

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz



LEBENSMITTELSICHERHEITSBERICHT 2021

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN AUS ÖSTERREICH

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

BERICHT NACH § 32 ABS. 1 LMSVG

Für den Inhalt verantwortlich:

Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMSGPK)

Koordination:

DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Redaktion:

Mag. Florian Fellingner (BMSGPK)

Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMSGPK)

DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Dr. Martin Luttenfeldner (BMSGPK)

Mag. Rudolf Scherzer (BMSGPK)

Dr. Hans Peter Stüger (AGES)

Dr.ⁱⁿ Christa Wentzel (AGES)

weitere Mitarbeiter:innen:

Nadja Berndl (BMSGPK)

Mag. Manfred Ditto (BMSGPK)

Mag.^a Antonia Griesbacher (AGES)

Dr.ⁱⁿ Karin Gromann (BMSGPK)

Thomas Kloud, Bakk. techn. (AGES)

Dr. Josef Kristof (BMSGPK)

Mag. Florian Macher, BSc (BMSGPK)

Mag.^a Laura-Maria Müller (AGES)

Ing.ⁱⁿ Mag.^a Sanda Pasc-Wandl (BMSGPK)

Mag. Dr. Alfred Rammelmayr, MBA (BAVG)

Hao Sun, Bakk. (AGES)

INHALT

Inhalt	4
Abkürzungsverzeichnis	5
Tabellenverzeichnis	6
Abbildungsverzeichnis	6
Vorwort	7
1 Zusammenfassung	8
2 Einleitung	10
3 System der Lebensmittelkontrolle.....	11
3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne.....	15
3.2 Durchführung der Kontrolle	15
3.3 Untersuchung und Begutachtung	18
3.4 Ressourcen.....	19
3.5 Maßnahmen	19
3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission	20
4 Kontrollergebnisse.....	24
4.1 Ergebnisse Planproben.....	24
4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes.....	31
4.3 Schwerpunktthemen.....	33
4.4 Proben aus biologischer Produktion	46
4.5 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln	47
4.6 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen	48
4.7 Importkontrollen	48
4.8 Verdachtsproben.....	51
4.9 Revisionen.....	51
4.10 Gesundheitsschädliche Proben.....	52
4.11 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit.....	54
5 Anhang	56

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BAVG	Bundesamt für Verbrauchergesundheit
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Δ 9-THC	delta-9-Tetrahydrocannabinol
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
<i>E. coli</i>	<i>Escherichia coli</i>
EK	Europäische Kommission
ESBL	Beta-Laktamasen mit breitem Wirkungsspektrum (Extended-Spectrum-Beta-Laktamasen)
EU	Europäische Union
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
GE	Glycidyl-Fettsäureester
GVE	Großvieheinheiten
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
ICSMS	Information and Communication System on Market Surveillance
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MCPD	Monochlorpropandiol
MIK	Mehrfähriger Integrierter Kontrollplan
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NKP	Nationaler Kontrollplan
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PCB	polychlorierte Biphenyle
PEP	Proben aus der Eigenproduktion
PFAS	per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen
QAV	quartäre Ammoniumverbindungen
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel)
RAPEX	Rapid Exchange System (EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie)
SPA	Schwerpunktaktion
TFA	Transfettsäuren
VTEC/STEC	Verotoxin-/Shigatoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
STP	Stichprobe
TK	tiefgekühlt
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WG	Warengruppe
WHO	Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen
WVA	Wasserversorgungsanlage

TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden.....	8
Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben.....	8
Tabelle 3: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit	9
Tabelle 4: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen (in % der Vorgaben des NKP)	16
Tabelle 5: Personal für Untersuchung und Begutachtung von Proben gemäß LMSVG (in VZÄ).....	19
Tabelle 6: Kapitel im ÖLMB	21
Tabelle 7: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP	22
Tabelle 8: Schwerpunktaktionen.....	33
Tabelle 9: Untersuchungsergebnisse von Proben aus biologischer Produktion	47
Tabelle 10: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel.....	49
Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln	50
Tabelle 12: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln	50
Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen.....	52
Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben.....	53
Tabelle 15: Proben gesamt	57
Tabelle 16: Planproben.....	62
Tabelle 17: Verdachtsproben.....	80
Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe	85
Tabelle 19: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan	91
Tabelle 20: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben	94
Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen	95

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich	12
Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich	13
Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich	14

VORWORT

Sehr geehrte Damen und Herren!



© Darko Todorovic

Als Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz liegt mir das Thema gesunde, sichere und nachhaltige Ernährung besonders am Herzen. Wir müssen unser Ernährungssystem zukunftsfest gestalten, zentral dafür ist die Farm-to-Fork-Strategie im Rahmen des europäischen Green Deals. Das trägt auch dem Gedanken von „One Health“ Rechnung, die Gesundheit von Mensch, Tier und Planeten als eine Einheit zu begreifen.

Mir ist auch wichtig, das Vertrauen der Bevölkerung in sichere Lebensmittel zu stärken und weiter auszubauen. Aufgrund der gebündelten Daten, die dieser Bericht jährlich bereitstellt, dient er allen Leser:innen als profunde Quelle bezüglich der Sicherheit von Lebensmitteln in Österreich.

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

Verbesserung der Lebensmittelsicherheit Bedacht genommen.

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

Die Sicherheit der Lebensmittel in Österreich hat für mich größte Priorität. Erreicht wird dieses Ziel durch flächendeckende amtliche Überprüfungen von Betrieben im Lebensmittelbereich und strenge Lebensmittelkontrollen. Trotz der durch Covid-19 bedingten schwierigen Situation – Betriebe hatten über einen langen Zeitraum geschlossen, Mitarbeiter:innen der Behörden wurden oft in Krisenstäben eingesetzt, ... – haben die zuständigen Behörden hervorragende Arbeit im Rahmen des Möglichen geleistet. Detaillierte Ergebnisse über die erhobenen Daten sind im aktuellen Jahresbericht zur Lebensmittelsicherheit zu finden, u. a. wurden 41.244 Betriebskontrollen von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder durchgeführt und dabei 22.667 Proben untersucht. Der genauen Analyse der gesundheitsschädlichen Proben ist ein eigenes Kapitel im Lebensmittelsicherheitsbericht gewidmet.

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

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

Ihr

Johannes Rauch

Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

1 ZUSAMMENFASSUNG

Im Lebensmittelsicherheitsbericht (LMSB) 2021 sind die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen im Jahr 2021 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 Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK). Die Kontrollen erfolgen geplant unter Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips und des risikobasierten Ansatzes und mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheit und den Schutz der Verbraucher:innen vor Irreführung zu gewährleisten.

Eine interaktive Form des LMSB mit verschiedenen individuellen Auswertemöglichkeiten ist auf der [Homepage der AGES](#) zu finden.

2021 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 31.986 Betriebskontrollen in 26.843

Betrieben durchgeführt. 7.721 Betriebe (28,8 % der kontrollierten Betriebe) wiesen Verstöße auf. Damit lag der Anteil an Betrieben mit Verstößen wesentlich höher als in den Vorjahren. Bedingt durch die Corona-Pandemie war die Zahl der kontrollierten Betriebe 2021 erneut deutlich niedriger als in den Jahren vor der Pandemie. Der Anstieg an Betrieben mit Verstößen erklärt sich einerseits dadurch, dass die Kontrollen schwerpunktmäßig bei Betrieben mit vermuteten bzw. gemeldeten Problemen durchgeführt wurden, andererseits wurden durch eine technische Umstellung des Erfassungs- und Meldesystems von den Bundesländern die Verstöße unterschiedlich erfasst. An der Bereinigung und Vereinheitlichung der Datenerfassung wird bereits gearbeitet und kann nächstes Jahr vergleichend dargestellt werden. Von den Landesveterinärbehörden wurden 7.743 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 1.515 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Tabelle 1: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %
2019	34.722	2.444	7,0
2020	29.191	3.888	15,8
2021	26.843	7.721	28,8

Von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg wurden 22.667 Proben untersucht und begutachtet. Der Anteil an bean-

standeten Proben lag bei 16,6 %. Damit war die Beanstandungsquote etwas höher als in den beiden vergangenen Jahren.

Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben

Jahr	gesamt	gesundheits-schädlich	ungeeignet	Beanstandungsquote in %		
				Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführung	andere
2019	15,7	0,5	3,0	1,9	8,7	3,5
2020	15,2	0,3	2,9	1,5	9,2	3,0
2021	16,6	0,4	2,9	2,1	10,1	3,1

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 18.911 Proben (83,4 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 95 Proben (0,4 %) beurteilt, 664 Proben (2,9 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kenn-

zeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Informationen bei 2.281 Proben (10,1 %). Bei 481 Proben (2,1 %) entsprach die Zusammensetzung nicht und 699 Proben (3,1 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, HygieneVO, Novel Food VO) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 16,6 %.

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

Beispielsweise zeigt eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,3 % lag, während nur 0,3 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. 48 der 95 gesundheitsschädlichen Proben (50,5 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen, vor allem mit *Bacillus cereus* und VTEC/STEC sowie auch Listerien und Salmonellen, beanstandet. 20 Beanstandungen (21,1 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf PAK und

Reinigungsmittelrückstände zurückzuführen. Die acht gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (8,4 %) waren alle Spielzeuge. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in sieben Proben (7,4 %). Sechs Proben (6,3 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung (z. B. Buttermakrelen ohne Information über die gefahrlose Zubereitung, kosmetische Mittel mit gesundheitsgefährdenden Inhaltsstoffen, Sonnenschutzmittel mit zu geringem Lichtschutzfaktor, Gluten in einem glutenfreien Lebensmittel) als gesundheitsschädlich beurteilt. Sechs Proben (6,3 %) waren wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 3: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2019	25.752	128	0,5 %
	2020	21.779	76	0,3 %
	2021	22.667	95	0,4 %
Planproben	2019	21.850	62	0,3 %
	2020	19.534	41	0,2 %
	2021	19.531	54	0,3 %
Verdachtsproben	2019	3.902	66	1,7 %
	2020	2.245	35	1,6 %
	2021	3.136	41	1,3 %

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

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

2 EINLEITUNG

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

Alle Unternehmer:innen 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 Endverbraucher:innen gewährleistet sein.

Mit dem amtlichen Kontrollsystem wird überprüft und dafür gesorgt, dass die Betriebe ihren Verpflichtungen auch nachkommen. Darüber hinaus besteht in

besonderen Fällen die Verpflichtung, die Öffentlichkeit zu informieren.

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

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

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 BMSGPK 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, ICSMS). 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 [BMSGPK](#). Um einheitliche Kontrollen und eine risikobasierte Vorgangsweise sicher zu stellen, folgt die amtliche Kontrolle in ihrer Tätigkeit den Grundsätzen der Qualitätssicherung.

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

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

Um dem freien Warenverkehr und dem Schutz der Konsument:innen 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 nicht sichere Waren zwischen den für die Überwachung zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten. Einerseits ist hier das RASFF zu nennen (für Lebens- und Futtermittel), andererseits das RAPEX und das ICSMS (für Spielzeug und kosmetische Mittel). So können Mängel im unionsweiten Warenverkehr rasch erkannt, Maßnahmen gesetzt und eventuelle Auswirkungen auf die Konsument:innen 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

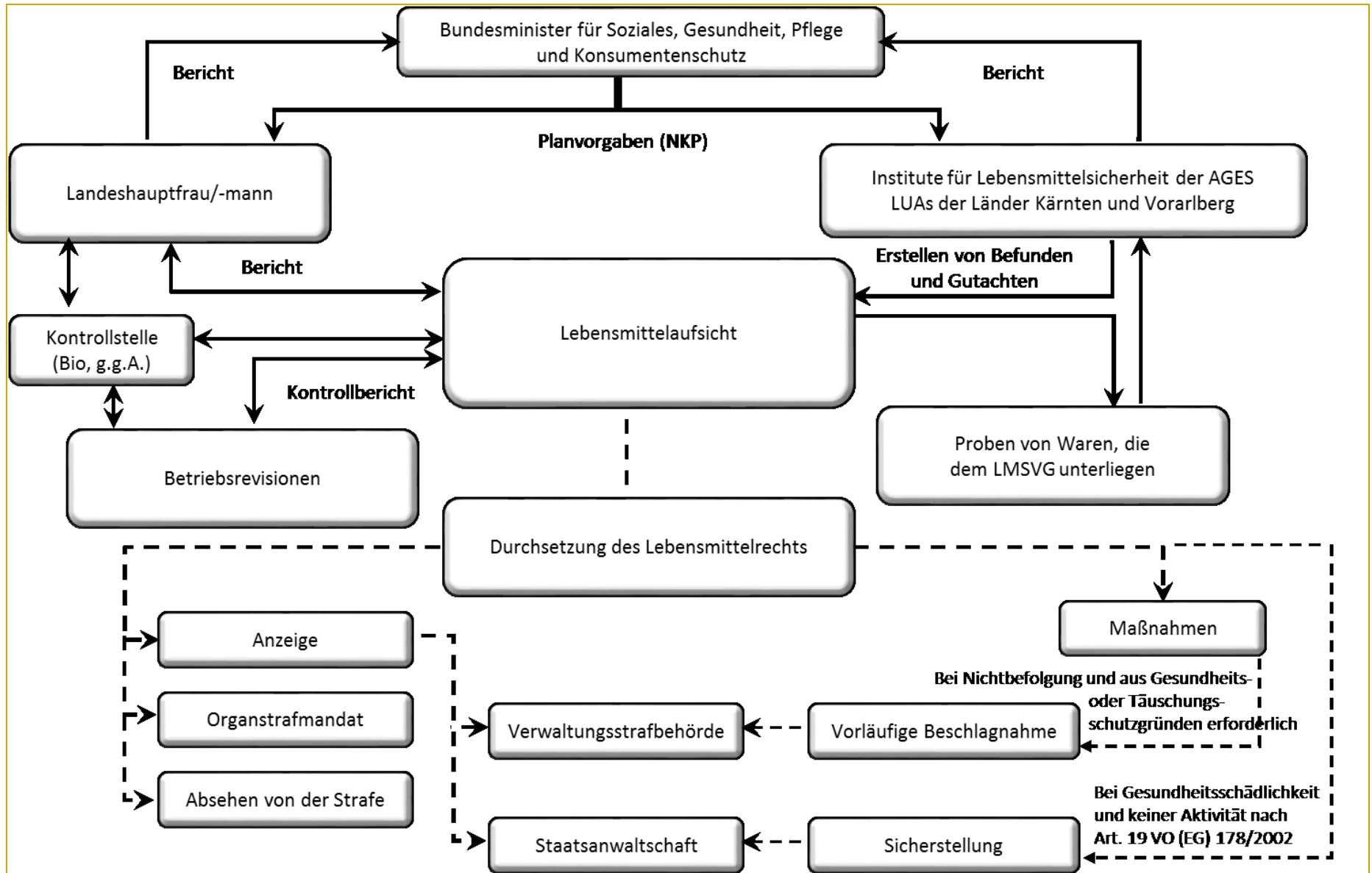


Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich

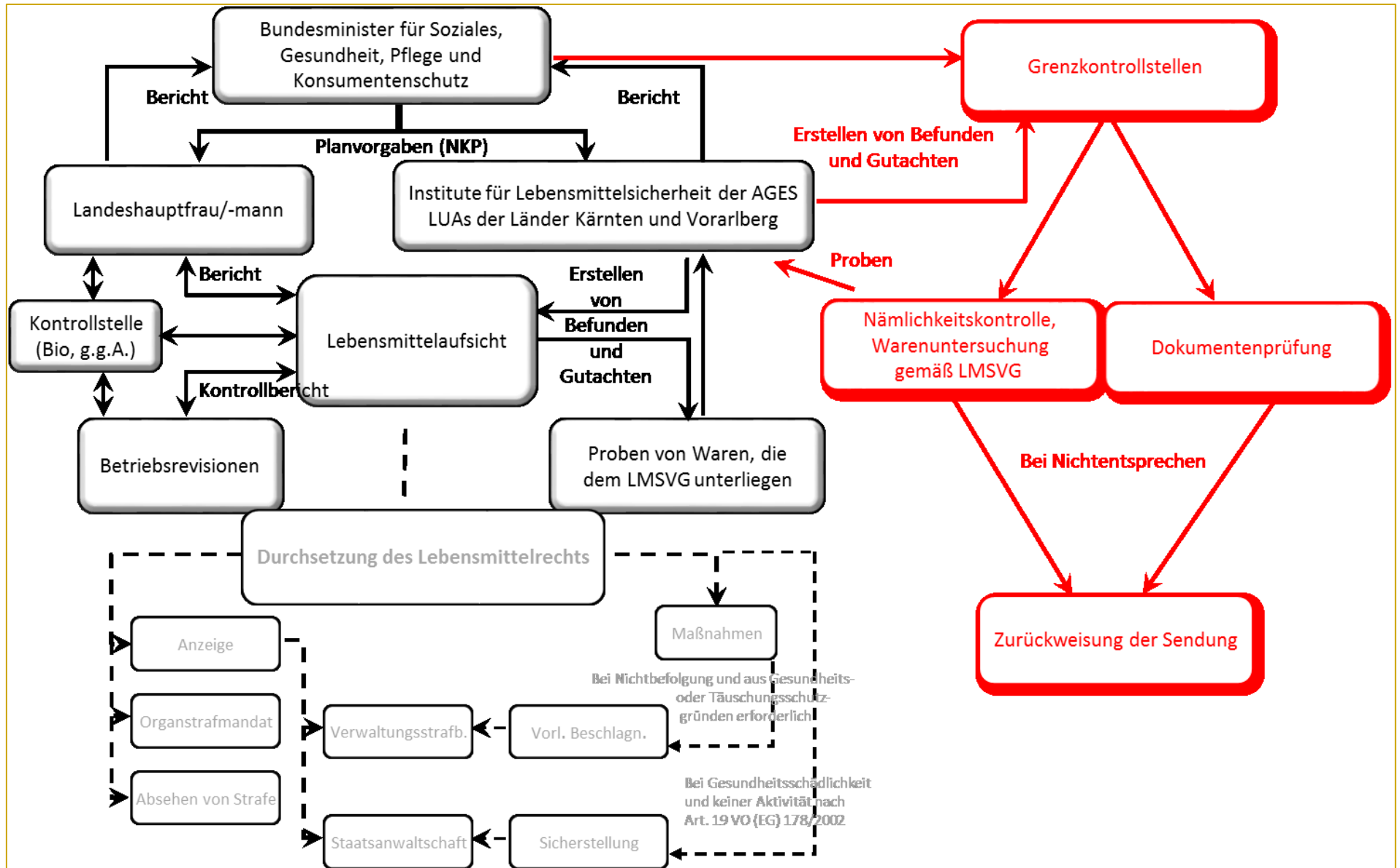
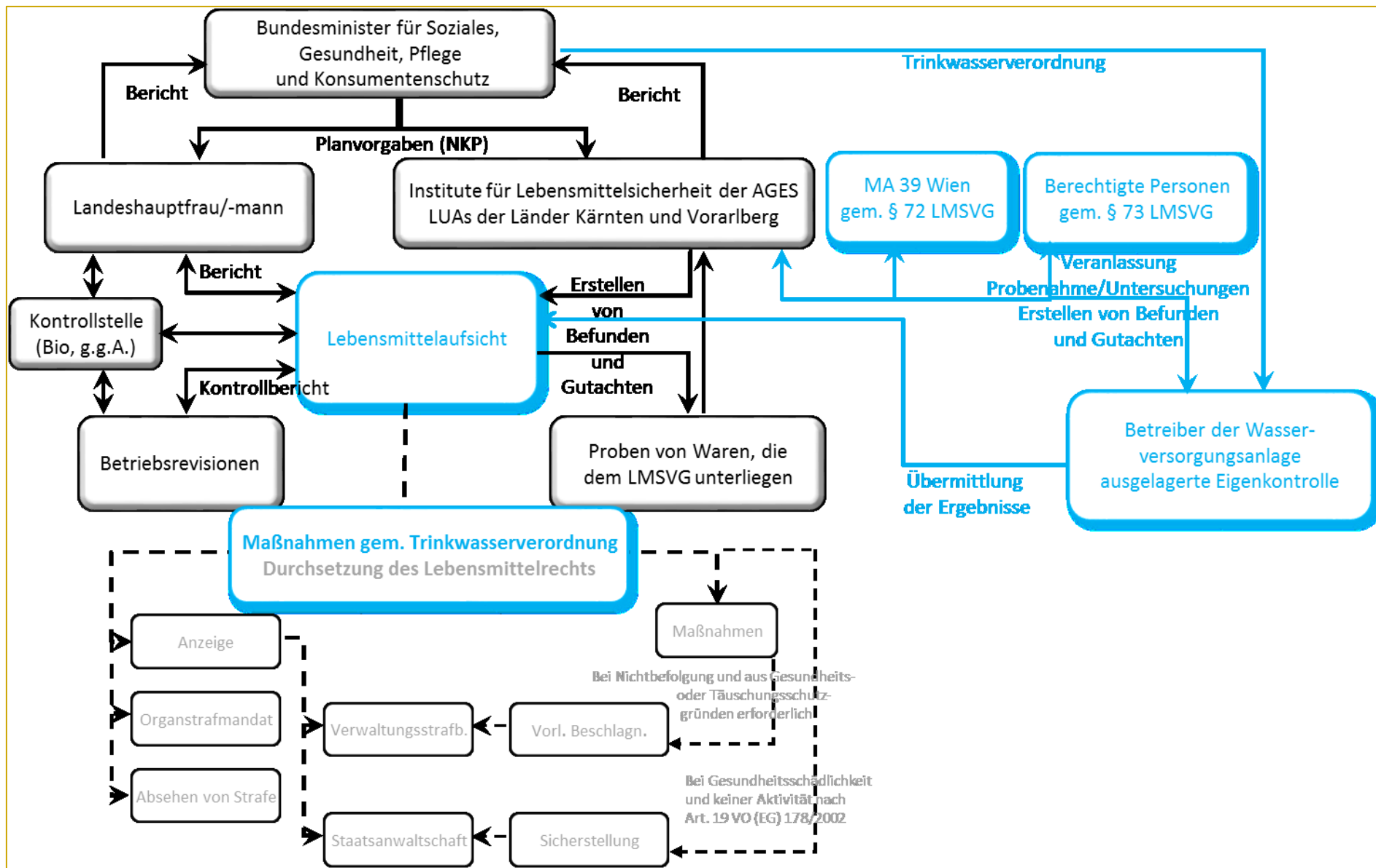


Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich



3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne

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

„Planproben“ werden routinemäßig ganzjährig über das gesamte Warenspektrum verteilt gezogen. Sie gliedern sich in Handelsproben, die ohne eine weitere Tätigkeit an Verbraucher:innen/Konsument:innen 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 Konsument:innen 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 („Lebensmittelinspektor:innen“ sowie „tierärztliche Lebensmittelinspektor:innen“) 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 zugeordnet, 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, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielzeug, kosmetische Mittel) 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 (in % der Vorgaben des NKP)

Bundesland	Proben	Betriebe	Fleischbetriebe
Burgenland	107,5	65,4	102,5
Kärnten	89,0	62,4	92,5
Niederösterreich	102,9	44,5	92,4
Oberösterreich	100,2	69,2	115,9
Salzburg	98,3	24,5	35,3
Steiermark	117,8	64,5	97,8
Tirol	127,4	50,0	96,4
Vorarlberg	82,8	50,2	51,9
Wien	101,7	69,0	62,7
Österreich	104,6	64,0	94,7

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 Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von genussfähigem Fleisch. Die Organisation der Schlachtier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung amtlicher Tierärzt:innen zu bedienen, welche auch für Hygienekontrollen in den

Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch „amtliche Fachassistent:innen“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung den amtlichen Tierärzt:innen 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 (Schlachtetieruntersuchung) 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 (Jäger:innen 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 Genusstauglichkeitskennzeichen 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 Genusstauglichkeitskennzeichen sind der Schlachthof und das Fleischuntersuchungsorgan ableitbar, es ist keine Herkunftskennzeichnung.

3.2.5 Importkontrollen

Ziel der Einfuhrkontrollen ist es, sicherzustellen, dass Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände 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 Grenztierärzt:innen des BMSGPK 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 und zu einem bestimmten Prozentsatz Nämlichkeitskontrolle und Warenuntersuchungen. Nach Abschluss der Kontrolle wird ein Gemeinsames Gesundheitseingangsdokument (GGED) ausgestellt. Eine Verständigung über die Abfertigung der Sendung wird elektronisch an die örtlich zuständige Behörde des Bestimmungsortes übermittelt. Bei Nichtkonformität mit den Einfuhrbedingungen wird die Sendung zurückgewiesen. In diesem Fall werden die Grenzkontrollstellen der EU von der Zurückweisung verständigt.

3.2.5.2 Kontrolle von nicht tierischen Lebensmitteln

EU-einheitliche verstärkte Kontrollen gibt es bei bestimmten nicht tierischen Lebensmitteln basierend auf mehreren spezifischen Rechtsvorschriften. Diese enthalten Vorgaben, über die Art und Weise der zu kontrollierenden Waren (Ursprungsland, Warengruppe, Laboranalysen). Nach Abschluss der Kontrolle wird ein Gemeinsames Gesundheitseingangsdokument (GGED) ausgestellt. Entspricht die Ware, darf sie dem Zoll zur Einfuhr vorgestellt werden. Entspricht die Sendung nicht, ist die Ware nicht einfuhrfähig und darf somit nicht in Verkehr gebracht werden. Eine Verständigung über die Abfertigung der Sendung wird elektronisch an die örtlich zuständige Behörde des Bestimmungsortes übermittelt. Bei

Nichtkonformität mit den Einfuhrbedingungen wird die Sendung zurückgewiesen. In diesem Fall werden die Grenzkontrollstellen der EU von der Zurückweisung verständigt, es wird eine entsprechende Meldung im RASFF abgesetzt.

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 BGBl. 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, der MA 39 Wien gemäß § 72 oder von einer gemäß § 73 LMSVG hierzu berechtigten Person durchführen lassen. Die berechtigten Personen sind Spezialist:innen, die ihre spezifische Ausbildung und Praxiserfahrung beim BMSGPK 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). Die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle sind in Kapitel 4.3.1.2 dargestellt.

3.3 Untersuchung und Begutachtung

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

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

In jedem Fall werden Geruch, Geschmack, Aussehen („organoleptischer Befund“) und die Kennzeichnung geprüft (Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen, Täuschungskontrolle). Bei besonderen Lebensmittelgruppen können weitere Untersuchungen obligatorisch sein. So werden z. B. Fleisch und Fleischprodukte, Milch und Milchprodukte oder Fische auf das Vorkommen von krankheitserregenden Keimen (z. B. Salmonellen, Listerien) untersucht. Es erfolgen u. a. auch Untersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber), Pestizidrückstände, Kontaminanten oder Zusatzstoffe. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse, neue Rechtsgrundlagen, neu auftretende Gefahren, eine bestimmte Aufmachung oder eine spezielle Zusammensetzung führen häufig zu einer anlassbezogenen Untersuchung.

