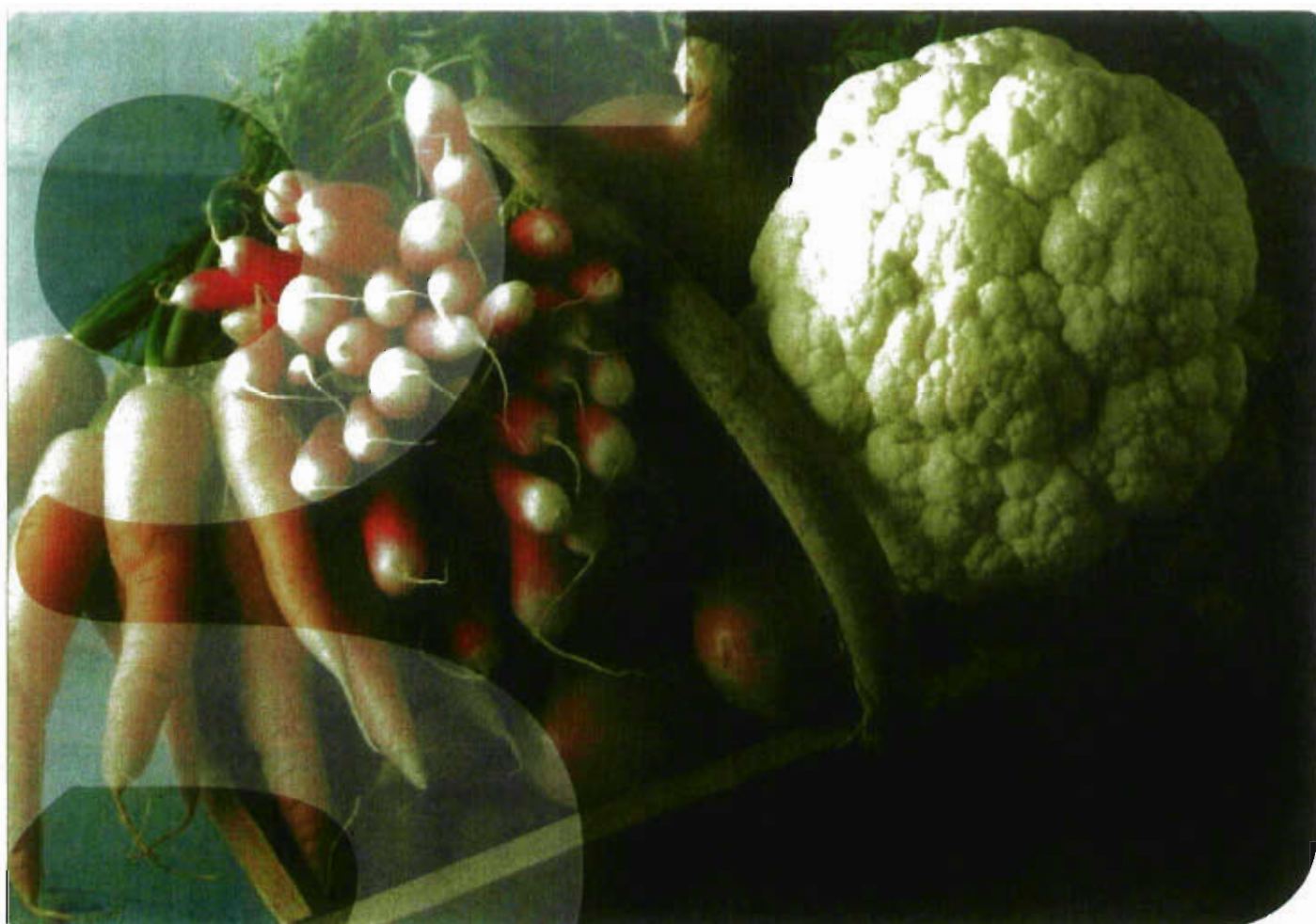




**BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT**

Lebensmittel- sicherheitsbericht 2011

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich



Lebensmittelsicherheitsbericht 2011

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich

Bericht nach § 32 Abs. 1 LMSVG

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:

Bundesministerium für Gesundheit, Radetzkystraße 2, 1030 Wien

Für den Inhalt verantwortlich:

Dr. Peter Kranner (BMG)

Koordination:

Dr. Hans Peter Stüger (AGES)

Redaktion:

Dr.ⁱⁿ Sylvia Frischenschlager (BMG)

Dr. Roland Grossgut (AGES)

Dr. Ulrich Herzog (BMG)

Dr. Peter Kranner (BMG)

Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMG)

Mag.^a Petra Lehner (BMG)

Dr. Johannes Lückl (AGES)

DIⁱⁿ Karin Manner (AGES)

Mag.^a Laura-Maria Müller (AGES)

Dr. Peter-Vitus Stangl (BMG)

Dr. Alexander Zilberszac (BMG)

Druck: Kopierstelle BMG

Bestellmöglichkeiten:

Telefon: 0810 81 81 64

E-Mail: broschuerenservice@bmg.gv.at

Internet: www.bmg.gv.at

Juni 2012

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

Liebe Leserin, lieber Leser!



Essen und Trinken sind lebensnotwendig und Teil des täglichen Lebens. Essen ist emotional geprägt, mehr als bloße Nährstoffzufuhr und Lebensmittelthemen finden breiten medialen Widerhall. Dabei ist die korrekte Darstellung von Gefahren und Risiken besonders wichtig.

Konsumentinnen und Konsumenten haben ein Recht auf sichere Lebensmittel und ausreichende Informationen über deren Zusammensetzung, Nährwerte, Herstellungsverfahren oder besondere Eigenschaften. Durch Gesetze und Vorschriften, die stetig den Marktentwicklungen und sich ändernden Ernährungsgewohnheiten angepasst werden (müssen), wird dies auch sichergestellt.

Damit die Vorgaben eingehalten werden und das Vertrauen der Menschen in die Sicherheit der Lebensmittel nicht verloren geht, braucht es Kontrollen und Transparenz. Als zuständiger Minister arbeite ich an einer ständigen Weiterentwicklung des Überwachungssystems, der Transparenz und Öffentlichkeitsinformation. Ich habe daher durch eine Änderung des LMSVG im Jahr 2009 die jährliche Vorlage eines Lebensmittelsicherheitsberichtes durchgesetzt. Dieser liegt nun zum zweiten Mal vor.

Die Sicherheit von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial, Spielzeug und Kosmetik ist im LMSVG und darauf aufbauenden Verordnungen geregelt. Es handelt sich um harmonisiertes EU-Recht. Die Kontrollen erfolgen national, in Österreich in mittelbarer Bundesverwaltung in Verantwortung der Landeshauptleute, koordiniert durch mein Ressort. Sicherheit und Täuschungsschutz werden durch die Vorsorge von den vielen Unternehmerinnen und Unternehmern und gleichzeitig durch die an der amtlichen Überwachung beteiligten Stellen gewährleistet.

In diesem Bericht werden die im Zuge der Überwachung der dem LMSVG unterliegenden Waren österreichweit erhobenen Daten kompakt zusammengefasst und dargestellt. Der Lebensmittelsicherheitsbericht soll ein fundiertes Nachschlagewerk für alle Interessierten sein, zur Vertrauensbildung beitragen und auch die Leistungen der Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren, der amtlichen Tierärztinnen und -ärzte, der Gutachterinnen, Gutachter und Laborkräfte der AGES und der Landesuntersuchungsanstalten und der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter meines Hauses und in den Ländern aufzeigen, die dieses System tragen. Ich möchte mich ganz herzlich bei allen diesen Personen dafür bedanken, dass sie sich tagaus tagein für unsere Sicherheit beim Essen und Trinken und für die Spielzeug- und Kosmetiksicherheit einsetzen.

Herzlichst, Ihr

Alois Stöger
Bundesminister für Gesundheit

Inhaltsverzeichnis

1	Zusammenfassung	6
2	Einleitung	7
3	System der Lebensmittelkontrolle.....	8
3.1	Koordination der Überwachung und Kontrollpläne.....	11
3.2	Durchführung der Kontrolle	11
3.3	Untersuchung und Begutachtung	13
3.4	Ressourcen	15
3.5	Maßnahmen	16
4	Kontrollergebnisse	17
4.1	Ergebnisse Routineproben	17
4.2	Aspekte des Täuschungsschutzes	22
4.3	Schwerpunktthemen	23
4.4	Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln	27
4.5	Schlachtier- und Fleischuntersuchungen.....	27
4.6	Importkontrollen	28
4.7	Verdachtsproben.....	30
4.8	Revisionen	30
4.9	Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit.....	31
5	Verweise auf weiterführende Berichte.....	33
6	Anhang	34

Abkürzungsverzeichnis

a	Jahr
AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
APA-OTS	Austria Presse Agentur Originaltext-Service
BADGE	Bisphenol A-diglycidether
BMG	Bundesministerium für Gesundheit
BPA	Bisphenol A
ClaimsVO	Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
DG SANCO	Generaldirektion für Gesundheit und Verbraucherschutz der EK
EG	Europäische Gemeinschaft
EK	Europäische Kommission
ESL	Extended Shelf Life
EU	Europäische Union
FVO	Food and Veterinary Office der EU
GemVpfl.	Gemeinschaftsverpfliegung
GVE	Großvieheinheiten
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
GWO	Gewerbeordnung
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
LM	Lebensmittel
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMKV	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NEMV	Nahrungsergänzungsmittelverordnung
NWKV	Nährwertkennzeichnungsverordnung
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel)
RAPEX	Rapid Exchange System (EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie)
RIK	risikobasierter integrierter Kontrollplan
RL	Richtlinie
RuP	Revisions- und Probenplan
SPA	Schwerpunktaktion
Stk	Stück
STP	Stichprobe
TK	tiefgekühlt
UA	Untersuchungsanstalten
VO	Verordnung
VTEC	Verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
VZÄ	Vollzeitäquivalente

1 Zusammenfassung

2011 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 44.550 Betriebskontrollen durchgeführt und insgesamt 31.782 Proben von der AGES oder den Untersuchungsanstalten der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 24.747 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 2.212 Betriebskontrollen in Milch-erzeugerbetrieben durchgeführt.

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 27.287 Proben (85,9 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 159 Proben (0,5 %) beurteilt, 1.177 Proben (3,7 %) wurden als für den menschlichen Verzehr/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren Kennzeichnungsmängel bei 1.359 Proben (4,3 %) und zusätzlich wiesen weitere 1.260 Proben (4 %) zur Irreführung geeignete Angaben auf. Insgesamt lag die Beanstandungsrate bei 14,1 %.

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 sich bei einer differenzierten Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben, dass davon mehr als die Hälfte (89 Proben, 56 %) gezielt auf Verdacht entnommen wurde. Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben (5 von 58 Proben; 8,6 %) fand sich bei den Wildbreterzeugnissen, gefolgt von den Materialien mit Lebensmittelkontakt (16 von 428 Proben; 3,7 %), Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung (7 von 197 Proben; 3,6 %) und Spielwaren (12 von 367 Proben; 3,3 %). Von den gesundheitsschädlichen Gebrauchsgegenständen wurde der Großteil (10 von 16 Materialien mit Lebensmittelkontakt, 6 von 7 Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung und 9 von 12 Spielwaren) gezielt auf Verdacht entnommen.

Die höchsten Beanstandungsraten bei den Planproben fanden sich bei Speisesalz, Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung und bei Spirituosen, vor allem wegen Hygiene- und Kennzeichnungsmängeln. Im Vorjahr waren die höchsten Beanstandungsraten bei Gebrauchsgegenständen, Lebensmittelkontaktmaterialien und Nahrungsergänzungsmitteln zu finden.

Die Ergebnisse zeigen, dass der risikobasierte Ansatz bei der Planung und Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle geeignet ist, Schwachstellen aufzudecken und Sicherheit bestmöglich zu garantieren. Mehr Proben bringen nicht automatisch mehr Sicherheit. Die „richtigen“ Proben, statistisch abgesichert hinsichtlich des Stichprobenumfangs und repräsentativ gezogen, sind für eine effiziente und effektive Kontrolle ausschlaggebend.

Tabelle 1: Beanstandungsraten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2010	31.052	186	0,6 %
	2011	31.782	159	0,5 %
Planproben	2010	24.705	83	0,3 %
	2011	25.775	70	0,3 %
Verdachtsproben	2010	6.347	103	1,6 %
	2011	6.007	89	1,5 %

2 Einleitung

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

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

Mit dem amtlichen Kontrollsystem wird dies überprüft und dafür gesorgt, dass die Betriebe ihren Verpflichtungen auch nachkommen. Im LMSVG sind entsprechend präventiv wirkende maximale Strafhöhen bzw. Öffentlichkeitsinformationen vorgesehen, die die Einhaltung der Vorgaben begünstigen. Die tatsächliche Strafhöhe wird in jedem Einzelfall individuell festgelegt, bei Verwaltungsverstößen wie z. B. Kennzeichnungs- oder Hygienemängeln durch die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde, bei Gesundheitsschädlichkeit durch das zuständige Gericht.

In der letzten LMSVG Novelle wurde 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 des Proben- und Revisionsplans gemäß § 31 Abs. 1 LMSVG. Zusätzlich gibt es noch weitere Berichte, wie den Trinkwasserbericht, den Zoonosenbericht, den Pestizidbericht, etc., die detaillierte Ergebnisse aus bestimmten Bereichen der Überwachung der Lebensmittelsicherheit beinhalten.

3 System der Lebensmittelkontrolle

In Österreich ist die Kontrolle der Waren, die dem LMSVG unterliegen (Lebensmittel, Trinkwasser, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielwaren, kosmetische Mittel) in mittelbarer Bundesverwaltung organisiert. Die Gesetzgebung liegt beim Bund (BMG), der Vollzug fällt in den Zuständigkeitsbereich der Landeshauptfrau/des Landeshauptmannes. Analysiert und begutachtet werden die Proben von der AGES oder den Untersuchungsanstalten von Wien, Kärnten und Vorarlberg. In der AGES erfolgen auch (Weiter)Entwicklungen und/oder Neuetablierungen von Analysemethoden. Die AGES unterstützt das BMG und die Länder zudem mit statistischem und fachlichem Knowhow bei der Proben- und Revisionsplanerstellung, bei allen Berichtslegungspflichten und gewährleistet den Informationsaustausch zwischen den Bundesländern bzw. in Richtung Europäische Kommission (RASFF, RAPEX).

Die amtliche Überwachung ist ein komplexes System, die Koordination der Aufgaben und der beteiligten Stellen obliegt dem BMG. 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 vollharmonisiert (mit ganz wenigen Ausnahmen). Die Lebensmittel am gesamten EU-Markt unterliegen somit den gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungsregeln. Zwischen den EU-Mitgliedsstaaten herrscht freier (und reger) Warenverkehr. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften erfolgt national in der Verantwortung der Mitgliedsstaaten, die diesbezüglich regelmäßig vom Food and Veterinary Office der EK (FVO) überprüft werden. So soll sichergestellt werden, dass die Einhaltung der Vorschriften in allen Mitgliedsstaaten möglichst gleich verlässlich und ausreichend überprüft wird. Die Berichte der FVO-Kontrollen werden von der EK veröffentlicht (http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_en.cfm). Stellt das FVO bei seinen Überprüfungen Mängel in den nationalen Kontrollsystemen fest, werden die Mitgliedsstaaten aufgefordert, diese zu beheben. Beim nächsten Besuch des FVO wird dies überprüft.

