	12	11	4	0	0	0	7	0	36,4
18 02	Großhändler diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	162	35	26	13	0	0	2	28	6	50,0
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	690	156	132	35	0	0	5	61	13	26,5
18 04	Fitness-Studios	444	71	66	7	0	0	0	10	1	10,6
18 05	Hersteller von Kindernahrung	3	8	3	2	0	0	0	7	0	STP zu klein

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 06	Hersteller von NEM	75	55	41	11	0	1	2	11	6	26,8
19 01	Hersteller kosmetischer Mitteln	401	143	123	23	0	0	2	32	6	18,7
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	270	48	36	5	0	0	0	7	1	13,9
19 03	Drogerien, Parfümerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.089	269	219	92	0	1	5	128	26	42,0
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	4.229	148	143	0	0	0	0	0	0	0,0
19 05	Apotheken	1.040	62	59	6	0	0	0	8	3	10,2
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	178	28	25	2	0	0	5	0	0	8,0
20 02	Hersteller von Spielzeug	59	4	3	1	0	0	0	4	2	STP zu klein
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	25	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	173	35	21	1	0	1	3	1	4	4,8
20 05	Großhändler von Spielzeug	71	11	10	10	0	0	3	7	15	100,0
20 06	Großhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	75	4	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	462	57	49	14	0	1	2	17	17	28,6
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	769	87	73	34	0	0	12	32	43	46,6
20 09	Einzelhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	1.189	159	131	42	0	0	43	107	86	32,1
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.828	2.797	2.220	19	3	57	0	2	8	0,9

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	
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.933	1.385	1.219	4	1	4	0	2	3	0,3
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession der Gewerbeordnung	4.547	209	190	5	3	6	0	0	4	2,6
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	23.493	9.480	7.035	494	113	1.441	9	43	332	7,0
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	36.464	10.674	8.591	414	53	788	12	48	212	4,8
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	630	490	296	20	1	46	0	25	10	6,8
22 07	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	828	337	278	1	0	4	0	0	1	0,4
22 08	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	2.222	656	593	1	0	0	0	1	0	0,2
23 01	Lager- und Kühlhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 – Logistikzentren, auch Lagerhaltung, Spediteure)	448	117	67	10	1	7	1	11	1	14,9
23 04	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Fische (Z)	4	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 05	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Milch und Milchprodukte (Z)	4	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 06	Großmärkte, Verteilzentren	54	38	19	2	0	0	0	3	2	10,5
24 01	Lebensmittelgroßhändler	786	322	165	44	1	8	5	91	16	26,7
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	14.906	6.283	4.451	858	25	364	65	1.081	498	19,3
24 03	Getränkegroßhändler	441	31	27	3	0	0	0	5	0	11,1
25 01	Revisionen nicht ortsfester Verkaufsstände	2.734	727	488	53	3	35	7	27	31	10,9

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	
26 01	Revisionen sonstiger Betriebe	1.988	305	232	33	0	6	8	34	29	14,2
26 02	Revisionen von Zeltfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	2.096	490	346	2	0	1	3	6	4	0,6
27 02	Direktvermarkter von Fisch	146	26	21	2	0	1	0	1	0	9,5
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	255	57	45	8	0	5	0	1	3	17,8
27 05	Direktvermarkter von Eiern	1.153	127	124	2	0	0	0	4	0	1,6
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	3.045	368	298	14	0	2	2	20	4	4,7
28 01	Revisionen von WVAs mit > 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich bzw. mehr als 5000 versorgten Personen	318	36	25	0	0	0	0	0	0	0,0
28 02	Revisionen von WVAs mit > 100 und ≤ 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich	733	70	52	1	0	0	0	0	1	1,9
28 03	Revisionen von WVAs mit ≤ 100 m ³ verteilter Wassermenge täglich	4.374	180	165	9	0	0	0	0	12	5,5
Summe		139.039	43.581	33.187	2.824	213	3.086	285	2.341	1.590	8,5

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

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

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuch	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führen					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienerichtlinienmängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
0	Kühlhäuser Umpackzentren										
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	74	60	76	28	40	13	8	7	0	12
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	57	54	109	23	68	8	32	13	9	6
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	13	9	9	2	5	2	1	0	0	2
I/III	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe										
	Schlachtung bis 20 GVE/a	2.198	1.066	1.094	429	862	333	218	104	37	170
	Schlachtung 21-100 GVE/a	733	601	620	281	513	191	144	78	21	79
	Schlachtung 101-500 GVE/a	197	176	338	101	323	112	121	51	10	29
	Schlachtung 501-1.000 GVE/a	23	23	99	17	93	15	33	15	18	12
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	26	25	159	14	127	19	84	13	3	8
	Schlachtung 5.001-20.000 GVE/a	23	23	286	16	253	9	157	41	15	31
II	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe										
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	27	15	17	0	0	0	0	0	0	0
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	5	5	9	3	9	2	4	1	0	2
	150.001-1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	2	2	28	1	41	5	25	3	1	7
	Mehr als 1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	6	6	137	5	89	27	39	7	1	15
I/II/III	Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe										
	Produktion von bis zu 100 t entbeintem Fleisch/a	1.142	618	719	232	467	186	139	76	0	66