3.3.1 Beanstandungsgründe nach dem LMSVG

Folgende Beanstandungsgründe sind im LMSVG genannt:

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

Für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind Lebensmittel (**für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet** sind Gebrauchsgegenstände bzw. kosmetische Mittel), wenn die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist. Dieser Fall tritt ein, wenn ein Produkt infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung für den menschlichen Verzehr/Gebrauch ungeeignet geworden ist (z. B. Fleisch, das bei der organoleptischen Untersuchung negativ auffällt).

Verfälscht sind Lebensmittel, wenn ihnen wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder ganz oder teilweise entzogen wurden oder sie durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe verschlechtert wurden oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde oder sie nach einer unzulässigen Verfahrensart hergestellt wurden.

Wertgemindert sind Lebensmittel, wenn sie nach der Herstellung (ohne weitere Behandlung) eine erhebliche Minderung an wertbestimmenden Bestandteilen oder ihrer spezifischen, wertbestimmenden Wirkung oder Eigenschaft erfahren haben, soweit sie nicht für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind (z. B. Aromaverluste).

Irreführend gekennzeichnet sind Lebensmittel mit zur Täuschung geeigneten Informationen über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung oder Informationen über Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt. Auch mit Merkmalen zu werben, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, ist irreführend (Werbung mit Selbstverständlichkeiten).

Krankheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln sind verboten. Einem Lebensmittel dürfen keine Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zugeschrieben oder dieser Eindruck vermittelt werden. Nach der Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sind Angaben zur Reduzierung eines Krankheitsrisikos möglich, wenn sie nach positiver Prüfung durch die EFSA von der EK zugelassen wurden. Eine Übersicht über zugelassene Angaben findet sich hier: [EU Register on nutrition and health claims](#).

Nachteilige Beeinflussung durch Gebrauchsgegenstände liegt vor, wenn diese bei 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 wurde.

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 bzw. für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignete Gebrauchsgegenstände oder kosmetische Mittel werden zusammengefasst als „**nicht sichere**“ Lebensmittel bzw. Produkte 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 209,4 Lebensmittelaufsichtsorgane und 16,8 spezielle Lebensmittelaufsichtsorgane für die Vollziehung der Trinkwasserverordnung (in Vollzeitäquivalenten (VZÄ) ausgewiesen) und 851 Tierärzt:innen für die Schlachttier- und Fleischnuntersuchung (in Personen ausgewiesen) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Diese Tierärzt:innen sind nicht

ausschließlich in diesem Aufgabengebiet tätig (Quelle: MIK 2020–2022).

Für die Untersuchung und Begutachtung von amtlichen und privaten Proben stehen in der AGES und den Untersuchungsstellen der Länder (Quelle: MIK 2020–2022) 193,9 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	166,0
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg	14,0
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten	13,9

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 Benutzung von Räumen oder auch die Schließung eines Betriebes.

Werden Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt, ist der verantwortliche Betrieb oder die verantwortliche Person durch die zuständige Aufsichtsbehörde sofort zu informieren. Dieser bzw. diese muss umgehend das weitere Inverkehrbringen unterlassen und von sich aus die Ware vom Markt nehmen (Rücknahme oder Rückruf), seine Abnehmer:innen informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die Endkonsument:innen bereits erreicht haben. Kommen die Unternehmer:in ihrer Verpflichtung

nicht nach, hat die zuständige Behörde die Ware zu beschlagnahmen. Die AGES informiert im Auftrag des BMSGPK die Bevölkerung über ein bestehendes Risiko. Auch Rückrufe von Unternehmer:innen werden von der AGES im Auftrag des BMSGPK wiederholt. Gemäß der „Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Information der Öffentlichkeit durch Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel“ müssen auch Einzelhandelsunternehmen die Konsument:innen 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 „objektivierte Sachverständigengutachten“ einzustufen. Es ist keine Rechtsvorschrift im engeren Sinn.

Zur Beratung des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege 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 Mitarbeiter:innen des BMSGPK und der AGES oder der Untersuchungsstellen der Länder und nach § 73 LMSVG Berechtigten aus Vertreter:innen bestimmter Bundesministerien, den Ländern sowie den Sozialpartnern zusammen. Die Codexkommission arbeitet nach einer vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen gemäß § 77 Abs. 8 LMSVG erlassenen Geschäftsordnung.

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

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

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

2021 wurden folgende Dokumente als Neufassung veröffentlicht:

- Merkblatt zur Herstellung von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern
- Kapitel B 36 „Gebrauchsgegenstände“

In der Empfehlung „Österreichische Liste essbarer Wildpflanzen und Blüten“¹ wurden Änderungen in der Präambel, in der Legende und in der Negativliste vorgenommen.

Die Empfehlung „QUID-Kennzeichnung bei Gemüse- und Obsterzeugnissen“ wurde überarbeitet.

Im Kapitel B 1 „Trinkwasser“ wurden Änderungen in den Absätzen 6. Untersuchung und 8. Begutachtung inklusive Anhang 1 durchgeführt.

Im Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“ wurden in den Absätzen 6. Fermentierte Milcherzeugnisse, 6.1.5, 6.2.16 und 6.3.3 Ergänzungen vorgenommen.

In den „Aktionswerten für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln“ wurden Ergänzungen in den Absätzen 10.1 Aprikosenkerne und 11 Rechtsgrundlagen durchgeführt.

Im Kapitel B 30 „Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse“ wurden Änderungen in den Absätzen 1.1 allgemeine Beschreibung, 1.2.1 Speisefette, 1.3 Anforderungen Punkt Peroxidzahl, 1.4 Bezeichnung, 1.5.1 Speisefette von Landtieren, 1.5.1.5. Rindertalg und im Anhang pflanzliche Speisefette und Speiseöle vorgenommen.

Im Kapitel A 1 „Judikatur“ wurden Ergänzungen in den Absätzen 1.1.1. bis 1.1.19, 1.3.1 bis 1.3.3, 1.6.8 bis 1.6.16, 1.7.4 bis 1.7.12, 1.8.4 bis 1.8.26, 1.10.1, 1.10.4 bis 1.10.29, 1.11.2 bis 1.11.4, 2.8.1 und 3.9.2 durchgeführt.

Im Merkblatt zur Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus wurden Änderungen vorgenommen.

Das ÖLMB ist auf der Homepage des BMSGPK unter [Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit](#) 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, Cremes, 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 Schokoladerzeugnisse, 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 Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Schutzhütten in Extremlage (einfache Bergsteiger-Unterkünfte im Gebirge) sowie in saisonal bewirtschafteten Almen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Geflügel
Leitlinie bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe
Leitlinie Schlachtung Farmwild
Leitlinie Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur
Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe
Leitlinie Milchverarbeitung auf Almen
Leitlinie mikrobiologische Kriterien Milch
Leitlinie Eierpack- und Eiersammelstellen
Leitlinie Imkereien
Leitlinie gewerbliche Mühlenbetriebe
Leitlinie gewerbliche Bäckereien
Leitlinie gewerbliche Konditoreien
Leitlinie Teigwaren
Leitlinie Speiseeiserzeugung
Leitlinie gewerbliche Getränkeherstellungsbetriebe
Leitlinie Ölabfüllung in gewerblichen Betrieben
Leitlinie bäuerliche Obstverarbeitung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Betrieben, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten befassen
Leitlinie Schankanlagen
Leitlinie Hygiene für Caterer
Leitlinie Sprossen
Leitlinie Transport von Lebensmitteln
Hygienisches Feilhalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung
Hygienisches Feilhalten von Süßwaren zur Selbstbedienung
Empfehlung zur Verwendung von Stoffhandtüchern als hygienisches Mittel zum Trocknen der Hände
Empfehlung für Sanitäreinrichtungen in Betriebsstätten gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004
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>
Empfehlung für eine Gute Hygienepraxis bei der Herstellung von Primärerzeugnissen für Imkereien mit bis zu 20 Bienenstöcken
Empfehlung des Codex Alimentarius Austriacus zum COVID-19 Management während der Schlachtung und Fleischzerlegung
Merkblatt: Salmonellen Tipps zur Vermeidung
Merkblatt: Richtig und sicher kochen mit rohen Lebensmitteln

Hygieneleitlinien

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

Merkblatt für die Abgabe von Lebensmittel über öffentliche zugängliche Kühlgeräte

Merkblatt zur Abgabe von Milch mittels Automaten oder Gefäßen zur Selbstbedienung

Merkblatt zur Herstellung von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern

4 KONTROLLERGEBNISSE

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2021 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 Schwerpunktthe-

men zusammengefasst erläutert. Weiters sind die Ergebnisse von Proben aus biologischer Produktion, der Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln, der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen, der Importkontrollen, der Verdachtsproben und der gesundheitsschädlichen Proben, die Auswertung der Revisionen sowie der Schnellwarnmeldungen dargestellt.

Die Auswertung der Daten erfolgt in einer differenzierten Form.

4.1 Ergebnisse Planproben

Die in Tabelle 16 dargestellten 19.531 untersuchten und begutachteten Planproben gliedern sich in 5.708 PEP, 5.874 Handelsproben und 7.949 Aktionsproben. Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten der PEP und Handelsproben nachfolgend wiedergegeben. Für den Vergleich der Beanstandungsquoten bei den Warengruppen werden nur die Warengruppen berücksichtigt, bei denen mehr als 21 Proben (entspricht ca. 10 % der durchschnittlichen Probenanzahl pro Warengruppe) gezogen wurden. Nähere Informationen zu Beanstandungen wegen Irreführung und Verfälschung sind unter 4.2 zu finden. Die Ergebnisse der Aktionsproben werden unter 4.3 ausführlich dargestellt.

4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen

Von 2.835 begutachteten Proben wurden 348 (12,3 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 2,5 % bei der Warengruppe rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt (24 von 942 Proben) bis zu 50,5 % bei der Warengruppe Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste und Pökelwaren) (52 von 103 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

38 Proben (1,3 %), davon 33 PEP (2,8 % von 1.195 Proben), wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung beanstandet. Die Proben wurden vorwiegend als verfälscht beurteilt, weil ihre chemische Zusammensetzung nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprach. Vereinzelt wurden Zusatzstoffe (Nitrat, Phosphat) entgegen den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 bzw. der VO (EG) Nr. 834/2007 (für Waren aus biologischer Produktion) verwendet.

Überwiegend mikrobielle Kontaminationen aufgrund von Hygienemängeln führten in 51 Fällen (1,8 %) zu Beanstandungen als wertgemindert oder als Verstoß gegen die HygieneVO (EG) Nr. 852/2004 (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

60 Proben (2,1 %) waren überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Mängel sowie Wildbreterzeugnisse wegen zu hoher Gehalte an Blei für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Weiters wurden Fleischerzeugnisse auch wegen des Nachweises geringer Mengen von *Listeria monocytogenes* sowie rohes Fleisch wegen VTEC/STEC als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

20 Proben (0,7 %) waren gesundheitsschädlich (8x PAK, 5x VTEC/STEC, 2x *Listeria monocytogenes*, 2x Salmonellen, 2x Blei, 1x Fremdkörper).

4.1.2 Fisch

Von 598 begutachteten Proben wurden 70 (11,7 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 0,0 % bei der Warengruppe Voll- und Halbkonserven und Marinaden (null von 54 Proben) bis zu 22,9 % bei der Warengruppe Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt (30 von 131 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler aufgrund von Hygienemängeln führten zu sechs Beanstandungen als wertgemindert (1,0 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 13 Proben (2,2 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (6x mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Mängel,

3x *Listeria monocytogenes*, 2x Arsen, 1x Chlorat, 1x überschrittenes Verbrauchsdatum).

Bei 28 Proben (4,7 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (26x Pestizide, 1x Konservierungsmittel, 1x Cadmium).

Zwei Proben (0,3 %) waren wegen Chlorat gesundheitsschädlich.

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 1.885 begutachteten Proben wurden 286 (15,2 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 3,9 % bei der Warengruppe Milch (30 von 767 Proben) bis zu 27,6 % bei der Warengruppe Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter) (106 von 384 Proben). Es wurden deutlich mehr PEP (25,4 %; 209 von 823 Proben) als Handelsproben (14,7 %; 40 von 273 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei 70 Proben (3,7 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 34 Proben (1,8 %), davon 26x Käse (4,3 % von 611 Käseproben), waren überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Bei 32 Proben (1,7 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet – 13 Proben Butter wegen zu hohem Wassergehalt und 19 Milchprodukte wegen Rückständen von Reinigungsmitteln.

Sechs Proben (0,3 %) waren wegen Reinigungsmittelrückständen gesundheitsschädlich.

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 446 begutachteten Proben wurden 67 (15,0 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 0,0 % bei der Warengruppe Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus (null von 25 Proben) bis zu 24,6 % bei der Warengruppe rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch (31 von 126 Proben). 23 Proben (5,2 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen beanstandet.

37 Proben (8,3 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen, großteils mit Salmonellen und/oder teilweise mit *Campylobacter*, für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Fast alle ungeeigneten Proben waren in den Warengruppen rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch (28 von 126 Proben; 22,2 %) und rohes Geflügel frisch oder tiefgekühlt (acht von 147

Proben; 5,4 %) zu finden. Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei fünf Proben (1,1 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei sechs Proben (1,3 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet. Fünf Geflügelwürste wurden als verfälscht beurteilt, weil ihre chemische Zusammensetzung nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprach. Bei einer Geflügelwurst überschritt der Gehalt an Nitrit/Nitrat die gesetzlich erlaubte Rückstandshöchstmenge.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 512 begutachteten Proben wurden 81 (15,8 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote von 3,1 % (eine von 32 Proben) bei der Warengruppe Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse bis zu 21,2 % (14 von 66 Proben) bei der Warengruppe pflanzliche Fette und Margarine. Es wurden deutlich mehr PEP (23,2 %; 39 von 168 Proben) als Handelsproben (14,7 %; 40 von 272 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Bei drei Proben (0,6 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (1x Senföl wegen Erucasäure, 1x Speisefett wegen 3-MCPD, 1x Rapsöl, das nicht den Bestimmungen zur Beikostzubereitung entsprach). Eine Probe (0,2 %) war wegen organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Eine Probe (0,2 %) war wegen erhöhter Säurezahl und organoleptischer Mängel wertgemindert (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 531 begutachteten Proben wurden 48 (9,0 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 0,0 % bei der Warengruppe Puddingpulver (null von 32 Proben) bis zu 11,1 % bei der Warengruppe Erzeugnisse aus Getreide (24 von 217 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Es wurden deutlich mehr Handelsproben (12,6 %; 25 von 199 Proben) als PEP (7,8 %; 14 von 179 Proben) beanstandet.

14 Proben (2,6 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (6x *Bacillus cereus*, 6x Pestizide, 1x organoleptische Mängel, 1x Ungeziefer). Elf Proben (2,1 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (9x Pestizide, 1x Deoxynivalenol, 1x Cumarin).

Eine Probe (0,2 %) war wegen VTEC/STEC gesundheitsschädlich.

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.225 begutachteten Proben wurden 154 (12,6 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 5,1 % bei der Warengruppe Teiglinge und Fertigfüllungen (sechs von 118 Proben) bis zu 21,0 % bei den Teigwaren (44 von 210 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Zwölf Proben (1,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (5x mikrobielle Kontaminationen, 3x organoleptische Mängel, 2x Fremdkörper, 2x Schimmel am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums). 18 Proben (1,5 %) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Zwei Proben (0,2 %) waren wegen VTEC/STEC gesundheitsschädlich.

4.1.8 Zucker und Honig

Von 427 begutachteten Proben wurden 41 (9,6 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Bei der Warengruppe Zucker und Zuckerarten lag die Beanstandungsquote bei 4,2 % (eine von 24 Proben) und bei der Warengruppe Honig bei 9,9 % (40 von 403 Proben).

Elf Honige (2,7 % von 403 Proben) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (5x Verfälschung (Zuckerprofil), 5x Verstoß gegen die HonigVO (3x Hydroxymethylfurfural, 1x Leitfähigkeit, 1x Hydroxymethylfurfural und Diastase), 1x Blei).

Je ein Honig (je 0,2 % von 403 Proben) wurde wegen organoleptischer Mängel als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bzw. als wertgemindert (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“) beurteilt.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.9 Speiseeis

Von 840 begutachteten Proben wurden 114 (13,6 %) beanstandet. In der Warengruppe Speiseeis aus industrieller Erzeugung wurden vier von 51 Proben (7,8 %) beanstandet, bei Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung 110 von 789 Proben (13,9 %). Es wurden deutlich mehr PEP (13,7 %; 90 von 658 Proben) als Handelsproben (8,3 %; neun von 109 Proben) beanstandet.

Sechs Proben Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung (0,8 % von 789 Proben) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet, die großteils in erhöhten Belastungen mit Enterobacteriaceen resultierten (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 33 Proben Speiseeis aus gewerblicher Herstellung (4,2 % von 789 Proben), darunter 30 PEP, waren wegen erhöhter Keimzahlen (vorwiegend Enterobacteriaceen oder *Bacillus cereus*) für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

35 Proben Speiseeis aus gewerblicher Herstellung (4,4 % von 789 Proben), darunter 24 PEP, wurden wegen ihrer Zusammensetzung (32x Rückstände von Reinigungsmitteln, 3x unerlaubte Farbstoffe) beanstandet. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen wurden bei 39 Proben (4,6 %) beanstandet.

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

4.1.10 Kakao und Zuckerwaren

Von 330 begutachteten Proben wurden 76 (23,0 %) beanstandet. Bei der Warengruppe Kakao und Kakaoerzeugnisse lag die Beanstandungsquote bei 31,2 % (59 von 189 Proben) und bei der Warengruppe Zuckerwaren bei 12,1 % (17 von 141 Proben). Fast ausschließlich wurden Kennzeichnungsmängel und/ oder irreführende Informationen beanstandet.

Zwei Zuckerwaren (1,4 % von 141 Proben) waren wegen unzulässiger Verwendung von Farbstoffen für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Fünf Proben (1,5 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet, weil Farbstoffe entgegen den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 verwendet worden waren.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 2.377 begutachteten Proben wurden 256 (10,8 %) beanstandet, wobei die Bandbreite zwischen 0,0 % bei der Warengruppe Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch) (null von 27 Proben) und 32,5 % bei der Warengruppe Obsterzeugnisse (76 von 234 Proben) lag. Es wurden deutlich mehr PEP (23,7 %; 82 von 346 Proben) als Handelsproben (16,7 %; 129 von 773 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Bei 61 Proben (2,6 %) entsprach die Zusammensetzung großteils wegen Pestiziden nicht den gesetzlichen Bestimmungen. Bei 15 Obsterzeugnissen (6,4 % von 234 Proben) wurden unzulässige Zusatzstoffe verwendet oder die Zusammensetzung entsprach nicht den Bestimmungen der KonfitürenVO BGBl II Nr. 367/2004.

36 Proben (1,5 %), vorwiegend frisches Gemüse und Obst, waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, was überwiegend auf eine abwegige Beschaffenheit und auf Pestizide zurückzuführen war. Ursachen für Beschaffenheitsmängel waren mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler (Verderb) infolge von Hygienemängeln oder falscher bzw. zu langer Lagerung.

Zwölf Proben (0,5 %), fast ausschließlich frisches Gemüse und Obst, wurden wegen Wertminderung aufgrund mangelnder Frische oder beginnendem Verderb (Schimmelpilzbefall) beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Fünf Proben (0,2 %) waren wegen Pestiziden (4x) oder ihres Iodgehaltes (1x) gesundheitsschädlich.

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

4.1.12 Gewürze und Würzmittel

Von 347 begutachteten Proben wurden 76 (21,9 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 4,0 % bei der Warengruppe Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds (eine von 25 Proben) bis zu 24,2 % bei der Warengruppe Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen und Kräuter (64 von 265 Proben). Die Beanstandungen waren großteils auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen. Bei den Warengruppen Speisesenf sowie Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds entfielen alle Beanstandungen auf die Kategorie Kennzeichnung/ Irreführung.

Sieben Proben (2,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (4x *Bacillus cereus*, 1x ekelerregende Beschaffenheit, 1x Pestizide, 1x unzulässige Zutaten).

Bei zwei Proben (0,6 %) entsprach die Zusammensetzung nicht (1x unzulässige Zusatzstoffe, 1x Pestizide). Eine Probe (0,3 %) entsprach wegen starker Verunreinigung der Verpackung nicht der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004 (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Zwei Proben (0,6 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen gesundheitsschädlich (1x Salmonellen, 1x *Bacillus cereus*).

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 414 begutachteten Proben wurden 111 (26,8 %) beanstandet mit einer Beanstandungsquote von 32,2 % bei der Warengruppe Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate (87 von 270 Proben) sowie 16,7 % bei der Warengruppe alkoholfreie Erfrischungsgetränke (24 von 144 Proben). Es wurden deutlich mehr PEP (35,5 %; 70 von 197 Proben) als Handelsproben (22,7 %; 41 von 181 Proben) beanstandet. Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen der Grund für eine Beanstandung.

Bei sechs Proben der Warengruppe Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate (2,2 % von 270 Proben) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (5x Verfälschung, 1x FruchtsaftVO Nr. 83/2004).

Zwei Proben der Warengruppe Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate (0,7 % von 270 Proben) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x mikrobielle Kontamination, 1x unzulässige Zutaten). Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei neun Proben (2,2 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 227 begutachteten Proben wurden 62 (27,3 %) beanstandet. Es wurden deutlich mehr PEP (40,7 %; 33 von 81 Proben) als Handelsproben (21,6 %; 29 von 134 Proben) beanstandet. Die Beanstandungen betrafen fast ausschließlich Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Bei der Wa-

rengruppe Kaffee, Kaffee-Ersatz und Erzeugnisse daraus entfielen alle Beanstandungen auf die Kategorie Kennzeichnung/ Irreführung.

Zwei Teeproben (1,5 % von 133 Proben) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x Δ 9-THC-Gehalt, 1x unerlaubte Zutaten). Sechs Proben Tee entsprachen wegen nicht zugelassener, neuartiger Lebensmittelzutaten nicht den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 (4,5 % von 133 Proben; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 496 begutachteten Proben wurden 162 (32,7 %) beanstandet, mit einer Bandbreite von 23,8 % bei der Warengruppe Bier (40 von 168 Proben) bis 38,1 % bei Spirituosen (101 von 265 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP (36,2 %; 111 von 307 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (27,0 %; 51 von 189 Proben). Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen (insbesondere falsche Angabe des Alkoholgehaltes bei Spirituosen) ausgesprochen.

Sechs Proben (1,2 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (3x zu hoher Gehalt an Gärungsnebenprodukten, 2x Kontamination mit bierschädlichen Bakterien, 1x erhöhter Gehalt an Ethylcarbamat). Zwölf Proben Bier (7,1 % von 168 Proben) wurden wegen Kontaminationen mit bierschädlichen Bakterien als wertgemindert beurteilt (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei zehn Spirituosen (3,8 % von 265 Proben) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen der SpirituosenVO (EG) Nr. 110/2008 bzw. (EU) 2019/787.

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 1.040 begutachteten Proben wurden 67 (6,4 %) beanstandet, wobei die Warengruppen natürliches Mineralwasser und Quellwasser mit 5,1 % (fünf von 99 Proben), Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser und Sodawasser mit 3,4 % (zwei von 58 Proben) sowie Trinkwasser mit 5,5 % (44 von 802 Proben) eine deutlich niedrigere Beanstandungsquote aufwiesen als die Warengruppe Eiswürfel mit 19,8 % (16 von 81 Proben).

41 Proben (3,9 %), darunter 35 Proben Trinkwasser, waren großteils wegen mikrobieller Kontaminationen und vereinzelt wegen Nitrat oder Nitrit für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

23 Beanstandungen (2,2 %) waren der Kategorie „andere“ zuzuordnen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“): 12x Eiswürfel und 2x Mineralwasser, weil sie wegen mikrobieller Kontaminationen nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004 entsprachen und 9x Trinkwasser, das vorwiegend wegen Pestiziden nicht der TrinkwasserVO Nr. 304/2001 entsprach.

Drei Proben der Warengruppe natürliches Mineralwasser und Quellwasser (3,0 % von 99 Proben) wiesen Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen auf.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.17 Essig, Salz und Zusatzstoffe

Diese Gruppe teilt sich in die Warengruppen Essig, Speisesalz sowie Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen. Von 378 begutachteten Proben wurden 59 (15,6 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Es wurden deutlich mehr PEP (29,5 %; 18 von 61 Proben) als Handelsproben (16,7 %; 36 von 215 Proben) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsquote lag für Essig bei 23,6 % (26 von 110 Proben), mit 38,9 % bei den PEP (14 von 36 Proben) und 16,2 % bei den Handelsproben (zwölf von 74 Proben). Sieben Proben (6,4 %) wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung (zu geringer Säuregehalt bzw. zu hoher Restalkoholgehalt) als verfälscht beurteilt. Drei Proben Essig (2,7 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (2x abwegige Beschaffenheit, 1x unzulässige Zutat Heu).

Bei Speisesalz lag die Beanstandungsquote bei 15,7 % (19 von 121 Proben). Bei zehn Proben (8,3 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (9x wegen des Iodgehaltes bzw. der Deklaration im Zusammenhang mit diesem, 1x wegen Blei).

Eine Probe Salz in einer Salzmühle war wegen des starken Abriebs beim Vermahlen für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. Zwei Proben Salz in einer Salzmühle wurden wegen dunkler Kunststoffteilchen, die beim Vermahlen entstanden, beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

In der Warengruppe Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen wurden 14 von 147 Proben (9,5 %) beanstandet. Bei fünf Proben (3,4 %) wurde die Zusammensetzung (3x Pestizide, 2x Aromen mit zu hohem Gehalt an Zusatzstoffen) beanstandet. Eine Probe (0,7 %) wurde wegen Pestiziden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Die Ergebnisse zur Überprüfung der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmitteln sind unter der jeweiligen Warengruppe angegeben.

4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen

Diese Gruppe enthält 470 Kindernährmittel und Nahrungsergänzungsmittel (NEM), davon wurden 179 Proben (38,1 %) beanstandet. Es wurden deutlich mehr PEP (42,7 %; 44 von 103 Proben) als Handelsproben (30,4 %; 72 von 237 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Von 210 begutachteten Kindernährmitteln wurden 88 (41,9 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den Handelsproben (37,3 %; 25 von 67 Proben) war deutlich höher als bei den PEP (11,1 %; drei von 27 Proben). Die Beanstandungen betrafen fast ausschließlich Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Bei einer Probe (0,5 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, weil der Fettgehalt nicht den Bestimmungen der BeikostVO BGBl. II Nr. 133/1998 entsprach. Eine Probe (0,5 %) war wegen ihrer Geruchsfehler für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Von 260 begutachteten NEM wurden 91 (35,0 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den PEP (53,9 %; 41 von 76 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (27,6 %; 47 von 170 Proben). Der Großteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen auf den Produkten bzw. auf Werbe- und Kundenfoldern zurückzuführen.