Um dem freien Warenverkehr gerecht zu werden, sind nicht nur die regelmäßigen Besuche des FVO etabliert, sondern es existieren auch europäische Warnsysteme zum Austausch von Informationen über gesundheitsschädliche oder unsichere Waren zwischen den für die Überwachung zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten. Einerseits ist hier das RASFF zu nennen (für Lebens- und Futtermittel), andererseits das RAPEX (für Spielzeug und kosmetische Mittel). So können Mängel im gemeinschaftsweiten Warenverkehr rasch erkannt, Maßnahmen gesetzt und eventuelle Auswirkungen auf die Konsumentinnen und Konsumenten so gering wie möglich gehalten werden. Die Warnmeldungen werden von der EK überblicksmäßig auch der allgemeinen Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

(RAPEX: http://ec.europa.eu/consumers/dyna/rapex/rapex_archives_en.cfm)

(RASFF: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm)

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

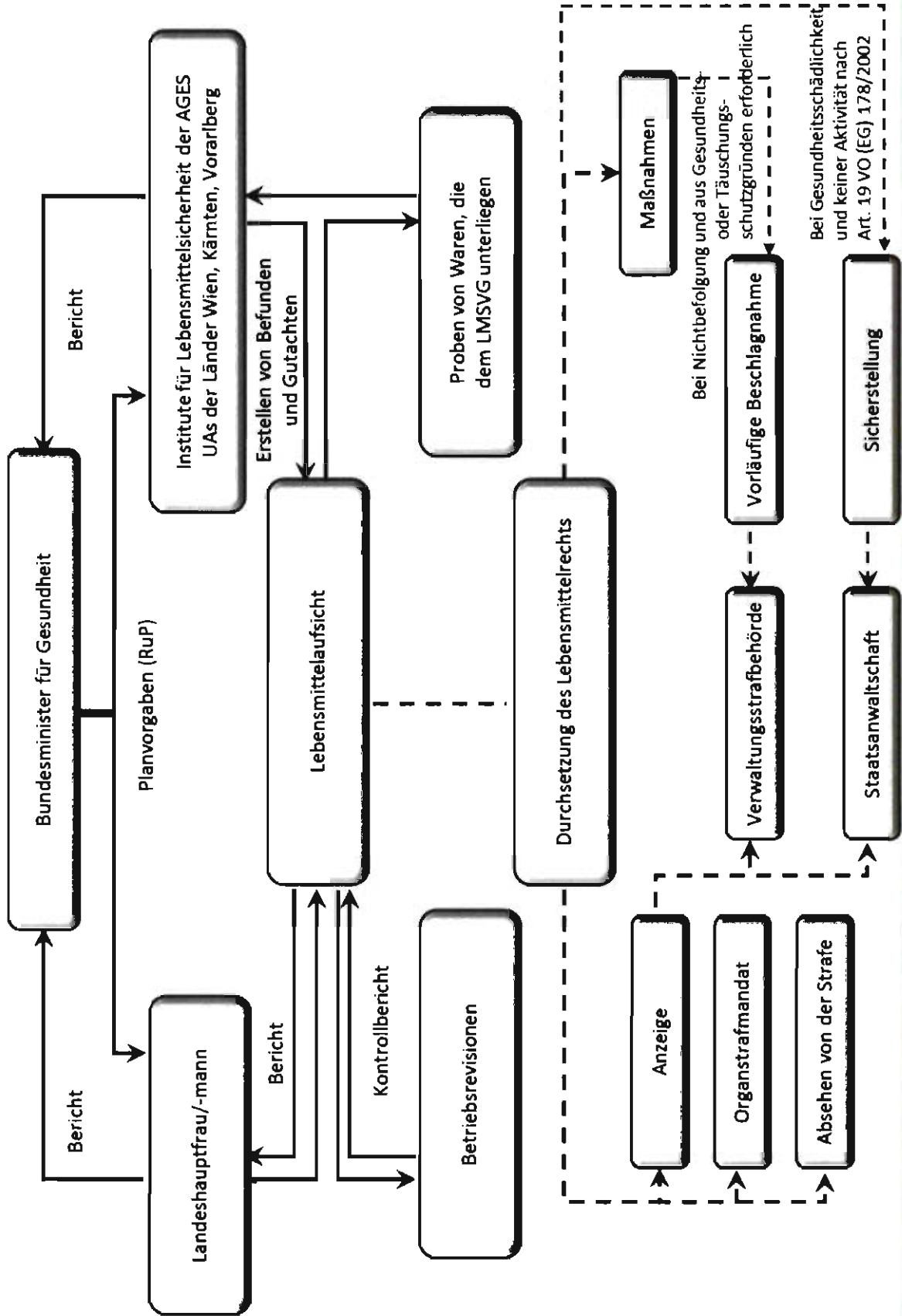
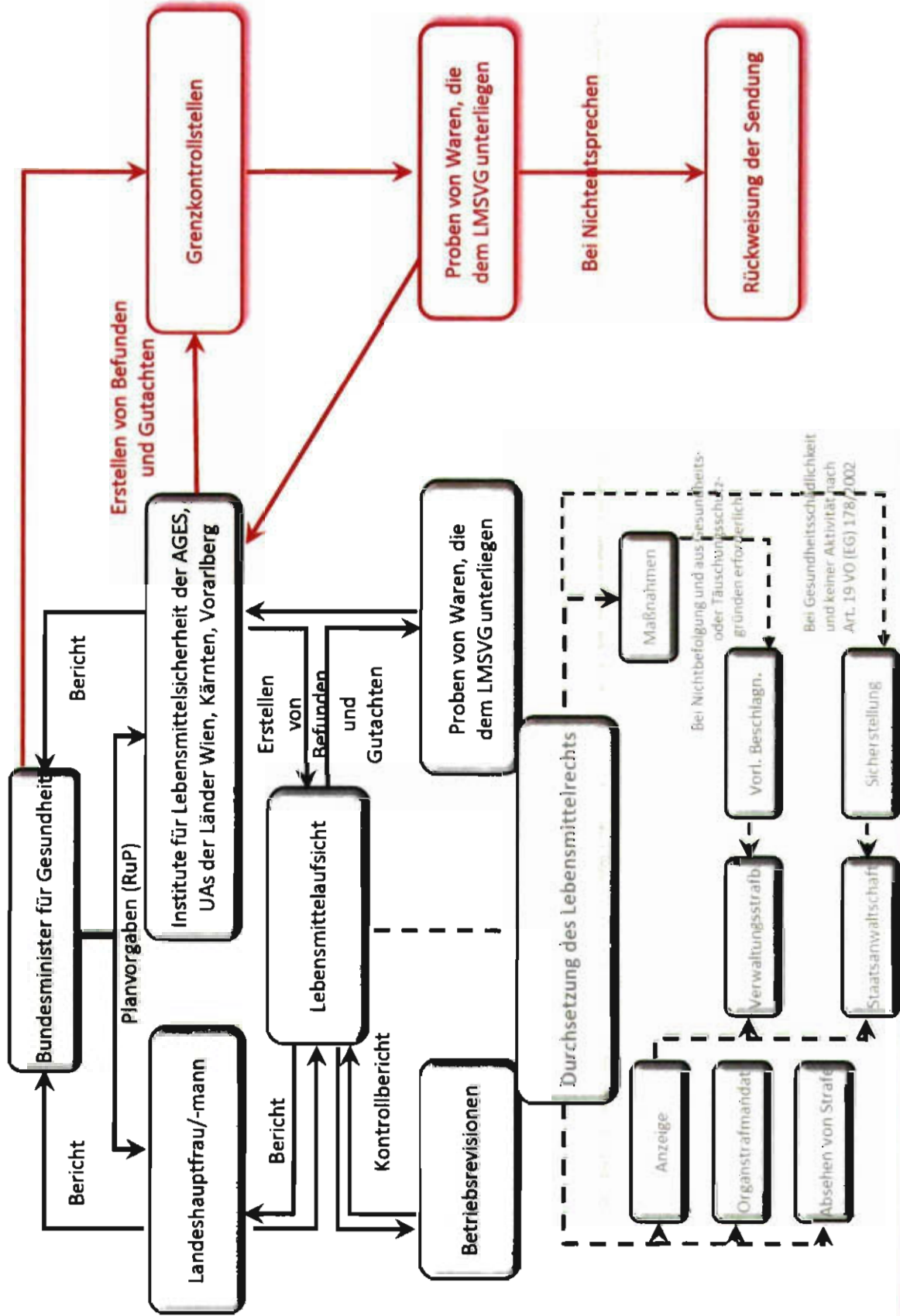


Abbildung 2: System der Importkontrolle in Österreich



3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne

Das BMG koordiniert die Kontroll- und Überwachungstätigkeiten der beteiligten Stellen. Dazu werden jährlich ein **Revisionsplan** (Kontrolle der Betriebe) und ein **Probenplan** (Anzahl an zu ziehenden Proben je Kategorie) erstellt, die für die Aufsichtsbehörden in jedem Bundesland den Rahmen für ihre Tätigkeiten vorgeben.

Proben werden **routinemäßig**, ganzjährig, über das gesamte Warenspektrum verteilt gezogen. Die Ergebnisse aus diesen Probenziehungen („Routineproben“) ermöglichen repräsentative Gesamtaussagen zur Lebensmittelsicherheit.

Zusätzlich werden im Probenplan auch sogenannte **Schwerpunktaktionen** (SPAs) berücksichtigt. Im Zuge von (im Probenplan geplanten) SPAs werden bestimmte Warengruppen gezielt beprobt und untersucht. In Anlassfällen erfolgen auch spontan geplante SPAs. Darüber hinaus gibt es noch Probenpläne im Zuge von Überwachungsprogrammen, die von der EK vorgegeben werden (z. B. die EU-weite Pestizidrückstandskontrolle). Diese Ergebnisse sind für die Erörterung spezieller Sicherheitsaspekte wesentlich, erlauben aber weniger repräsentative Gesamtaussagen.

Neben den geplanten Proben („**Planproben**“: Routineproben und Proben gezogen im Zuge von Schwerpunktaktionen zusammengefasst) werden auch Proben aus Verdachtsmomenten heraus gezogen („**Verdachtsproben**“). Diese können u. a. durch Wahrnehmungen der Aufsichtsbehörden, aufgrund von Beschwerden von Konsumentinnen und Konsumenten oder aufgrund von Meldungen über die Schnellwarnsysteme begründet sein.

3.2 Durchführung der Kontrolle

Die Durchführung und Organisation der Kontrollen ist in mittelbarer Bundesverwaltung geregelt. Unter der Verantwortung der Landeshauptleute werden die Aufsichtsbehörden der jeweiligen Länder tätig (Lebensmittelaufsicht, Veterinäraufsicht).

3.2.1 Revisionen

Die Landesbehörden („Lebensmittelinspektorinnen/Lebensmittelinspektoren“ sowie „tierärztliche Lebensmittelinspektorinnen/Lebensmittelinspektoren“) kontrollieren die Betriebe gemäß den Vorgaben im Revisionsplan. Unter anderem wird bei Revisionen überprüft, ob durch entsprechende Eigenkontrollen der Produkte, der Produktionsvorgänge und der Betriebshygiene ausreichend sichergestellt wird, ob alle Anforderungen der europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften erfüllt werden. Die Revisionen erfolgen risikobasiert, d.h. sie richten sich nach den Ergebnissen des risikobasierten integrierten Kontrollplans (RIK). Jeder Betriebsgruppe ist im RIK eine Risikokategorie zugeordnet, die den jährlichen Auswahlsatz für Vollrevisionen festlegt (z. B. mindestens einmal pro Jahr bei Betrieben der höchsten Risikokategorie 9). Die tatsächlichen Kontrollfrequenzen und Kontrolltiefen je Kontrollbesuch werden auf Basis der Risikokategorie und des konkreten Betriebsrisikos von der Landeshauptfrau bzw. vom Landeshauptmann festgesetzt.

Die Revisionen in den Fleischbetrieben (Fleischbe- und -verarbeitungsbetriebe, Fleischlieferbetriebe) sind gesondert ausgewiesen, da für diese Betriebe ein eigener Revisionsplan erstellt wurde.

3.2.2 Probenziehungen

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

Die folgende Tabelle stellt den Erfüllungsgrad der Probenziehung sowie der Betriebskontrollen bezogen auf den Revisions- und Probenplan dar.

Tabelle 2: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen

Bundesland	Proben	Betriebe	Fleischbetriebe
Burgenland	104,9 %	78,4 %	58,5 %
Kärnten	99,8 %	91,3 %	115,7 %
Niederösterreich	99,8 %	50,8 %	102,5 %
Oberösterreich	95,6 %	92,3 %	95,6 %
Salzburg	91,3 %	29,1 %	80,5 %
Steiermark	108,1 %	68,9 %	119,8 %
Tirol	121,2 %	60,0 %	88,6 %
Vorarlberg	86,8 %	27,5 %	45,4 %
Wien	103,0 %	104,6 %	132,7 %
Österreich	101,8 %	71,2 %	99,7 %

3.2.3 Biokontrollen

Eine Aufgabe der Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder ist auch die Überprüfung, ob als „Bio“-Waren deklarierte Waren tatsächlich nach den Vorschriften für die biologische Produktion hergestellt und in Verkehr gebracht wurden. Hierzu gehört auch die Überwachung der Tätigkeit der zugelassenen Biokontrollstellen.

3.2.4 Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von genusstauglichem Fleisch. Die Organisation der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte zu bedienen, welche auch für Hygienekontrollen in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch „amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung der amtlichen Tierärztin bzw. des amtlichen Tierarztes unterstehen. Diese Möglichkeit wird in einigen großen Schlachthöfen genutzt.

Gemäß EU-Recht muss Fleisch, das zum Genuss für den Menschen bestimmt ist, vor der Schlachtung (Schlacht tieruntersuchung) und danach (Fleischuntersuchung) oder beim Wild nach dem Erlegen untersucht werden. Somit wird jedes Tier vor der Schlachtung auf seinen Gesundheitszustand und seine Identität überprüft. Bei Verdachtsfällen wird entweder Schlachtverbot ausgesprochen oder es erfolgt nach einer gesonderten Schlachtung und speziellen Untersuchungen eine

spätere Beurteilung des Schlachtkörpers. In freier Wildbahn erfolgt die Untersuchung vor dem Erlegen durch das „Ansprechen des Wildes“ (optische Begutachtung des Tieres). Nach dem Erlegen erfolgt die Erstuntersuchung durch kundige Personen (Jägerinnen und Jäger mit entsprechender Ausbildung). Daran anschließend findet die amtliche Fleischuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb statt.

Bei Verdacht auf Fleischmängel werden zusätzliche Untersuchungen wie mikrobiologische Analysen, Rückstandsanalysen oder Koch- und Bratproben durchgeführt. Für den menschlichen Genuss untaugliches Fleisch muss fachgerecht entsorgt werden.

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

3.2.5 Importkontrollen

Ziel der Einfuhrkontrollen ist es, sicherzustellen, dass Lebensmittel aus Drittstaaten den Bedingungen, die für Sendungen innerhalb der EU gelten, entsprechen. Für die Kontrolle sind EU-weit harmonisierte Vorschriften anzuwenden. Die Importkontrollen werden von den Grenztierärztinnen und Grenztierärzten des BMG durchgeführt. Seit Ende 2010 fallen auch die Importkontrollen nicht tierischer Lebensmittel in den Zuständigkeitsbereich der Grenztierärztinnen und Grenztierärzte.

3.2.5.1. Kontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die Grenzkontrollstellen befinden sich immer an den Außengrenzen der EU. In Österreich sind dies die Flughäfen Wien-Schwechat und Linz. Die Überprüfung umfasst Dokumentenkontrolle, Nämlichkeitskontrolle und zu einem bestimmten Prozentsatz Warenuntersuchungen. Entspricht die Sendung, wird ein GVDE (Gemeinsames Veterinärdokument für Einfuhren) ausgestellt. Der Bestimmungsort der Sendung wird elektronisch von der Abfertigung verständigt. 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, etc.). Entspricht die Ware, darf sie eingeführt werden. Entspricht die Sendung nicht, darf die Ware nicht in Verkehr gebracht werden.

3.3 Untersuchung und Begutachtung

Expertinnen und Experten der AGES sowie der Untersuchungsanstalten der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg untersuchen und begutachten die amtlich gezogenen Proben. Die Gutachten gehen an die zuständige Landesaufsichtsbehörde und sind Grundlage für allfällige Maßnahmen.