Anhang: Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrillierte Betriebe	Kontrabesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygiinemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
	Produktion von mehr als 100-400 t entbeintem Fleisch/a	108	108	219	62	163	55	70	21	0	17
	Produktion von mehr als 400-1.000 t entbeintem Fleisch/a	40	40	204	24	138	23	74	29	0	12
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t entbeintem Fleisch/a	49	49	408	26	282	44	177	26	0	35
	Produktion von mehr als 10.000 t entbeintem Fleisch/a	24	24	508	19	383	82	160	75	1	65
IV	Wildbearbeitungsbetriebe										
	Bearbeitung von bis zu 10 t Wildfleisch/a	167	102	113	31	51	16	20	8	0	7
	Bearbeitung von mehr als 10-40 t Wildfleisch/a	6	5	20	0	0	0	0	0	0	0
	Bearbeitung von mehr als 40-100 t Wildfleisch/a	2	2	8	2	5	2	1	0	0	2
	Bearbeitung von mehr als 100-1.000 t Wildfleisch/a	5	5	52	3	31	1	22	5	0	3
	Bearbeitung von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	2	2	35	1	4	1	3	0	0	0
V	Herstellung von Faschiertem										
	Produktion von bis zu 10 t/a	33	31	61	5	16	0	10	1	0	5
	Produktion von mehr als 10-40 t/a	9	9	30	2	18	0	12	1	0	5
	Produktion von mehr als 40-100 t/a	7	7	40	4	28	0	19	1	0	8
	Produktion von mehr als 100-1.000 t/a	23	23	253	13	80	5	59	8	0	8
	Produktion von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	11	11	217	8	103	6	58	4	0	35
VI	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken										
	Produktion von bis zu 100 t Fleischerzeugnissen/a	538	372	439	171	390	150	113	66	0	61
	Produktion von mehr als 100-400 t Fleischerzeugnissen/a	75	53	177	30	126	16	66	18	0	26
	Produktion von mehr als 400-1.000 t Fleischerzeugnissen/a	29	27	229	16	93	15	39	25	0	14

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrillierte Betriebe	Kontrabesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygiinemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
XII	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t Fleischerzeugnissen/a	32	32	313	21	194	7	143	22	0	22
	Produktion von mehr als 10.000 t Fleischerzeugnissen/a	13	13	480	10	254	45	107	47	0	55
	Trockensuppen/Fleischextraktehersteller	2	1	4	0	0	0	0	0	0	0
XII	Tierische Fette und Grieben										
	Sammler	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0
	Verarbeiter	5	5	10	0	0	0	0	0	0	0
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	15	13	13	6	10	4	3	1	0	2
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	23	14	17	3	7	0	1	2	0	4
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	175	115	118	1	46	5	19	15	0	7
Summe		*	3.797	8.184	1.640	5.909	1.471	2.519	870	135	914

* Insgesamt gibt es 5.975 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.914 Standorten

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

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

Art der Erzeugerbetriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontroll-besuche	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	2.034	2.122	27.511	217	264	338
Erzeugerbetriebe, die Schafmilch produzieren	23	23	227	1	0	2
Erzeugerbetriebe, die Ziegenmilch produzieren	35	35	592	0	0	0
Erzeugerbetriebe, die Rohmilch zu Schulmilch verarbeiten	59	79	67	0	0	18
Summe	2.151	2.259	28.397	218	264	358

Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen

	Untersuchte Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Bakteriologische Untersuchungen	% genuss- untauglich
		genusstauglich	genusstauglich nach Brauchbarmachung	genussuntauglich		
Fohlen	220	220	0	0	0	0,0
Pferde und andere Einhufer	398	394	0	4	0	1,0
Einhufer insgesamt	618	614	0	4	0	0,6
Kälber männlich	34.769	34.584	0	185	6	0,5
Kälber weiblich	20.386	20.312	0	74	4	0,4
Kälber insgesamt	55.155	54.896	0	259	10	0,5
Stiere	270.813	270.340	8	465	67	0,2
Ochsen	37.442	37.410	4	28	6	0,1
Kalbinnen	125.277	125.109	7	161	25	0,1
Kühe	205.545	203.919	61	1.565	231	0,8
Rinder insgesamt	639.077	636.778	80	2.219	329	0,3
Schweine insgesamt	5.123.942	5.111.663	152	12.127	16	0,2
darunter Zuchtsauen	86.099	85.215	18	866	0	1,0
Lämmer	139.816	139.753	0	63	0	0,05
Schafe	13.665	13.632	2	31	0	0,2
Schafe insgesamt	153.481	153.385	2	94	0	0,1
Ziegen	10.757	10.039	21	697	0	6,5
Wildschweine (Farmwildhaltung)	993	993	0	0	0	0,0
Wildwiederkäuer (Farmwildhaltung)	4.166	4.163	3	0	0	0,0
Hühner	87.879.495	87.051.077	0	828.418	0	0,9
Puten	1.170.518	1.161.944	0	8.574	0	0,7
Sonstiges Geflügel	157.554	154.529	0	3.025	0	1,9
Hauskaninchen	0	0	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.sozialministerium.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.kvg.gv.at

Juni 2019

ISBN 978-3-85010-555-2

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