Sieben Proben (2,7 %) waren wegen zu hoher Mengen diverser Inhaltsstoffe für den menschlichen Verzehr ungeeignet (3x Zink, 2x Curcumin, 1x Δ 9-THC, 1x Vitamin B 6). Bei 16 Proben (6,2 %) entsprach die Zusammensetzung großteils nicht den Anforderungen der einschlägigen Verordnungen wie der VO über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke BGBl. II Nr. 416/2000 oder der NEM-VO BGBl. II Nr. 88/2004. Zehn Proben (3,8 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“) wurden fast ausschließlich beanstandet, weil sie nicht zugelassene Zutaten (davon 6x cannabinoid-haltige Extrakte) entgegen den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 enthielten.

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 667 begutachteten Proben wurden 188 (28,2 %) beanstandet. Es wurden deutlich mehr PEP (46,4 %; 32 von 69 Proben) als Handelsproben (17,3 %; 55 von 318 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Informationen und/oder Kennzeichnungsmängel.

74 Proben (11,1 %) wurden wegen fehlender Notifizierungen und/oder ungenügender bzw. fehlender Sicherheitsbewertungen oder weil sie unzulässigerweise als kosmetische Mittel auf den Markt gebracht wurden, obwohl sie als Arzneimittel einzustufen sind, beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei 16 Proben (2,4 %) war die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit wegen mikrobieller Kontaminationen (11x) und/oder ihrer Inhaltsstoffe (Zusammensetzung von Haarfärbemitteln; 6x) nicht gewährleistet.

Die Zusammensetzung entsprach bei 13 Proben (1,9 %) vorwiegend wegen unerlaubter Farbstoffe oder Inhaltsstoffe von Haarfärbemitteln nicht den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel.

Zwei Proben (0,3 %) waren gesundheitsschädlich (1x Methylsalicylat, 1x p-Phenylendiamin ohne Kupplerverbindungen).

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

Diese Gruppe wird in Materialien mit Lebensmittelkontakt, Spielzeuge, Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung und sonstige Gebrauchsgegenstände aufgeteilt. Von insgesamt 887 Proben wurden 248 beanstandet (28,0 %), mit einer deutlich höheren Beanstandungsquote bei den PEP (39,1 %; neun von 23 Proben) als bei den Handelsproben (23,0 %; 84 von 365 Proben).

Von 370 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 61 (16,5 %) beanstandet. 46 Proben (12,4 %) wurden in der Kategorie Zusammensetzung beanstandet, fast ausschließlich wegen nicht vorhandener oder mangelhafter Konformitätserklärungen bzw. der Abgabe von Melamin und/oder Formaldehyd.

Eine Probe (0,3 %) war wegen ungeeigneter Materialbeschaffenheit für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. Fünf Proben (1,4 %) wurden beanstandet, weil sie geeignet waren, Lebensmittel durch negative Beeinträchtigung ihrer organoleptischen Eigenschaften nachteilig zu beeinflussen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 16 Proben (4,3 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen beanstandet.

Kein Lebensmittelkontaktmaterial war gesundheitsschädlich.

Von 467 begutachteten Spielzeugen wurden 179 (38,3 %) beanstandet. 64 Proben (13,7 %) entsprachen wegen physikalischer oder chemischer Sicherheitsmängel (z. B. ablösbare Kleinteile, zu dünne Verpackungsfolien, Phthalate, erhöhter Schalldruckpegel, erhöhte Entflammbarkeit, Überschreitung von Migrationsgrenzwerten bei Schwermetallen) nicht den Bestimmungen der SpielzeugVO BGBl. II Nr. 203/2011 oder der VO (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH).

86 Proben (18,4 %) wurden wegen mangelhafter bzw. fehlender Konformitätsdokumente sowie fehlender Notifizierung gemäß den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel im Falle von Spielzeug-Kosmetiksets beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 110 Spielzeuge (23,6 %) wurden wegen sicherheitsrelevanter und/oder formaler Kennzeichnungsmängel beanstandet. Ein Spielzeug (0,2 %) war gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet, da sich Farbe ablöste.

Zehn Spielzeuge (2,1 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (7x Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile, 1x Strangulationsgefahr, 1x Phthalate, 1x Chrom VI).

Ein Arbeitsgerät aus der Lebensmittelerzeugung wurde als Planprobe gezogen und wegen Hygienemängeln beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Diese Warengruppe umfasste nur eine Planprobe, da bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten alle anderen Proben als Verdachtsproben entnommen wurden.

Kein Arbeitsgerät aus der Lebensmittelerzeugung war gesundheitsschädlich.

Von 49 sonstigen Gebrauchsgegenständen wurden sieben Proben (14,3 %) wegen irreführender Angaben beanstandet.

Kein sonstiger Gebrauchsgegenstand war gesundheitsschädlich.

4.1.21

Die Warengruppe 21 ist derzeit nicht belegt.

4.1.22 Verzehrfertige Lebensmittel

Diese Gruppe umfasst die Warengruppen verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tiefgekühlt) und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort. Von 2.153 begutachteten Proben wurden 238 (11,1 %) beanstandet.

Von 389 verpackten Fertiggerichten wurden 122 Proben (31,4 %), fast ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen, beanstandet. Eine Probe (0,3 %) war wegen mikrobieller Kontaminationen und organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Fünf Proben (1,3 %) wurden wegen Hygienemängeln und mikrobieller Kontaminationen beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Kein Fertiggericht war gesundheitsschädlich.

Die Kontrolle von verzehrfertig zubereiteten Speisen zur direkten Abgabe vor Ort wird überwiegend in Form verschiedener SPA durchgeführt. Spezielle Kontrollschwerpunkte werden zeitlich begrenzt durch jährlich wechselnde SPA überprüft. Die Überprüfung der Genusstauglichkeit (organoleptische und mikrobiologische Untersuchung) sowie der Kennzeichnung von verpackten Waren erfolgt während des gesamten Jahres. Von den 1.764 zur direkten Abgabe vor Ort bestimmten Speisen wurden 116 (6,6 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren Hygienemängel in Verbindung mit mikrobiellen Kontaminationen und/oder organoleptischen Fehlern. Daraus resultierten neben Beanstandungen als wertgemindert (30x; 1,7 %) bzw. nach der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (10x; 0,6 %) (zusammengefasst als Beanstandungsgrund „andere“ in Tabelle 16) 20 Beurteilungen (1,1 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 55 Proben (3,1 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen beanstandet. Darunter waren drei Proben (0,2 %), bei denen die Allergenkennzeichnung mangelhaft umgesetzt wurde.

Drei zur direkten Abgabe vor Ort bestimmte Speisen (0,2 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen gesundheitsschädlich (2x *Bacillus cereus*, 1x *Listeria monocytogenes*).

4.1.23 Eier und Eiprodukte

Von 446 begutachteten Proben wurden neun (2,0 %) beanstandet. Die Beanstandungen waren

fast ausschließlich auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen. Eine Probe (0,2 %) war wegen mikrobieller Kontamination wertgemindert (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes

4.2.1 Allgemeines zum Täuschungsschutz

Der Schutz der Interessen von Verbraucher:innen 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 Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) verankert (Lauterkeit der Informationspraxis). Informationen müssen auch zutreffend, klar und für die Verbraucher:innen leicht verständlich sein.

4.2.2 Zur Irreführung geeignete Informationen

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

Speziell als zur Irreführung geeignet wird Folgendes angeführt:

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

tel dieselben Merkmale aufweisen, insbesondere durch besondere Hervorhebung des Vorhandenseins oder Nicht-Vorhandenseins bestimmter Zutaten oder Nährstoffe („Werbung mit Selbstverständlichkeiten“)

- indem durch das Aussehen, die Bezeichnung oder bildliche Darstellungen das Vorhandensein eines bestimmten Lebensmittels oder einer Zutat suggeriert wird, obwohl tatsächlich in dem Lebensmittel ein von Natur aus vorhandener Bestandteil oder eine normalerweise in diesem Lebensmittel verwendete Zutat durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde („Surrogatregelung“).

Alle Informationen auf Lebensmitteln inkl. Abbildungen sowie das Umfeld der Präsentation sind daher hinsichtlich Irreführungseignung zu überprüfen. In bestimmten Fällen sind dabei noch spezielle Rechtsvorschriften zu beachten, 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 Durchschnittsverbraucher:innen 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.

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 2021 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben

zusammen bei 1,7 % (2020: 2,5 %; 2019: 1,2 %; 2018: 1,3 %).

Da jeder Einzelfall unter dem Aspekt der Gesamtaufmachung und des Gesamteindrucks zu betrachten ist, sind auch die Beanstandungen vielschichtig und es kommt nur teilweise bei einer Warengruppe zu einer Häufung ähnlicher Sachverhalte. Dabei sind oftmals Kleinerzeuger:innen ohne ausreichende Kenntnis der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen oder auch mehrere Produkte aus dem Sortiment eines Betriebes betroffen. Zur Irreführung geeignet sind auch Informationen auf Produkten, die für Verbraucher:innen nicht klar und leicht verständlich sind.

Die Warengruppen mit den höchsten Beanstandungsquoten waren großteils bereits in den Vorjahren auffallend.

Bei 10,5 % der Teeproben gab es Beanstandungen u. a. wegen Werbung mit Selbstverständlichkeiten durch die Angabe „vegan“, die für jeden Tee zutrifft. Diese Beanstandungen oder eine irreführende Bezeichnung gab es auch bei Gewürzen (5,9 %).

Bei 9,8 % der Wildbreterzeugnisse betrafen die irreführenden Informationen ein zu lang bemessenes Mindesthaltbarkeitsdatum, ebenso bei Würsten und Pökelwaren aus Geflügelfleisch (5,2 %).

Bei Kakaoerzeugnissen (6,6 %) und Speisesalz (4,3 %) wurden vorrangig nicht klar und leicht verständliche Informationen bemängelt, bei pflanzlichen Ölen (4,2 %) zusätzlich Angaben, die eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten darstellen.

Diverse Beanstandungen u. a. aufgrund von nicht zutreffenden Informationen zu Inhaltsstoffen oder Nährwerten gab es bei Obsterzeugnissen (5,8 %) und verpackten Fertiggerichten (5,4 %).

Bei Materialien mit Lebensmittelkontakt (5,0 %) waren irreführende Angaben in Bezug auf besondere Eigenschaften oder Angaben mit unzutreffender Wirkung zu beanstanden.

4.2.3 Aspekte der Verfälschung

Nach § 5 Abs. 5 Z 3 LMSVG gelten Lebensmittel als verfälscht, wenn ihnen wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder ganz oder teilweise entzogen wurden, oder sie durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe verschlechtert wurden, oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde, oder wenn sie nach einer unzulässigen Verfahrenart 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 2021 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 0,4 % geringfügig höher als in den Vorjahren auf einem niedrigen Niveau (2020: 0,3 %; 2019: 0,3 %; 2018: 0,2 %).

Die Beanstandungen bei Butterproben wegen eines überhöhten Wassergehalts (11,8 %) betrafen fast ausschließlich Proben aus der Eigenproduktion.

6,4 % der Essigproben wiesen einen zu geringen Säuregehalt und/oder einen zu hohen Alkoholgehalt auf.

Bei Fleischwaren zeigten sich wie in den Vorjahren teilweise Zusammensetzungen, die den Vorgaben des ÖLMB B14 nicht entsprachen, z. B. bei Würsten und Pökelwaren aus Geflügelfleisch (4,3 %), Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven (3,9 % mit zu hohem Fettgehalt oder auch zu geringem Muskelfleischanteil), Pökel- und Räucherfleisch (3,4 % mit zu hohem Wasseranteil) und Würsten (2,7 % mit zu hohem Wassergehalt bzw. zu geringem Skelettmuskelanteil).

4.2.4 Lebensmittelbetrug

Innerhalb des europäischen Administrative Assistance and Cooperation Systems Food Fraud (AACFF) wurden von Österreich vier Meldungen an Mitgliedstaaten der Europäischen Union erstellt: 3x verfälschter Honig, 1x Geflügelfleisch mit Verstoß gegen die Vermarktungsnormen (Wassergehalt). Außerdem wurden 32 Meldungen von Mitgliedstaaten oder Mitteilungen der Europäischen Kommission bearbeitet bzw. zur Information an die zuständigen österreichischen Behörden weitergeleitet. Primär handelte es sich dabei um nicht zulässige Werbung (Health Claims), falsche Ursprungsangaben, nicht konforme Zusammensetzungen, nicht zugelassene Zusatzstoffe oder Behandlungen von Lebensmitteln sowie auch um gefälschte Dokumente für lebende Tiere oder Fleisch (Zolldokumente, Veterinärdokumente, Impfbestätigungen), illegalen Tierhandel und die Anwendung nicht zugelassener Pflanzenschutzmittel.

Aktivitäten zur Überprüfung der Echtheit bzw. der Verfälschung von Lebensmitteln kommen auch bei

der routinemäßigen Probenuntersuchung und -begutachtung zum Einsatz.

Ein „Screening“ auf nicht deklarierte Zutaten erfolgt vorwiegend mit molekularbiologischen Methoden. Mittels „DNA-Sequenzierung“ wurden dabei im Jahr 2021 178 Proben (hauptsächlich Wildprodukte und Fische) untersucht. Insbesondere bei Wildwürsten zeigte sich das Bild, dass andere als deklarierte Tierarten verwendet wurden. Fischprodukte wurden vereinzelt mit anderslautender Bezeichnung in Verkehr gebracht. In Importproben konnte die bedrohte Fischart Europäischer Aal nachgewiesen werden. Trotz Handelsverbot kommt die vom Aussterben bedrohte Fischart in Verkehr, weil sie vom hochpreisigen und verkehrsfähigen Amerikanischen Aal schwer zu unterscheiden ist.

Die Überprüfung der botanischen wie auch der geografischen Herkunft und der Anwesenheit von exogenen Zuckern wird in Honig u. a. mittels NMR-Spektroskopie durchgeführt.

Beanstandungen erfolgen in der Regel nach dem LMSVG und werden im Rahmen von Verwaltungsstrafverfahren verfolgt. Ob eine strafbare Handlung im Sinne eines Betrugsdelikts vorliegt, welche zusätzlich Vorsatz und wirtschaftlichen Gewinn beinhaltet, wird im Einzelfall von den zuständigen Ermittlungsbehörden festgestellt.

Im Rahmen einer SPA wurde eine Zugabe von Fremdnüssen in geriebenen Nusserzeugnissen (Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln) geprüft. Durch eine Nahinfrarotspektroskopie-Methode (NIR-Screening) wurde bei sieben von 43 Proben ein auffälliger Befund festgestellt, wobei es sich ausschließlich um Haselnüsse handelte. Diese Proben wurden zur Abklärung mit qualitativer Real Time PCR auf „Fremdnüsse“ (Erdnuss, Mandel, Walnuss, Paranuss, Kaschunuss und Pistazie) untersucht. Bei fünf Proben konnten Verunreinigungen im Spurenbereich bestätigt werden, die als (übliche) Kontamination einzustufen sind; diese Proben wurden daher nicht beanstandet. In einem Fall lag eine Kontamination mit drei verschiedenen Fremdnüssen im Spurenbereich vor, es erfolgte ein Hinweis auf eine durchzuführende Verbesserung des Allergenmanagements.

Von Europol und Interpol werden jährlich koordinierte Operationen zur Aufklärung von Lebensmittelbetrug durchgeführt. Im Rahmen der Operation OPSON X wurde mit einer Schwerpunktaktion Honig auf Herkunft und Echtheit überprüft. In zwei von 20 untersuchten Honigproben konnte Fremdzucker nachgewiesen werden. Beide Proben wiesen zusätzlich eine falsche Kennzeichnung hinsichtlich ihres botanischen Ursprungs auf. Die Überprüfung der geografischen Herkunft ergab keine Abweichungen zu den Angaben auf dem jeweiligen Etikett.

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 Teil von europaweiten Programmen. Zum anderen werden aufgrund nationaler bzw. internationaler Diskussionen und/oder von Erkennt-

nissen aus Kontrollergebnissen der Vorjahre spezifische Kontrollprogramme definiert. Fallweise werden aufgrund aktueller Anlassfälle SPA kurzfristig geplant. Der Fokus ist risikobasiert und richtet sich auf mögliche Problemfelder. Die Ergebnisse der SPA in Bezug auf die untersuchten Parameter werden in Tabelle 8 dargestellt.

Tabelle 8: Schwerpunktaktionen

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begutachtet	Proben beanstandet	gesundheits-schädlich	ungeeignet*	EU-Vorgabe
Bestrahlung, Kontaminanten	A-032	Gewürze – Bestrahlung, Pyrrolizidinalkaloide in Oregano	48	0	0	0	X
	A-002	Alternativprodukte auf Naturstoffbasis – Eignungstest, Kennzeichnung	48	4	0	0	
	A-012	Dekorierte Keramik – Metalllässigkeit	61	32	0	0	

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begutachtet	Proben beanstandet	gesundheits-schädlich	ungeeignet*	EU-Vor-gabe
Ge- brauchs- gegen- stände	A-021	Unbeschichtete Papiere und Karton – primäre aromatische Amine, PAK, Blei, Farbechtheit, Recyclingfasern	63	0	0	0	
	A-028	Menstruationstassen – Nitrosamine, PAK, Weichmacher, mechanische Anforderungen, flüchtige Bestandteile	23	6	0	0	
	A-033	Lebensmittelkontaktmaterialien aus Polystyrol – Styrol	37	0	0	0	
	A-040	Gebrauchsgegenstände aus Melamin-Formaldehyd-Harz – Melamin, Formaldehyd	20	10	0	1	
GVO	A-914	Mais und Maisprodukte – GVO	45	0	0	0	
	A-917	Papaya – GVO	42	0	0	0	
Kinder-nährmit-tel	A-007	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, Kinderkekse – Kontaminanten, Rückstände, Mikrobiologie, Nährwertanalyse	75	60	0	1	
Kontami-nanten	A-008	Speisesalz – Schwermetalle, Mikroplastik (Monitoring)	75	(3)	(0)	(1)	
	A-019	Beikost, Kaffee, Obstsaft, Tomatenpaste – (alkylierte) Furane (Monitoring)	43	(0)	(0)	(0)	
	A-037	Mais und Maisezeugnisse – Mykotoxine	39	1	0	0	
	A-038	Mohnsamen, Backwaren mit Mohn – Opiumalkaloide, Cadmium	42	0	0	0	
	A-705	Verzehrsfertige Kartoffelprodukte aus Imbissständen, Restaurants mit Selbstbedienung – Acrylamid	61	0	0	0	
	A-902	Spinat, Salat, Rucola – Nitrat	105	2	0	0	X
kosmeti-sche Mit-tel	A-003	Nagelhärtungsmittel – Formaldehyd	30	6	0	0	
	A-013	Kosmetische Mittel zur Hautbemalung – Verkehrsfähigkeit	34	23	1	11	
	A-023	Kosmetischen Mittel mit der Angabe "ohne Konservierungsmittel" – Mikrobiologie, Konservierungsstoffe, Notifizierung	58	28	0	3	
	A-034	Nagellacke – Phenol (Monitoring)	70	(9)	(0)	(0)	
	A-041	Kosmetische Mittel auf Messen und Märkten – Verkehrsfähigkeit	27	15	1	1	
	A-044	Hydroalkoholische Leave-on Handhygieneprodukte – Ethanol, Propanol, Notifizierung, Kennzeichnung	44	3**	0	0	
Lebens-mittel-zusatz-stoffe, Aromen	A-001	Erfrischungsgetränke, Kirscharomen, pasteurisierte Karottensäfte, Baby-Karottenbrei – Benzol	46	0	0	0	
	A-006	Erzeugnisse aus weißen Gemüsesorten, Algenzubereitungen – Sulfite	75	6	0	0	
	A-015	Salzige, gewürzte Knabbererzeugnisse, Snacks – Safrol, Methyleugenol, Glutamat (Monitoring)	45	(0)	(0)	(0)	
	A-017	Aromen und Aromazubereitungen – Zusatzstoffe (Erhebungen)	21	2	0	0	
	A-020	Essbare Wursthüllen – Konservierungsstoffe, Farbstoffe	33	4	0	0	

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begutachtet	Proben beanstandet	gesundheits-schädlich	ungeeignet*	EU-Vor-gabe
	A-022	Gefärbte Feinback- und Süßwaren, Dekorationen, Verzierungen, Speiseeis und – grundstoffe – Farbstoffe	81	16	0	1	
NEM	A-950	Lebensmittel f. besondere med. Zwecke – Inhaltsstoffe, Mikrobiologie, Meldung	7	3	0	0	
NEM, kosm. Mittel	A-018	NEM, kosmetische Mittel – arzneimittelverdächtige Substanzen, Kennzeichnung	69***	17	0	0	
Pestizide	A-046	Sesamsamen, Gewürze aus Drittländern – Ethylenoxid	79	1	0	1	
	A-901	Diverse Lebensmittel – EU-Pestizidkontrollprogramm	191	10	1	5	X
	A-918	Diverse Lebensmittel – Nationales Pestizidkontrollprogramm	822	51	5	8	X
Radioaktivität	A-913	Rohmilch – Radioaktivität (Monitoring)	198	(0)	(0)	(0)	
Revisionen	A-027	Waren aus Feinkosttheken – System zur Überwachung des Mindesthaltbarkeitsdatums	74	12	0	3	
	A-600	Hochrisikobetriebe mit Zulassung – Eigenkontrolle	267	11	0	3	
Rückstände, Kontaminanten	A-024	Fette, Öle, fetthaltige Lebensmittel – MCPD-Ester, GE, TFA, Extraktionsmittel, flüchtige, arom. Kohlenwasserstoffe	74	0	0	0	
	A-900	Milch, Eier, Honig – Rückstandskontrollprogramm	747	1	0	0	X
	A-904	Diverse Lebensmittel – Dioxine, PCB, Chlorpestizide, PFAS (Monitoring)	37	(0)	(0)	(0)	
Rückstände, Mikrobio.	A-026	Milchshakes, Softeis – Mikrobiologie, QAV	103	39	6	2	
Spielzeug	A-005	Faschingskostüme – Sicherheit, Entflammbarkeit, Flammschutzmittel, Weichmacher	47	10	0	0	
	A-014	Spielzeugscooter – Sicherheit, Weichmacher, PAK	30	12	0	0	
	A-025	Begehbare Spielzeug – Sicherheit, Entflammbarkeit, Flammschutzmittel, Weichmacher	34	24	2	0	
	A-030	Babypuppen(sets) – Sicherheit, Flammschutzmittel, Weichmacher, PAK	64	15	0	0	
	A-035	Spielzeug-Kosmetiksets – Sicherheit, Inhaltsstoffe, Migration	40	38	0	0	
	A-042	Plüschspielzeughüllen – Sicherheit, Weichmacher, PAK, Speichelechtheit	30	4	0	0	
Trinkwasser	A-009	Trinkwasser – Organische Spurenstoffe (Monitoring)	264	(7)	(0)	(0)	
	A-010	Trinkwasser von Einzelversorgern und kleinen WVA – Mikrobiologie, chemische Parameter	195	27	0	26	
	A-016	Öffentliche Trinkwasserbrunnen – Mikrobiologie	305	6	0	6	

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eig-net*	EU-Vor-gabe
Zoono-sen	A-800	Rind- und Schweinefleisch – Antibiotika-resistente Keime (Monitoring)	679	(0)	(0)	(0)	X
	A-806	Verpackte belegte Brote und Weckerln – Pathogene Keime	75	1	0	1	
	A-807	Fertigteige – VTEC/STEC	48	2	2	0	
Zoono-sen, Kontami-nanten	A-803	Geräucherte Fische – PAK, Listerien	73	0	0	0	
	A-804	Fleischwaren von Direktvermarktern – PAK, Zusammensetzung, Nitrit, Nitrat, Listerien, VTEC/STEC	76	7	3	3	
Zoono-sen, Mikrobio-logie	A-031	Eiprodukte und deren Rohstoffe – Mikrobiologie, Eisäuren	35	0	0	0	
	A-700	Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur di-rekten Abgabe vor Ort – Mikrobiologie	1.296	100	3	17	
	A-701	verzehrsfertige Kebaps – Mikrobiologie	63	1	0	0	
	A-702	Stärkehaltige Speisen aus Alters-, Pflege-heimen, Krankenhäusern – Mikrobiologie	130	5	0	1	
	A-703	Belegte Brötchen, Partybrötchen – Mikro-biologie	75	4	0	0	
	A-704	Speisen aus Buschenschanken, Heurigen, Jausenstationen – Mikrobiologie	73	7	0	3	
	A-802	Durch Hitze haltbar gemachte Lebens-mittel in dicht schließenden Behältern – Mikrobiologie	88	47	0	0	
	A-805	Aufgeschnittene Melonen – Mikrobiologie	49	6	0	6	
Zoono-sen, Rück-stände	A-801	Garnelen, Krustentiere – Chloramphe-nicol, Nitrofurane, pathogene Keime, Vi-ren, antibiotikaresistente Keime, Sulfite	57	2	0	0	
Zoono-sen, Täu-schung	A-808	Geriebene Nüsse – pathogene Keime, Erdnussanteil	43	0	0	0	
Zusam-menset-zung	A-004	Schokolade von Kleinherstellern – Ver-kehrsfähigkeit	53	21	0	0	
	A-045	Honig – Herkunft, Echtheit (OPSON X)	20	8	0	0	X

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, kosmetische Mittel).

** Hier sind nur Beanstandungen nach dem LMSVG erfasst. Zusätzlich waren 21 Proben als Biozidprodukt zu klassifizieren. Diese Produkte wurden unzulässigerweise als kosmetische Mittel vertrieben.

*** Bei 52 Proben ist die Prüfung, ob sie dem Arzneimittelgesetz oder dem LMSVG unterliegen, noch nicht abgeschlossen. Diese Proben sind daher in den Tabellen 15 und 16 des Anhangs nicht enthalten.