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

welche Analysen zum Tragen kommen. Im Zuge einer risikobasierten Vorgangsweise werden bestimmte Prüfaspekte bei einem bestimmten Prozentsatz der Proben oder auf Verdacht untersucht.

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. Auch erfolgen Untersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber), Pflanzenschutzmittelrückstände oder Zusatzstoffe. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse, neue Rechtsgrundlagen, neu auftretende Gefahren oder auch eine bestimmte Aufmachung oder 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. wenn krankheitserregende Keime vorkommen oder Fremdkörper zu Schädigungen der Zähne führen können).
- **für den menschlichen Verzehr ungeeignet** sind Lebensmittel (für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet sind Gebrauchsgegenstände bzw. kosmetische Mittel), wenn die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist. Dieser Fall tritt ein, wenn ein Produkt infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung für den menschlichen Verzehr/Gebrauch ungeeignet geworden ist (z. B. Fleisch, das bei der organoleptischen Untersuchung negativ auffällt).
- **verfälscht** sind Lebensmittel, wenn ihnen wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder ganz oder teilweise entzogen wurden oder sie durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe verschlechtert wurden oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde oder sie nach einer unzulässigen Verfahrensart hergestellt wurden.
- **wertgemindert** sind Lebensmittel, wenn sie nach der Herstellung (ohne weitere Behandlung) eine erhebliche Minderung an wertbestimmenden Bestandteilen oder ihrer spezifischen, wertbestimmenden Wirkung oder Eigenschaft erfahren haben, soweit sie nicht für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind (z. B. Aromaverluste).
- **irreführend gekennzeichnet** sind Lebensmittel mit zur Täuschung geeigneten Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart oder Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt. Auch mit einer Eigenschaft zu werben, die im Grunde alle Produkte der gleichen Kategorie erfüllen, ist irreführend (Werbung mit Selbstverständlichkeiten).
- **krankheitsbezogene Angaben** bei Lebensmitteln sind verboten. Einem Lebensmittel dürfen keine Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zugeschrieben oder dieser Eindruck vermittelt werden. Nach der ClaimsVO 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: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community_register/authorised_health_claims_en.htm.

Zulässig sind zudem Angaben bei diätetischen Lebensmitteln, soweit es sich um wahrheitsgemäße Angaben über den diätetischen Zweck handelt.

- **nachteilige Beeinflussung** durch Gebrauchsgegenstände liegt vor, wenn diese bei bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet sind, Lebensmittel oder kosmetische Mittel nachteilig zu beeinflussen.
- **Verstoß gegen eine Verordnung**, die nach § 4 Abs. 3, § 6, § 19, § 20 oder § 57 Abs. 1 LMSVG erlassen wurden.
- **Bestimmungen zum Täuschungsschutz** gelten sinngemäß auch für Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel. Der Vollzug der Kennzeichnungsbestimmungen bei diesen Waren erfolgt allerdings nicht nach dem LMSVG, d.h. die Lebensmittelaufsichtsbehörden können keine Maßnahmen setzen. Beanstandungen werden an die zuständige Aufsichtsbehörde im jeweiligen Bundesland weitergeleitet.

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

3.4 Ressourcen

Der Vollzug des LMSVG erfolgt durch Bedienstete der Länder. Die Untersuchung und Begutachtung der Proben erfolgt an der AGES, an den Untersuchungsanstalten der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg und an der Landesanstalt für veterinärmedizinische Untersuchung Klagenfurt.

Österreichweit stehen 248,25 Lebensmittelaufsichtsorgane (inklusive Verwaltungskräfte in Vollzeitäquivalenten ausgewiesen) und 911 Tierärztinnen und Tierärzte (in Personen ausgewiesen) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Die Tierärztinnen/Tierärzte sind dabei zum überwiegenden Teil in sehr geringem Zeitumfang mit den Aufgaben betraut. In Tabelle 3 sind die Bediensteten für die einzelnen Bundesländer dargestellt.

Tabelle 3: Bedienstete im Vollzug des LMSVG

Bundesland	Bgld	Ktn	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
Lebensmittelaufsicht (VZÄ)	8	17,5	53,25	48	15,8	37	22	6,7	40*
Tierärztinnen/ Tierärzte (Pers.)	36	75	227	200	57	217	62	32	5

* ohne Verwaltungskräfte

Für die Untersuchung und Begutachtung von amtlichen und privaten Proben stehen in der AGES und den Landesuntersuchungsanstalten 448,25 Personen (als VZÄ ausgewiesen) zur Verfügung. Die Auflistung nach Untersuchungsstellen ist in Tabelle 4 dargestellt.

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

Untersuchungsstelle	VZÄ
AGES	337,4
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Gemeinde Wien; MA 38	54,5
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg	26,8
Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten	28,75
Landesanstalt für veterinärmedizinische Untersuchungen in Klagenfurt	0,8

3.5 Maßnahmen

Werden aufgrund von Betriebsrevisionen oder Begutachtungen der AGES bzw. der Untersuchungsanstalten der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Anforderungen evident, muss die zuständige Landesaufsichtsbehörde Maßnahmen setzen, damit die Mängel umgehend behoben werden. Dazu zählen etwa die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens der Ware, die Untersagung der Benützung von Räumen oder auch die Schließung eines Betriebes.

Werden Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt, ist der verantwortliche Betrieb durch die zuständige Aufsichtsbehörde sofort zu informieren, muss umgehend das weitere Inverkehrsetzen unterlassen und von sich aus die Ware vom Markt nehmen (Rücknahme oder Rückruf), seine Abnehmerinnen und Abnehmer informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die Endkonsumentinnen und Endkonsumenten bereits erreicht haben. Kommt die Unternehmerin oder der Unternehmer ihrer bzw. seiner Verpflichtung nicht nach, hat die zuständige Behörde die Ware zu beschlagnahmen. Die AGES informiert im Auftrag des BMG die Bevölkerung über ein bestehendes Risiko. Auch jeder Rückruf von Unternehmerinnen und Unternehmern wird von der AGES im Auftrag des BMG wiederholt. Gemäß der „Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Information der Öffentlichkeit durch Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel“, erlassen im Oktober 2011, müssen auch Einzelhandelsunternehmen die Konsumentinnen und Konsumenten mittels Aushang im Geschäft und auf ihrer Homepage über Waren informieren, die sie vertrieben haben und die als gesundheitsschädlich beurteilt wurden, ebenso wie über Lebensmittel, die im Zusammenhang mit einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch stehen.

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

4 Kontrollergebnisse

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2011 bewerteten Proben, die Ergebnisse der Kontrollen der Betriebe (Betriebsrevisionen) einschließlich Milcherzeuger- und Fleischbetriebe und der Schlachtungen tabellarisch dargestellt.

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Routineproben für die einzelnen Warengruppen, Aspekte des Täuschungsschutzes sowie die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen und ausgewählte Schwerpunktthemen kurz erläutert. Weiters sind die Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln, der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen, der Importkontrollen, der Verdachtsproben und die Auswertung der Revisionen sowie der Schnellwarnmeldungen dargestellt.

Für den LMSB 2011 erfolgte die Auswertung der Daten erstmals in einer differenzierteren Form. Geringfügige Mängel, von denen kein Risiko für Konsumentinnen und Konsumenten ausgeht und die rasch behoben werden können, werden in Form von Hinweisen von den Untersuchungsstellen an die Aufsichtsbehörden übermittelt, welche unverzüglich die verantwortlichen Unternehmen in Kenntnis setzen. Dadurch sind diese wiederum in der Lage, rasch präventive Maßnahmen zu ergreifen. In der Datenauswertung 2011 wurden diese Hinweise erstmals aus den Beanstandungen herausgerechnet, was im Vergleich zum letztjährigen Bericht die Gesamtbeanstandungsraten automatisch verbessert. Ausgenommen hiervon sind selbstverständlich die Beanstandungsraten bei gesundheitsschädlichen und für den menschlichen Verzehr/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeigneten Proben.

4.1 Ergebnisse Routineproben

Neben der Vielzahl an Proben im Rahmen der unterschiedlichsten Schwerpunktaktionen wurden 15.739 Routineproben untersucht und begutachtet. Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten nachfolgend wiedergegeben.

4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen

Von 2.461 begutachteten Proben wurden 12,4 % beanstandet, v. a. wegen Kennzeichnungs- und Hygienemängeln (mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler). Die Kennzeichnungsmängel sind auf Verstöße gegen die einschlägigen Verordnungen (LMKV, NWKV, RindfleischetikettierungsVO) zurückzuführen. Beanstandungen bezüglich Irreführung bezogen sich zu meist auf eine zu lange bemessene Mindesthaltbarkeit. Verfälschungen betrafen fast ausschließlich verarbeitete Produkte.

Acht Proben (0,3 %) wurden als gesundheitsschädlich bewertet (je eine Probe wegen Salmonellen bzw. Listerien, vier Proben Wildwürste wegen VTEC, zwei Räucherwaren wegen zu hoher Gehalte an Benzo(a)pyren).

4.1.2 Fisch

Von 771 begutachteten Proben wurden 8,6 % beanstandet. Hauptbeanstandungsgründe waren mangelhafte Kennzeichnung, Hygienemängel und/oder organoleptische Fehler sowie bei je zwei Proben Cadmium und Nematoden.

Zwei Proben (0,3 %) waren gesundheitsschädlich (eine Buttermakrele wegen Wachsester, ein geräucherter Lachs wegen zu hohem Gehalt an Benzo(a)pyren).

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 962 begutachteten Proben wurden 13,3 % beanstandet. Hauptbeanstandungsgründe waren Hygienemängel bzw. mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler, mangelhafte Kennzeichnung (LMKV, NWKV, ClaimsVO) sowie Irreführung durch ein falsch bemessenes Mindesthaltbarkeitsdatum.

Vier Proben (0,4 %), alle aus der Warenuntergruppe Käse, wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (drei Proben wegen Staphylokokken-Enterotoxinen, eine Probe wegen VTEC).

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 534 begutachteten Proben wurden 11,6 % beanstandet. Organoleptische Fehler und mikrobielle Verunreinigungen führten bei 23 Proben (4,3 %) zur Beurteilung als für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder wertgemindert. Kennzeichnungsmängel traten bei 21 Proben (3,9 %) auf.

Sieben Proben (1,3 %) wurden wegen Salmonellen als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 701 begutachteten Proben wurden 16,4 % beanstandet, wobei die pflanzlichen Öle mit 22,5 % wesentlich dazu beitrugen. Kennzeichnungsmängel (LMKV, NWKV, ClaimsVO) bei 14,4 % und falsche Angabe der Kategorie bei Olivenölen, deren Eigenschaften nicht der deklarierten Kategorie „nativ extra“ entsprachen (22,4 % der Olivenöle), waren die Hauptbeanstandungsgründe.

Drei Proben (0,4 %) wurden wegen Benzo[a]pyren als gesundheitsschädlich beurteilt (ein Sesam-, ein Kürbiskern-, ein Leinöl).

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 310 begutachteten Proben wurden 9 % beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder Irreführung. Eine Probe (0,3 %) wurde aufgrund organoleptischer Mängel als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.061 begutachteten Proben wurden 12,7 % beanstandet. Kennzeichnungsmängel (LMKV, NWKV) standen mit 10,1 % im Vordergrund. Hygienemängel und/oder organoleptische Fehler waren vorwiegend bei Feinback- und Konditorwaren für eine Beurteilung als für den menschlichen Verzehr ungeeignet (13 Proben; 1,2 %) bzw. eine Beanstandung nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (15 Proben; 1,4 %) verantwortlich.

Eine Probe wurde wegen *Bacillus cereus* als gesundheitsschädlich beurteilt (Bananenschnitten).

4.1.8 Zucker und Honig

Von 51 begutachteten Proben der Untergruppe „Zucker und Zuckerarten“ wurden 5,9 % beanstandet, ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln. Von 345 begutachteten Honigproben

Kontrollergebnisse

wurden 25,8 % beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsverstößen (LMKV, ClaimsVO) und Irreführung wegen unzutreffend ausgelobter Sortenangabe.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.9 Speiseeis

Von 996 begutachteten Proben wurden 5,5 % beanstandet. Hauptbeanstandungsgrund waren Hygienemängel. 17 Proben (1,7 %), ausschließlich aus gewerblicher Herstellung, wurden aufgrund erhöhter Keimzahlen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Kennzeichnungsverstöße oder Irreführung spielen in dieser Warengruppe praktisch keine Rolle.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.10 Kakao und Süßwaren

Von 225 begutachteten Proben wurden 7,6 % beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln (LMKV, NWKV) und/oder Irreführung. Eine „Heublumen-Schokolade“ wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt, da die Zusammensetzung der Zutat Heublumen nicht ausreichend definiert war und somit ihre Sicherheit nicht gewährleistet war.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 1.589 begutachteten Proben wurden 11,3 % beanstandet, wobei die Obsterzeugnisse mit 23,2 % wesentlich dazu beitrugen. Hauptbeanstandungsgrund waren Kennzeichnungsmängel (141 Proben; 8,9 %) und Irreführung (22 Proben; 1,4 %). 32 Proben (2 %) wurden aufgrund mikrobiellem Befalls bzw. Zersetzung oder Verunreinigungen sowie wegen organoleptischer Fehler als für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder als wertgemindert beurteilt.

Eine Probe wurde wegen Salmonellen als gesundheitsschädlich beurteilt (Sesam).

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

4.1.12 Würzmittel

Von 339 begutachteten Proben wurden 9,4 % beanstandet, meist wegen Kennzeichnungsmängeln (9,1 %). Ein Gewürz Lo Han Kuo (*Siraitia grosvenori*) wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet, da es als neuartiges Lebensmittel ohne Zulassung in Verkehr war.

Drei Proben (0,9 %) wurden wegen verbotener Azofarbstoffe (Sudanfarbstoffe) als gesundheitsschädlich bewertet.

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 307 begutachteten Proben wurden 29,3 % beanstandet, diese Warengruppe weist somit eine der höchsten Beanstandungsraten auf. Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel der Grund für die Beanstandung (27,4 %; LMKV, NWKV, ClaimsVO). Keine Probe wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 228 begutachteten Proben wurden 11,8 % beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei Tee deutlich höher war (18,5 %) als bei Kaffee (3,1 %). Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel (LMKV, NWKV, ClaimsVO) bzw. Irreführung der Grund für die Beanstandung. Eine Probe wurde wegen unzulässiger Zutaten als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 292 begutachteten Proben wurden 27,4 % beanstandet. Die Beanstandungsquote variierte von 8,1 % bei sonstigen alkoholischen Getränken bis 40,8 % bei Spirituosen. Im Vordergrund der Beanstandungen standen mit 26 % Kennzeichnungsmängel (LMKV, AlkoholangabenVO). Sechs Spirituosen (2 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet (drei Proben wegen erhöhtem Ethylcarbamat- bzw. Blausäure-Gehalt, drei Proben wegen abwegiger Beschaffenheit).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Kontrolle von Wein unterliegt dem Weingesetz und nicht dem LMSVG. Ergebnisse von Weinkontrollen sind daher nicht in diesem Bericht enthalten.

4.1.16 Wasser inkl. Trinkwasser

Bei 333 begutachteten Proben reichten die Beanstandungsquoten von 4,2 % bei Tafelwasser bis zu 20,7 % bei Eiswürfeln. Insbesondere Eiswürfel waren bezüglich hygienischer Mängel und mikrobiologischer Verunreinigungen auffällig. Sechs Eiswürfelproben bzw. vier Trinkwasserproben wurden wegen mikrobiologischer Verunreinigungen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Betreffend Trinkwasser wird auf den Trinkwasserbericht verwiesen.