4.3.1 Darstellung ausgewählter Schwerpunktthemen

4.3.1.1 Pestizidrückstände

Pestizide bzw. die darin enthaltenen Wirkstoffe müssen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln zugelassen werden. Vor der Zulassung werden die humantoxikologischen Eigenschaften, das Rückstandsverhalten, das Umweltverhalten und die Ökotoxikologie, die Wirksamkeit und Pflanzenverträglichkeit sowie die physikalisch-chemischen Eigenschaften eines Wirkstoffes 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. 2021 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Auberginen/Melanzani, Bananen, Brokkoli, Grapefruits, Hühnereier, Kulturpilze, Melonen, natives Olivenöl, Paprika, Rinderfett, Tafeltrauben und Weizenkörner sowie Getreidebeikost untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste Basmatireis aus Asien, Birnen, Erdbeeren, frische Feigen, Gurken, Hirse und Pseudogetreide, Kartoffeln/Erdäpfel, Melonen, Pangasius aus Asien, Pfirsiche, Nektarinen und Hybride, Tomaten, Zuchtpilze und ausgewählte Lebensmittel/Herkunft-Kombinationen mit Auffälligkeiten im RASFF der letzten 2 Jahre (Follow-Up).

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

Insgesamt wurden 1.798 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pestizidrückstände untersucht. 825 Proben (45,9 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 92 Proben (5,1 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet wurden. Somit haben 94,9 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte entsprochen. In 633 Proben (35,2 %) wurde mehr als eine Substanz quantifiziert. Die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 28 bzw. 22 Substanzen bei je einer Probe Rosinen, 24

bei einer Probe Tafeltrauben und 19 Substanzen bei einer Probe Erdbeeren.

Eine Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die Konsument:innen dar. Im Rahmen der lebensmittelrechtlichen Beurteilung durch Gutachter:innen wird geprüft, ob vom Verzehr des betroffenen Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Ob Produkte letztlich als gesundheitsschädlich oder als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet werden, hängt von der Höhe der Überschreitung und der durchschnittlichen Verzehrsmenge und Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionsabschätzung).

Wegen Pestiziden wurden sechs Proben (0,3 %; 2x Pangasius, 2x Gurken, 1x Birnen, 1x Tafeltrauben) als gesundheitsschädlich beurteilt und 26 Proben (1,4 %; 15x Reis, 4x Grapefruits, 2x Mandarinen, 1x Pangasius, 1x Melanzani, 1x Weinblätter, 1x Gewürznelken, 1x Johannisbrotkernmehl) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Ergebnisse zu den Untersuchungen auf Glyphosat und Ethylenoxid werden in den Kapiteln 4.3.1.15 und 4.3.1.16 näher beschrieben.

4.3.1.2 Trinkwasser

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser wird überwiegend in Form von SPA durchgeführt. Insgesamt wurden 881 Trinkwasserproben untersucht, davon 802 Planproben und 79 Verdachtsproben. 65 Proben (7,4 %) wurden beanstandet, davon 44 Planproben (5,5 % von 802 Proben) und 21 Verdachtsproben (26,6 % von 79 Proben). 54 Proben (6,1 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet und zehn Proben (1,1 %) entsprachen nicht der TrinkwasserVO.

Eine Verdachtsprobe (0,1 %) war wegen VTEC/STEC gesundheitsschädlich.

Im Rahmen von drei SPA wurden 764 Proben begutachtet:

Zur Überprüfung der Trinkwasserqualität von öffentlichen Trinkwasserentnahmestellen wurden bei städtischen Trinkwasserbrunnen in Wien bzw. vorwiegend bei Autobahnraststätten und Parkplätzen in den anderen Bundesländern 305 Proben mikrobiologisch untersucht. Sechs Proben (2,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (3x Enterokokken, 1x *E. coli*, 1x Enterokokken und *E. coli*, 1x Coliforme).

Im Rahmen einer Monitoringaktion wurden WVA überprüft, die möglicherweise durch Oberflächenwasser wie Uferfiltrate beeinflusst sind. 264 Proben wurden auf 51 Pestizide und deren Metaboliten, drei

Abwasserindikatoren und 20 per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) untersucht. Sieben Proben (2,7 %) wurden beanstandet: Sechs Proben (2,3 %) wegen Pestiziden bzw. deren Metaboliten und eine Probe (0,4 %) wegen PFAS.

Bei kleinen WVA (abgegebene Wassermenge max. 10 m³/Tag) zeigten sich in der Vergangenheit Probleme beim Einhalten der mikrobiologischen Qualität ihres Wassers. Deshalb wurden 195 Proben gemäß Mindestuntersuchungsumfang von Anhang II Teil A 2.3. der TrinkwasserVO mikrobiologisch und chemisch untersucht. 27 Proben (13,8 %) wurden beanstandet. Die Beanstandungsquote lag damit im gleichen Bereich wie in den Vorjahren. 22 Proben (11,3 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen und vier Proben (2,1 %) wegen ihres Nitrat- bzw. Nitritgehaltes für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Eine Probe (0,5 %) entsprach wegen *E. coli* nicht der TrinkwasserVO.

4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle wurden 93 Proben, darunter 87 Produkte aus oder mit Mais sowie 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.

Drei Proben (3,2 %) enthielten Spuren an GMO, deren Menge unter dem die Kennzeichnungspflicht auslösenden Wert von 0,9 % lag.

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 487 Proben, 467 Planproben und 20 Verdachtsproben, begutachtet. Von den Planproben wurden 245 Spielzeuge (52,5 %) im Rahmen von SPA auf spezielle Kriterien untersucht. 198 Proben (40,7 %), 179 Planproben (38,3 % der Planproben) und 19 Verdachtsproben (95,0 % der Verdachtsproben) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel sowie fehlende oder mangelhafte Konformitätsdokumente.

63 Proben (12,9 %) entsprachen wegen verschiedener Sicherheitsmängel sowie vereinzelt wegen erhöhter Gehalte an Blei, Zinn oder Nitrosaminen nicht der SpielzeugVO. Elf Spielzeuge (2,3 %) erfüllten

wegen zu hoher Gehalte an Phthalaten nicht die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH).

Zehn Proben (2,1 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (7x Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile, 1x Strangulationsgefahr, 1x Phthalate, 1x Chrom VI).

Ein Spielzeug (0,2 %) war gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet, da sich Farbe ablöste. 97 Proben (19,9 %) wurden wegen fehlender oder mangelhafter Konformitätsdokumente beanstandet. Sechs Spielzeug-Kosmetiksets (15,0 % von 40 Proben) entsprachen u. a. nicht den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel, da die Notifizierung fehlte.

4.3.1.5 Radioaktivität

Routinemäßig werden Lebensmittel im Rahmen verschiedener Programme auf Radioaktivität untersucht. Rohmilch dient dabei wegen ihrer flächendeckenden Erzeugung als genereller Indikator für die Kontamination von Lebensmitteln mit künstlichen Radionukliden und wird daher seit dem Reaktorunfall von Tschernobyl anhand ausgewählter Rohmilchtouren regelmäßig auf Cäsium-137 untersucht. Im Rahmen dieses Programmes wurden 198 Proben gemessen. Für Cäsium-137 in der Rohmilch ergab sich ein österreichweiter Durchschnittswert von 0,47 Becquerel/l. Dieser Wert entspricht 0,13 % 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. Im Jahr 2021 fanden keine Direktimporte von Lebensmitteln, die noch der Kontrolle unterliegen, aus Japan statt.

Nähere Informationen zu diesen Lebensmittelkontrollen sowie alle Untersuchungsergebnisse sind auf

der Homepage des BMSGPK zu finden ([Lebensmittel aus Japan](#)).

4.3.1.6 Lebensmittelkontaktmaterialien

Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sind in der Warengruppe 2001 „Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung)“ zusammengefasst. Die unterschiedlichen Produkte umfassen Geschirr, Küchenutensilien, Trinkbecher, Lebensmittelverpackungen (z. B. Konserven, Folien, Becher, Schalen, Verschlüsse und Wursthüllen) sowie Kaffee- und Teefilter. Die Kontrolle dieser Produkte umfasst verschiedene Aspekte wie ihre Zusammensetzung, eine mögliche Migration von Stoffen aus dem Kontaktmaterial ins Lebensmittel und die Eignung für die bestimmungsgemäße Verwendung. Weiters erfolgen Kontrollen der Kennzeichnung und der Täuschungseignung sowie die Überprüfungen von Belegen zur Sicherstellung der Konformität der Produkte (Konformitätserklärungen und zugehörige interne Dokumentation).

400 Proben wurden untersucht, davon waren 30 Verdachtsproben (7,5 %). Von den 370 Planproben wurden 231 (62,4 %) im Rahmen von SPA gezielt auf bestimmte Fragestellungen untersucht. 74 Proben (18,5 %), 61 Planproben (16,5 % von 370 Planproben) und 13 Verdachtsproben (43,3 % von 30 Verdachtsproben) wurden beanstandet.

Zwei Proben (0,5 %) wurden wegen ungeeigneter Materialbeschaffenheit als nicht sicher – für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet beurteilt. Acht Proben (2,0 %) wurden beanstandet, weil sie bei bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet waren, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen, sodass diese für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder wertgemindert sind (7x negative Beeinflussung der organoleptischen Eigenschaften 1x Abgabe von Beschichtungsmaterial).

37 Proben (9,3 %) wurden wegen fehlender oder mangelhafter Konformitätsdokumente beanstandet. 25 Proben (6,3 %) entsprachen (teilweise zusätzlich) 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.

Ergebnisse zu Importkontrollen von Lebensmittelkontaktmaterialien werden im Kapitel 4.7.1 näher beschrieben.

4.3.1.7 Kindernährmittel

Säuglinge und Kleinkinder stellen eine besonders sensible Gruppe mit besonderen Ernährungsanforderungen dar. Deshalb gelten strenge Vorschriften für die Zusammensetzung und die mikrobiologische Beschaffenheit dieser Produkte (z. B. Delegierte Verordnung (EU) Nr. 2016/127 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und hinsichtlich der Informationen, die bezüglich der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bereitzustellen sind; BeikostVO BGBl. II Nr. 133/1998). Neben der Überprüfung der mikrobiologischen Qualität und der Kennzeichnung werden Kindernährmittel routinemäßig auf Kontaminanten und ihre Zusammensetzung wie Schwermetalle, MCPD-Ester, PAK, Migration diverser Stoffe aus Verpackungen, Allergene, Nährstoffe und Vitamine analysiert. Zusätzlich werden spezielle Aspekte in Form von SPA untersucht.

Insgesamt wurden 217 Kindernährmittel untersucht, 83 Proben Säuglingsanfangs- oder Folgenahrung und 134 Proben Beikost. 89 Proben (41,0 %) wurden beanstandet. Zwei Proben (0,9 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x abweichender Geruch, 1x Ungeziefer). 86 Proben (39,6 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Eine Probe (0,5 %) entsprach aufgrund ihres Fettgehaltes nicht den Anforderungen der BeikostVO.

4.3.1.8 Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort

Die Herstellung von verzehrfertig zubereiteten Speisen zur direkten Abgabe vor Ort (Waren der Warengruppe 2202) erfordert die Einhaltung von speziellen Anforderungen an die Hygiene, um das Risiko für mikrobielle Kontaminationen zu reduzieren. Die Kontrolle dieser Produkte erfolgt im Rahmen von SPA. Spezielle Kontrollschwerpunkte werden zeitlich begrenzt durch jährlich wechselnde SPA überprüft. Die Überprüfung der Genusstauglichkeit (organoleptische und mikrobiologische Untersuchung) sowie der Kennzeichnung von verpackten Waren erfolgt während des gesamten Jahres. Die Proben werden vorwiegend in Einrichtungen der Gastronomie (Gasthäuser, Hotels, Pensionen, Kantinen, ...), in Alters- und Pflegeheimen, Wohnheimen, Krankenhäusern, Internaten, Schulen, Kindergärten, sowie Imbissständen, Restaurants mit Selbstbedienung und Einzelhandelsunternehmen wie Supermärkte entnommen.

Im Rahmen der ganzjährigen SPA (A-700) wurden 1.296 Proben untersucht und davon 100 Proben (7,7 %) beanstandet. Drei Proben (0,2 %) wurden

als gesundheitsschädlich beurteilt (2x *Bacillus cereus*, 1x *Listeria monocytogenes*) und 17 Proben (1,3 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 20 Proben (1,5 %) wurden wegen ihres Keimgehaltes und/ oder organoleptischer Mängel als wertgemindert beurteilt. Bei acht Proben (0,6 %) entsprach die Lagertemperatur nicht den Anforderungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004. Drei Proben (0,2 %) wurden wegen Verstößen gegen die AllergeninformationsVO und 49 Proben (3,8 %) wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

63 verzehrfertige Kebaps wurden mikrobiologisch auf Hygienekeime und pathogene Keime untersucht. Eine Probe (1,6 %) wurde wegen Staphylokokken als wertgemindert beurteilt. In fünf Proben (7,9 %) wurden Indikatorkeime als Hinweis auf mangelnde Hygienemaßnahmen nachgewiesen und Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienepraxis veranlasst.

Stärkehaltige fertig zubereitete Speisen (z. B. Reis, Teigwaren) stellen ein hohes mikrobiologisches Risiko dar. Bei unsachgemäßer Lagerung bzw. Warmhaltungsdauer können sich pathogene Keime vermehren, die teilweise auch gesundheitsschädliche Stoffwechselprodukte (Toxine) bilden können. 130 stärkehaltige Speisen aus Alters- und Pflegeheimen, Krankenhäusern, Kindergärten und Wohnheimen wurden mikrobiologisch untersucht, fünf Proben (3,8 %) wurden beanstandet. Eine Probe (0,8 %) war wegen *Bacillus cereus* für den menschlichen Verzehr ungeeignet und drei Proben (2,3 %) wurden als wertgemindert beurteilt. Eine Probe (0,8 %) enthielt eine erhöhte Menge an Staphylokokken und entsprach nicht den Anforderungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004.

In Buschenschanken, Heurigen und Jausenstationen wurden 73 selbst erzeugte, verzehrfertige Speisen wie z. B. Fleischgerichte, Aufstriche und Salate mikrobiologisch und organoleptisch untersucht. Sieben Proben (9,6 %) wurden beanstandet. Drei Proben (4,1 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet und vier Proben (5,5 %) wurden als wertgemindert beurteilt.

In einer weiteren SPA wurde der mikrobiologische Status von 75 Proben belegte Brötchen (offen und verpackt) überprüft. Vier Proben (5,3 %) wurden beanstandet (3x Kennzeichnungsmängel, 1x wertgemindert wegen Pseudomonaden).

Verzehrfertige Kartoffelprodukte wie Pommes frites und Bratkartoffeln wurden auf ihren Acrylamidgehalt überprüft. Die Proben wurden bei Imbissständen und Restaurants mit Selbstbedienung entnommen, wobei der Schwerpunkt auf Schihütten und Badebuffets gelegt wurde. Bei sieben von 61 Proben (11,5 %) war

der Richtwert für Acrylamid überschritten. In diesen Betrieben wurde eine Überprüfung der Minimierungsmaßnahmen zur Senkung des Acrylamidgehaltes veranlasst.

4.3.1.9 Milchshakes und Softeis

Milchshakes und Softeis sind Lebensmittel, die ein hohes Risiko für mikrobiologischen Verderb aufweisen. Besonderes Augenmerk ist daher auf ein wirksames Hygienekonzept und eine ausreichende Reinigung und Desinfektion der Apparaturen bei der Herstellung zu richten. Bei ungenügender Spülung können Reste von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zurückbleiben, die in höheren Konzentrationen zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen können.

Im Rahmen einer SPA wurden 103 Proben mikrobiologisch und auf Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände (quartäre Ammoniumverbindungen (QAV)) überprüft. Insgesamt wurden 13 Proben Softeis (24,5 % von 53 Proben) und 26 Milchshakes (52,0 % von 50 Proben) beanstandet. Neun Proben (8,7 %) waren wegen ihres Gehaltes an *Enterobacteriaceae* nicht verkehrsfähig. Bei 34 Proben (33,0 %) überschritt der Gehalt an QAV den gesetzlich festgelegten Höchstgehalt. Davon wurden sechs Milchshakes (12,0 % von 50 Proben) als gesundheitsschädlich und ein Milchshake (2,0 % von 50) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

4.3.1.10 Speisesalz

Speisesalz wird aus dem Meer oder durch bergmännischen Abbau gewonnen und kann daher durch Umweltbelastungen mit Schwermetallen kontaminiert sein. Das ubiquitäre Vorkommen von Mikroplastikteilchen zeigt sich auch in der Belastung von Speisesalz, wobei diese zusätzlich bei der Förderung, Verarbeitung und Verpackung sowie durch Abrieb aus vorbefüllten Salzmühlen in das Speisesalz gelangen können. Daher wurde Speisesalz aus den verschiedensten Weltregionen im Rahmen eines Monitorings auf Mikroplastik sowie auf Arsen, Blei, Cadmium und Quecksilber untersucht.

Es zeigte sich, dass keine der 75 Proben wegen Schwermetallen beanstandet werden musste.

19 der 20 auf Mikroplastik untersuchten Proben (95 %) enthielten Partikel von zehn verschiedenen Kunststoffarten im Größenbereich von 0,05 - 0,5 mm. In den 15 originalverpackten Proben wurden am häufigsten Polypropylen (PP), Polyethylen (PE) und Polyethylenterephthalat (PET) nachgewiesen.

Die fünf Proben aus vorbefüllten Salzmühlen waren signifikant höher mit Mikroplastik belastet. Diese

Teilchen bestanden vor allem aus Polycarbonat (PC), Polystyrol (PS) und Polypropylen (PP), den Materialien der Mahlwerke. Die Untersuchungen zeigten, dass ein großer Teil der Kontaminationen durch den Abrieb der Mahlwerke in das Salz gelangte. Zwei Proben wurden wegen dunkler Kunststoffteilchen, die beim Vermahlen entstanden, beanstandet. Eine Probe war wegen ihres starken Abriebs beim Vermahlen für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

4.3.1.11 Kosmetische Mittel

Zusätzlich zur routinemäßigen Kontrolle von kosmetischen Mitteln werden spezielle Untersuchungen in Form von SPA durchgeführt. Bei diesen SPA werden auch eine Überprüfung der Kennzeichnung und der Notifizierungsunterlagen vorgenommen. 280 Proben wurden im Rahmen von sieben SPA überprüft, 101 Proben (36,1 %) wurden beanstandet.

Formaldehyd ist als Karzinogen und Mutagen eingestuft, daher ist sein Einsatz in Nagelhärtungsmitteln verboten. Von 30 Nagelhärtungsmitteln wurde ein Produkt (3,3 %) wegen der Verwendung von Formaldehyd beanstandet. Fünf Proben (16,7 %) wurden wegen Werbung mit Selbstverständlichkeiten, Kennzeichnungsmängeln oder fehlender Notifizierung beanstandet.

34 Produkte zur Hautbemalung und Haarfärbung, die aus Drittländern importiert werden, wurden auf ihren mikrobiologischen Zustand und ihre Inhaltsstoffe untersucht. 23 von 34 Proben (67,6 %) wurden (größtenteils mehrfach) beanstandet, davon war bei elf Proben (32,4 %) die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit wegen mikrobieller Kontaminationen oder ihrer Inhaltsstoffe nicht gewährleistet. Eine Probe (2,9 %) war wegen ihrer Farbstoffe gesundheitsschädlich. Bei sieben Proben (20,6 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel und zwölf Produkte (35,3 %) waren nicht notifiziert. 13 Proben (38,2 %) wiesen irreführende Werbeaussagen auf und bei 16 Proben (47,1 %) war die Kennzeichnung mangelhaft.

Kosmetische Mittel ohne Konservierungsstoffe können gute Wachstumsbedingungen für Mikroorganismen bieten. Deshalb wurden 58 Proben mit der Angabe "ohne Konservierungsmittel" auf Konservierungsstoffe und mikrobiologisch untersucht. 28 Proben (48,3 %) wurden (teilweise mehrfach) beanstandet. Der Großteil der Beanstandungen war auf irreführende Werbeaussagen und Kennzeichnungsmängel zurückzuführen. Drei Proben (5,2 %) waren aufgrund ihrer mikrobiologischen Qualität für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

Phenol darf wegen seiner gesundheitsschädlichen Wirkungen in kosmetischen Mitteln nicht verwendet werden. 70 Nagellacke wurden geprüft, bei keiner Probe konnte Phenol nachgewiesen werden. Neun Proben (12,9 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Kosmetische Mittel, die auf Messen und Märkten verkauft werden, zeigten in der Vergangenheit regelmäßig hohe Beanstandungsquoten. 2021 wurden 27 Produkte überprüft, davon wurden 15 (55,6 %) (teilweise mehrfach) beanstandet. Der Großteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel und fehlende Notifizierungen zurückzuführen. Je ein Produkt (3,7 %) war wegen seiner Inhaltsstoffe gesundheitsschädlich bzw. für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

Im Zuge der Corona-Pandemie ist das Angebot an alkoholhaltigen Handhygieneprodukten stark gestiegen. Produkte mit ausschließlicher bzw. überwiegender biozider Wirkung und entsprechender Anpreisung dürfen nicht als kosmetische Mittel vermarktet werden und unterliegen nicht dem LMSVG. Im Rahmen einer SPA wurden 44 Produkte untersucht, von denen 30 aufgrund ihrer kosmetikspezifischen Kennzeichnung eindeutig als kosmetische Mittel vertrieben wurden. Von diesen 30 Produkten waren 21 (70,0 %) als Biozidprodukte zu klassifizieren und wurden unzulässigerweise als kosmetische Mittel in Verkehr gebracht. Drei der 30 (10,0 %) als kosmetische Mittel in Verkehr gebrachten Produkte wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Im Rahmen einer SPA wurden kosmetische Mittel und NEM auf arzneimittelverdächtige Substanzen überprüft. Produkte, die als illegale Arzneimittel am Markt sind, unterliegen nicht dem LMSVG. Nach erfolgter Prüfung auf arzneimittelverdächtige Substanzen durch die Medizinmarktaufsicht der AGES werden die Produkte, die dem LMSVG unterliegen, auf die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Regelungen kontrolliert. Zum Zeitpunkt der Erstellung des LMSB war die Überprüfung von 17 Produkten abgeschlossen, davon waren 16 als Arzneimittel einzustufen. Ein kosmetisches Mittel wurde wegen Phenol und Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

4.3.1.12 Nitrat in Salat und Spinat

Nitrat kann über die Wurzeln aus dem Boden aufgenommen und im Lebensmittel oder bei der Verdauung durch Bakterien oder Enzyme in Nitrit umgewandelt werden. Aus Nitrit können Nitrosamine gebildet werden, die sich in Tierversuchsstudien als krebserregend erwiesen haben. Weiters stört Nitrit den Sauerstofftransport durch die roten Blutkörperchen, was zu Sauerstoffmangel in den Geweben (Methämoglobinämie) führen kann.

Jährlich wird der Nitratgehalt von in Österreich angebautem Salat, Spinat und Rucola in einem eigenen Programm überwacht.

2021 wurden 105 Proben überprüft, zwei Proben frischer Spinat (5,3 % von 38 Proben) wurden wegen Überschreitung des Höchstgehaltes beanstandet. Bei Eisberg- und Häuptelsalat, Rucola und tiefgekühltem Spinat entsprachen alle Nitratgehalte den gesetzlichen Vorschriften. Wie in den Vorjahren zeigte sich, dass Beanstandungen vorwiegend bei frischem Spinat, der zu Beginn oder am Ende der Vegetationsperiode (wenn die Temperaturen niedriger sind und die Sonnenscheindauer kürzer ist) geerntet wurde, vorkommen.

4.3.1.13 Mohnsamen für Lebensmittel

Mohnsamen für die Lebensmittelherstellung werden aus Schlafmohn (*Papaver somniferum* L.) gewonnen und vor allem für Süßspeisen, Kleingebäck und die Herstellung von Speiseöl verwendet. Mohnsamen enthalten narkotisierende Opiumalkaloide wie Morphin und Codein, deren Gehalt in der Regel sehr gering und gesundheitlich unbedenklich ist. Aus dem Boden kann Schlafmohn das Schwermetall Cadmium anreichern, das bei dauerhaft hoher Aufnahme zu Nieren- und Knochenschädigungen führen kann. Zum Schutz der Gesundheit wurden in der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln Höchstgehalte für Cadmium und Opiumalkaloide festgelegt, die aber erst im Laufe des Jahres 2022 angewendet werden können.

Im Rahmen einer SPA wurden 42 Proben Mohnsamen und Backwaren mit Mohnfülle überprüft, ob sie die, zum Zeitpunkt der Probenziehung noch nicht anwendbaren, Höchstgehalte für Opiumalkaloide und Cadmium bereits einhalten. Bei zwei Proben Mohnsamen wurden die zukünftig anwendbaren Höchstgehalte für Cadmium überschritten und bei zwei Proben Mohnsamen lag der Cadmiumgehalt über den Aktionswerten des Österreichischen Lebensmittelbuches. Bei einer Backware mit Mohnfülle lag der Gehalt an Opiumalkaloiden im Bereich des zukünftigen Höchstgehaltes.

4.3.1.14 Lebensmittelzusatzstoffe

Lebensmittelzusatzstoffe sind Stoffe, die in der Regel nicht selbst als Lebensmittel verzehrt, sondern einem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt werden. Die amtliche Kontrolle wird überwiegend in Form von SPA durchgeführt. Die Ergebnisse dienen auch der Kontrolldatenerhebung im Rahmen des verpflichtenden EU-Monitorings.

Benzol ist ein krebserregender und keimzellschädigender Umweltschadstoff, der als Verunreinigung in Trinkwasser und Lebensmitteln vorkommen kann. Es besteht der Verdacht, dass sich Benzol in nichtalkoholischen Erfrischungsgetränken in Gegenwart von Ascorbinsäure aus dem Konservierungsstoff Benzoesäure in geringen Mengen bilden könnte. Weiters gibt es Hinweise darauf, dass Benzol auch in Kirscharomen und in pasteurisiertem Karottensaft und Baby-Karottenbrei entstehen könnte. Im Rahmen einer SPA wurde diesen Verdachtsmomenten nachgegangen und der Benzolgehalt in 46 Proben untersucht. Aus den Ergebnissen war kein signifikanter Einfluss der Anwesenheit von Ascorbinsäure oder Benzoesäure auf die Bildung von Benzol ableitbar. Der Benzolgehalt war bei allen Proben sehr niedrig, sodass von keinem nennenswerten Risiko für die Gesundheit auszugehen ist.

In weißem Gemüse (gefroren oder in verarbeitetem Zustand wie z. B. getrocknet, in Essig, Öl oder Lake, als Konserve) und Algenzubereitungen wurde überprüft, ob die gesetzlichen Regelungen für die Konservierungsstoffe Schwefeldioxid und Sulfite eingehalten werden. 75 Proben wurden untersucht und bei einer Probe (1,3 %) war die gesetzlich festgelegte Höchstmenge überschritten. Bei vier Proben (5,3 %) war der Konservierungsstoff nicht im Zutatenverzeichnis angeführt.

Aufgrund der Würzung und des Zusatzes von Geschmacksverstärkern und Hefeextrakten enthalten salzige, gewürzte Knabbererzeugnisse und Snacks nennenswerte Mengen an Kräuter- und Gewürzinhaltsstoffen sowie freie Glutaminsäure bzw. deren Salze. Im Rahmen eines Monitorings wurden 45 Proben auf die potentiell karzinogenen Gewürzinhaltsstoffe Safrol und Methyleugenol sowie auf Glutaminsäure untersucht. Alle Proben entsprachen den gesetzlichen Vorschriften.

Aromen und Aromazubereitungen werden in und auf Lebensmitteln verwendet, um diesen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern. Sie können neben den Aromabestandteilen auch Trägerstoffe, Zusatzstoffe und andere Lebensmittelzutaten enthalten. Bei einer SPA wurde die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Aromen und Aromazubereitungen erhoben und der korrekte Einsatz und die Kennzeichnung dieser Zusatzstoffe in Aromen geprüft. Zwei von 21 Produkten (9,5 %) wurden beanstandet.

Künstliche essbare Wursthüllen bestehen zumeist aus Rinderkollagen mit weiteren Zutaten und Zusatzstoffen. Im Rahmen einer SPA wurden 33 Proben auf Konservierungsstoffe und Farbstoffe in essbaren Wursthüllen untersucht. Eine Probe (3,0 %) wurde

wegen nicht deklarerter Konservierungsstoffe beanstandet. Drei Proben (9,1 %) wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

Eine SPA 2018 zeigte, dass die Kennzeichnung bei gefärbten Lebensmitteln oft mangelhaft war und die Verwendungsbedingungen für Farbstoffe nicht immer eingehalten wurden. Daher wurden diese Kriterien 2021 in einer weiteren SPA bei 81 gefärbten Lebensmitteln wie Feinbackwaren, Süßwaren, Speiseeis oder Dekorationen überprüft. Bei vier Proben (4,9 %) entsprach die Verwendung der Lebensmittel Farbstoffe nicht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Bei elf Proben (13,6 %) fehlte der verpflichtende Warnhinweis in Bezug auf Azofarbstoffe und sechs Proben (7,4 %) wiesen andere Kennzeichnungsmängel auf. Insgesamt wurden 16 der 81 Proben (19,8 %) (teilweise mehrfach) beanstandet. Die Beanstandungsquote hat sich damit im Vergleich zu 2018 (52,5 %) deutlich verringert.

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Kinderkeksen wurde auf Basis der Zutatenlisten der Produkte erhoben. Bei elf von 35 Proben Säuglingsanfangsnahrung wurden keine Zusatzstoffe verwendet. Bei elf Proben wurde ein Zusatzstoff und bei 13 Proben wurden zwei Zusatzstoffe, vorwiegend Emulgatoren und Antioxidationsmittel, eingesetzt. Von 22 Folgenahrungen waren neun frei von Zusatzstoffen, sieben enthielten einen und sechs Proben zwei Zusatzstoffe (vorwiegend Emulgatoren und Antioxidationsmittel). Bei den Kinderkeksen enthielten acht von 18 Proben keine und drei Proben einen Zusatzstoff. Sieben Proben enthielten zwischen zwei und vier Zusatzstoffe, wobei bei den Kinderkeksen Backtriebmittel und Emulgatoren zum Einsatz kamen. Die Daten dienen für toxikologische Sicherheitsbewertungen durch die EFSA.

4.3.1.15 Glyphosat

Glyphosat ist seit vielen Jahren in einer Reihe von in Österreich und auch weltweit zugelassenen Unkrautbekämpfungsmitteln (Totalherbizid) als Wirkstoff enthalten. Die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC), eine Unterorganisation der Weltgesundheitsorganisation (WHO), stufte Glyphosat 2015 als „wahrscheinlich krebserregend“ für den Menschen ein. Im November 2017 ist die Wiedergenehmigung des Wirkstoffes Glyphosat dennoch auf europäischer Ebene für fünf Jahre auf Basis von wissenschaftlichen Stellungnahmen der europäischen Risikobewertungs- und Gefahreinstufungsbehörden erfolgt.

In Österreich werden Lebensmittel routinemäßig auf Glyphosat und seine Abbauprodukte Aminomethyl-

phosphonsäure (AMPA) und N-Acetyl-Glyphosat untersucht. Im Jahr 2021 wurden insgesamt 676 Proben untersucht, darunter waren 214 Proben (31,7 %) aus biologischer Produktion. Die Proben stammten vorwiegend aus den Produktgruppen Gemüse (386 Proben), Obst (77 Proben), Getreide (74 Proben), Pilze (45 Proben), Honig (39 Proben), Ölsaaten (28 Proben) und Getreidebeikost (10 Proben). 38 Proben (5,6 %) enthielten Glyphosat und/oder dessen Abbauprodukte in bestimmbareren Mengen. In keiner Probe wurde der gesetzliche Rückstandshöchstgehalt für Glyphosat überschritten. Bei zwei Proben aus biologischem Anbau (0,9 % von 214 Proben) wurden Spuren von Glyphosat oder dessen Abbauprodukten gefunden und eine Ursachenabklärung durch die zuständigen Behörden veranlasst.

4.3.1.16 Ethylenoxid

Ethylenoxid ist ein farbloses Gas, das als genotoxisches Kanzerogen eingestuft wird. In der EU besteht ein Anwendungsverbot für Ethylenoxid im Pflanzenschutz oder als Desinfektionsmittel mit Lebensmittelkontakt. Seit Herbst 2020 gibt es vermehrt Meldungen im RASFF über Rückstände des Metaboliten 2-Chlorethanol, in den Ethylenoxid in/auf Lebensmitteln praktisch vollständig umgewandelt wird.

2021 wurden insgesamt 187 Proben auf Ethylenoxid und 2-Chlorethanol untersucht, darunter waren 58 Proben (31,0 %) aus biologischer Produktion. Vorwiegend wurden Lebensmittelzusatzstoffe (60 Proben), Kerne und Samen (59 Proben) sowie Gewürze (51 Proben) kontrolliert. In 29 Proben (15,5 %) wurde 2-Chlorethanol nachgewiesen. Zwei Proben (1,1 %; 1x Gewürznelken, 1x Johannisbrotkernmehl) überschritten die gesetzlichen Höchstgehalte und wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Bei vier Proben aus biologischem Anbau (6,9 % von 58 Proben) wurden Spuren von 2-Chlorethanol gefunden und eine Ursachenabklärung durch die zuständigen Behörden veranlasst.

4.3.1.17 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 Deriva-

ten aus, denen besonders im Getreide- und Maisanbau eine große Bedeutung zukommt. 113 Proben, darunter 60 Proben Bier und 48 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse wurden auf diese Substanzen untersucht. Bei einer Probe Popcorn-Mais wurde der Höchstgehalt überschritten und bei einer Probe Maisgrieß lag der Gehalt an Deoxynivalenol im Bereich des Höchstgehaltes. Alle anderen Proben waren unauffällig.

Fumonisine gehören wie Deoxynivalenol zu den Fusarientoxinen und kommen vorwiegend auf Mais vor. Der Gehalt an Fumonisin wurde bei 114 Proben, darunter 60 Proben Bier und 49 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse bestimmt. Bei allen Proben entsprach der Gehalt an Fumonisin den gesetzlichen Bestimmungen.

Zearalenon ist ebenfalls ein Mykotoxin, das von Fusarienpilzen gebildet wird und überwiegend in Mais und Maisprodukten, aber auch in Getreide und Getreideerzeugnissen zu finden ist. 127 Proben, vorwiegend Bier (60 Proben), Getreide- und Maisprodukte (48 Proben) sowie Maiskeimöle (14 Proben), wurden überprüft. Bei keiner Probe wurden die gesetzlichen Höchstgehalte überschritten.

Das Mykotoxin T-2 Toxin und sein Metabolit HT-2 Toxin sind weitere Substanzen, die zur Gruppe der Fusarientoxine gezählt werden. Sie werden vor allem in Getreide und Getreideerzeugnissen gefunden. Richtwerte für diese Substanzen sind in der Empfehlung (EU) 2013/165 festgelegt. 113 Proben, darunter 60 Proben Bier und 48 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse, wurden untersucht. Bei einer Einzelpackung Popcorn-Mais wurde ein erhöhter Gehalt gemessen.

Aflatoxine werden von Schimmelpilzen der Gattung *Aspergillus* gebildet und sind besonders in Regionen mit warmem und feuchtem Klima anzutreffen. Unter den bekannten Aflatoxinen hat Aflatoxin B1 die höchste Toxizität und wurde von der International Agency for Research on Cancer (IARC) in die Gruppe 1 „krebserregend für Menschen“ („carcinogenic to humans“) eingestuft. 172 Proben wurden auf Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 untersucht, vorwiegend Bier (60 Proben), Getreide und Getreideerzeugnisse (52 Proben), Schalenfrüchte (23 Proben), Brot und Backwaren (14 Proben) und Trockenobst (13 Proben). Bei zwei Proben getrocknete Feigen und einer Probe Pistazien lag der Gehalt an Aflatoxin B1 bzw. der Summe an B1, B2, G1 und G2 über dem festgelegten Höchstgehalt.

Aflatoxin M1 ist der Hauptmetabolit von Aflatoxin B1 und kann in der Milch vorkommen, wenn an die Tiere mit Aflatoxinen kontaminiertes Futter verfüttert wird.

157 Milchproben wurden überprüft, Aflatoxin M1 war in einer Probe in Spuren nachweisbar.

Ochratoxin A wird von verschiedenen Schimmelpilzarten der Gattungen *Penicillium* und *Aspergillus* gebildet und entsteht meistens bei der Lagerung. Es wirkt beim Menschen nieren- und leberschädigend und wurde 2020 von der EFSA als genotoxisches Kanzerogen eingestuft. 137 Proben wurden auf Ochratoxin A überprüft, vorwiegend Bier (62 Proben), Getreide und Getreideerzeugnisse (50 Proben), Brot und Backwaren (sechs Proben) und Fruchtsäfte (fünf Proben). Eine Probe Reis überschritt den Höchstgehalt für Ochratoxin A.

Patulin wird von Schimmelpilzen, vorwiegend der Gattungen *Penicillium* und *Aspergillus*, gebildet. Insbesondere beim Verderb von Früchten entsteht Patulin und am häufigsten sind Äpfel und Apfelsaft betroffen. Patulin gilt als Nervengift und kann auch zu Erbrechen und Verdauungsstörungen führen. Es wurde als genotoxisch eingestuft. 96 Proben (78x Fruchtsaft, 10x Beikost mit Obst und 8x Obsterzeugnis) wurden überprüft. Bei allen Proben entsprach der Patulingehalt den gesetzlichen Vorschriften.

4.3.1.18 Umweltkontaminanten

Regelmäßig werden in Österreich Lebensmittel auf Rückstände von Umweltkontaminanten untersucht. 2021 wurden tierische Lebensmittel (Fleisch, Fische, Milch, Eier) und pflanzliche Öle aus ausgewählten Standorten in Österreich auf Dioxine, polychlorierte Biphenyle (PCB), Chlorpestizide und PFAS kontrolliert. Teilweise ist die Verwendung dieser Stoffe seit vielen Jahren verboten. Sie sind jedoch schwer abbaubar und daher in der Umwelt weit verbreitet.

37 Proben wurden auf Dioxine, PCB und Chlorpestizide untersucht, zehn Proben zusätzlich auf PFAS. Bei keiner der Untersuchungen wurden auffällige Ergebnisse erhalten.

4.3.1.19 MCPD, MCPD-Ester und Glycidyl-Fettsäureester (GE)

Freies MCPD (3- und 2-Monochlorpropandiol) und deren Ester sowie GE sind Prozesskontaminanten, die vor allem bei der Raffination von pflanzlichen Fetten und Ölen entstehen. Dabei werden pflanzliche Fette und Öle hoch erhitzt, um unangenehme und bittere Geruchs- und Geschmacksstoffe zu entfernen. Die Ester werden bei der Verdauung in die freien MCPD bzw. Glycidol gespalten. Glycidol gilt als genotoxischer und kanzerogener Stoff und 3-MCPD ist möglicherweise krebserregend für den Menschen. Für 2-MCPD sind die Auswirkungen auf den Organismus noch nicht ausreichend untersucht. Höchstgehalte für GE und 3-MCPD sind in der VO (EG)

Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt.

Insgesamt 204 Proben wurden auf ihre Gehalte an freiem MCPD, MCPD-Ester und GE überprüft, vorwiegend Kindernährmittel (89 Proben), pflanzliche Fette und Öle (64 Proben), Dauerbackwaren (16 Proben), Suppen (neun Proben) und NEM (sieben Proben). Bei einer Probe Speisefett war der gesetzlich festgesetzte Höchstgehalt für 3-MCPD überschritten.

4.3.1.20 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.

422 Proben wurden auf PAK untersucht, vorwiegend Fette und Öle (137 Proben), Fischerzeugnisse (81 Proben), Fleischerzeugnisse (74 Proben), Kakaoerzeugnisse (68 Proben) und Gebrauchsgegenstände (48 Proben). Acht Fleischerzeugnisse wurden wegen ihres PAK-Gehaltes beanstandet und als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.3.1.21 Feinkosttheken

In Feinkosttheken werden verschiedene Lebensmittel wie Pökel- und Wurstwaren oder Käse aufgeschnitten, in kleinere Einheiten verpackt, etikettiert und in Selbstbedienung angeboten. Selbst zubereitete Lebensmittel wie Knödel, Aufstriche oder Feinkostsalate werden portioniert, verpackt, mehrere Tage im Kühlraum gelagert und eventuell danach vor dem Verkauf tiefgefroren. Da es sich bei diesen Waren um leicht verderbliche Lebensmittel handelt, ist die Angabe eines geeigneten Mindesthaltbarkeitsdatums umso wichtiger.

In einer SPA wurden 77 Feinkosttheken überprüft, ob sie ein System etabliert haben, das die Genusstauglichkeit der Produkte sicherstellt und die Zuordnung der Mindesthaltbarkeitsdaten nachvollziehen lässt. 66 der 77 Betriebe (85,7 %) haben zumindest in Teilen Rückverfolgbarkeitssysteme implementiert, deren Praxistauglichkeit jedoch häufig nicht ausreichend ist. Dieses Ergebnis wurde auch bei der Untersuchung von Proben aus denselben Feinkosttheken

bestätigt. Von 74 Proben wurden neun Proben (12,2 %) wegen mikrobieller oder organoleptischer Mängel beanstandet. Davon waren drei Proben (4,1 %) für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Drei Proben (4,1 %) wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

4.3.1.22 Antibiotikaresistente Keime

Alle zwei Jahre werden im Rahmen der EU-weiten Überwachung und Meldung von Antibiotikaresistenzen bei zoonotischen und kommensalen Bakterien Rind- und Schweinefleisch auf *E. coli*, die Beta-Laktamasen mit breitem Wirkungsspektrum (ESBL), AmpC-Beta-Laktamasen (AmpC) oder Carbapenemasen bilden, untersucht. Proben, die die Kriterien des EU-weiten Überwachungsprogramms erfüllen, werden auch an die EK für eine europaweite Analyse von Antibiotikaresistenzen gemeldet. 2021 wurden in 38 von 679 Proben (5,6 %) ESBL-/ AmpC-bildende *E. coli* nachgewiesen. Carbapenemase-bildende *E. coli* wurden in keiner Probe gefunden. Im Vergleich zu den Untersuchungen 2017 und 2019 war der Anteil an Rind- und Schweinefleisch mit ESBL-/ AmpC-bildenden *E. coli* 2021 deutlich niedriger (2017: 13,1 %, 2019: 11,5 %, 2021: 5,6 %).

4.3.1.23 Zoonosen

Zoonosen sind Infektionen oder Krankheiten, die direkt oder indirekt zwischen Tier und Mensch übertragen werden können, z. B. durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel. Mit der Überwachung von Zoonosen werden laufend Daten zum Auftreten von Zoonoseerregern entlang der gesamten Lebensmittelkette gewonnen, von der Umwelt, über die Veterinärmedizin und die Lebensmittelproduktion bis zu den Konsument:innen. Lebensmittel werden in Österreich auf Zoonoseerreger im Rahmen der Routinekontrollen und bei SPA überprüft. Auf Grund dieser Zahlen und Fakten können letztendlich gezielt Maßnahmen getroffen werden, um Übertragungsketten dieser Erreger zu unterbrechen. Die Daten werden an die EFSA gemeldet, die in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) jährlich die [Nationalen Zoonosen-Länderberichte](#) der EU veröffentlicht. Informationen zu den überwachungspflichtigen Zoonosen sind auch auf der Homepage der AGES zu finden ([Zoonosenberichte](#)), wo auch die exakten Zahlen laufend aktualisiert werden.

2021 wurden mehr als 5.700 Lebensmittelproben auf Salmonellen untersucht, vorwiegend verzehrfertige Lebensmittel (WG 2202; ca. 1.700 Proben), Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 1.300 Proben), Milch und Milchprodukte (ca. 1.000 Proben), Speiseeis (ca. 650 Proben), Backwaren (ca. 250 Proben), Obst und

Gemüse (ca. 200 Proben), Eier (ca. 200 Proben), Kindernährmittel (ca. 120 Proben), Gewürze (ca. 100 Proben) sowie Fische und Fischerzeugnisse (ca. 70 Proben). Salmonellen wurden vorwiegend in Fleisch und Fleischzubereitungen von Geflügel nachgewiesen (60 Salmonella-Isolate), darunter 2x *Salmonella Enteritidis* und 2x *Salmonella Typhimurium*. Am häufigsten wurde *Salmonella Infantis* (40x) isoliert, davon 18x in frischem Hühnerfleisch. Wegen Salmonellen waren sieben Proben gesundheitsschädlich (3x verzehrfertiges Lebensmittel, 2x Wildbreterzeugnis, je 1x Speiseeis bzw. Gewürzmischung). 27 Proben rohes Geflügelfleisch bzw. rohe Geflügelfleischzubereitung wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Campylobacter wurden in ca. 300 Lebensmittelproben untersucht, vorwiegend in Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 170 Proben), verzehrfertigen Lebensmitteln (WG 2202; ca. 80 Proben) sowie Rohmilch (ca. 10 Proben). In 97 Proben wurden *Campylobacter* nachgewiesen, fast ausschließlich in frischem Geflügelfleisch. Wegen *Campylobacter* wurden zwölf Proben, alle rohes Geflügelfleisch, als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Ca. 3.800 Lebensmittelproben wurden auf Listerien überprüft, vorwiegend verzehrfertige Lebensmittel (WG 2202; ca. 1.300 Proben), Milch und Milchprodukte (ca. 800 Proben), Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 800 Proben), Backwaren (ca. 230 Proben), Fische und Fischerzeugnisse (ca. 200 Proben), Speiseeis (ca. 170 Proben), Obst und Gemüse (ca. 150 Proben), verpackte Fertiggerichte (WG 2001; ca. 150 Proben). In 88 Proben wurden humanpathogene *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Wegen Listerien waren zehn Proben gesundheitsschädlich (6x Käse, 2x Fleischprodukt, 2x verzehrfertiges Lebensmittel). 24 Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (17 Fleischprodukte, drei Fischerzeugnisse, drei verzehrfertige Lebensmittel, ein Käse).

VTEC/STEC wurden in ca. 1.100 Lebensmittelproben untersucht, vorwiegend in Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 600 Proben), in Milch und Milchprodukten (ca. 220 Proben) sowie verzehrfertigen Lebensmitteln (ca. 80 Proben). In 25 Proben wurden VTEC/STEC nachgewiesen, darunter 10x in frischem

Wildbret. Zehn Proben waren gesundheitsschädlich (6x Fleischerzeugnis, 2x Wildbreterzeugnis, 1x Mehl, 1x Trinkwasser). Sechs Proben (3x frisches Fleisch, 2x frisches Wildbret, 1x Fleischerzeugnis) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

4.3.1.24 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.

Schwarz- und Grüntee wurden auf Aluminium untersucht. Die mittleren Gehalte lagen bei 109 mg/100 g (Schwarztee) und 147 mg/100 g (Grüntee). Die Sicherheitsbewertung des Grüntees mit dem Maximalgehalt von 206 mg/100 g ergab eine Ausschöpfung der tolerierbaren wöchentlichen Aufnahme (TWI) von 40 %.

Um Daten über die Belastung von Bier mit Mykotoxinen zu erhalten, wurden 59 Proben mit einer Multimethode auf 20 verschiedene Mykotoxine untersucht. Keine Probe war zu beanstanden und ein Gesundheitsrisiko durch Mykotoxine war nicht ableitbar.

Zur Datensammlung für diverse Elemente wurden Sojaprobe aus Österreich auf Arsen, Barium, Beryllium, Blei, Cadmium, Calcium, Chrom, Eisen, Iod, Kalium, Kobalt, Kupfer, Magnesium, Mangan, Natrium, Molybdän, Nickel, Phosphor, Selen, Strontium, Thallium, Vanadium, Zink und Tropanalkaloide untersucht. Die Werte werden für die Erstellung von Risikobewertungen bzw. zur Festsetzung von Höchstgehalten benötigt.

In 32 Fleisch- und Wildfleischkonserven wurden die Gehalte an Arsen, Blei, Cadmium, Kupfer, Quecksilber und Zinn bestimmt. Keine Probe war zu beanstanden. Die niedrige, aber konstante Belastung der Proben lässt eine weitere Beobachtung dieser potentiell toxischen Substanzen notwendig erscheinen.

18 Erzeugnisse aus Hirse, Mais und Buchweizen wurden auf Tropanalkaloide, für den Menschen giftige Pflanzeninhaltsstoffe, untersucht. Die Gehalte waren sehr niedrig und ein Gesundheitsrisiko war aus den Ergebnissen nicht ableitbar.

4.4 Proben aus biologischer Produktion

Lebensmittel aus biologischer Produktion unterliegen grundsätzlich allen Rechtsvorschriften, die auch für konventionell hergestellte Lebensmittel gelten. Zusätzlich gelten aufgrund bestimmter allgemeiner und

spezifischer Grundsätze wie dem Verbot der Verwendung von GVO oder ionisierender Strahlung oder Beschränkungen bei der Verwendung externer Produk-

tionsmittel (z. B. Pflanzenschutzmittel) und von Zusatzstoffen für biologische Lebensmittel spezielle Anforderungen. Auch die Kennzeichnung der Produkte unterliegt spezifischen Regelungen. Im Wesentlichen

sind die 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	2.617	2.431	186
beanstandete Proben	411	370	41
beanstandete Proben in %	15,7	15,2	22,0
Beanstandungsgründe			
gesundheitsschädlich	6	1	5
ungeeignet	58	36	22
Zusammensetzung	27	24	3
davon Zusammensetzung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	8	8	0
Kennzeichnung / Irreführung	312	301	11
davon Kennzeichnung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	27	25	2
andere	38	33	5

Ca. 82 % der Proben stammten aus den elf WG 01 (Fleisch, Fleischzubereitungen), 03 (Milch, Milchprodukte), 04 (Geflügel, Geflügelprodukte), 05 (Fette, Öle), 06 (Getreide, Getreideprodukte), 07 (Brot, Backwaren), 08 (Zucker, Honig), 11 (Obst, Gemüse), 14 (Kaffee, Tee), 18 (Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen) und 23 (Eier und Eiprodukte). Die Beanstandungsquote aller Bioprodukte betrug 15,7 % (411 von 2.617 Proben). Bei den Verdachtsproben wurden deutlich mehr Proben beanstandet (22,0 %; 41 von 186 Proben) als bei den Planproben (15,2 %; 370 von 2.431 Proben).

Sechs Proben (0,2 %) waren gesundheitsschädlich: 1x Pökelware wegen PAK, 1x Salat wegen *Bacillus cereus*, 1x Sonnencreme wegen zu geringen Lichtschutzfaktors und 1x Milchprodukt und 2x Brot wegen Verletzungsgefahr durch Fremdkörper.

Bei acht Proben (0,3 %) wurde die Zusammensetzung wegen Verstoßes gegen die Bestimmungen der

VO (EG) Nr. 834/2007 beanstandet: Drei Fleischerzeugnisse wegen zu hohem Gehalte an Nitrat und ein Haferdrink wegen unzulässiger Anreicherung mit Calcium. Je zwei Lebensmittelzusatzstoffe bzw. Getreideproben wurden wegen Pestiziden beanstandet. Bei den beiden Getreideproben waren auch die gesetzlichen Höchstgehalte für Pestizidrückstände gemäß VO (EG) 396/2005, die auch für konventionelle Ware gültig sind, überschritten. Bei 33 Proben (1,3 %) wurde auf Rückstände von unerlaubten chemisch-synthetischen Pestiziden hingewiesen und eine Ursachenabklärung durch die zuständigen Behörden und Bio-Kontrollstellen veranlasst.

Bei 27 Proben (1,0 %) entsprach die Kennzeichnung nicht den Kennzeichnungsbestimmungen für biologische Erzeugnisse gemäß der VO (EG) Nr. 834/2007 und ihren Durchführungsvorschriften.

4.5 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln

Nach den Vorgaben der Richtlinie 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 Analy-

sen 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 Amtstierärzt:innen) 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 BMSGPK 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 8.777 Proben im Rahmen des Rückstandsmonitorings gezogen.

In 36 Proben (0,4 %) wurden Rückstände nachgewiesen. In der Muskelprobe eines Schweines wurde die Substanz Chloramphenicol nachgewiesen. In vier Muskelproben von Truthähnen wurde Ketoprofen nachgewiesen, wobei in einer Probe zusätzlich Metamizol nachgewiesen wurde. In der Blutprobe eines Kalbes wurde Naproxen und in der Muskelprobe eines Pferdes Diclofenac nachgewiesen. Im Harn von

fünf Lämmern wurden 17 α -19-Nortestosteron (zwei Proben) bzw. 17 β -Boldenon (drei Proben) nachgewiesen. In der Harnprobe eines Schweines wurden 17 β -Testosteron und 17 β -Boldenon und in der Harnprobe eines Kalbes Chlormadinon und Melengestrol nachgewiesen. In vier Muskelproben von Wildtieren sowie einer Nierenprobe eines Kalbes wurde das Schwermetall Blei nachgewiesen. Kupfer wurde in Leberproben von zwölf Schweinen und vier Rindern nachgewiesen; bei einem Rind wurde der Höchstwert von Kupfer im Muskel überschritten.

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

4.5.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 341 Milchproben (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 221 Proben von Eiern und 185 Honigproben überprüft.

In einer Honigprobe (0,5 % von 185 Honigproben) wurde der Höchstgehalt von Blei überschritten.