4.1.17 Zusatzstoffe und Aromen

Diese Warengruppe teilt sich in Essig, Speisesalz sowie Zusatzstoffe und Aromen. Von 166 begutachteten Proben wurden 21,1 % beanstandet, vorrangig wegen Kennzeichnungsmängeln und Ordnungsverstößen. Die Beanstandungsraten lagen für Essig bei 12,5 %, für Speisesalz bei 39,2 % und für Zusatzstoffe und Aromen bei 14,3 %. Keine Probe wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen

Diese Warengruppe enthält Kindernahrungsmittel und Nahrungsergänzungsmittel. Von 151 begutachteten Kindernahrungsmitteln wurden 2,6 % beanstandet, ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln. Bei den Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) handelt es sich um eine heterogene Warengruppe. Von 214 begutachteten Proben wurden 34,6 % beanstandet. Diese Warenuntergruppe weist eine der höchsten Beanstandungsquoten auf. Der Hauptanteil der Beanstandungen ist auf Kennzeichnungsmängel (LMKV, NWKV, ClaimsVO) und in Folge auf Ordnungsverstöße (NEMV) zurückzu-

führen. Sieben Proben (3,3 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (wegen zu hohem Vitamingehalt, unzulässigen Zutaten sowie mikrobiologischer Verunreinigung).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 663 begutachteten Proben wurden 16,7 % beanstandet, überwiegend wegen Verordnungsübertretungen. Bei den Proben handelte sich vor allem um Franzbranntwein, Hautpflege-, Lippenpflege- und Nagelprodukte sowie Schminkmittel. Bei zwei Proben (0,3 %) war wegen mikrobiologischer Verunreinigungen eine bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet.

Fünf Proben (0,7 %) wurden wegen mikrobiologischer Verunreinigungen bzw. zu hohen Konzentrationen an kritischen Stoffen als gesundheitsschädlich bewertet.

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

Diese Warengruppe wird in Materialien in Lebensmittelkontakt, Spielwaren, „Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung und sonstige Gebrauchsgegenstände aufgeteilt.

Von 233 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 19,3 % beanstandet, v. a. wegen Kennzeichnungsmängeln. Vier Proben (1,7 %) waren wegen zu hoher Abgabe von Substanzen bzw. abwegiger Beschaffenheit geeignet, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen. Zwei Proben (0,9 %) waren für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. Zwei Proben (0,9 %) wurden wegen zu hoher Melamin- bzw. Formaldehyd-Abgabe als gesundheitsschädlich bewertet.

Von 194 begutachteten Spielwaren wurden 19,6 % beanstandet, überwiegend wegen Verordnungsverstößen (SpielzeugVO, SpielzeugkennzeichnungsVO). Zwei Spielzeuge (1 %) waren für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. Eine Probe (0,5 %) wurde wegen ablösbarer verschluckbarer Kleinteile als gesundheitsschädlich beurteilt.

Von 10 begutachteten Arbeitsgeräten wurden sieben wegen Hygienemängeln beanstandet. Diese Warengruppe umfasste relativ wenige Routineproben, da bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten der Anteil an Verdachtsproben deutlich höher ist.

Sonstige Gebrauchsgegenstände wurden 2011 nicht als Routineproben gezogen.

Der Vollzug der Kennzeichnung von Gebrauchsgegenständen erfolgt nicht nach dem LMSVG, bei Begutachtungen wird aber die Kennzeichnung in der Regel mitbewertet.

4.1.21 Verzehrfertige Lebensmittel

Von den 2.421 begutachteten Proben wurden 9,7 % beanstandet. Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe. Bei den Fertiggerichten dominierten als Beanstandungsgründe Kennzeichnungsmängel. Bei den zur direkten Abgabe bestimmten Speisen waren überwiegend Hygienemängel und/oder organoleptische Fehler die Ursache für Beanstandungen. Daraus resultierten Beanstandungen nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (77 Proben), als für den menschlichen Verzehr ungeeignet (84 Proben) bzw. wertgemindert (16 Proben).

Sieben Proben (0,3 %) wurden als gesundheitsschädlich bewertet - sechs Proben von verzehrfertig zubereiteten Speisen wegen mikrobieller Kontaminationen (5x Bacillus cereus, 1x Salmonellen) und ein Fertiggericht wegen eines scharfkantigen Fremdkörpers.

4.1.22 Eier und Eiprodukte

Von 170 begutachteten Proben wurden 3,5 % beanstandet. Die Beanstandungsquote bei Eiern lag bei 1 %, bei den Eiprodukten bei 6,9 %. Die Beanstandungen sind vor allem auf Kennzeichnungsmängel (LMKV) zurückzuführen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes

4.2.1 Allgemeines zum Täuschungsschutz

Täuschung bei Lebensmitteln betrifft einerseits den Aspekt der Verfälschung, andererseits zur Täuschung geeignete - meist freiwillige - Angaben gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG. In Bezug auf freiwillige Angaben existieren verbindliche Regelungen zu nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben, hinsichtlich geschützter Bezeichnungen (geschützte Ursprungsbezeichnung, geschützte geographische Angabe, garantiert traditionelle Spezialität) oder zur Kennzeichnung von „Bio“. Auch die Nichteinhaltung von Kennzeichnungsbestimmungen kann zur Täuschung geeignet sein, was in der Regel als Verstoß gegen die relevante Kennzeichnungsverordnung behandelt wird.

In der Bewertung der Irreführung ist nach gängiger Rechtsprechung von verständigen, durchschnittlich informierten und aufmerksamen Verbraucherinnen und Verbrauchern auszugehen. Die Täuschung kann nicht allein auf Grund der Kennzeichnungselemente, sondern muss unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung und aller verfügbaren Informationen beurteilt werden und ist daher eine Einzelfallentscheidung.

Im März 2011 wurde die Erstfassung einer Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben vom Plenum der Österreichischen Kodexkommission beschlossen, welche erstmals eine akkordierte Beurteilungsgrundlage für freiwillige Angaben darstellt.

Zur Intensivierung der Aktivitäten im Täuschungsschutz wurde im Herbst 2011 die Einrichtung einer Fachstelle für Täuschungsschutzkoordination in der AGES beschlossen.

4.2.2 Zur Täuschung geeignete Angaben in Bezug auf die Herkunft von Lebensmitteln

Der Herkunftsnachweis von Lebensmitteln ist im Labor nur in bestimmten Fällen und mit hohem Kostenaufwand zu führen (Isotopenanalyse, Bestimmung der seltenen Erden u. ä.). Über die amtlichen Kontrollen ist in der Regel die Verifizierung von freiwilligen Herkunftangaben nur mit aufwändigen Erhebungen zur Rückverfolgbarkeit (Erfassung der Warenströme) durchführbar. Eine verbesserte Informationslage der Verbraucherinnen und Verbraucher ist durch die Wirkung der nationalen Leitlinie sowie die mit Übergangsfristen in Kraft tretenden Bestimmungen der im Dezember 2011 veröffentlichten EU-Verordnung Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel zu erwarten („EU-Verbraucherinformationsverordnung“).

4.2.3 Beanstandungen 2011 wegen zur Täuschung geeigneter Angaben bei Lebensmitteln

Die durchschnittliche Beanstandungsquote bei Planproben wegen irreführender Angaben gemäß § 5 (2) LMSVG liegt bei 1,7 %, mit einer Bandbreite von 0 - 17,6 %.

Die meisten Beanstandungen betrafen Speisesalz (nicht korrekte Angaben bzgl. Zusammensetzung), Fruchtsäfte (Angaben über besondere Eigenschaften, obwohl alle vergleichbaren Produkte dieselben Eigenschaften besitzen), Nahrungsergänzungsmittel (irreführende Angaben in Bezug auf

Kontrollergebnisse

eine positive Beeinflussung der Gesundheit oder andere positive physiologische Effekte z. B. Gewichtsabnahme), Honig (falsche Sortenangaben oder Auslobungen von Eigenschaften oder Wirkungen, die das Produkt nicht erfüllt) und Speiseöle (als „nativ extra“ bezeichnete Olivenöle, deren Eigenschaften nicht der deklarierten Kategorie entsprachen).

4.3 Schwerpunktthemen

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

Tabelle 5: Schwerpunktaktionen 2011

Thematische Gruppe	Kurztitel	Proben gezogen	beanstandet*	EU-Vorgabe
Kontaminanten (teilweise in Kombination mit Mikrobiologie)	Steinobstbrände - Ethylcarbamat (Monitoring)	95	(10)	X
	Lebensmittel - Acrylamid	60	(4)	X
	Trinkwasser in öffentlichen Gebäuden - Schwermetalle und Mikrobiologie	89	19	
	Geschirr und Küchenutensilien aus Polyamid - primäre aromatische Amine	17	4	
	Milch, Eier, Honig - Rückstandskontrollprogramm	738	2	X
	Beikost pflanzlich - Kontaminanten, Rückstände, Mikrobiologie	96	0	
	Beikost tierisch - Kontaminanten, Rückstände, Mikrobiologie	94	0	
	Frühstückszerealien - Mykotoxine	106	0	
	Mehle und Grieße - Mykotoxine	101	0	
	Tofu geräuchert - polyzyklische arom. Kohlenwasserstoffe (Monitoring)	22	(0)	
	Teigwaren getrocknet - Mykotoxine	104	1	
	Lebensmittel von Verkaufsständen - Mikrobiologie, Benzo(a)pyren	78	15	
	innenlackierte Dosen - BPA und BADGE	11	1	
	Lebensmittel - Dioxine, polychl. Biphenyle, perfluorierte Alkylsubstanzen	24	(0)	X
	Lebensmittel - Furan (Monitoring)	36	(0)	
Spinat, Salat - Nationales Nitratkontrollprogramm	139	6	X	
Fetthaltige Lebensmittel in Glasgefäßen mit Metaldeckeln - Weichmacher (Monitoring)	22	(7)		
Zusammensetzung/Kennzeichnung (teilweise in Kombination mit Mikrobiologie)	Diät. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät) im Säuglings- und Kleinkindalter - Kennzeichnung, Inhaltsstoffe, Mikrobiologie	21	3	
	Nahrungsergänzungsmittel - alpha-Liponsäure	9	4	
	Nahrungsergänzungsmittel mit pflanzlichen Hauptbestandteilen - Kennzeichnung, Inhaltsstoffe, Mikrobiologie	188	51	
	Dessertspeisen, aromatisierte Milcherzeugnisse und Konfitüren - Farbstoffe	69	0	
	Kosmetika mit gesundheitsbezogenen Angaben - Wirkstoffe, Claims	47	5	
	Peelingprodukte - Kennzeichnung, alpha-Hydroxysäuren	35	6	
	Haarfärbemittel - Kennzeichnung, ausgewählte Oxidationsfarbstoffe	36	1	
	Marillenkerne - Kennzeichnung, Blausäure	9	0	
	ESL Milch - Mikrobiologie, Kennzeichnung, Peroxidase	74	2	
	Kosmetische Mitteln mit aktiven Wirkstoffen - Kennzeichnung, Inhaltsstoffe, Claims	67	45	
	Lebensmittelzusatzstoffe - Reinheitskriterien	75	0	
	Hautbleichmittel - Hydrochinon, Quecksilber, Corticosteroide	30	28	
	Nicht alkoholische, aromatisierte Getränke - Farbstoffe, Kennzeichnung	53	6	
alkoholfreie Getränke und Sirupe auf Kräuterbasis - Safrol, Methyleugenol und Estragol (Monitoring)	80	(0)		

Kontrollergebnisse

Thematische Gruppe	Kurztitel	Proben gezogen	beanstandet*	EU-Vorgabe
	Kosmetika mit Angabe „ohne Konservierungsmittel“ - Mikrobiologie, Konservierungsmittel, Kennzeichnung	52	10	
	Mangos, Papayas und Äpfel - Morpholin	46	3	
	Krapfen, Plunderteig- und Blätterteigprodukte - Transfettsäuren	104	2	
	Schinken - Zusammensetzung	80	1	
	Makrelenfische, Heringsfische - Organoleptik, Histamin	36	1	
	Geschlrr und Küchenutensilien - Formaldehyd und Melamin	15	12	
	Zahnpasten - Diethylenglycol	51	1	
Mikrobiologie/Hygiene	Fisch, Käse, Fleischerzeugnisse - EU-Überwachungsprogramm <i>Listeria monocytogenes</i>	201	3	X
	Säuglingsanfangsnahrung - <i>Cronobacter sakazakii</i> , Salmonellen	86	0	
	Rohe Hühnerfleischzubereitungen - <i>Campylobacter</i> (Monitoring)	141	(0)	
	Frisch gepresste Obst- und Gemüsesäfte - Hygienestatus	102	59	
	Stille Mineral- und Tafelwässer - Mikrobiologie	44	2	
	Verzehrfertige rohe tierische Produkte - Mikrobiologie, Parasiten	46	5	
	Schulpausengetränke auf Milchbasis - Mikrobiologie, Hygiene	49	16	
	Sushi und Maki verpackt - Hygienestatus	34	7	
	Süßwasserfische geräuchert - Hygiene	36	2	
	Trinkwasser in der Gastronomie - Trinkwasserverordnung	98	18	
	Trinkwasseruntersuchung bei Einzelversorgern, die dem LMSVG unterliegen	79	19	
Pestizide	Fruchtkonserven	33	1	
	Obst und Gemüse aus Drittstaaten	46	2	
	Obst und Gemüse - Nationales Pestizidüberwachungsprogramm	763	15	X
	Lebensmittel - EU-Pestizidkontrollprogramm	181	5	X
GVO	Genetisch veränderte Lebensmittel - Mais	93	0	
	Genetisch veränderte Lebensmittel - Reis	75	1	
	Genetisch veränderte Lebensmittel - Soja	78	0	
Bestrahlung	Kräutertees mit Gewürzen	39	0	X
	Tiefkühlgeflügel	43	0	X
	Gewürze	44	0	X
Spielzeug	Spielzeug für Kinder unter 3 Jahren - Spielzeugverordnung und Normen	49	12	
	Geschoßspielzeug - Gefahrenpotenzial	49	12	
	Aufblasbares Wasserspielzeug - Spielzeugverordnung, Weichmacher	20	0	
	Magnetspielzeug - Spielzeugverordnung und Normen	43	7	

* Zahlen in Klammer sind fiktive Beanstandungen bei Monitoringaktionen gemäß § 37 LMSVG

4.3.1 Darstellung ausgewählter Schwerpunktthemen 2011

4.3.1.1 Pflanzenschutzmittelrückstände

Jährlich werden ein koordiniertes EU-Überwachungsprogramm und zusätzlich nationale Überwachungsprogramme bei Obst, Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. Im Rahmen dieser Programme werden mittels umfangreicher Untersuchungen Lebensmittel auf Pflanzenschutzmittelrückstände analysiert. Zusätzlich werden im Rahmen von SPAs und im Zuge von Routineproben weitere Proben u. a. auch Kindernährmittel untersucht.

2011 wurden insgesamt 2.682 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pestizidrückstände untersucht. 41 Proben (1,5 %) wiesen zu hohe Pestizidrückstände auf, bei 996 Proben (37,1 %) wurden Rückstände festgestellt (ohne Höchstwertüberschreitungen).

Eine Überschreitung von Höchstwerten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die Konsumentinnen und Konsumenten dar. Im Rahmen der Begutachtung wird zusätzlich geprüft, ob

vom Verzehr des betroffenen Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Ob Produkte letztlich als gesundheitsschädlich (Folge: Rücknahme vom Markt, Information der Öffentlichkeit, Einleitung Strafverfahren) oder als für den menschlichen Verzehr ungeeignet (Folge: Verbot des weiteren Inverkehrsetzens, Einleitung Verwaltungsstrafverfahren) bewertet werden oder ob ein Verstoß gegen die VO über Höchstgehalte an Pestizidrückständen geahndet wird (Verwaltungsstrafe), hängt von der Höhe der Überschreitung und der durchschnittlichen Verzehrmenge und Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionsabschätzung). Die Beurteilung einer Probe nach den konkreten Analyseergebnissen unter Beachtung der Exposition obliegt der befassten Gutachterin bzw. dem befassten Gutachter.

Vier Proben (0,1 %) wurden wegen Pestizidrückständen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Keine Probe wurde wegen Pestizidrückständen als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.3.1.2 Dioxine

Ungeachtet von konkreten Anlassfällen wie dem „deutschen Dioxin-Futtermittelskandal“ Ende 2010/Anfang 2011 (für Futtermittel unzulässige Öle wurden von einem deutschen Unternehmen zu Futterfetten verarbeitet und landeten in Mischfuttermitteln für Nutztiere, die in Folge vereinzelt erhöhte Dioxingehalte aufwiesen und für den Markt gesperrt wurden) wird seit Jahren die Hintergrundbelastung ausgewählter Lebensmittel mit polychlorierten Dibenzodioxine/-furanen (PCDD/F) und dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (PCB) durch Schwerpunktaktionen regelmäßig erfasst.

Die Ergebnisse belegen konstant eine sehr geringe Belastung mit Dioxinen über die Jahre. Bei den vereinzelt auftretenden Überschreitungen von sogenannten Auslösewerten wird jedenfalls eine Ursachenabklärung durchgeführt. Davon war im Jahr 2011 nur eine Probe Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung betroffen. Eine Gefährdung der menschlichen Gesundheit war nicht abzuleiten.

4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle werden jährlich Untersuchungen auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) im Rahmen von SPAs (z. B. bei Soja, Mais, Reis) durchgeführt, um die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften zu überprüfen (Kennzeichnung, unzulässiges Vorhandensein nicht zugelassener GMO). Durch Screeningverfahren bzw. spezifische Untersuchungen auf einzelne Events werden sowohl in Österreich produzierte als auch importierte Produkte geprüft.

246 Proben wurden untersucht. Eine Reisprobe wurde wegen Kontamination mit dem nicht zugelassenen GMO Reis-Bt63 als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beanstandet. In 32 Proben waren Spuren an GMO vorhanden, deren Gehalt unter der Grenze für eine Deklarationspflicht lag.

4.3.1.4 Spielwaren

Über Schwerpunktaktionen, aber auch aufgrund von Routine- und Verdachtsproben werden Spielwaren intensiv untersucht. Im Rahmen des LMSVG kommt die SpielzeugVO 1994 bzw. seit Juli 2011 die SpielzeugVO 2011 zur Anwendung. Der Vollzug der Kennzeichnung erfolgt nicht nach dem LMSVG, bei Begutachtungen wird aber die Kennzeichnung mitbewertet. Spielzeug darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn es die Gesundheit der Benutzerinnen und Benutzer oder Dritter nicht gefährdet und die CE-Konformitätskennzeichnung trägt. Eine wesentliche Grundlage für die Untersuchung ist die Europäische Norm EN 71 „Sicherheit von Spielzeug“, v.a. im Hinblick auf Spielzeug für Kinder unter drei Jahren.

Insgesamt wurden 367 Proben untersucht, davon 194 Routineproben und 35 Verdachtsproben. 66 Proben (18 %) wurden beanstandet (SpielzeugkennzeichnungsVO, SpielzeugVO, 2x WeichmacherVO). Zwölf Proben (3,3 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt. Die Gründe waren v.a. Verletzungsgefahr durch Geschößspielzeug, überschrittene zulässige Schalldruckpegel (Gefahr von Hörschäden) und ablösbare verschluckbare Kleinteile (Erstickungsgefahr).

4.3.1.5 Kochgeschirr/ Küchenutensilien

Kochgeschirr aus Kunststoff oder ähnlichen Substanzklassen (Formaldehydharze, Gummi bzw. Kautschuk) als Teilbereich der Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung) wird hinsichtlich der Verwendung ungeeigneter Materialien regelmäßig im Rahmen von Schwerpunktaktionen bzw. durch Routineproben Untersuchungen unterzogen. Hauptaugenmerk wird auf die Migration von Stoffen aus den Kunststoffmaterialien in die Lebensmittel sowie die Kennzeichnung gelegt. Der Vollzug der Kennzeichnung erfolgt nicht nach dem LMSVG, sie wird in der Regel aber mit begutachtet.

2011 wurden 91 Proben untersucht, hauptsächlich Küchenutensilien wie Pfannenwender, Siebe oder Geschirre, die erhitzt werden können. 28 Proben (30,8 %) wurden v.a. wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. 14 Proben (15,3 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt, wobei neun davon Verdachtsproben waren (zu hohe Migrationswerte für Formaldehyd bzw. Melamin oder primärer aromatischer Amine).

4.3.1.6 Radioaktivität

Seit dem Unfall im japanischen Kernkraftwerk Fukushima am 11. März 2011 werden alle direkten Lebensmittelimporte aus Japan auf die Radionuklide Iod-131, Cäsium-134 und Cäsium-137 untersucht. Ebenso werden seit 23. März 2011 alle amtlichen Proben von Pazifikfischen auf Radioaktivität untersucht. Die Ergebnisse werden laufend auf der Homepage des BMG veröffentlicht (http://www.bmg.gv.at/home/Startseite/aktuelle_Meldungen/Ueberwachung_von_Lebensmittel_aus_Japan_auf_Radioaktivitaet). Die Ergebnisse werden zwischen den EU-Mitgliedsstaaten ausgetauscht, um die Datenlage aktuell zu halten für eventuelle Änderungen der Einfuhrbedingungen.

Grundsätzlich werden aus Japan nur sehr geringe Mengen an Lebensmitteln mit einem geringen Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich wie beispielsweise spezielle Würzpasten, Nahrungsergänzungsmittel oder Teespezialitäten importiert. Bei einem Importprodukt (Zusatzstoff Propylenglykolalginat E 405) wurden 6,7 Bq/kg Radiocäsium nachgewiesen (Grenzwert 500 Bq/kg), bei allen anderen 23 Importen war keine Radioaktivität nachweisbar.

Von 50 Pazifikfischproben enthielten zwei Spuren von Cäsium-137. Die Gehalte betragen weniger als ein Tausendstel des Grenzwertes. Cäsium-137 stammt nicht vom Reaktorunfall in Fukushima, diesbezüglich wäre Cäsium-134 relevant, das in keiner Probe nachgewiesen wurde.

4.4 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln

Nach den Vorgaben der EU-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 untersucht. Bei Nachweis verbotener Substanzen bzw. bei Höchstwertüberschreitungen muss die zuständige Behörde (Lebensmittel- oder Veterinäraufsicht des Bundeslandes, in dem der betroffene Betrieb seinen Sitz bzw. Produktionsbetrieb hat) gemäß RückstandskontrollVO 2006 vorgehen (Betriebsperren, Betriebskontrollen, Probenuntersuchungen, Anzeigen).

4.4.1 Lebende Tiere, Fleisch und Erzeugnisse der Aquakultur

Insgesamt wurden 9.182 Proben untersucht.

In 14 Proben (0,15 %) wurden Rückstände folgender Stoffe nachgewiesen: Sulfadimidin, Sulfadiazin, Chlorpyrifos, Schwermetalle (Blei), Leukomalachitgrün, Leukokristallviolett. Rückstände von Anthelmintika, Beruhigungsmitteln und nicht steroidal entzündungshemmenden Mitteln wurden ebenso wenig gefunden wie Kokzidiostatika, Mykotoxine, Carbamate und Pyrethroide. Bei Untersuchungen auf organische Chlorverbindungen wurden keine Rückstände nachgewiesen.

4.4.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 342 Milchproben (Kuh-, Schaf-, Ziegenmilch), 221 Proben von Eiern und 175 Honigproben gezogen.

In zwei Hühnereierproben wurden Kokzidiostatika (Diclazuril bzw. Narasin) nachgewiesen. Bei den Milch- und Honigproben wurden keine Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe oder Kontaminanten festgestellt.

4.5 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen

2011 wurden 615.153 Rinder geschlachtet und untersucht, 1.987 Schlachtkörper wurden für untauglich befunden (0,3 %). Von 5.555.567 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 12.175 untauglich (0,2 %), von 127.089 Schafen 43 (0,03 %). Ziegen wurden 5.508 geschlachtet und untersucht, acht Schlachtkörper (0,1 %) waren untauglich. 1.828.433 Puten und 69.798.470 Hühner wurden untersucht, 18.604 Puten (1 %) und 843.972 Hühner (1,2 %) waren untauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten durchgeführt. Von 175.851 Stück Wild wurden 1.821 (1 %) als untauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 25.758 besonders geschulten Jägerinnen und Jägern durchgeführt. Die Ergebnisse sind nicht gesondert dargestellt.

Alle 5.555.567 geschlachteten Schweine wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde, ebenso wenig bei den 1.003 geschlachteten Pferden.

4.6 Importkontrollen

4.6.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 1.085 Sendungen von nicht tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten wurden 126 beprobt. Zwei Sendungen Haselnüsse aus der Türkei entsprachen hinsichtlich des Aflatoxingehaltes sowie eine Sendung Bohnen aus Ägypten hinsichtlich des Pestizidgehaltes nicht. Diese drei Sendungen waren nicht verkehrsfähig bzw. wurden zurückgewiesen. In Tabelle 6 sind die Importe, die Untersuchungsergebnisse sowie die Rechtsgrundlagen zusammengefasst dargestellt.

Tabelle 6: Einfuhr nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten

Ursprung	Produkt	Anzahl Sendungen	Einfuhrmenge (kg)	beprobte Sendungen	nicht entsprechende Sendungen	untersucht auf
Türkei ¹	Haselnüsse in Schale oder geschält	87	1.434.823	9	0	Aflatoxine
Türkei ¹	geschnittene und zerkleinerte Haselnüsse	90	1.027.899	13	0	Aflatoxine
Türkei ¹	getrocknete Feigen	56	597.710	10	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Pistazien	5	1.874	4	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zubereitet / haltbar gemacht	265	2.716.306	41	2	Aflatoxine
Türkei ¹	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	85	1.068.184	7	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnusspaste, Pistazienpaste, Feigenpaste	193	3.466.313	13	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Nuss- oder Trockenfrüchtemischungen mit Feigen, Haselnüssen und Pistazien	3	793	1	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Verarbeitungserzeugnisse / zusammengesetzte LM von obigen Produkten	3	10.000	1	0	Aflatoxine
USA ¹	Mandeln in Schale oder geschält	1	12.247	0	0	Aflatoxine
China ¹	Erdnüsse geröstet	12	375.716	1	0	Aflatoxine
Iran ¹	Pistazien	0	0	0	0	Aflatoxine
Brasilien ¹	Paranüsse	0	0	0	0	Aflatoxine
Ägypten ¹	Erdnüsse	0	0	0	0	Aflatoxine
Ägypten ²	Grüne Bohnen	181	151.908	16	1	Pestizide
Ägypten ²	Erdbeeren	26	8.830	1	0	Pestizide
Thailand ²	Kohlgemüse	6	99	1	0	Pestizide
Thailand ²	Basilikum	4	9	1	0	Pestizide, Salmonellen
China ²	Getrocknete Nudeln	2	9.048	1	0	Aluminium
Indien ²	Okra	8	2.005	0	0	Pestizide
Thailand ²	Kurkuma	4	154	0	0	Sudan-Farbstoffe
Thailand ²	Chilischoten	3	245	0	0	Pestizide

Kontrollergebnisse

Ursprung	Produkt	Anzahl Sendungen	Einfuhrmenge (kg)	beprobte Sendungen	nicht entsprechende Sendungen	untersucht auf
Pakistan ²	Basmatireis	1	23.000	1	0	Aflatoxine
China ³	Milch u. Milcherzeugnisse	0	0	0	0	Melamin
China ³	China, Soja u. Sojaerzeugnisse	19	287.121	2	0	Melamin
China ⁴	China, Reiserzeugnisse	6	55.615	1	0	GVO BT 63
Ukraine ⁵	Sonnenblumenöl	12	225.876	1	0	Mineralöl
Indien ⁶	Guakernmehl	13	203.000	1	0	Pentachlorphenol, Dioxin
USA ⁷	Erdnüsse	0	0	0	0	Aflatoxine

1 gemäß VO (EG) Nr. 1152/2009

2 gemäß VO (EG) Nr. 669/2009

3 gemäß VO (EG) Nr. 1135/2009

4 Entscheidung der Kommission 2008/289

5 gemäß VO (EG) Nr. 1151/2009

6 gemäß VO (EU) Nr. 258/2010

7 Entscheidung der Kommission 2008/47

4.6.2 Tierische Lebensmittel

Bei Importen von tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten wurden 172 Sendungen kontrolliert. Vier wurden aufgrund eines Dokumentenmangels bzw. positiven Laborbefundes zurückgewiesen.

Tabelle 7: Einfuhr tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten

Produkt	Anzahl Sendungen	Einfuhr zugelassen	Durchfuhr	beprobte Sendungen	nicht entsprechende Sendungen
Lebende Krebs- und Weichtiere	1	1			
Fleisch und -erzeugnisse	14	13	1	1	
Fischerzeugnisse	85	82		4	3
Ganze Eier					
Schmalz und ausgelassene Fette					
Tierdarmhüllen	13	13		2	
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	7	7		1	
Wild- u. Kaninchenfleisch, -erzeugnisse					
Milch und -erzeugnisse	36	36		1	
Eiprodukte	1	1			
Verarbeit. tierisches Eiweiß zum Verzehr					
Muscheln, Schlachtfische					
Honig	14	13	1	1	
Gelatine					
Froschschenkel, Schnecken	1				1
Summe	172	166	2	10	4

4.7 Verdachtsproben

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

Von 6.007 Verdachtsproben wurden 1.834 beanstandet (30,5 %), deutlich mehr als bei Planproben (10,3 %), was als Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung gewertet werden kann. Der Anteil von gesundheitsschädlichen Proben liegt hier bei 1,5 % (im Unterschied zu 0,3 % bei den Planproben).

Die detaillierten Daten mit einer Aufgliederung nach Warengruppen und Beanstandungsgründen finden sich im Anhang.

4.8 Revisionen

2011 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 44.550 Revisionen in 34.704 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 24.747 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben an 4.265 Standorten und 2.212 Betriebskontrollen in 2.079 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 71.509 Revisionen in 41.048 Betrieben.

Bei 34.704 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 3.466 Betrieben (10 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 340 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 5.381 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt.

Diese Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung der Hygienekontrollen im Rahmen der Revisionen.

4.8.1 Milcherzeugerbetriebe

2.079 Milcherzeugerbetriebe wurden kontrolliert. Bei 206 Betrieben (9,9 %) wurde eine Liefer Sperre wegen Überschreitung der Keim- und somatischen Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises ausgesprochen.

4.8.2 Fleischbetriebe

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

Es erfolgten 24.747 Betriebskontrollen. Bei 7.895 Kontrollen (31,9 %) gab es Beanstandungen. Als Beanstandungsgründe stehen Hygiene- und Dokumentationsmängel im Vordergrund. In 2.434 Fällen gab es tätigkeitsbezogene Hygienemängel, in 1.229 Fällen produktbezogene Hygienemängel, in 1.548 Fällen führten bauliche Mängel zu behördlichen Maßnahmen, in 1.914 Fällen wurden Dokumentationsmängel festgestellt und in 770 Fällen gab es andere Mängel (z. B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.).

4.9 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit

4.9.1 RASFF

Dieses System dient der raschen Weitergabe von für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln relevanten Informationen zwischen den Behörden der EU (Rapid Alert System for Food and Feed). Wenn eine Behörde eines Mitgliedsstaates aufgrund gesundheitlicher Bedenken im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterial oder Futtermittel tätig wird und sich bei den Ermittlungen dieser Behörde herausstellt, dass das Produkt aus oder auch möglicherweise aus einem anderen Mitgliedstaat stammt oder an oder auch möglicherweise an andere Mitgliedsstaaten geliefert wurde, muss vom ermittelnden Mitgliedstaat eine RASFF-Meldung abgesetzt werden, die die relevanten Informationen zum Produkt beinhaltet. Für diese Meldungen gibt es spezielle Formblätter. Die Meldung geht an die EK, die die Informationen über ein internetbasiertes System an die Mitgliedsstaaten weiterleitet. So kann jedes Land auf schnellstmögliche Weise Maßnahmen ergreifen. Gesamtverwalter des Systems ist die DG SANCO. Die gesetzliche Grundlage findet sich in Artikel 50 der VO (EG) Nr. 178/2002 („LebensmittelbasisVO“).