4.6 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen

646.170 Rinder wurden geschlachtet und untersucht, 2.009 Schlachtkörper (0,3 %) wurden für genussuntauglich befunden. 419 Pferde und andere Einhufer wurden geschlachtet und untersucht, ein Schlachtkörper (0,2%) wurde für genussuntauglich befunden. Von 5.115.428 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 10.153 genussuntauglich (0,2 %), von 167.387 Schafen 63 (0,04%). Ziegen wurden 10.896 geschlachtet und untersucht, 442 Schlachtkörper (4,1 %) waren genussuntauglich. 1.298.866 Puten und 100.981.459 Hühner wurden untersucht, 8.489 Puten (0,7 %) und 1.576.449 Hühner (1,6 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen Tierärzt:innen durchgeführt. Von 98.390 Stück Wild wurden 776 (0,8 %) als genussuntauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 34.420 besonders geschulten Jäger:innen durchgeführt.

Alle 5.115.428 geschlachteten Schweine und 419 Einhufer wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde.

4.7 Importkontrollen

4.7.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 183 Sendungen nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten wurden 37 beprobt. Eine Sendung Pistazien und eine Sendung Feigen aus der Türkei wiesen erhöhte Aflatoxingehalte auf. Diese Sendungen waren nicht verkehrsfähig und wurden zurückgewiesen.

In Tabelle 10 sind die Ergebnisse der Kontrollen von nicht tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten, die bei der Einfuhr einer verschärften Kontrolle unterliegen, dargestellt und auch die Rechtsgrundlagen angeführt.

Tabelle 10: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Sendungen	Beprobte Sendungen	Nicht entsprechende Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei ¹	Haselnüsse in Schale oder geschält	26.898	9	0	0	Aflatoxine
Türkei ¹	getrocknete Feigen	270.748	24	9	1	Aflatoxine
Türkei ¹	Pistazien	8.200	6	3	1	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zubereitet oder haltbar gemacht	593.610	39	5	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	0	0	0	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnuss-, Pistazien-, Feigenpaste	323.700	16	4	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Verarbeitungserzeugnisse	1.400	4	2	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Geschnittene und zerkleinerte Haselnüsse	0	0	0	0	Aflatoxine
Indien ¹	Sesam	39	1	0	0	Salmonellen und Pestizide
Indien ¹	Guarkernmehl	40.000	7	1	0	Pentachlorphenol, Dioxin
Iran ¹	Pistazien	0	0	0	0	Aflatoxine
Türkei ²	Gemüsepaprika	0	0	0	0	Pestizide
Brasilien ²	Pfeffer	4.799	8	3	0	Salmonellen
Thailand ²	Paprika	8.701	52	8	0	Pestizide
China ²	Gemüsepaprika	3.255	13	2	0	Salmonellen
Kenia ²	Bohnen	0	0	0	0	Pestizide
China ²	Tee	50	1	0	0	Pestizide
China ³	Reiserzeugnisse	0	0	0	0	GVO
Kanada ⁴	Weizen	0	0	0	0	Ochratoxin A
USA ⁴	Mandeln	37.603	3	0	0	Aflatoxine
Bestimmte Drittländer ⁵	Beeren, Pilze	0	0	0	0	Radioaktivität
Summe		1.319.003	183	37	2	

Rechtsgrundlagen

- 1 Kontrolle gemäß VO (EU) 2019/1793 Anhang II
- 2 Kontrolle gemäß VO (EU) 2019/1793 Anhang I
- 3 Kontrolle gemäß Beschluss der Kommission 2011/884/EU
- 4 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/949 geändert durch VO (EU) 2017/1269
- 5 Kontrolle gemäß VO (EU) 2020/1158

Überprüfung von Sendungen aus Japan auf Radioaktivität

2021 wurde keine Sendung aus Japan gemäß der VO (EU) 2016/6, ersetzt am 17.9.2021 durch die VO (EU) 2021/1533, an den österreichischen Grenzkontrollstellen der Einfuhrkontrolle gestellt.

Überprüfung von Kunststoffküchenartikeln aus China

Im Berichtsjahr wurde keine Sendung von Kunststoffküchenartikeln aus China gemäß VO (EU) Nr. 284/2011 auf Polyamid und Melamin überprüft.

Biokontrollen

1.147 Sendungen biologischer Lebensmittel wurden bei der Einfuhr aus Drittstaaten auf ihre Konformität überprüft. Alle Sendungen hatten die erforderliche EU-konforme Kontrollbescheinigung. Die Europäische Kommission hat für das Jahr 2021 angeordnet, dass Sendungen von bestimmten biologischen Lebens- und Futtermitteln bei der Einfuhr aus bestimmten Staaten (Ukraine, Kasachstan, Russische Föderation, Moldawien, Türkei und China), die unter folgenden KN-Codes erfasst werden – Kapitel 10, Kapitel 11, Kapitel 12 und Kapitel 23 –, vor der Freigabe auf Pestizide zu untersuchen sind.

Insgesamt wurden bei 41 Sendungen Verdachtsproben gezogen. Aus der Ukraine wurden 30 Sendun-

gen, aus Moldawien sechs Sendungen, aus der Türkei zwei Sendungen und aus China drei Sendungen kontrolliert. Die eingeführte Menge betrug 4.424.200 kg. Diese Sendungen sind in Tabelle 11 integriert. Eine Sendung Mohn aus der Türkei entsprach nicht den Einfuhrbedingungen. Diese Sendung entsprach auch den Vorgaben für die konventionelle Verwendung nicht.

Das BMSGPK hat für 2021 auch einen Stichprobenplan für biologische Erzeugnisse bei der Einfuhr erstellt. Im Rahmen dieses Stichprobenplans wurden 54 Sendungen auf Pestizide untersucht. Eine Sendung Himbeeren aus der Ukraine, eine Sendung Cashewkerne aus Indien, eine Sendung Granatapfelsaft aus der Türkei und zwei Sendungen Flohsamenschalen aus Indien entsprachen nicht den Einfuhrbedingungen für biologische Erzeugnisse.

Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln

Anzahl der Sendungen	Art der Sendung	Menge in kg
367	Obst	6.852.916
3	Gemüse	84.600
215	Kerne, Nüsse, Getreide	8.320.564
562	diverse andere Lebensmittel	9.988.322

4.7.2 Tierische Lebensmittel

Tierische Lebensmittel aus Drittstaaten müssen an der ersten EU-zugelassenen Grenzkontrollstelle der Kontrolle unterzogen werden. An den österreichischen Grenzkontrollstellen wurden 76 Sendungen tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten der Einfuhrkontrolle gestellt.

Zwei Sendungen waren für ein NATO-Zolllager bestimmt.

Zwei Sendungen wurde aufgrund von Dokumentenmängeln beanstandet. Zwei Sendungen wiesen physische Mängel auf.

Vier Sendungen von tierischen Lebensmitteln wurden beprobt. Keine Probe wurde von der AGES beanstandet. Alle vier Proben wurden aufgrund des nationalen Probenplans gezogen. Aufgrund des EU-weit installierten Systems der verstärkten Kontrollen (reinforced checks) wurden keine Proben gezogen, da an den österreichischen Grenzen keine derartigen Sendungen zur Abfertigung gestellt wurden. Dieses System spricht an, wenn aus einem bestimmten Ursprungsbetrieb in einem Drittstaat bei Stichproben nicht EU-konforme Ergebnisse festgestellt werden.

Tabelle 12: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln

Produkt	Sendungen	Zur Einfuhr in die EU zugelassen	Zur Einfuhr in ein Zolllager in der EU zugelassen	Nicht entsprechende Sendungen	Beprobte Sendungen
Fleisch und -erzeugnisse	7	5	1	1	1
Fischereierzeugnisse	53	50	0	3	1
Tierdärme	4	4	0	0	1
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	1	0	1	0	0
Milch und -erzeugnisse	4	4	0	0	0
Honig	6	6	0	0	1

Produkt	Sendungen	Zur Einfuhr in die EU zugelassen	Zur Einfuhr in ein Zolllager in der EU zugelassen	Nicht entsprechende Sendungen	Beprobte Sendungen
Kollagendärme	1	1	0	0	0
Andere Lebensmittel (Enzyme, Insektenmehl)	0	0	0	0	0
Summe	76	70	2	4	4

4.8 Verdachtsproben

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

Von 3.136 Verdachtsproben wurden 816 beanstandet (26,0 %), deutlich mehr als bei Planproben (15,1 %), was als Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung gewertet werden kann. Der Anteil von gesundheitsschädlichen Proben lag hier bei 1,3 % (im Unterschied zu 0,3 % bei den Planproben).

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

4.9 Revisionen

2021 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 31.986 Revisionen in 26.843 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 7.743 Betriebskontrollen in 3.533 Fleischbetrieben und 1.515 Betriebskontrollen in 1.414 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 41.244 Revisionen in 31.790 Betrieben.

4.9.1 Ergebnisse allgemein

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

Bei 26.843 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 7.721 Betrieben (28,8 %) Verstöße gegen

lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 3.153 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 9.983 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt. In 39 Fällen wurden Probleme mit der Zusammensetzung der Erzeugnisse und in 551 Fällen Mängel bei der Kennzeichnung und/oder im Zusammenhang mit irreführenden Informationen den kontrollierten Betrieben zugeordnet. 2.361 Fälle waren „andere“ Mängel (z. B. Kontaminanten). Der Anteil an Betrieben mit Verstößen lag 2021 mit 28,8 % wesentlich höher als in den Vorjahren. Bedingt durch die Corona-Pandemie war die Zahl der kontrollierten Betriebe 2021 erneut deutlich niedriger als in den Jahren vor der Pandemie. Der Anstieg an Betrieben mit Verstößen erklärt sich einerseits dadurch, dass die Kontrollen schwerpunktmäßig bei Betrieben mit vermuteten bzw. gemeldeten Problemen durchgeführt wurden, andererseits wurden durch eine technische Umstellung des Erfassungs- und Meldesystems von den Bundesländern die Verstöße unterschiedlich erfasst. An der Bereinigung und Vereinheitlichung der Datenerfassung wird bereits gearbeitet und kann nächstes Jahr vergleichend dargestellt werden.

Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein
2018	34.722	2.444	7,0	214	3.146
2019	24.576	3.888	15,8	1.426	6.164
2020	26.843	7.721	28,8	3.153	9.983

4.9.2 SPA A-600 Überprüfung der Eigenkontrolle in zugelassenen Hochrisikobetrieben

Im Rahmen dieser SPA wurde eine vertiefte risikobasierte Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und der Eigenkontrollen in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die tierische Lebensmittel (Milch-, Fisch- und Fleischerzeugnisse) be- und verarbeiten, durchgeführt. In 166 Betrieben wurden 267 Lebensmittelproben und 1.147 Umfeldproben entnommen und untersucht.

Von den Lebensmittelproben wurden elf Proben (4,1 %) beanstandet – sechs von 167 Milchprodukten (3,6 %), zwei von 69 Fleischerzeugnissen (2,9 %) und drei von 31 Fischproben (9,7 %). Je ein Fischerzeugnis war wegen Kontamination mit koagulasepositiven Staphylokokken bzw. *Listeria monocytogenes* für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Eine Kochwurst wurde wegen Kontamination mit *E. coli* als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Zwei Käseproben entsprachen wegen *E. coli* und eine Butter wegen coliformer Bakterien nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004. Ein Fischerzeugnis und eine Rohwurst waren am Ende der Aufbrauchsfrist wegen organoleptischer Mängel beanstandet. Zwei Proben Butter und eine Käseprobe wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Bei 256 Proben (95,9 %) ergab sich kein Grund zur Beanstandung.

Die Umfeldproben dienen den Landesbehörden als Information zur Bewertung des Hygienezustandes. Von 138 Betrieben wurden sowohl Umfeldproben als auch Lebensmittelproben auf Listerien untersucht

und in 43 Betrieben (30,2 %) wurden bei den Umfeldproben Listerien nachgewiesen. In neun dieser 43 Betriebe (20,9 %) wurden auch bei den Lebensmittelproben Listerien beanstandet bzw. auf ihren Nachweis hingewiesen. Bei den 95 Betrieben ohne Listeriennachweis bei den Umfeldproben (68,8 % von 138 Betrieben) waren bei zwölf Proben (12,6 %) Listerien zu beanstanden bzw. wurde auf den Nachweis von Listerien hingewiesen. *Listeria monocytogenes* wurden in 34 Umfeldproben (3,0 % aller Umfeldproben) nachgewiesen.

4.9.3 Milcherzeugerbetriebe

1.515 Betriebskontrollen wurden in 1.414 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 201 Betrieben (14,2 %) wurde eine Liefersperre wegen Überschreitung der Keim- und somatischen Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises ausgesprochen.

4.9.4 Fleischbetriebe

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

Es erfolgten 7.743 Betriebskontrollen in 3.533 Fleischbetrieben. Dabei wurden 2.244 Hygienemängel, 688 Dokumentationsmängel, 829 bauliche Mängel, 88 Tierschutzmängel bei der Schlachtung und 453 andere Mängel (z. B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.) gezählt.

4.10 Gesundheitsschädliche Proben

Proben werden als gesundheitsschädlich beurteilt, wenn Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen (z. B. durch Vorhandensein krankheitserregender Mikroorganismen oder

verbotener Stoffe sowie Fremdkörper, die zu Verletzungen führen können).

Im Jahr 2021 wurden 95 Proben (0,4 %) als gesundheitsschädlich beurteilt.

Eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben ergab, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,3 % lag, während nur 0,3 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Insgesamt waren 41 der 95 gesundheitsschädlichen Proben (43,2 %) Verdachtsproben, wogegen der Anteil aller Verdachtsproben an den Gesamtproben nur 13,8 % betrug (3.136 von 22.667 Proben).

Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben fand sich mit zehn von 1.010 Proben (1,0 %) bei den Gebrauchsgegenständen, gefolgt von verzehrfertigen Lebensmitteln mit 0,7 % (23 von 3.093 Proben), Fleisch und Fleischzubereitungen (23 von 3.298 Proben; 0,7 %), Milch und Milchprodukten (13 von 2.071 Proben; 0,6 %), Fischen bzw. Fischerzeugnissen (vier von 771 Proben; 0,5 %) sowie Gewürzen und Würzmitteln (zwei von 398 Proben; 0,5 %). Davon wurden gezielt auf Verdacht keiner der zehn Gebrauchsgegenstände, 20 der 23 verzehrfertigen Lebensmittel, drei der 23 Proben Fleisch und Fleischzubereitungen, sieben der 13 Proben Milch und Milchprodukte, zwei der vier Fische bzw. Fischerzeugnisse und keines der beiden Gewürze bzw. Würzmittel entnommen.

Die Umstände, die zu einer Beanstandung als gesundheitsschädlich führten, sind in Tabelle 14 dargestellt. 48 der 95 gesundheitsschädlichen Proben (50,5 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen, vor allem verzehrfertige Lebensmittel mit *Bacillus cereus* und Fleischerzeugnisse mit VTEC/STEC sowie diverse Lebensmittel mit Listerien oder Salmonellen, beanstandet. 20 Beanstandungen (21,1 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf Fleischerzeugnisse mit PAK und Milcherzeugnisse mit Reinigungsmittelrückständen zurückzuführen. Die acht gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (8,4 %) waren alle Spielzeuge. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in sieben Proben (7,4 %). Sechs Proben (6,3 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung (z. B. Buttermakrelen ohne Information über die gefahrlose Zubereitung, kosmetische Mittel mit gesundheitsgefährdenden Inhaltsstoffen, Sonnenschutzmittel mit zu geringem Lichtschutzfaktor, Gluten in einem glutenfreien Lebensmittel) als gesundheitsschädlich beurteilt. Sechs Proben (6,3 %) waren wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich (2x Pangasius, 2x Gurken, je 1x Birnen bzw. Weintrauben).

Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben

	Fremdkörper, Verunreinigungen	Inhaltsstoffe, Zusammensetzung	Kontaminanten	Mikrobiologie, Hygiene	Pestizide	Sicherheitsmängel
Fleisch und Fleischzubereitungen	1		9	13		
Fische und Erzeugnisse		2			2	
Milch und Milchprodukte	1		6	6		
Getreide und Erzeugnisse	1			1		
Brot, Backwaren	2			2		
Speiseeis				2		
Obst und Gemüse			2	1	4	
Gewürze und Würzmittel			0	2		
Trinkwasser und abgefüllte Wässer			1	1		
Kosmetische Mittel		3				
Gebrauchsgegenstände			2			8
Verzehrfertige Lebensmittel	2	1		20		
Summe	7	6	20	48	6	8

4.12 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit

4.12.1 RASFF

Dieses System dient der raschen Weitergabe von für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln relevanten Informationen zwischen den Behörden der EU. Liegen einem Mitgliedstaat Informationen über das Vorhandensein eines ernstesten unmittelbaren oder mittelbaren Risikos für die menschliche Gesundheit vor, das von Lebensmitteln oder Futtermitteln ausgeht, so werden diese Informationen unverzüglich an die EK gemeldet (Rapid Alert System for Food and Feed ([RASFF](#))) (Ausnahme: nur lokale Bedeutung). 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 bei der Begutachtung 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.

4.12.2 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 Richtlinie 95/2001 zur allgemeinen Produktsicherheit. Zuständiges Ministerium für Produktsicherheit in Österreich und somit auch Ansprechpartner für RAPEX-Meldungen ist das [BMSGPK](#). Über RAPEX werden auch Meldungen über unsicheres Spielzeug bzw. unsichere kosmetische Mittel 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 kosmetische Mittel. 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).

4.12.3 Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme

2021 erhielt Österreich 1.877 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 756 an die zuständigen LMA versandt. Bei 638 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den 483 RAPEX-Meldungen wurden 451 an die zuständigen LMA geschickt. Bei 11 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMA wurden 137 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 67 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet.

Insgesamt wurden 80 Waren als gesundheitsschädlich beurteilt (69x Lebensmittel, 9x Spielzeug, 2x kosmetische Mittel), wovon 22 an die Stellen in der EK weitergeleitet wurden. Außerdem wurden von Österreich 45 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.

4.12.4 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 der Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege 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 2021 erfolgte 253 Mal die Information der Öffentlichkeit, wobei 103 dieser Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt wurden. 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

(Zeitpunkt der Datenerhebung: März 2022)

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 kosmetische Mittel 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 kosmetische Mittel, 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, kosmetischen Mitteln 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 den Kennzeichnungsbestimmungen diverser VO 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

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	1.018	0	23	0	21	4	46	12	0	37	5	4,5
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	271	0	14	8	11	8	38	15	0	7	5	14,0
01 03	Fleischzubereitungen	285	4	17	1	15	9	45	17	1	10	3	15,8
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	361	5	13	14	27	12	65	14	3	50	12	18,0
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	957	4	27	24	91	20	151	29	2	82	19	15,8
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	55	0	1	2	17	0	18	0	1	18	3	32,7
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	31	0	0	0	1	0	1	0	0	4	0	3,2
01 08	Naturdärme	2	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	50,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	101	2	10	0	13	12	29	10	6	19	8	28,7
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	106	5	10	2	39	5	53	4	11	18	7	50,0
01 11	Sonstige Fleischerzeugnisse	103	3	8	0	9	1	20	9	1	8	1	19,4
01 12	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	8	0	0	0	1	0	1	0	0	5	0	12,5
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	3.298	23	123	51	246	71	468	110	25	260	64	14,2
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	123	2	9	0	7	4	19	8	0	72	8	15,4
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	150	0	6	0	3	6	15	10	0	78	5	10,0
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	138	2	1	26	5	1	31	0	26	52	27	22,5
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	143	0	2	0	13	2	15	4	0	22	0	10,5
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	146	0	5	2	9	0	12	1	3	110	7	8,2
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	100,0
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	70	0	3	0	0	1	3	0	2	60	2	4,3
02	Fisch	771	4	26	28	38	14	96	23	31	394	49	12,5
03 01	Milch	795	0	3	1	15	17	34	16	2	332	0	4,3

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	422	6	4	21	71	27	119	14	27	52	12	28,2
03 03	Käse und -zubereitungen	725	7	47	0	84	26	153	41	10	99	13	21,1
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	129	0	7	14	14	10	36	3	0	18	2	27,9
03	Milch und Milchprodukte	2.071	13	61	36	184	80	342	74	39	501	27	16,5
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	234	0	32	0	7	6	40	22	0	75	16	17,1
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	164	0	31	0	3	8	42	36	0	16	2	25,6
04 03	Würste und Pökelfwaren aus Geflügelfleisch	167	0	5	6	22	4	31	3	1	42	11	18,6
04 04	Geflügelfleischkonserven	17	0	0	0	3	0	3	0	0	12	2	17,6
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	25	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	607	0	68	6	35	18	116	61	1	154	31	19,1
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	89	0	2	1	13	0	16	0	1	29	10	18,0
05 02	Pflanzliche Öle	272	0	2	2	60	1	62	0	1	98	20	22,8
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	37	0	0	0	1	0	1	0	0	16	1	2,7
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	156	0	0	0	16	3	19	3	0	26	1	12,2
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	31	0	1	0	4	0	5	0	1	11	1	16,1
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	585	0	5	3	94	4	103	3	3	180	33	17,6
06 01	Getreide	225	0	22	22	9	0	36	0	23	125	33	16,0
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	250	1	8	1	17	4	31	6	4	64	8	12,4
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	7	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
06 04	Puddingpulver	39	0	3	0	0	0	3	0	0	18	0	7,7
06 05	Müsli, Müsliriegel	100	1	2	1	9	0	12	2	1	42	2	12,0
06	Getreide und Getreideprodukte	621	2	35	24	35	4	82	8	28	251	43	13,2
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	286	2	5	0	21	3	29	2	4	39	3	10,1
07 02	Feinback-, Konditorwaren	544	0	15	3	56	17	84	21	1	61	12	15,4
07 03	Teigwaren	221	0	4	0	38	5	46	3	0	60	8	20,8

Anhang: Proben gesamt

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädli	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
07 04	Backtriebmittel	4	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	25,0
07 05	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	95	0	2	0	13	2	16	0	1	63	9	16,8
07 06	Dauerbackwaren	133	0	3	0	18	3	24	0	3	48	6	18,0
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	128	2	0	0	4	0	6	2	0	21	2	4,7
07	Brot und Backwaren	1.411	4	29	3	151	30	206	28	9	294	41	14,6
08 01	Zucker und Zuckerarten	30	0	1	0	1	0	2	0	1	7	1	6,7
08 02	Honig	423	0	2	17	47	1	54	0	1	54	19	12,8
08	Zucker und Honig	453	0	3	17	48	1	56	0	2	61	20	12,4
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	62	1	0	0	6	1	8	1	0	31	3	12,9
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	821	1	34	39	35	6	115	40	36	11	2	14,0
09	Speiseeis	883	2	34	39	41	7	123	41	36	42	5	13,9
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	213	0	0	2	61	6	68	0	0	81	21	31,9
10 02	Zuckerwaren	157	0	4	4	21	0	24	0	0	100	12	15,3
10	Kakao und Zuckerwaren	370	0	4	6	82	6	92	0	0	181	33	24,9
11 01	Gemüse frisch/TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	769	3	28	14	9	6	55	13	30	311	28	7,2
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteezeugnisse	346	1	0	7	56	1	64	0	3	143	31	18,5
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	600	2	19	18	4	10	43	1	40	465	33	7,2
11 04	Obsterzeugnisse	261	1	4	15	77	0	83	2	1	110	21	31,8
11 05	Pilze	102	0	1	2	0	0	3	0	2	59	3	2,9
11 06	Pilzerzeugnisse	61	0	2	0	8	0	10	0	2	34	8	16,4
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	29	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	136	0	3	0	8	0	11	0	0	99	9	8,1
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	113	0	2	0	6	1	9	1	0	67	4	8,0
11 10	Kerne und Samen	164	0	1	0	12	1	14	0	1	70	6	8,5
11 11	Sonstige essbare Pflanzenteile	11	0	1	6	3	0	7	0	6	11	7	63,6
11 12	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	49	0	1	1	6	0	7	0	0	21	1	14,3

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädli	ungeeignet	Zusammen-satz.	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
11	Obst und Gemüse	2.641	7	62	63	189	19	306	17	85	1.397	151	11,6
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	314	2	8	6	63	1	75	7	3	135	31	23,9
12 02	Speisesenf	59	0	0	0	11	0	11	0	0	11	3	18,6
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	25	0	0	0	1	0	1	0	0	7	1	4,0
12	Gewürze und Würzmittel	398	2	8	6	75	1	87	7	3	153	35	21,9
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	295	0	4	6	84	7	97	9	1	47	9	32,9
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	163	0	4	0	27	5	34	4	1	43	8	20,9
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	458	0	8	6	111	12	131	13	2	90	17	28,6
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	99	0	0	0	22	0	22	0	0	29	1	22,2
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	145	0	6	0	41	6	46	0	0	55	19	31,7
14	Kaffee und Tee	244	0	6	0	63	6	68	0	0	84	20	27,9
15 01	Bier	172	0	4	0	28	12	42	13	2	26	10	24,4
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	275	0	5	10	101	0	107	0	4	50	3	38,9
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	64	0	0	0	22	0	22	0	0	20	9	34,4
15	Alkoholische Getränke	511	0	9	10	151	12	171	13	6	96	22	33,5
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	109	1	2	0	3	2	8	1	2	23	4	7,3
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	62	0	3	0	1	0	4	1	2	1	0	6,5
16 03	Eiswürfel	92	0	4	0	0	17	21	4	0	14	1	22,8
16 04	Trinkwasser	881	1	54	0	0	10	65	52	13	0	0	7,4
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.144	2	63	0	4	29	98	58	17	38	5	8,6
17 01	Essig	112	0	4	7	19	0	27	2	0	41	6	24,1
17 02	Speisesalz	122	0	1	10	9	2	19	0	1	62	8	15,6
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	161	0	1	5	11	0	16	0	1	89	13	9,9
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	395	0	6	22	39	2	62	2	2	192	27	15,7

Anhang: Proben gesamt

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädli	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
18 01	Kindernährmittel	217	0	2	1	86	0	89	0	0	116	43	41,0
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	306	0	13	16	85	22	113	1	26	169	44	36,9
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	523	0	15	17	171	22	202	1	26	285	87	38,6
19 01	Kosmetische Mittel	701	3	17	14	169	82	202	11	0	524	127	28,8
19	Kosmetische Mittel	701	3	17	14	169	82	202	11	0	524	127	28,8
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	400	0	2	54	21	8	74	0	0	314	62	18,5
20 02	Spielzeuge	487	10	1	74	125	103	198	0	0	460	188	40,7
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	70	0	0	0	0	67	67	0	0	15	14	95,7
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	53	0	0	0	7	0	7	0	0	36	2	13,2
20	Gebrauchsgegenstände	1.010	10	3	128	153	178	346	0	0	825	266	34,3
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)	463	2	3	0	132	5	140	7	0	77	8	30,2
22 02	Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	2.630	21	72	2	61	93	244	127	4	127	16	9,3
22	Verzehrsfertige Lebensmittel	3.093	23	75	2	193	98	384	134	4	204	24	12,4
23 01	Rohe Eier, Flüssigei	377	0	0	0	7	1	7	0	0	204	0	1,9
23 02	Eiprodukte	55	0	0	0	2	1	3	1	0	10	1	5,5
23 03	Gekochte Eier	47	0	4	0	0	1	5	3	1	2	0	10,6
23	Eier und Eiprodukte	479	0	4	0	9	3	15	4	1	216	1	3,1
	Summe	22.667	95	664	481	2.281	699	3.756	608	320	6.422	1.128	16,6