Die österreichische Kontaktstelle für die administrative Abwicklung von RASFF-Meldungen befindet sich in der AGES (RASFF-Kontaktstelle Salzburg). Dort werden alle Meldungen erfasst, evaluiert und an die zuständige(n) Behörde(n), Sachverständige, etc. weitergeleitet. Die Art der Bearbeitung der einzelnen Fälle ist abhängig davon, ob Österreich mit der betroffenen Ware tatsächlich oder möglicherweise beliefert wurde.

Durch die Weiterleitung der Meldung an die zuständigen Behörden kann rasch gehandelt werden. Die LMA des betroffenen Bundeslandes sucht unmittelbar den in einer Meldung genannten Betrieb auf und setzt Maßnahmen abhängig von der Art des Risikos. So werden beispielsweise Proben gezogen, das weitere Inverkehrbringen der Ware untersagt bzw. Erhebungen angestellt, ob die Ware an andere Bundesländer oder Mitgliedsstaaten weitergeliefert wurden. Im Falle einer Weiterlieferung der Ware an andere Bundesländer werden die LMAs der betroffenen Länder umgehend informiert, bei Weiterlieferung an andere Mitgliedsstaaten erhalten diese über das RASFF die notwendigen Daten (Empfängerfirmen, Liefermengen, etc.), um tätig zu werden. Im Falle eines notwendigen Warenrückrufs wird dieser von der LMA überwacht. Wird in Österreich eine amtliche Probe gemäß den Meldekriterien der EK beanstandet, sammelt die RASFF-Kontaktstelle alle notwendigen Informationen. Bei möglichem Bezug zu einem anderen Mitgliedsstaat wird eine RASFF-Meldung erstellt, die über die EK an die Behörden der betroffenen Staaten übermittelt wird.

4.9.2 RAPEX

Das Rapid Exchange of Information System ist ein Schnellwarnsystem der EU zum effizienten Konsumentenschutz im Bereich der allgemeinen Produktsicherheit. RAPEX stützt sich auf die RL 95/2001 zur allgemeinen Produktsicherheit. Zuständig für Produktsicherheit in Österreich und somit auch Ansprechpartner für RAPEX-Meldungen ist das Bundesministerium für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz (BMASK). Über dieses System werden auch Meldungen über unsicheres Spielzeug bzw. unsichere Kosmetika ausgetauscht, für deren Verfolgung die LMAs zuständig sind, denn Spielzeug- und Kosmetiksicherheit sind im LMSVG geregelt. Die AGES (RAPEX-Unterstützungsstelle Salzburg) ist für die administrative Abwicklung der Meldungen über Spielzeug und Kosmetika zuständig, erfasst und evaluiert die Meldungen und leitet die Informationen an die zuständige(n) Behörde(n) weiter (weitere Vorgangsweise wie bei RASFF-Meldungen - siehe oben).

4.9.3 Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme

2011 erhielt Österreich 940 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 453 an die zuständigen LMAs versandt. Bei 169 Meldungen war ein sicherer Österreichbezug gegeben.

Von den 501 RAPEX-Meldungen wurden 400 an die zuständigen LMAs geschickt. Bei 18 Meldungen war ein sicherer Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMAs wurden 179 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. 64 Fälle wurden an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet, dabei handelte es sich in 47 Fällen um gesundheitsschädliche Produkte (20x Lebensmittel, 16x Lebensmittelkontaktmaterial, 6x Kosmetika, 5x Spielzeug). In 17 Fällen wurden zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet. Dies betraf vor allem Mykotoxine, GVO, Pestizide und Morpholin. Die restlichen Fälle betrafen lokale Ereignisse.

4.9.4 Information der Öffentlichkeit

Mit der letzten LMSVG-Novelle wurde die Information der Öffentlichkeit über gesundheitsschädliche Waren konkretisiert. Besteht auf Grund eines Gutachtens der AGES oder einer Untersuchungsanstalt der Länder Wien, Kärnten oder Vorarlberg oder aufgrund einer Risikobewertung durch die AGES, welche auf einer Meldung aus dem RASFF basiert, der begründete Verdacht, dass Waren gesundheitsschädlich sind und die Bevölkerung dadurch gefährdet ist, so hat der Bundesminister für Gesundheit eine Information der Öffentlichkeit zu veranlassen. Allfällige vom Unternehmen getroffene Maßnahmen sind zu berücksichtigen. Selbiges gilt bei dichten Verdachtsmomenten aufgrund epidemiologischer Erhebungen und anderer Erkenntnisse (z.B. positive Umgebungsproben aus einem Betrieb), die auf ein bestimmtes Lebensmittel als Auslöser eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruches hinweisen, auch wenn ein entsprechendes Gutachten, dass eine amtlich gezogene Probe dieser Ware gesundheitsschädlich ist, nicht vorliegt.

Im Jahr 2011 erfolgten 113 Informationen der Öffentlichkeit. Betroffen waren 88 Produkte, die als gesundheitsschädlich beurteilt wurden und 25 Produkte, die nicht als gesundheitsschädlich aber als nicht sicher - für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt wurden oder bei denen Verordnungsverstöße festgestellt wurden. In 71 Fällen wurde die Öffentlichkeit durch einen Aushang im Geschäft informiert (lokale Ereignisse). In den anderen 32 Fällen erfolgte eine Aussendung der AGES über APA-OTS, eine Veröffentlichung auf der AGES-Homepage und/oder ein Versand via AGES-Newsletter (Anmeldung: <http://www.ages.at/presse//newsletter/abo-newsletter/>). Die betroffenen Unternehmerinnen und Unternehmer kamen ihren Maßnahmenpflichten nach, es mussten keine Rückrufe behördlich angeordnet werden.

5 Verweise auf weiterführende Berichte

Zoonosenberichte

<http://www.ages.at/ages/gesundheit/mensch/zoonosenberichte/>

Österreichischer Trinkwasserbericht 2005-2007

<http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/2/3/7/CH1254/CMS1069238654727/oesterreichischer-trinkwasserbericht-2005-2007.pdf>

Nationales Pestizidmonitoring Obst & Gemüse

<http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/5/7/7/CH1277/CMS1201038808074/endbericht-nationales-pestizidueberwachungsprogramm-2010.pdf>

RASFF-Jahresberichte

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_publications_en.htm

RAPEX-Jahresberichte

http://ec.europa.eu/consumers/publications/index_en.htm

Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in Österreich

http://www.ages.at/uploads/media/Broschuere_Aufnahme_von_LM-Zusatzstoffe_in_OEsterreich_04.pdf

Generelle und aktuelle Informationen zum Thema Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelkennzeichnung, Spielzeug- und Kosmetiksicherheit finden sich auch auf der Homepage des BMG bzw. der AGES

<http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/www.ages.at/>

6 Anhang

Folgende Tabellen sind angefügt:

Proben gesamt
Planproben
Routineproben
Verdachtsproben
Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe
Ergebnisse bei Fleischbetrieben
Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
Untersuchte Schlachtungen

Erläuterungen zu den Tabellen

In der Tabelle „Proben gesamt“ sind alle Ergebnisse von Plan- und Verdachtsproben dargestellt. Die Tabelle „Planproben“ enthält die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen, der Routineproben und der Proben, die im Rahmen von Revisionen gezogen wurden (Herstellerproben).

Die Tabelle „Routineproben“ listet die Ergebnisse auf, welche im Kapitel 4.1 besprochen werden (Kontrollergebnisse aus Routineproben).

Die Tabelle „Verdachtsproben“ beinhaltet ausschließlich die Informationen zu Verdachtsproben.

In der Beanstandungskategorie „nicht sicher“ sind sowohl Proben mit der Beurteilung „gesundheitsschädlich“ als auch Proben mit der Beurteilung „für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet“ enthalten.

In der Beanstandungskategorie „zur Irreführung geeignete Angabe“ sind sowohl Beanstandungen gemäß § 5 LMSVG als auch Beanstandungen nach diversen KennzeichnungsVO angeführt.

Die Zahlen in den Spalten „gesamt“ bzw. „beanstandet“ wurden ohne Mehrfachbeanstandungen berechnet. Sie entsprechen daher nicht der Summe der anderen Beanstandungskategorien, da diese die einzelnen Beanstandungen pro Kategorie darstellen und damit teilweise auch Mehrfachbeanstandungen beinhalten.

Proben gesamt

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe						beanstandet	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl.	für den Verzehr ungeeignet	Zusammenstz.	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen	ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben		
									mikrobiolog.	andere				
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	741		65	2	19	18	24	48	2	103	85	23	13,9
01 02	Rohes Fleisch zerleinert, ungewürzt	510	1	37	17	17	3	31	41	1	94	35	7	18,4
01 03	Fleischzubereitungen	773	3	32	2	27	31	27	33	5	104	48	9	13,5
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	666	4	37	23	26	23	26	32	4	105	75	16	15,8
01 05	Würste	1.903	5	78	56	63	111	67	87	8	293	180	46	15,4
01 06	Fleischkonserven	53				1	6		1		6	24	6	11,3
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	42				1	4				4	14	3	9,5
01 08	Naturdärme	5		1							1	2		20,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	69		1		3			1		3	3	1	4,3
01 10	Wildbreterzeugnisse	58	5	3		1	5		8		12	6	2	20,7
02 01	Meeressische frisch oder tiefgekühlt	363	5	37	2	12	9	18	27	9	68	291	51	18,7
02 02	Meeressischerzeugnisse	465	5	7		26	22	10	7	4	55	330	33	11,8
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	173		7		2	2	8	4		16	73	8	9,2
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	197		9		6	10	9	10	1	25	58	8	12,7
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	171	1	5		2	3	16	4	9	22	131	16	12,9
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	2				1	1	1			1			50,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	123		1		3	3				7	121	6	5,7
03 01	Milch	835		2		11	5	19	7		30	13		3,6
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	727	2	21	2	15	38	55	41	5	111	95	11	15,3
03 03	Käse	1.077	6	62	1	32	58	56	58	9	173	334	55	16,1
03 04	Butter und Butterschmalz	97		9	1	1	2	6	5	1	14	19	4	14,4
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	539	4	32		4	15	20	25		53	166	18	9,8
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	443	10	20		9	12	14	29	1	52	74	11	11,7
04 03	Würste und Pökelfleisch aus Geflügelfleisch	131		6	4	4	3	2	5		18	30	3	13,7
04 04	Geflügelfleischkonserven	37			5	2	3				9	22	7	24,3
04 05	Suppen mit und aus Geflügelfleisch sowie Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	23				2	3	1			4	15	3	17,4
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	104		3	1	6	8	3			17	39	9	16,3
05 02	Pflanzliche Öle	334	6	13	8	49	32	10	3	13	79	150	47	23,7

Anhang - Proben gesamt

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beastandungsgründe				Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %			
			gesundheitsschädl.	für den Verzehr ungeeignet	Zusammenfassend	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV	andere	beanstandet	Verunreinigungen mikrobiolog.		andere	ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	73		3				1	5	9	1	2	17	12,3
05 04	Feinkosterzeugnisse	319		4	3	5		22	12	36	3		43	11,3
05 05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	118	1	3		1		11	6	17	2	1	37	14,4
06 01	Getreide	151		1	2	13		20		24		1	81	15,9
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	600	1	6		29		14	8	43	4	4	247	7,2
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	13											9	0,0
06 04	Puddingpulver	10											3	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	144			1	3		8	1	11			85	7,6
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	398	4	26	1	14		32	5	63	5	13	53	15,8
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	965	1	38	2	22		89	25	130	26	9	140	13,5
07 03	Teigwaren	385	1	12		32		39	16	70	14	5	172	18,2
07 04	Backtriebmittel	12		1		2		2	2	5			5	41,7
07 05	Feine Backwaren, Kracker, Knabber-, Salzgebäck	51	1	3		1		4	2	7		1	30	13,7
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	94	2			2		12	3	13		2	43	13,8
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	125	1	6		2		6	2	12	4	3	40	9,6
08 01	Zucker und Zuckerarten	93		7	2	4		2	7	10		7	39	10,8
08 02	Honig	373		1	2	63		48	20	76		1	74	20,4
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	69		2		3		5		6	1	1	30	8,7
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	1.153		39					46	62	47	1	22	5,4
10 01	Kakao und Kakaoyerzeugnisse	188		14		3		14	1	22		1	71	11,7
10 02	Süßwaren	180	2	1	3	11		23	4	31		1	123	17,2
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	1.484	4	62	21	24		24	25	130	20	49	694	8,8
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	586		19	5	22		41	13	81	15	5	246	13,8
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	965	1	54	7	12		4	9	75	7	29	724	7,8
11 04	Obsterzeugnisse	421		6	6	42		54	4	70	4	1	211	16,6
11 05	Pilze	89		6		2		2	3	11		7	65	12,4
11 06	Pilzerzeugnisse	49		1		1		2		3	1		37	6,1
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	50				5		3	1	6			18	12,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	152	1	14		2		3		15	1	3	124	9,9
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokossette, Salznüsse	76		4				5		8		2	67	10,5
11 10	Kerne und Samen	145		7		5		1	1	12	1	2	87	8,3
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	399	6	4	1	6		37	18	53	5	3	251	13,3
12 02	Speisesenf	77		1	2	2		7	4	11			21	14,3

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe					Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %				
			gesundheitsschädli.	für den Verzehr ungeeignet	Zusammenfassung	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV	andere	beanstandet	Verunreinigungen	ausländ. Waren		beanstandete ausländ. Proben			
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	57						5				4		24	4	7,0
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	455	1	2	2	65	49	79	16	2		129	16	77	27	28,4
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	374		3	12	53	60	9	3	1		82	3	82	32	21,9
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	143				3	6					7		65	2	4,9
14 02	Tee, teeähnliche Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	228		2	1	21	13	9				36		101	24	15,8
15 01	Bier	196		1		10	20	8				28	3	38	1	14,3
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt															
15 03	Spirituosen	311	1	17	18	57	28	22				99	1	45	10	31,8
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit mehr als 1,2 Vol.-% und weniger als 15 Vol.-% Alkohol	47			1	5	9	2				14		19	4	29,8
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	188		8	1	11	2	12				23	6	39	5	12,2
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	81		1		2	4	3				6	2	5		7,4
16 03	Eiswürfel	135		11			2	18				28	21	3	2	20,7
16 04	Trinkwasser	944	1	94	1	0	0	116				131	147	5		13,9
17 01	Essig	92		1		3	6					8		38	1	8,7
17 02	Speisesalz	73	2		4	36	20	10				37		37	16	50,7
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	140		1	2	3	5	1				7		71	5	5,0
18 01	Kindernährmittel	506		4		10	7					14	1	251	9	2,8
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	451		9	21	116	59	23				141		341	85	31,3
19 01	Kosmetische Mittel	1.146	14	10	44	59	12	252				274	15	920	186	23,9
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 2003)	428	16	1	2	58	1	78				120	3	314	97	28,0
20 02	Spielwaren	367	12		4	23	3	85				66		368	64	18,0
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	197	7	4	2	1		160				142	29	97	78	72,1
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	197	2		2	9		85				78	15	124	58	39,6
21	Warengruppe derzeit nicht belegt															
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	510	2	9		17	43	12				64	6	99	14	12,5
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	3.342	17	163	1	16	30	144				328	210	260	27	9,8
23 01	Rohe Eier	381		1		2	6	11				16	2	24	8	4,2
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	125	1	2	2	2	6	1				12	4	29		9,6
	Summe	31.782	159	1.177	302	1.260	1.359	1.806	1.117	400	4.495	9.818	1.642	14,1		

Planproben

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe					Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %			
			gesundheitsschädl.	für den Verzehr ungeeignet	Zusammen-setz.	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV	andere	beanstandet	Verunreinigungen mikrobiolog.	andere		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	541		19	1	12	13	13		41	20		58	11	7,6
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	386		14	8	14	3	23		51	26	1	19	3	13,2
01 03	Fleischzubereitungen	582	3	8	2	21	23	18		63	16	2	33	6	10,8
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	474	2	7	10	6	15	13		35	9	2	50	6	7,4
01 05	Würste	1.564	2	17	47	39	66	30		160	17	3	120	19	10,2
01 06	Fleischkonserven	50				1	4			4	1		21	4	8,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte, Suppen daraus	40				1	3			3			13	2	7,5
01 08	Naturdärme	4											2		0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	67		1		3				3	1		3	1	4,5
01 10	Wildbreterzeugnisse	49	4				5			7	4		5	1	14,3
02 01	Meeresfische frisch od. TK	231		10	2	10	9	9		29	8	4	190	24	12,6
02 02	Meeresfischerzeugnisse	344	1	4		18	8	5		26		3	246	15	7,6
02 03	Süßwasserfische frisch od. TK	136		1		2	2	4		6	1		56	4	4,4
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	165		4		3	7	5		14	4	1	46	2	8,5
02 05	Schalen-, Krustern-, Weichtiere und Erzeugnisse	115		3		1	2	2		8	2	2	90	6	7,0
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	1													0,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	107				3	2			5			106	4	4,7
03 01	Milch	789		1		9	3	14		22	6		12		2,8
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	663	2	9	2	14	35	51		93	30	2	81	6	14,0
03 03	Käse	845	4	19	1	25	39	44		106	26	3	227	25	12,5
03 04	Butter und Butterschmalz	80		1		1	2	6		8	2		13	2	10,0
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	420	1	7		3	9	6		18	10		122	5	4,3
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	342	7	9		7	9	7		30	16		43	2	8,8
04 03	Würste, Pökelwaren aus Geflügelfleisch	96		2	3	2	3	1		10	2		22	1	10,4
04 04	Geflügelfleischkonserven	33			4	2	3			8			19	6	24,2
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	22				1	2			3			14	2	13,6
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	95		1	1	6	8			13			33	8	13,7
05 02	Pflanzliche Öle	251	5	5	5	41	21	8		57	1	9	116	33	22,7
05 03	Mayonnaisen, verwandte Erzeugnisse	49					1			1			13		2,0

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe					beanstandet	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl.	für den Verzehr ungeeignet	Zusammensetzung	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV		andere	Verunreinigungen	ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
								mikrobiolog.	andere				
05 04	Feinkostserzeugnisse	251	2	3	3	17	2			28		5	8,8
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	83	1			6	4			24		3	9,6
06 01	Getreide	125				10				68		5	8,0
05 02	Erzeugnisse aus Getreide	533	2			7			1	208		9	4,7
05 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	9								7			0,0
05 04	Puddingpulver	9								2			0,0
06 05	Müslis, Müsliriegel	129			1	5				76		1	4,7
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	307	2	1	12	27	1		2	44		3	10,1
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	819	1	13	2	58	13		11	112		22	9,9
07 03	Teigwaren	346	5		29	36	11		8	152		21	15,9
07 04	Backtriebmittel	7			1					1			14,3
07 05	Feine Backwaren, Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	37			1	1				24			2,7
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	79			1	5				34		3	7,6
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	98	1		2	3				33		1	3,1
08 01	Zucker und Zuckerarten	74			3	1	4			34		3	5,4
08 02	Honig	355			1	46	19			66		4	18,6
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	55			3	4				25			7,3
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	1.082	33			41			40	20			4,8
10 01	Kakao und Kakaoverzeugnisse	165	1		1	10	1			62		4	6,7
10 02	Süßwaren	166	1		10	15	3			114		16	12,7
11 01	Gemüse frisch oder TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	1.208	3	7	20	13	15		7	538		23	4,3
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchteerzeugnisse	472	4	4	4	25	12		6	191		26	10,8
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	821	13	7	4	4	8		1	605		23	3,5
11 04	Obsterzeugnisse	364		4	4	46	3		1	176		16	14,6
11 05	Pilze	79	4		2	2	2			60		8	10,1
11 06	Pilzserzeugnisse	43	1		1	2			1	34		3	7,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	47			5	2	1			17			10,6
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	114	2		1				2	90		2	1,8
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	59	2			3				53		1	6,8
11 10	Kerne und Samen	115			5					70		3	3,5
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	355	6	1		32	8		3	224		30	9,9
12 02	Speiseisinf	71			1	5			2	20		2	8,5

Anhang - Planproben

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe				beanstandet	Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %		
			gesundheitsschädl.	für den Verzehr ungeeignet	Zusammensetzung	zur Irreführung geeign. Angabe		LMKV	andere	Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	51					2				21	1	2,0
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate	391			2	50	40				58	15	26,6
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	323		1	10	50	46				65	23	20,1
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	125				3	4				57	2	4,0
14 02	Tee, teeähnli. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	201		1		19	6				82	14	12,4
15 01	Bier	186		1		10	19			2	33	1	14,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt												
15 03	Spirituosen	294		10	18	52	28			1	40	10	30,3
15 04	Sonst. alkohohaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkoholgehalt	41			1	5	7				15	1	26,8
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	158		1	1	11	2			2	38	4	7,0
16 02	Tafelwasser, abgef. Trinkwasser, Sodawasser	77		1		2	4			2	5		7,8
16 03	Eiswürfel	113		10			2			18	3	2	20,4
16 04	Trinkwasser	771	0	69		0	0			118	5		13,1
17 01	Essig	90				3	5				38	1	7,8
17 02	Speisesalz	66	1		4	30	16			1	37	16	47,0
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	133			1	2	4				65	3	3,0
18 01	Kindernährmittel	483		1		10	4				233	6	1,9
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	397		5	15	81	43			34	278	56	25,2
19 01	Kosmetische Mittel	1.038	8	6	30	51	12			9	829	126	19,1
20 01	Materialien m. LM-Kontakt (ohne 2003)	328	6		2	48	1			22	243	51	16,8
20 02	Spielwaren	332	3		3	20	2			69	333	52	16,3
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung	7	1			1				5	7	2	42,9
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	78			1	9	2				48	8	11,5
21	Warengruppe derzeit nicht belegt												
22 01	Fertiggerichte sterilisiert od. TK	409	1	3		12	21			9	73	6	9,8
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	2.251	7	88		9	20			82	148	11	8,1
23 01	Rohe Eier	314								8	16	4	2,5
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	100	1	1	2	2	5			1	23		10,0
	Summe	25.775	70	434	221	979	961	1.027	2.661	583	7.778	850	10,3

Routineproben

Waren- gruppe	Waren	Proben begut- achtet	nicht sicher*)		Kennzeichnung		Sonstiges		Gesamt	
			bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%
0101	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	398	16	4,0	30	7,5	1	0,3	46	11,6
0102	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	235	16	6,8	14	6,0	13	5,5	34	14,5
0103	Fleischzubereitungen	416	16	3,8	28	6,7	8	1,9	47	11,3
0104	Pökel- und Räucherfleisch	263	16	6,1	22	8,4	9	3,4	35	13,3
0105	Würste	991	16	1,6	73	7,4	40	4,0	125	12,6
0106	Fleischkonserven	61	0	0,0	6	9,8	2	3,3	8	13,1
0107	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte, Suppen daraus	31	0	0,0	3	9,7	0	0,0	3	9,7
0108	Naturdärme	5	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
0109	Wildpret frisch oder tiefgekühlt	36	1	2,8	2	5,6	0	0,0	3	8,3
0110	Wildbreterzeugnisse	25	3	12,0	2	8,0	0	0,0	5	20,0
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.461	62	2,5	180	7,3	73	3,0	306	12,4
0201	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	161	8	5,0	12	7,5	3	1,9	20	12,4
0202	Meeresfischerzeugnisse	151	3	2,0	8	5,3	0	0,0	11	7,3
0203	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	127	3	2,4	4	3,1	1	0,8	8	6,3
0204	Süßwasserfischerzeugnisse	103	3	2,9	7	6,8	1	1,0	11	10,7
0205	Schalen-, Krusten- und Weichtiere und Erzeugnisse	102	6	5,9	4	3,9	0	0,0	10	9,8
0206	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	2	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
0207	Konserven der gesamten Warengruppe	125	0	0,0	6	4,8	1	0,8	6	4,8
02	Fisch	771	23	3,0	41	5,3	6	0,8	66	8,6
0301	Milch	139	0	0,0	1	0,7	4	2,9	5	3,6
0302	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	269	9	3,3	10	3,7	17	6,3	35	13,0
0303	Käse	495	20	4,0	44	8,9	23	4,6	82	16,6
0304	Butter und Butterschmalz	59	1	1,7	1	1,7	4	6,8	6	10,2
03	Milch und Milchprodukte	962	30	3,1	56	5,8	48	5,0	128	13,3

Anhang – Routineproben

Waren- gruppe	Waren	Proben begut- achtet	nicht sicher*)		Kennzeichnung		Sonstiges		Gesamt	
			bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%
0401	Geflügel frisch, tiefgekühlt	257	9	3,5	9	3,5	2	0,8	20	7,8
0402	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	174	13	7,5	15	8,6	3	1,7	30	17,2
0403	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	78	1	1,3	6	7,7	2	2,6	9	11,5
0404	Geflügelfleischkonserven	10	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
0405	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Gef.fl.extrakte, Suppen daraus	15	0	0,0	3	20,0	0	0,0	3	20,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	534	23	4,3	33	6,2%	7	1,3	62	11,6
0501	Pflanzliche Fette, Margarine	92	2	2,2	11	12,0	0	0,0	13	14,1
0502	Pflanzliche Öle	320	4	1,3	46	14,4	24	7,5	72	22,5
0503	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	51	0	0,0	2	3,9	0	0,0	2	3,9
0504	Feinkosterzeugnisse	200	1	0,5	22	11,0	2	1,0	24	12,0
0505	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Eier	38	0	0,0	3	7,9	2	5,3	4	10,5
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	701	7	1,0	84	12,0	28	4,0	115	16,4
0601	Getreide	79	0	0,0	9	11,4	0	0,0	9	11,4
0602	Erzeugnisse aus Getreide	150	1	0,7	13	8,7	0	0,0	14	9,3
0603	Stärke und Stärkeerzeugnisse	5	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
0604	Puddingpulver	12	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
0605	Müsli, Müsliriegel	64	0	0,0	5	7,8	0	0,0	5	7,8
06	Getreide und Getreideprodukte	310	1	0,3	27	8,7	0	0,0	28	9,0
0701	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	257	1	0,4	29	11,3	1	0,4	30	11,7
0702	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	506	13	2,6	41	8,1	10	2,0	64	12,6
0703	Teigwaren	144	0	0,0	27	18,8	6	4,2	31	21,5
0704	Backtriebmittel	6	0	0,0	1	16,7	0	0,0	1	16,7
0705	Feine Backwaren - Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	24	0	0,0	2	8,3	0	0,0	2	8,3
0706	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	58	0	0,0	4	6,9	0	0,0	4	6,9
0707	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	66	0	0,0	3	4,5	0	0,0	3	4,5
07	Brot und Backwaren	1.061	14	1,3	107	10,1	17	1,6	135	12,7

Waren- gruppe	Waren	Proben begut- achtet	nicht sicher*)		Kennzeichnung		Sonstiges		Gesamt	
			bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%
0801	Zucker und Zuckerarten	51	0	0,0	3	5,9	0	0,0	3	5,9
0802	Honig	345	0	0,0	68	19,7	36	10,4	89	25,8
08	Zucker und Honig	396	0	0,0	71	17,9	36	9,1	92	23,2
0901	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	30	0	0,0	3	10,0	0	0,0	3	10,0
0902	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	966	17	1,8	0	0,0	35	3,6	52	5,4
09	Speiseeis	996	17	1,7	3	0,3	35	3,5	55	5,5
1001	Kakao und Kakaoverzeugnisse	98	1	1,0	4	4,1	1	1,0	6	6,1
1002	Süßwaren	127	0	0,0	10	7,9	3	2,4	11	8,7
10	Kakao und Süßwaren	225	1	0,4	14	6,2	4	1,8	17	7,6
1101	Gemüse frisch oder tiefgekühlt, Kartoffel, Hülsenfrüchte	292	3	1,0	21	7,2	5	1,7	28	9,6
1102	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnisse	308	2	0,6	33	10,7	12	3,9	44	14,3
1103	Obst frisch oder tiefgekühlt	302	3	1,0	10	3,3	5	1,7	17	5,6
1104	Obsterzeugnisse	250	3	1,2	54	21,6	1	0,4	58	23,2
1105	Pilze	65	2	3,1	5	7,7	0	0,0	7	10,8
1106	Pilzzeugnisse	38	1	2,6	3	7,9	0	0,0	4	10,5
1107	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	36	0	0,0	5	13,9	0	0,0	5	13,9
1108	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	141	4	2,8	2	1,4	0	0,0	6	4,3
1109	Geriebene oder geröstete Nüsse, Kokosette, Salznüsse, ...	70	2	2,9	2	2,9	0	0,0	3	4,3
1110	Kerne und Samen	87	1	1,1	6	6,9	0	0,0	7	8,0
11	Obst und Gemüse	1.589	21	1,3	141	8,9	23	1,4	179	11,3
1201	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	239	4	1,7	25	10,5	3	1,3	26	10,9
1202	Speisesenf	63	0	0,0	4	6,3	1	1,6	4	6,3
1203	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	37	0	0,0	2	5,4	0	0,0	2	5,4
12	Würzmittel	339	4	1,2	31	9,1	4	1,2	32	9,4
1301	Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate	187	0	0,0	45	24,1	8	4,3	51	27,3
1302	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	120	0	0,0	39	32,5	4	3,3	39	32,5
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	307	0	0,0	84	27,4	12	3,9	90	29,3

Anhang – Routineproben

Waren- gruppe	Waren	Proben begut- achtet		nicht sicher*)		Kennzeichnung		Sonstiges		Gesamt	
		bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%
1401	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	98		0	0,0	3	3,1	0	0,0	3	3,1
1402	Tee und teeähnliche Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	130		1	0,8	20	15,4	4	3,1	24	18,5
14	Kaffee und Tee	228		1	0,4	23	10,1	4	1,8	27	11,8
1501	Bier	95		0	0,0	10	10,5	3	3,2	12	12,6
1502	Warengruppe derzeit nicht belegt										
1503	Spirituosen	159		6	3,8	61	38,4	2	1,3	65	40,9
1504	Sonst. alkohohaltige Getränke (>1,2 Vol%; <15 Vol%)	37		0	0,0	3	8,1	0	0,0	3	8,1
15	Alkoholische Getränke	292		6	2,1	74	25,3	5	1,7	80	27,4
1601	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	85		0	0,0	6	7,1	1	1,2	7	8,2
1602	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	48		0	0,0	1	2,1	1	2,1	2	4,2
1603	Eiswürfel	82		6	7,3	2	2,4	9	11,0	17	20,7
1604	Trinkwasser	118		4	3,4	0	0,0	11	9,3	14	11,9
16	Wasser inkl. Trinkwasser	333		10	3,0	9	2,7	22	6,6	40	12,0
1701	Essig	80		0	0,0	10	12,5	0	0,0	10	12,5
1702	Speisesalz	51		0	0,0	19	37,3	10	19,6	20	39,2
1703	Zusatzstoffe und Aromastoffe	35		0	0,0	5	14,3	1	2,9	5	14,3
17	Zusatzstoffe und Aromen	166		0	0,0	34	20,5	11	6,6	35	21,1
1801	Kindernährmittel	151		0	0,0	4	2,6	0	0,0	4	2,6
1802	Nahrungsergänzungsmittel (Verzehrprodukte)	214		7	3,3	64	29,9	8	3,7	74	34,6
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	365		7	1,9	68	18,6	8	2,2	78	21,4
1901	Kosmetische Mittel	663		7	1,1	27	4,1	87	13,1	111	16,7
19	Kosmetische Mittel	663		7	1,1	27	4,1	87	13,1	111	16,7
2001	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ohne Arbeitsgeräte)	233		2	0,9	41	17,6	6	2,6	45	19,3
2002	Spielwaren	194		1	0,5	17	8,8	36	18,6	38	19,6
2003	Arbeitsgeräte aus der Lebensmitteleherzeugung	10		0	0,0	0	0,0	7	70,0	7	70,0
2004	Sonstige Gebrauchsgegenstände	12		0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
20	Gebrauchsgegenstände	449		3	0,7	58	12,9	49	10,9	90	20,0