Tabelle 16: Planproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	942	0	4	0	18	4	24	5	0	24	2	2,5
	PEP	137	0	3	0	7	1	11	3	0	0	0	8,0
	Handelsproben	120	0	1	0	11	3	13	2	0	12	2	10,8
	Aktionsproben	685	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0,0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	194	0	4	1	6	3	13	5	0	2	1	6,7
	PEP	92	0	0	0	2	1	2	1	0	0	0	2,2
	Handelsproben	100	0	4	1	4	2	11	4	0	2	1	11,0
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 03	Fleischzubereitungen	217	1	6	1	13	5	25	9	0	6	2	11,5
	PEP	103	1	2	1	9	4	16	5	0	1	0	15,5
	Handelsproben	98	0	3	0	4	1	8	3	0	4	2	8,2
	Aktionsproben	16	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	6,2
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	283	5	7	10	16	6	42	8	3	30	6	14,8
	PEP	163	2	4	8	9	5	26	4	1	2	1	16,0
	Handelsproben	75	0	2	1	7	0	10	2	0	21	5	13,3
	Aktionsproben	45	3	1	1	0	1	6	2	2	7	0	13,3
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	821	4	13	22	84	15	126	22	2	61	12	15,3
	PEP	561	3	8	21	52	13	87	16	2	5	1	15,5
	Handelsproben	153	1	2	1	27	1	30	4	0	36	11	19,6
	Aktionsproben	107	0	3	0	5	1	9	2	0	20	0	8,4
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	53	0	1	2	16	0	17	0	1	18	3	32,1
	PEP	15	0	1	2	7	0	8	0	1	0	0	53,3
	Handelsproben	36	0	0	0	9	0	9	0	0	18	3	25,0
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	29	0	0	0	1	0	1	0	0	4	0	3,4

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	PEP	10	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	10,0
	Handelsproben	17	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0
	Aktionsproben	2	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
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	97	2	10	0	13	12	29	10	6	19	8	29,9
	PEP	30	1	4	0	1	4	7	4	2	0	0	23,3
01 10	Handelsproben	67	1	6	0	12	8	22	6	4	19	8	32,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	103	5	9	2	39	5	52	4	10	17	7	50,5
01 11	PEP	42	2	4	1	21	2	26	2	4	0	0	61,9
	Handelsproben	60	3	5	1	18	3	26	2	6	16	7	43,3
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 12	Sonstige Fleischerzeugnisse	88	3	6	0	9	1	18	7	1	7	1	20,5
	PEP	41	3	3	0	6	0	12	4	1	1	0	29,3
	Handelsproben	21	0	1	0	2	0	3	1	0	0	0	14,3
01	Aktionsproben	26	0	2	0	1	1	3	2	0	6	1	11,5
	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	8	0	0	0	1	0	1	0	0	5	0	12,5
	PEP	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	100,0
01	Handelsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.835	20	60	38	216	51	348	70	23	193	42	12,3
	PEP	1.195	12	29	33	116	30	197	39	11	9	2	16,5
	Handelsproben	754	5	24	4	94	18	132	24	10	137	39	17,5

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	Aktionsproben	886	3	7	1	6	3	19	7	2	47	1	2,1
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	62	0	3	0	4	3	8	5	0	40	3	12,9
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	61	0	3	0	4	3	8	5	0	40	3	13,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	98	0	4	0	3	1	8	4	0	56	3	8,2
	PEP	9	0	2	0	0	0	2	2	0	0	0	22,2
	Handelsproben	56	0	2	0	3	1	6	2	0	36	3	10,7
	Aktionsproben	33	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0,0
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	131	2	1	26	4	0	30	0	26	50	26	22,9
	PEP	47	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	6,4
	Handelsproben	48	0	0	4	1	0	5	0	4	20	4	10,4
	Aktionsproben	36	2	1	22	0	0	22	0	22	30	22	61,1
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	142	0	2	0	13	2	15	4	0	22	0	10,6
	PEP	34	0	0	0	6	1	6	1	0	0	0	17,6
	Handelsproben	39	0	0	0	5	1	5	1	0	12	0	12,8
	Aktionsproben	69	0	2	0	2	0	4	2	0	10	0	5,8
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	110	0	3	2	7	0	8	0	3	89	5	7,3
	PEP	9	0	0	1	1	0	2	0	0	0	0	22,2
	Handelsproben	43	0	3	1	4	0	4	0	3	37	3	9,3
	Aktionsproben	58	0	0	0	2	0	2	0	0	52	2	3,4
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	100,0
	PEP	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	100,0
	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
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	54	0	0	0	0	0	0	0	0	47	0	0,0

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	PEP	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	51	0	0	0	0	0	0	0	0	46	0	0,0
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
02	Fisch	598	2	13	28	32	6	70	13	29	304	37	11,7
	PEP	103	0	2	1	11	1	14	3	0	0	0	13,6
	Handelsproben	298	0	8	5	17	5	28	8	7	191	13	9,4
	Aktionsproben	197	2	3	22	4	0	28	2	22	113	24	14,2
03 01	Milch	767	0	0	0	15	17	30	15	0	328	0	3,9
	PEP	167	0	0	0	11	15	25	13	0	0	0	15,0
	Handelsproben	46	0	0	0	4	2	5	2	0	9	0	10,9
	Aktionsproben	554	0	0	0	0	0	0	0	0	319	0	0,0
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	384	6	3	19	66	21	106	11	25	43	8	27,6
	PEP	232	0	0	2	57	12	66	1	2	1	0	28,4
	Handelsproben	78	0	2	1	9	2	14	3	1	34	6	17,9
	Aktionsproben	74	6	1	16	0	7	26	7	22	8	2	35,1
03 03	Käse und -zubereitungen	611	0	26	0	79	23	118	23	2	63	5	19,3
	PEP	350	0	21	0	65	16	94	20	2	0	0	26,9
	Handelsproben	113	0	3	0	11	4	16	1	0	54	3	14,2
	Aktionsproben	148	0	2	0	3	3	8	2	0	9	2	5,4
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	123	0	5	13	13	9	32	3	0	18	2	26,0
	PEP	74	0	5	12	7	6	24	3	0	0	0	32,4
	Handelsproben	36	0	0	1	4	2	5	0	0	18	2	13,9
	Aktionsproben	13	0	0	0	2	1	3	0	0	0	0	23,1
03	Milch und Milchprodukte	1.885	6	34	32	173	70	286	52	27	452	15	15,2
	PEP	823	0	26	14	140	49	209	37	4	1	0	25,4

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	Handelsproben	273	0	5	2	28	10	40	6	1	115	11	14,7
	Aktionsproben	789	6	3	16	5	11	37	9	22	336	4	4,7
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	147	0	8	0	4	3	13	10	0	38	4	8,8
	PEP	40	0	2	0	1	1	4	3	0	0	0	10,0
	Handelsproben	106	0	6	0	3	2	9	7	0	38	4	8,5
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	126	0	28	0	1	2	31	29	0	10	1	24,6
	PEP	46	0	11	0	1	1	13	12	0	0	0	28,3
	Handelsproben	80	0	17	0	0	1	18	17	0	10	1	22,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 03	Würste und Pökelfleisch aus Geflügelfleisch	131	0	1	6	15	0	20	1	0	34	6	15,3
	PEP	59	0	0	5	5	0	9	0	0	1	0	15,3
	Handelsproben	56	0	1	1	10	0	11	1	0	23	6	19,6
	Aktionsproben	16	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0,0
04 04	Geflügelfleischkonserven	17	0	0	0	3	0	3	0	0	12	2	17,6
	PEP	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	100,0
	Handelsproben	16	0	0	0	2	0	2	0	0	12	2	12,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	25	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0,0
	PEP	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	19	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0,0
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	446	0	37	6	23	5	67	40	0	103	13	15,0
	PEP	149	0	13	5	8	2	27	15	0	1	0	18,1
	Handelsproben	277	0	24	1	15	3	40	25	0	91	13	14,4

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	Aktionsproben	20	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0,0
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	66	0	0	1	13	0	14	0	1	22	10	21,2
	PEP	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	45	0	0	1	13	0	14	0	1	19	10	31,1
	Aktionsproben	15	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
05 02	Pflanzliche Öle	256	0	1	2	51	1	52	0	1	90	14	20,3
	PEP	94	0	1	0	34	1	34	0	0	2	1	36,2
	Handelsproben	122	0	0	2	17	0	18	0	1	65	13	14,8
	Aktionsproben	40	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0,0
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	32	0	0	0	1	0	1	0	0	14	1	3,1
	PEP	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	23	0	0	0	1	0	1	0	0	14	1	4,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	130	0	0	0	10	0	10	0	0	16	0	7,7
	PEP	48	0	0	0	3	0	3	0	0	1	0	6,2
	Handelsproben	65	0	0	0	5	0	5	0	0	15	0	7,7
	Aktionsproben	17	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	11,8
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	28	0	0	0	4	0	4	0	0	10	1	14,3
	PEP	11	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	18,2
	Handelsproben	17	0	0	0	2	0	2	0	0	10	1	11,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	512	0	1	3	79	1	81	0	2	152	26	15,8
	PEP	168	0	1	0	39	1	39	0	0	3	1	23,2
	Handelsproben	272	0	0	3	38	0	40	0	2	123	25	14,7
	Aktionsproben	72	0	0	0	2	0	2	0	0	26	0	2,8
06 01	Getreide	185	0	7	9	7	0	15	0	9	91	14	8,1

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	PEP	44	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	2,3
	Handelsproben	50	0	2	1	6	0	6	0	1	34	6	12,0
	Aktionsproben	91	0	5	8	0	0	8	0	8	56	8	8,8
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	217	1	6	1	16	0	24	6	2	55	6	11,1
	PEP	95	1	5	0	5	0	11	6	0	2	0	11,6
	Handelsproben	60	0	1	0	11	0	12	0	1	27	5	20,0
	Aktionsproben	62	0	0	1	0	0	1	0	1	26	1	1,6
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	7	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 04	Puddingpulver	32	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0,0
	PEP	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	24	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	90	0	1	1	8	0	9	1	0	36	2	10,0
	PEP	28	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	7,1
	Handelsproben	62	0	1	1	6	0	7	1	0	36	2	11,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06	Getreide und Getreideprodukte	531	1	14	11	31	0	48	7	11	202	22	9,0
	PEP	179	1	5	0	8	0	14	6	0	3	0	7,8
	Handelsproben	199	0	4	2	23	0	25	1	2	117	13	12,6
	Aktionsproben	153	0	5	9	0	0	9	0	9	82	9	5,9
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	228	0	2	0	15	2	18	2	0	24	2	7,9
	PEP	154	0	1	0	8	0	9	0	0	0	0	5,8
	Handelsproben	74	0	1	0	7	2	9	2	0	24	2	12,2

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädli	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
07 02	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Feinback-, Konditorwaren	464	0	7	0	39	11	56	16	1	46	7	12,1
	PEP	282	0	5	0	16	10	30	14	0	0	0	10,6
	Handelsproben	139	0	2	0	15	1	18	2	1	41	6	12,9
07 03	Aktionsproben	43	0	0	0	8	0	8	0	0	5	1	18,6
	Teigwaren	210	0	2	0	37	5	44	1	0	55	6	21,0
	PEP	103	0	0	0	24	2	26	0	0	2	0	25,2
	Handelsproben	107	0	2	0	13	3	18	1	0	53	6	16,8
07 04	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Backtriebmittel	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
07 05	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	87	0	0	0	10	0	10	0	0	57	4	11,5
	PEP	8	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	62,5
	Handelsproben	49	0	0	0	5	0	5	0	0	34	4	10,2
07 06	Aktionsproben	30	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0,0
	Dauerbackwaren	114	0	1	0	18	0	19	0	1	48	6	16,7
	PEP	40	0	0	0	8	0	8	0	0	1	1	20,0
	Handelsproben	58	0	1	0	10	0	11	0	1	39	5	19,0
07 07	Aktionsproben	16	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0,0
	Teiglinge und Fertigfüllungen	118	2	0	0	4	0	6	2	0	20	2	5,1
	PEP	41	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	2,4
	Handelsproben	27	0	0	0	3	0	3	0	0	6	1	11,1
07	Aktionsproben	50	2	0	0	0	0	2	2	0	14	1	4,0
	Brot und Backwaren	1.225	2	12	0	124	18	154	21	2	252	28	12,6

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	PEP	628	0	6	0	62	12	79	14	0	3	1	12,6
	Handelsproben	458	0	6	0	54	6	65	5	2	199	25	14,2
	Aktionsproben	139	2	0	0	8	0	10	2	0	50	2	7,2
08 01	Zucker und Zuckerarten	24	0	0	0	1	0	1	0	0	7	1	4,2
	PEP	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	16	0	0	0	1	0	1	0	0	7	1	6,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
08 02	Honig	403	0	1	11	34	1	40	0	1	44	11	9,9
	PEP	112	0	1	3	17	0	19	0	0	1	0	17,0
	Handelsproben	86	0	0	3	10	1	12	0	0	34	6	14,0
	Aktionsproben	205	0	0	5	7	0	9	0	1	9	5	4,4
08	Zucker und Honig	427	0	1	11	35	1	41	0	1	51	12	9,6
	PEP	120	0	1	3	17	0	19	0	0	1	0	15,8
	Handelsproben	102	0	0	3	11	1	13	0	0	41	7	12,7
	Aktionsproben	205	0	0	5	7	0	9	0	1	9	5	4,4
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	51	0	0	0	4	0	4	0	0	23	1	7,8
	PEP	19	0	0	0	2	0	2	0	0	1	0	10,5
	Handelsproben	30	0	0	0	2	0	2	0	0	22	1	6,7
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	789	1	33	35	35	6	110	39	32	11	2	13,9
	PEP	639	1	30	24	28	5	88	35	21	0	0	13,8
	Handelsproben	79	0	2	0	5	0	7	2	0	2	0	8,9
	Aktionsproben	71	0	1	11	2	1	15	2	11	9	2	21,1
09	Speiseeis	840	1	33	35	39	6	114	39	32	34	3	13,6
	PEP	658	1	30	24	30	5	90	35	21	1	0	13,7
	Handelsproben	109	0	2	0	7	0	9	2	0	24	1	8,3

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	Aktionsproben	73	0	1	11	2	1	15	2	11	9	2	20,5
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	189	0	0	2	57	0	59	0	0	65	16	31,2
	PEP	58	0	0	0	16	0	16	0	0	0	0	27,6
	Handelsproben	64	0	0	0	20	0	20	0	0	44	13	31,2
	Aktionsproben	67	0	0	2	21	0	23	0	0	21	3	34,3
10 02	Zuckerwaren	141	0	2	3	17	0	17	0	0	91	11	12,1
	PEP	22	0	1	1	3	0	3	0	0	0	0	13,6
	Handelsproben	90	0	0	1	10	0	10	0	0	74	9	11,1
	Aktionsproben	29	0	1	1	4	0	4	0	0	17	2	13,8
10	Kakao und Zuckerwaren	330	0	2	5	74	0	76	0	0	156	27	23,0
	PEP	80	0	1	1	19	0	19	0	0	0	0	23,8
	Handelsproben	154	0	0	1	30	0	30	0	0	118	22	19,5
	Aktionsproben	96	0	1	3	25	0	27	0	0	38	5	28,1
11 01	Gemüse frisch/TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	693	2	15	14	6	4	38	11	20	285	17	5,5
	PEP	66	0	4	0	3	2	9	5	1	0	0	13,6
	Handelsproben	73	0	4	0	3	2	9	0	5	38	6	12,3
	Aktionsproben	554	2	7	14	0	0	20	6	14	247	11	3,6
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteezeugnisse	295	1	0	7	49	1	57	0	3	117	27	19,3
	PEP	83	0	0	0	19	0	19	0	0	2	0	22,9
	Handelsproben	136	1	0	6	25	1	32	0	3	76	23	23,5
	Aktionsproben	76	0	0	1	5	0	6	0	0	39	4	7,9
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	558	2	13	18	4	7	34	0	32	428	26	6,1
	PEP	44	0	1	0	0	4	5	0	5	1	0	11,4
	Handelsproben	90	0	6	1	4	3	12	0	10	62	9	13,3
	Aktionsproben	424	2	6	17	0	0	17	0	17	365	17	4,0
11 04	Obsterzeugnisse	234	0	2	15	73	0	76	2	0	91	17	32,5

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	PEP	77	0	1	12	39	0	41	1	0	6	0	53,2
	Handelsproben	131	0	1	3	34	0	35	1	0	71	17	26,7
	Aktionsproben	26	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0,0
11 05	Pilze	95	0	1	2	0	0	3	0	2	56	3	3,2
	PEP	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	34	0	1	0	0	0	1	0	0	20	1	2,9
	Aktionsproben	45	0	0	2	0	0	2	0	2	36	2	4,4
11 06	Pilzerzeugnisse	55	0	0	0	8	0	8	0	0	32	7	14,5
	PEP	6	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	16,7
	Handelsproben	43	0	0	0	7	0	7	0	0	28	7	16,3
	Aktionsproben	6	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	27	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0,0
	PEP	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	11	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	114	0	2	0	8	0	10	0	0	81	8	8,8
	PEP	9	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	11,1
	Handelsproben	101	0	2	0	7	0	9	0	0	77	8	8,9
	Aktionsproben	4	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokossette, Salznüsse	107	0	2	0	6	0	8	1	0	61	3	7,5
	PEP	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	48	0	2	0	6	0	8	1	0	29	3	16,7
	Aktionsproben	54	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0,0
11 10	Kerne und Samen	153	0	0	0	12	0	12	0	0	64	5	7,8
	PEP	21	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	9,5
	Handelsproben	73	0	0	0	10	0	10	0	0	33	5	13,7

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
11 11	Aktionsproben	59	0	0	0	0	0	0	0	0	31	0	0,0
	Sonstige essbare Pflanzenteile	8	0	1	4	1	0	4	0	4	8	4	50,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	8	0	1	4	1	0	4	0	4	8	4	50,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 12	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	38	0	0	1	6	0	6	0	0	16	1	15,8
	PEP	13	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	30,8
	Handelsproben	25	0	0	1	2	0	2	0	0	16	1	8,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11	Obst und Gemüse	2.377	5	36	61	173	12	256	14	61	1.246	118	10,8
	PEP	346	0	6	12	69	6	82	6	6	10	0	23,7
	Handelsproben	773	1	17	15	99	6	129	2	22	464	84	16,7
	Aktionsproben	1.258	4	13	34	5	0	45	6	33	772	34	3,6
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	265	2	7	2	56	1	64	6	2	102	24	24,2
	PEP	56	0	1	0	21	0	22	0	1	0	0	39,3
	Handelsproben	114	2	5	1	35	1	41	6	0	65	23	36,0
	Aktionsproben	95	0	1	1	0	0	1	0	1	37	1	1,1
12 02	Speisesenf	57	0	0	0	11	0	11	0	0	11	3	19,3
	PEP	19	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	21,1
	Handelsproben	38	0	0	0	7	0	7	0	0	11	3	18,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	25	0	0	0	1	0	1	0	0	7	1	4,0
	PEP	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	17	0	0	0	1	0	1	0	0	7	1	5,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12	Gewürze und Würzmittel	347	2	7	2	68	1	76	6	2	120	28	21,9

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	PEP	83	0	1	0	25	0	26	0	1	0	0	31,3
	Handelsproben	169	2	5	1	43	1	49	6	0	83	27	29,0
	Aktionsproben	95	0	1	1	0	0	1	0	1	37	1	1,1
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	270	0	2	6	78	5	87	5	1	43	8	32,2
	PEP	145	0	1	5	56	5	64	4	1	0	0	44,1
	Handelsproben	99	0	1	1	22	0	23	1	0	30	8	23,2
	Aktionsproben	26	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0,0
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	144	0	0	0	21	4	24	3	0	38	6	16,7
	PEP	52	0	0	0	5	1	6	1	0	2	0	11,5
	Handelsproben	82	0	0	0	16	3	18	2	0	35	6	22,0
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	414	0	2	6	99	9	111	8	1	81	14	26,8
	PEP	197	0	1	5	61	6	70	5	1	2	0	35,5
	Handelsproben	181	0	1	1	38	3	41	3	0	65	14	22,7
	Aktionsproben	36	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0,0
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	94	0	0	0	22	0	22	0	0	26	1	23,4
	PEP	43	0	0	0	17	0	17	0	0	0	0	39,5
	Handelsproben	39	0	0	0	5	0	5	0	0	23	1	12,8
	Aktionsproben	12	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	133	0	2	0	36	6	40	0	0	47	13	30,1
	PEP	38	0	0	0	14	2	16	0	0	0	0	42,1
	Handelsproben	95	0	2	0	22	4	24	0	0	47	13	25,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
14	Kaffee und Tee	227	0	2	0	58	6	62	0	0	73	14	27,3
	PEP	81	0	0	0	31	2	33	0	0	0	0	40,7
	Handelsproben	134	0	2	0	27	4	29	0	0	70	14	21,6

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	Aktionsproben	12	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
15 01	Bier	168	0	2	0	28	12	40	13	0	24	8	23,8
	PEP	124	0	2	0	17	12	29	13	0	1	1	23,4
	Handelsproben	44	0	0	0	11	0	11	0	0	23	7	25,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	265	0	4	10	95	0	101	0	3	48	2	38,1
	PEP	161	0	3	6	75	0	79	0	2	4	0	49,1
	Handelsproben	104	0	1	4	20	0	22	0	1	44	2	21,2
	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	63	0	0	0	21	0	21	0	0	20	9	33,3
	PEP	22	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	13,6
	Handelsproben	41	0	0	0	18	0	18	0	0	20	9	43,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15	Alkoholische Getränke	496	0	6	10	144	12	162	13	3	92	19	32,7
	PEP	307	0	5	6	95	12	111	13	2	5	1	36,2
	Handelsproben	189	0	1	4	49	0	51	0	1	87	18	27,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	99	0	0	0	3	2	5	0	0	20	3	5,1
	PEP	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	66	0	0	0	3	2	5	0	0	20	3	7,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	58	0	2	0	0	0	2	1	1	1	0	3,4
	PEP	19	0	2	0	0	0	2	1	1	0	0	10,5
	Handelsproben	39	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
16 03	Eiswürfel	81	0	4	0	0	12	16	4	0	14	1	19,8
	PEP	9	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	22,2
	Handelsproben	72	0	4	0	0	10	14	4	0	14	1	19,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 04	Trinkwasser	802	0	35	0	0	9	44	33	11	0	0	5,5
	PEP	15	0	3	0	0	1	4	4	0	0	0	26,7
	Handelsproben	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	764	0	32	0	0	8	40	29	11	0	0	5,2
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.040	0	41	0	3	23	67	38	12	35	4	6,4
	PEP	76	0	5	0	0	3	8	5	1	0	0	10,5
	Handelsproben	200	0	4	0	3	12	19	4	0	35	4	9,5
	Aktionsproben	764	0	32	0	0	8	40	29	11	0	0	5,2
17 01	Essig	110	0	3	7	18	0	26	1	0	41	6	23,6
	PEP	36	0	2	6	8	0	14	0	0	1	0	38,9
	Handelsproben	74	0	1	1	10	0	12	1	0	40	6	16,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 02	Speisesalz	121	0	1	10	9	2	19	0	1	62	8	15,7
	PEP	7	0	0	1	3	0	4	0	1	0	0	57,1
	Handelsproben	39	0	0	9	6	0	12	0	0	20	8	30,8
	Aktionsproben	75	0	1	0	0	2	3	0	0	42	0	4,0
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	147	0	1	5	9	0	14	0	1	79	11	9,5
	PEP	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	102	0	1	3	9	0	12	0	1	73	11	11,8
	Aktionsproben	27	0	0	2	0	0	2	0	0	6	0	7,4
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	378	0	5	22	36	2	59	1	2	182	25	15,6
	PEP	61	0	2	7	11	0	18	0	1	1	0	29,5

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	Handelsproben	215	0	2	13	25	0	36	1	1	133	25	16,7
	Aktionsproben	102	0	1	2	0	2	5	0	0	48	0	4,9
18 01	Kindernährmittel	210	0	1	1	86	0	88	0	0	113	43	41,9
	PEP	27	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	11,1
	Handelsproben	67	0	0	1	24	0	25	0	0	55	20	37,3
	Aktionsproben	116	0	1	0	59	0	60	0	0	58	23	51,7
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	260	0	7	16	78	10	91	1	24	145	34	35,0
	PEP	76	0	4	5	37	2	41	0	11	8	6	53,9
	Handelsproben	170	0	3	8	38	8	47	1	13	128	28	27,6
	Aktionsproben	14	0	0	3	3	0	3	0	0	9	0	21,4
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	470	0	8	17	164	10	179	1	24	258	77	38,1
	PEP	103	0	4	5	40	2	44	0	11	8	6	42,7
	Handelsproben	237	0	3	9	62	8	72	1	13	183	48	30,4
	Aktionsproben	130	0	1	3	62	0	63	0	0	67	23	48,5
19 01	Kosmetische Mittel	667	2	16	13	155	74	188	11	0	500	119	28,2
	PEP	69	0	0	2	25	18	32	0	0	4	3	46,4
	Handelsproben	318	0	1	2	51	12	55	1	0	273	39	17,3
	Aktionsproben	280	2	15	9	79	44	101	10	0	223	77	36,1
19	Kosmetische Mittel	667	2	16	13	155	74	188	11	0	500	119	28,2
	PEP	69	0	0	2	25	18	32	0	0	4	3	46,4
	Handelsproben	318	0	1	2	51	12	55	1	0	273	39	17,3
	Aktionsproben	280	2	15	9	79	44	101	10	0	223	77	36,1
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	370	0	1	46	16	5	61	0	0	289	49	16,5
	PEP	19	0	0	7	2	0	7	0	0	4	3	36,8
	Handelsproben	120	0	0	0	5	3	8	0	0	99	6	6,7

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
20 02	Aktionsproben	231	0	1	39	9	2	46	0	0	186	40	19,9
	Spielzeuge	467	10	1	64	110	86	179	0	0	440	169	38,3
	PEP	4	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	50,0
	Handelsproben	218	8	1	34	39	45	74	0	0	209	72	33,9
20 03	Aktionsproben	245	2	0	30	69	41	103	0	0	231	97	42,0
	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	100,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	100,0
20 04	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Sonstige Gebrauchsgegenstände	49	0	0	0	7	0	7	0	0	32	2	14,3
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	26	0	0	0	1	0	1	0	0	22	1	3,8
20	Aktionsproben	23	0	0	0	6	0	6	0	0	10	1	26,1
	Gebrauchsgegenstände	887	10	2	110	133	92	248	0	0	762	221	28,0
	PEP	23	0	0	7	4	0	9	0	0	4	3	39,1
	Handelsproben	365	8	1	34	45	49	84	0	0	331	80	23,0
21	Aktionsproben	499	2	1	69	84	43	155	0	0	427	138	31,1
	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	389	0	1	0	118	5	122	4	0	46	5	31,4
	PEP	162	0	0	0	42	2	44	0	0	0	0	27,2
	Handelsproben	114	0	1	0	29	2	30	3	0	38	5	26,3
	Aktionsproben	113	0	0	0	47	1	48	1	0	8	0	42,5
22 02	Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	1.764	3	20	0	55	40	116	49	0	64	4	6,6
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	1.751	3	20	0	55	40	116	49	0	64	4	6,6

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
22	Verzehrfertige Lebensmittel	2.153	3	21	0	173	45	238	53	0	110	9	11,1
	PEP	162	0	0	0	42	2	44	0	0	0	0	27,2
	Handelsproben	127	0	1	0	29	2	30	3	0	38	5	23,6
	Aktionsproben	1.864	3	20	0	102	41	164	50	0	72	4	8,8
23 01	Rohe Eier, Flüssigei	362	0	0	0	6	0	6	0	0	201	0	1,7
	PEP	73	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	6,8
	Handelsproben	25	0	0	0	1	0	1	0	0	4	0	4,0
	Aktionsproben	264	0	0	0	0	0	0	0	0	197	0	0,0
23 02	Eiprodukte	53	0	0	0	2	1	3	1	0	10	1	5,7
	PEP	18	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	5,6
	Handelsproben	20	0	0	0	1	1	2	1	0	10	1	10,0
	Aktionsproben	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 03	Gekochte Eier	31	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	PEP	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	25	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23	Eier und Eiprodukte	446	0	0	0	8	1	9	1	0	213	1	2,0
	PEP	97	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	6,2
	Handelsproben	70	0	0	0	2	1	3	1	0	16	1	4,3
	Aktionsproben	279	0	0	0	0	0	0	0	0	197	0	0,0
	Summe	19.531	54	353	410	2.040	445	2.940	388	232	5.571	874	15,1
	PEP	5.708	14	138	125	859	151	1.190	178	59	56	17	20,8
	Handelsproben	5.874	16	111	100	790	141	1.020	93	61	2.934	528	17,4
	Aktionsproben	7.949	24	104	185	391	153	730	117	112	2.581	329	9,2

Tabelle 17: Verdachtsproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	76	0	19	0	3	0	22	7	0	13	3	28,9
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	77	0	10	7	5	5	25	10	0	5	4	32,5
01 03	Fleischzubereitungen	68	3	11	0	2	4	20	8	1	4	1	29,4
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	78	0	6	4	11	6	23	6	0	20	6	29,5
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	136	0	14	2	7	5	25	7	0	21	7	18,4
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	50,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 08	Naturdärme	2	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	50,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelfwaren)	3	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	33,3
01 11	Sonstige Fleischerzeugnisse	15	0	2	0	0	0	2	2	0	1	0	13,3
01 12	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	463	3	63	13	30	20	120	40	2	67	22	25,9
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	61	2	6	0	3	1	11	3	0	32	5	18,0
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	52	0	2	0	0	5	7	6	0	22	2	13,5
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	7	0	0	0	1	1	1	0	0	2	1	14,3
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	36	0	2	0	2	0	4	1	0	21	2	11,1
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)	16	0	3	0	0	1	3	0	2	13	2	18,8
02	Fisch	173	2	13	0	6	8	26	10	2	90	12	15,0
03 01	Milch	28	0	3	1	0	0	4	1	2	4	0	14,3
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Friskäse, Topfen,...) und Butter)	38	0	1	2	5	6	13	3	2	9	4	34,2

Anhang: Verdachtsproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
03 03	Käse und -zubereitungen	114	7	21	0	5	3	35	18	8	36	8	30,7
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	6	0	2	1	1	1	4	0	0	0	0	66,7
03	Milch und Milchprodukte	186	7	27	4	11	10	56	22	12	49	12	30,1
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	87	0	24	0	3	3	27	12	0	37	12	31,0
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	38	0	3	0	2	6	11	7	0	6	1	28,9
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	36	0	4	0	7	4	11	2	1	8	5	30,6
04 04	Geflügelfleischkonserven	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	161	0	31	0	12	13	49	21	1	51	18	30,4
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	23	0	2	0	0	0	2	0	0	7	0	8,7
05 02	Pflanzliche Öle	16	0	1	0	9	0	10	0	0	8	6	62,5
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	5	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	26	0	0	0	6	3	9	3	0	10	1	34,6
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	3	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	33,3
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	73	0	4	0	15	3	22	3	1	28	7	30,1
06 01	Getreide	40	0	15	13	2	0	21	0	14	34	19	52,5
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	33	0	2	0	1	4	7	0	2	9	2	21,2
06 03	Stärke und Stärkerzeugnisse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 04	Puddingpulver	7	0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	42,9
06 05	Müsli, Müsliriegel	10	1	1	0	1	0	3	1	1	6	0	30,0
06	Getreide und Getreideprodukte	90	1	21	13	4	4	34	1	17	49	21	37,8
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	58	2	3	0	6	1	11	0	4	15	1	19,0
07 02	Feinback-, Konditorwaren	80	0	8	3	17	6	28	5	0	15	5	35,0
07 03	Teigwaren	11	0	2	0	1	0	2	2	0	5	2	18,2
07 04	Backtriebmittel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07 05	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	8	0	2	0	3	2	6	0	1	6	5	75,0

Anhang: Verdachtsproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
07 06	Dauerbackwaren	19	0	2	0	0	3	5	0	2	0	0	26,3
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
07	Brot und Backwaren	186	2	17	3	27	12	52	7	7	42	13	28,0
08 01	Zucker und Zuckerarten	6	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	16,7
08 02	Honig	20	0	1	6	13	0	14	0	0	10	8	70,0
08	Zucker und Honig	26	0	2	6	13	0	15	0	1	10	8	57,7
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	11	1	0	0	2	1	4	1	0	8	2	36,4
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	32	0	1	4	0	0	5	1	4	0	0	15,6
09	Speiseeis	43	1	1	4	2	1	9	2	4	8	2	20,9
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	24	0	0	0	4	6	9	0	0	16	5	37,5
10 02	Zuckerwaren	16	0	2	1	4	0	7	0	0	9	1	43,8
10	Kakao und Zuckerwaren	40	0	2	1	8	6	16	0	0	25	6	40,0
11 01	Gemüse frisch/TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	76	1	13	0	3	2	17	2	10	26	11	22,4
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnisse	51	0	0	0	7	0	7	0	0	26	4	13,7
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	42	0	6	0	0	3	9	1	8	37	7	21,4
11 04	Obsterzeugnisse	27	1	2	0	4	0	7	0	1	19	4	25,9
11 05	Pilze	7	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
11 06	Pilzerzeugnisse	6	0	2	0	0	0	2	0	2	2	1	33,3
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	22	0	1	0	0	0	1	0	0	18	1	4,5
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	6	0	0	0	0	1	1	0	0	6	1	16,7
11 10	Kerne und Samen	11	0	1	0	0	1	2	0	1	6	1	18,2
11 11	Sonstige essbare Pflanzenteile	3	0	0	2	2	0	3	0	2	3	3	100,0
11 12	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	11	0	1	0	0	0	1	0	0	5	0	9,1
11	Obst und Gemüse	264	2	26	2	16	7	50	3	24	151	33	18,9
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	49	0	1	4	7	0	11	1	1	33	7	22,4

Anhang: Verdachtsproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
12 02	Speisesenf	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12	Gewürze und Würzmittel	51	0	1	4	7	0	11	1	1	33	7	21,6
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	25	0	2	0	6	2	10	4	0	4	1	40,0
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	19	0	4	0	6	1	10	1	1	5	2	52,6
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	44	0	6	0	12	3	20	5	1	9	3	45,5
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
14 02	Tee, teeähn. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	12	0	4	0	5	0	6	0	0	8	6	50,0
14	Kaffee und Tee	17	0	4	0	5	0	6	0	0	11	6	35,3
15 01	Bier	4	0	2	0	0	0	2	0	2	2	2	50,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	10	0	1	0	6	0	6	0	1	2	1	60,0
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	100,0
15	Alkoholische Getränke	15	0	3	0	7	0	9	0	3	4	3	60,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	10	1	2	0	0	0	3	1	2	3	1	30,0
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	4	0	1	0	1	0	2	0	1	0	0	50,0
16 03	Eiswürfel	11	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	45,5
16 04	Trinkwasser	79	1	19	0	0	1	21	19	2	0	0	26,6
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	104	2	22	0	1	6	31	20	5	3	1	29,8
17 01	Essig	2	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	50,0
17 02	Speisesalz	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	14	0	0	0	2	0	2	0	0	10	2	14,3
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	17	0	1	0	3	0	3	1	0	10	2	17,6
18 01	Kindernährmittel	7	0	1	0	0	0	1	0	0	3	0	14,3
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	46	0	6	0	7	12	22	0	2	24	10	47,8

Anhang: Verdachtsproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	53	0	7	0	7	12	23	0	2	27	10	43,4
19 01	Kosmetische Mittel	34	1	1	1	14	8	14	0	0	24	8	41,2
19	Kosmetische Mittel	34	1	1	1	14	8	14	0	0	24	8	41,2
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	30	0	1	8	5	3	13	0	0	25	13	43,3
20 02	Spielzeuge	20	0	0	10	15	17	19	0	0	20	19	95,0
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	69	0	0	0	0	66	66	0	0	14	13	95,7
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0
20	Gebrauchsgegenstände	123	0	1	18	20	86	98	0	0	63	45	79,7
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)	74	2	2	0	14	0	18	3	0	31	3	24,3
22 02	Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	866	18	52	2	6	53	128	78	4	63	12	14,8
22	Verzehrsfertige Lebensmittel	940	20	54	2	20	53	146	81	4	94	15	15,5
23 01	Rohe Eier, Flüssigei	15	0	0	0	1	1	1	0	0	3	0	6,7
23 02	Eiprodukte	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 03	Gekochte Eier	16	0	4	0	0	1	5	3	1	0	0	31,2
23	Eier und Eiprodukte	33	0	4	0	1	2	6	3	1	3	0	18,2
	Summe	3.136	41	311	71	241	254	816	220	88	851	254	26,0

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	2.602	899	766	244	93	199	4	15	48	31,9
01 02	Wildbretverarbeiter, -händler	135	33	29	11	0	4	0	3	0	37,9
01 06	Fleisch-, Wurst-, Innereingroßhändler	61	17	9	3	0	1	0	0	0	33,3
01 07	Fleisch-, Wurstverkaufsstellen	1.066	328	267	83	20	61	0	25	13	31,1
01 08	Darmgroßhändler	15	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 01	Be-, Verarbeiter von Fischen (Z)	56	68	40	12	1	3	0	0	2	30,0
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	26	5	4	2	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 03	Fischeinzelhändler	183	42	33	6	3	13	0	1	1	18,2
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	168	75	51	8	2	12	0	0	4	15,7
02 05	Erzeugungs-, Bearbeitungsbetriebe von Froschschenkeln und Schnecken	7	2	2	2	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 01	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe (Z)	639	559	371	88	18	48	0	0	18	23,7
03 02	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe	1.495	633	557	104	39	58	2	5	7	18,7
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	12	1	1	1	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 06	Milch- und Kolostrumerzeuger	4	0	0	0	0	0	0	0	0	-
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	14	3	3	1	1	1	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	104	20	15	3	2	5	0	0	0	20,0
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	12	16	11	4	2	5	0	0	0	36,4
04 05	Flüssighersteller (Z)	21	6	6	0	0	0	0	0	0	0,0
04 06	Ei-Packstellen (Z)	456	135	114	2	1	1	0	0	0	1,8
05 01	Speiseölhersteller und -abfüller	348	97	88	27	10	17	0	7	0	30,7
05 02	Margarinehersteller	2	1	1	1	0	2	0	0	0	STP zu klein
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	24	3	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	5	3	3	3	1	4	0	0	0	STP zu klein
05 05	Hersteller Feinkosterzeugnisse	58	34	29	14	9	17	0	0	1	48,3
06 01	Mühlen	167	40	38	9	2	3	0	4	0	23,7
06 02	Getreide- und Mahlproduktegroßhändler	61	5	5	4	0	2	0	0	0	80,0
06 03	Stärkehersteller	6	5	4	1	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	58	32	24	11	2	10	0	0	1	45,8
07 02	Teigwarenfabriken, -hersteller	275	170	151	24	7	22	1	12	2	15,9
07 03	Bäckereien	2.081	757	573	152	55	237	0	10	72	26,5
07 04	Konditoreien	1.071	645	577	177	56	204	0	8	29	30,7
08 01	Zuckerfabriken	4	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	3.371	228	220	32	7	15	0	3	3	14,5
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	5	4	4	1	0	0	0	0	0	STP zu klein
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	634	398	358	130	64	130	1	1	13	36,3
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	311	84	77	23	16	23	0	0	6	29,9
10 01	Schokoladewarenfabriken und -hersteller	61	27	24	18	1	9	0	3	2	75,0
10 02	Zuckerwarenfabriken, -hersteller	30	10	9	2	0	2	0	0	0	22,2
10 03	Schokolade-, Zuckerwarenhandel	172	35	24	8	1	4	0	0	4	33,3
11 01	Gemüse-, Obst-, Pilzgroßhändler	389	89	81	19	3	11	0	1	0	23,5
11 02	Gemüse-, Obst-, Pilzeinzelhändler	369	79	63	11	1	12	0	0	1	17,5
11 03	Obstverarbeiter	663	178	159	51	7	25	3	19	1	32,1
11 04	Gemüseverarbeiter	328	103	91	36	12	24	0	1	4	39,6
11 05	Pilzverarbeiter	30	15	13	3	0	4	0	0	0	23,1

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
11 06	Hersteller von Gemüse (Z)	15	10	6	4	1	1	0	0	1	66,7
11 07	Erzeuger von Obst und Gemüse mit nur untergeordneter Direktvermarktung	132	28	26	3	0	1	0	3	0	11,5
12 01	Gewürzhersteller	136	42	37	12	1	4	0	3	0	32,4
12 02	Gewürzgroßhändler	27	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
12 03	Senfhersteller	23	6	5	3	1	2	0	1	0	60,0
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	273	44	38	18	0	5	0	0	0	47,4
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	161	40	38	14	2	6	0	4	1	36,8
14 02	Teeabpacker	189	12	12	6	2	0	0	0	0	50,0
15 01	Brauereien	373	73	65	21	2	7	0	6	4	32,3
15 02	Weinhändler	26	0	0	0	0	0	0	0	0	-
15 03	Spirituosenhersteller	1.156	126	122	34	3	7	3	5	4	27,9
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	98	12	11	4	1	1	0	0	0	36,4
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	23	7	5	0	0	0	0	0	0	0,0
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	37	9	9	3	2	2	0	0	0	33,3
17 01	Essighersteller	69	10	10	3	0	0	0	0	0	30,0
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	19	8	6	2	0	1	0	0	0	33,3
17 03	Salinen	3	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
17 04	Zusatzstoffhersteller	39	32	11	3	0	14	0	0	0	27,3
17 05	Zusatzstoff-, Aromengroßhändler	19	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
18 01	Hersteller diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	18	9	7	2	1	0	0	0	0	28,6
18 02	Großhändler diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	202	22	19	11	0	0	0	3	3	57,9

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 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	763	102	96	24	4	8	2	11	9	25,0
18 04	Fitness-Studios	448	18	18	1	0	1	0	0	0	5,6
18 05	Hersteller von Kindernahrung	4	9	3	3	0	0	0	0	0	STP zu klein
18 06	Hersteller von NEM	151	61	55	22	5	10	0	0	2	40,0
19 01	Hersteller kosmetischer Mitteln	608	109	105	42	4	6	0	7	18	40,0
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	297	19	18	10	1	0	0	0	5	55,6
19 03	Drogerien, Parfümerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.158	221	198	70	2	7	2	24	3	35,4
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	4.011	58	57	2	0	0	0	1	1	3,5
19 05	Apotheken	1.074	27	27	4	0	0	0	1	0	14,8
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	195	21	21	8	1	1	0	0	1	38,1
20 02	Hersteller von Spielzeug	79	6	5	1	1	0	0	0	0	20,0
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	28	1	1	1	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	198	18	16	6	1	1	0	0	1	37,5
20 05	Großhändler von Spielzeug	74	6	6	4	0	0	0	0	0	66,7
20 06	Großhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	81	5	5	1	0	0	0	0	0	20,0
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	641	50	48	19	3	2	2	4	4	39,6
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	835	65	65	35	8	1	2	18	5	53,8

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
20 09	Einzelhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	1.104	109	102	31	1	2	1	0	7	30,4
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.839	2.348	2.228	566	187	813	0	7	56	25,4
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	4.204	1.345	1.312	361	181	430	0	0	51	27,5
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession der Gewerbeordnung	4.605	102	100	15	8	8	0	0	4	15,0
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	22.059	5.643	4.442	1.467	809	2.879	5	31	600	33,0
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	36.325	6.637	5.605	1.574	912	2.577	0	63	738	28,1
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	756	357	274	83	25	112	0	7	9	30,3
22 07	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	837	186	180	30	12	38	0	0	1	16,7
22 08	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	2.411	385	381	55	37	54	0	0	5	14,4
23 01	Lager- und Kühllhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 – Logistikzentren, auch Lagerhaltung, Spediteure)	518	125	64	17	7	21	0	5	4	26,6
23 04	Kühllhäuser und Tiefkühllhäuser für Fische (Z)	3	0	0	0	0	0	0	0	0	-
23 05	Kühllhäuser und Tiefkühllhäuser für Milch und Milchprodukte (Z)	7	3	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 06	Großmärkte, Verteilzentren	61	9	9	8	0	2	0	0	2	88,9

III-685 der Beilagen XXVII. GP - Bericht - 02 Hauptdokument

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	
24 01	Lebensmittelgroßhändler	896	170	123	67	20	29	1	4	10	54,5
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	16.585	6.107	4.852	1.534	427	1.613	6	173	523	31,6
24 03	Getränkegroßhändler	437	27	27	5	1	3	0	1	0	18,5
25 01	Revisionen nicht ortsfester Verkaufsstände	2.597	402	326	70	29	86	0	11	26	21,5
26 01	Revisionen sonstiger Betriebe	2.380	193	162	44	6	23	3	21	15	27,2
26 02	Revisionen von Zeltfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	1.986	64	47	3	1	2	0	0	1	6,4
27 02	Direktvermarkter von Fisch	177	22	22	2	0	0	0	1	1	9,1
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	271	71	59	8	0	1	0	4	3	13,6
27 05	Direktvermarkter von Eiern	1.456	144	135	7	0	1	0	0	4	5,2
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	3.230	320	278	43	8	12	1	12	6	15,5
28 01	Revisionen von WVA mit > 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich bzw. mehr als 5000 versorgten Personen	259	4	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
28 02	Revisionen von WVA mit > 100 und ≤ 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich	597	36	34	4	0	1	0	2	1	11,8
28 03	Revisionen von WVA mit ≤ 100 m ³ verteilter Wassermenge täglich	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Summe		138.882	31.986	26.843	7.721	3.153	9.983	39	551	2.361	28,8

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	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
0	Kühlhäuser Umpackzentren										
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	75	53	62	5	8	0	6	2	0	0
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	61	46	92	20	37	8	14	8	0	7
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	14	13	13	3	5	1	2	1	0	1
	ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	39	30	53	11	19	2	11	5	0	1
I/III	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe										
	Schlachtung bis 20 GVE/a	2.193	870	900	305	569	164	196	121	17	71
	Schlachtung 21-100 GVE/a	643	527	550	224	405	118	141	88	12	46
	Schlachtung 101-500 GVE/a	218	188	328	100	246	39	104	59	10	34
	Schlachtung 501-1.000 GVE/a	27	27	96	23	114	13	53	34	2	12
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	26	26	207	18	144	14	88	18	1	23
	Schlachtung 5.001-20.000 GVE/a	20	20	271	15	111	3	70	23	4	11
	Schlachtung über 20.000 GVE/a	19	19	422	16	390	11	253	76	15	35
II	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe										
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	30	19	21	7	20	2	3	12	0	3
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	8	8	20	3	5	0	2	3	0	0
	150.001-1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	2	2	18	1	5	2	3	0	0	0
	Mehr als 1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	6	6	141	3	31	2	17	7	3	2
I/II/III	Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe										
	Produktion von bis zu 100 t entbeintem Fleisch/a	1.127	610	664	222	378	114	149	93	0	22

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
	Produktion von mehr als 100-400 t entbeintem Fleisch/a	91	76	172	38	128	21	77	21	0	9
	Produktion von mehr als 400-1.000 t entbeintem Fleisch/a	38	34	120	21	109	17	67	7	0	18
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t entbeintem Fleisch/a	55	53	469	26	277	16	208	40	0	13
	Produktion von mehr als 10.000 t entbeintem Fleisch/a	21	21	523	14	174	4	124	21	10	15
IV	Wildbearbeitungsbetriebe										
	Bearbeitung von bis zu 10 t Wildfleisch/a	271	160	164	46	100	27	37	21	14	1
	Bearbeitung von mehr als 10-40 t Wildfleisch/a	8	7	18	2	3	2	0	1	0	0
	Bearbeitung von mehr als 40-100 t Wildfleisch/a	2	2	9	2	6	0	3	2	0	1
	Bearbeitung von mehr als 100-1.000 t Wildfleisch/a	4	4	37	2	35	0	34	0	0	1
	Bearbeitung von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	1	1	11	1	8	1	2	1	0	4
V	Herstellung von Faschiertem										
	Produktion von bis zu 10 t/a	36	29	43	3	10	5	3	1	0	1
	Produktion von mehr als 10-40 t/a	10	10	40	3	9	2	5	2	0	0
	Produktion von mehr als 40-100 t/a	8	8	40	4	19	5	13	0	0	1
	Produktion von mehr als 100-1.000 t/a	19	18	212	13	144	7	111	3	0	23
	Produktion von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	11	11	256	6	107	3	75	13	0	16
VI	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken										
	Produktion von bis zu 100 t Fleischerzeugnissen/a	655	369	392	132	224	47	95	64	0	18
	Produktion von mehr als 100-400 t Fleischerzeugnissen/a	65	51	179	32	119	19	66	23	0	11
	Produktion von mehr als 400-1.000 t Fleischerzeugnissen/a	20	16	102	7	18	0	7	9	0	2

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t Fleischerzeugnissen/a	35	34	423	16	188	5	143	26	0	14
	Produktion von mehr als 10.000 t Fleischerzeugnissen/a	14	13	514	7	72	3	45	9	0	15
	Trockensuppen/Fleischextraktehersteller	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
XII	Tierische Fette und Grieben										
	Sammler	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0
	Verarbeiter	4	4	6	1	5	0	1	4	0	0
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	16	11	11	4	5	2	2	1	0	0
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	24	18	22	3	11	3	4	0	0	4
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	222	118	121	21	43	6	9	10	0	18
	Summe	*	3.533	7.743	1.381	4.302	688	2.244	829	88	453

* Insgesamt gibt es 6.141 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.778 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	Kontrollbesuche	Erzeugerbetriebe, die Milch geliefert haben	Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anhang III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Nachweise von Hemmstoffen	Betriebe mit Hygienemängeln
Erzeugerbetriebe, die Kuhmilch produzieren	1.340	1.432	25.234	201	251	318
Erzeugerbetriebe, die Schafmilch produzieren	21	21	233	0	0	0
Erzeugerbetriebe, die Ziegenmilch produzieren	21	21	766	0	0	1
Erzeugerbetriebe, die Rohmilch zu Schulmilch verarbeiten	32	41	53	0	0	2
Summe	1.414	1.515	26.286	201	251	321

Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen

	Untersuchte Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Bakteriologische Untersuchungen	% genussuntauglich
		genusstauglich	genusst. nach Br.*	genussuntauglich		
Fohlen	126	126	0	0	0	0,0
Pferde und andere Einhufer	293	292	0	1	0	0,3
Einhufer insgesamt	419	418	0	1	0	0,2
Kälber männlich	35.209	35.045	0	164	8	0,5
Kälber weiblich	20.437	20.388	0	49	2	0,2
Kälber insgesamt	55.646	55.433	0	213	10	0,4
Jungrinder männlich	9.838	9.767	0	71	3	0,7
Jungrinder weiblich	9.059	9.042	3	17	0	0,2
Jungrinder insgesamt	18.897	18.809	3	88	3	0,5
Stiere	237.665	237.399	4	266	59	0,1
Ochsen	35.715	35.705	1	10	9	0,03
Kalbinnen	108.009	107.873	7	136	28	0,1
Kühe	190.238	188.942	42	1.296	278	0,7
Ältere Rinder insgesamt	571.627	569.919	54	1.708	374	0,3
Rinder insgesamt	646.170	644.161	57	2.009	387	0,3
Zuchtsauen	89.150	88.256	0	894	1	1,0
Schweine insgesamt	5.115.428	5.105.275	16	10.153	39	0,2
Lämmer	151.005	150.972	0	33	0	0,02
Schafe	16.382	16.352	0	30	0	0,2
Schafe insgesamt	167.387	167.324	0	63	0	0,04
Ziegen	10.896	10.454	0	442	0	4,1
Wildschweine (Farmwildhaltung)	456	456	0	0	0	0,0
Wildwiederkäuer (Farmwildhaltung)	2.981	2.976	0	5	0	0,2
Hühner	100.981.459	99.405.010	87	1.576.449	0	1,6
Puten	1.298.866	1.290.377	0	8.489	0	0,7
Sonstiges Geflügel	347.149	342.886	0	4.263	0	1,2
Hauskaninchen	0	0	0	0	0	-

*genusstauglich nach Brauchbarmachung

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

Impressum

Eigentümer, Verleger und Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege 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 055500

www.ages.at

Steht als Download zur Verfügung

www.kvg.gv.at

Juni 2022

ISBN 978-3-85010-659-7

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