Anhang – Routineproben

Waren- gruppe	Waren	Proben begut- achtet	nicht sicher*)		Kennzeichnung		Sonstiges		Gesamt	
			bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%	bean- standet	%
2201	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	340	2	0,6	28	8,2	4	1,2	32	9,4
2202	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	2.081	90	4,3	35	1,7	79	3,8	202	9,7
22	Verzehrfertige Lebensmittel	2.421	92	3,8	63	2,6	83	3,4	234	9,7
2301	Rohe Eier	97	0	0,0	0	0,0	1	1,0	1	1,0
2302	Eiprodukte, gekochte Eier	73	0	0,0	4	5,5	1	1,4	5	6,8
23	Eier	170	0	0,0	4	2,4	2	1,2		0,0
Summe		15.739	329	2,1	1.232	7,8	564	3,6	2.006	12,7

*) Die Kategorie „nicht sicher“ umfasst die Beurteilungen „gesundheitsschädlich“ und „für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet“

Verdachtsproben

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe				Zusätzliche Informationen			beanstandete Proben in %				
			gesundheitsschädli.	für den Verzehr ungeeignet	Zusammen-setz.	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV	andere	beanstandet		Verunreinigungen mikro-biolog. andere	ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	200		46	1	7	5	11	62	28	2	27	12	31,0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	124	1	23	9	3		8	43	15		16	4	34,7
01 03	Fleischzubereitungen	191		24		6	8	9	41	17	3	15	3	21,5
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	192	2	30	13	20	8	13	70	23	2	25	10	36,5
01 05	Würste	339	3	61	9	24	45	37	133	70	5	60	27	39,2
01 06	Fleischkonserven	3					2		2			3	2	66,7
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte, Suppen daraus	2					1		1			1	1	50,0
01 08	Naturdärme	1		1					1					100,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	2							1					0,0
01 10	Wildbreterzeugnisse	9	1	3		1			5	4		1	1	55,6
02 01	Meeresfische frisch od. TK	132	5	27		2		9	39	19	5	101	27	29,5
02 02	Meeresfischerzeugnisse	121	4	3		8	14	5	29	7	1	84	18	24,0
02 03	Süßwasserfische frisch od. TK	37		6				4	10	3		17	4	27,0
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	32		5		3	3	4	11	6		12	6	34,4
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere und Erzeugnisse	56	1	2		1	1	14	14	2	7	41	10	25,0
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	1				1		1	1					100,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	16		1			1		2			15	2	12,5
03 01	Milch	46		1		2	2	5	8	1		1		17,4
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	64		12		1	3	4	18	11	3	14	5	28,1
03 03	Käse	232	2	43		7	19	12	67	32	6	107	30	28,9
03 04	Butter und Butterschmalz	17		8		1			6	3	1	6	2	35,3
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	119	3	25		1	6	14	35	15		44	13	29,4
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	101	3	11		2	3	7	22	13	1	31	9	21,8
04 03	Würste, Pökelwaren aus Geflügelfleisch	35		4		1		1	8	3		8	2	22,9
04 04	Geflügelfleischkonserven	4				1			1			3	1	25,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleisch-extrakte und Suppen daraus	1				1	1	1	1			1	1	100,0
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	9		2				3	4			6	1	44,4
05 02	Pflanzliche Öle	83	1	8		8	11	2	22	2	4	34	14	26,5
05 03	Mayonnaisen, verwandte Erzeugnisse	24		3				5	8	1	2	4		33,3

Anhang – Verdachtsproben

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe					Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %	
			gesundheitsschädlich	für den Verzehr ungeeignet	Zusammensetzung	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV	andere	beanstandet	Verunreinigen	ausländ. Waren		beanstandete ausländ. Proben
							mikrobiolog.	andere					
05 04	Feinkosterzeugnisse	68		2		2		3		15		3	20,6
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	35	1	2				2	1	13		5	25,7
06 01	Getreide	26		1	2	6			1	13		5	53,8
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	67	1	4		9		3	3	39		15	26,9
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	4								2			0,0
06 04	Puddingpulver	1								1			0,0
06 05	Müslj, Müsliriegel	15				2		3	1	9		4	33,3
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	91	4	24		2		5	4	9		5	35,2
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	146		25		3		31	12	28		15	33,6
07 03	Teigwaren	39	1	7		3		3	5	20		9	38,5
07 04	Backtriebmittel	5		1		1		2	2	4		4	80,0
07 05	Feine Backwaren, Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	14	1	3		3		3	2	6		3	42,9
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	15	2			1		7	3	9		5	46,7
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	27	1	5		3		3	2	7		4	33,3
08 01	Zucker und Zuckerarten	19		7	2	1		1	3	5		4	31,6
08 02	Honig	18		1	1	17		14	1	8		7	55,6
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	14		2				1		5		1	14,3
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	71		6					5	2		1	14,1
10 01	Kakao und Kakaoyerzeugnisse	23		13		2		4		9		4	47,8
10 02	Süßwaren	14	1	1	2	1		8	1	9		7	71,4
11 01	Gemüse frisch oder TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	276	1	55	1	9		11	10	156		34	28,3
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchteerzeugnisse	114		15	1	5		16	1	55		20	26,3
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	144	1	41		8			1	119		41	31,9
11 04	Obsterzeugnisse	57		6	2	6		8	1	35		11	29,8
11 05	Pilze	10		2					1	5		3	30,0
11 06	Pilzerzeugnisse	6								3			0,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	3						1		1		1	33,3
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	38	1	12		1		3	1	34		12	34,2
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	17		2				2		14		2	23,5
11 10	Kerne und Samen	30		7				1	1	17		5	26,7
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	44		3	1			5	10	27		12	40,9
12 02	Speisesenf	6		1	1			2	4	1		1	83,3

Anhang – Verdachtsproben

Gruppe	Waren	Proben begutachtet	Beanstandungsgründe						beanstandet	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädli.	für den Verzehr ungeeignet	Zusammen-setz.	zur Irreführung geeign. Angabe	LMKV	andere		Verunreinigen	ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben		
									mikro-biolog.	andere				
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	6						3				3	3	50,0
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate	64	1	2		15	14	9	3	2		19	12	39,1
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	51		2	2	3	1	14	1	1		17	9	33,3
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	18					2	2				8		11,1
14 02	Tee, teeähnli. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	27		1	1	2	5	7		1		19	10	40,7
15 01	Bier	10					1	1		1		5		20,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt													
15 03	Spiritiosen	17	1	7		5				7		5		58,8
15 04	Sonst.alkoholhaltige Getränke mit mehr als 1,2 Vol% und weniger als 15 Vol% Alkoholgehalt	6					1	2		1		4	3	50,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	30		7			6			4		1	1	40,0
16 02	Tafelwasser, abgef. Trinkwasser, Sodawasser	4												0,0
16 03	Eiswürfel	22		1			5			3				22,7
16 04	Trinkwasser	173	1	25	1	0	22	0		29	13	0		17,3
17 01	Essig	2		1			1			1				50,0
17 02	Speisesalz	7	1			6		4			1			85,7
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	7		1	1	1		1		1		6	2	42,9
18 01	Kindernährmittel	23		3				3		1		18	3	21,7
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	54		4	6	35	11	16		20		63	29	75,9
19 01	Kosmetische Mittel	108	6	4	14	8	75			6		91	60	70,4
20 01	Materialien m. LM-Kontakt (ohne 20 03)	100	10	1		10	56			3		71	46	65,0
20 02	Spielwaren	35	9		1	3	16			1		35	12	34,3
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung	190	6	4	2		155			29		90	76	73,2
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	119	2		1		83			15		76	50	58,0
21	Warengruppe derzeit nicht belegt													
22 01	Fertiggerichte sterilisiert od. TK	101	1	6		5	3	22		3		26	8	23,8
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	1.091	10	75	1	7	62	10		80		112	16	13,3
23 01	Rohe Eier	67		1		2	3	6		2		8	4	11,9
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	25		1			1			1		6		8,0
	Summe	6.007	89	743	81	281	779	398	534	231	2.040	792	30,5	

Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Verstöße					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zus.-setzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
01 01	Fleischereien und Fleischverarbeiter	2.860	1.169	848	78	0	66	23	62	40	9,2
01 02	Wildpretverarbeiter, -händler	73	22	18	2	0	0	0	1	3	11,1
01 06	Fleisch-, Wurst- und Innereingroßhändler	76	23	14	6	0	0	0	6	3	42,9
01 07	Fleisch- und Wurstverkaufsstellen	1.625	594	446	90	4	49	15	59	39	20,2
01 08	Darmgroßhändler	19	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0
02 01	Be- und Verarbeiter von Fischen (Z)	31	44	23	2	0	0	0	2	0	8,7
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	28	15	14	4	0	0	0	1	6	28,6
02 03	Fischeinzelhändler	192	64	46	5	0	10	0	4	3	10,9
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	36	21	13	2	3	2	0	5	1	15,4
02 05	Erzeugungs- und Bearbeitungsbetrieb von Froschschenkel und Schnecken	2	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 01	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe (Z)	561	509	298	57	2	39	1	46	8	19,1
03 02	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe	765	338	274	25	0	13	0	16	4	9,1
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	27	5	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 04	Milch- und Kolostrumherzeuger	34	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	20	5	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	88	21	17	1	2	9	0	0	0	5,9
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	7	13	5	2	0	0	0	1	3	40,0
04 05	Flüssigehersteller (Z)	28	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 06	Ei-Sammel- und -packstelle	495	192	174	3	0	1	1	1	2	1,7
05 01	Speiseölersteller und -abfüller	137	59	39	5	0	0	0	11	3	12,8
05 02	Margarinehersteller	1	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	19	5	4	1	0	0	0	6	0	STP zu klein
05 04	Mayonnaisehersteller	3	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 05	Hersteller von Feinkosterzeugnissen	28	23	16	4	0	1	0	3	3	25,0
06 01	Mühlen	163	66	53	2	0	0	0	6	0	3,8
06 02	Getreide- und Mahlproduktengroßhändler	49	17	7	0	0	0	0	0	0	0,0
06 03	Stärkehersteller	3	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Verstöße					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zus.-setzung	LMKV, Irrref. Angabe	andere	
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	45	42	23	3	0	8	0	3	0	13,0
07 02	Feigwarenfabriken und -hersteller	105	77	59	10	0	1	1	25	2	16,9
07 03	Bäckereien	2.174	1.063	781	80	9	125	1	29	16	10,2
07 04	Konditoreien	829	739	536	40	7	70	0	17	10	7,5
08 01	Zuckerfabriken	3	3	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	1.736	187	159	23	0	0	0	30	0	14,5
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	510	480	301	26	1	61	0	0	21	8,6
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	188	79	59	6	0	11	0	0	1	10,2
10 01	Schokoladefabriken und -hersteller	36	110	20	5	0	3	0	7	1	25,0
10 02	Zuckerwarenfabriken und -hersteller	16	13	5	1	0	2	0	1	0	20,0
10 03	Schokolade- und Zuckerwarenhandel	117	36	30	2	1	3	0	1	0	6,7
11 01	Gemüse-, Obst- und Pilzgroßhändler	418	174	145	11	2	0	5	6	5	7,6
11 02	Gemüse- Obst- und Pilzeinzelhändler	457	122	90	10	0	18	0	5	6	11,1
11 03	Obstverarbeiter	200	89	69	6	0	0	1	12	0	8,7
11 04	Gemüseverarbeiter	169	76	47	4	0	1	1	7	0	8,5
11 05	Pilzverarbeiter	6	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
12 01	Gewürzhersteller	24	10	8	2	0	0	0	1	1	25,0
12 02	Gewürzgroßhändler	19	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0
12 03	Senfhersteller	10	5	4	2	0	0	1	3	0	STP zu klein
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	176	56	38	12	0	3	0	15	0	31,6
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	56	15	14	2	0	0	0	3	0	14,3
14 02	Teeabpacker	50	15	12	2	0	1	0	0	1	16,7
15 01	Brauereien	162	57	46	20	0	9	2	27	2	43,5
15 02	Weinhändler	112	2	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
15 03	Spirituosenhersteller	614	153	132	19	0	0	3	27	9	14,4
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholfreier Getränke	69	13	10	0	0	0	0	0	0	0,0
16 01	Abfüller von natürlichem Mineral- od. Quellwasser	19	23	11	1	0	4	0	0	0	9,1
16 02	Abfüller von Tafel-, Trinkwasser od. Sodawasser	40	6	4	1	0	0	0	1	1	STP zu klein

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Verstöße					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zus.-setzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
17 01	Essighersteller	24	6	6	3	0	0	0	11	2	50,0
17 02	Herst. von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	12	11	6	0	0	0	0	0	0	0,0
17 03	Salinen	5	7	4	1	0	0	0	2	0	STP zu klein
17 04	Zusatzstoffhersteller	26	11	6	1	0	1	0	0	0	16,7
18 01	Hersteller diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	60	29	22	4	0	0	0	5	1	18,2
18 02	Großhändler diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	135	22	20	3	0	1	1	7	1	15,0
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	479	125	108	29	0	2	8	48	9	26,9
18 04	Fitness-Studios	357	45	43	2	0	1	1	3	0	4,7
19 01	Hersteller von kosmetischen Mitteln	274	69	55	10	0	0	3	12	6	18,2
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	239	40	33	10	0	0	2	13	1	30,3
19 03	Drogenien, Parfümerien, Einzelhändler m. kosm. Mitteln	2.662	577	516	64	0	6	4	78	4	12,4
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	3.284	195	190	8	0	1	2	2	0	4,2
19 05	öffentliche Apotheken	843	107	103	2	0	0	2	3	0	1,9
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	83	12	12	0	0	0	0	0	0	0,0
20 02	Hersteller von Spielzeug	25	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 03	Hersteller von sonst. Gebrauchsgegenständen	195	10	10	2	0	0	1	2	2	20,0
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	96	8	7	2	0	0	1	1	0	28,6
20 05	Großhändler von Spielzeug	65	9	9	3	0	0	1	2	1	33,3
20 06	Großhändler von sonstigen Gebrauchsgegenständen	85	12	10	1	0	0	0	0	0	10,0
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	239	38	37	12	0	0	3	8	6	32,4
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	613	85	71	21	0	0	0	13	4	29,6
20 09	Einzelhändler von sonst. Gebrauchsgegenständen	1.020	149	122	27	0	1	3	20	7	22,1
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der GemVpfl.	3.359	2.722	2.350	46	7	143	1	10	11	2,0
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der GemVpfl.	4.932	1.587	1.521	7	2	10	0	0	1	0,5
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession nach GWO	4.403	250	223	5	0	5	0	0	3	2,2
22 04	Gastgewerbebetriebe einschl. Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	26.354	9.480	7.360	795	176	2.514	7	47	393	10,8
22 05	Gastgewerbebetriebe einschl. Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	34.658	11.176	9.278	574	67	1.278	2	35	135	6,2
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 2201-2205)	311	233	133	15	4	19	0	10	1	11,3

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Verstöße					LMKV, irref. Angabe	andere	Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zus.-setzung	Hygiene	allgemein			
23 01	Lager- und Kühnhäuser (nicht 2302-2305 - Logistikzentrum, auch Lagerhaltung Spediteure)	417	98	68	8	0	0	2	6	4	11,8		
23 04	Kühnhäuser/Tiefkühnhäuser für Fische (Z)	2	3	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein		
23 05	Kühnhäuser/Tiefkühnhäuser für Milch/-produkte (Z)	4	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein		
23 06	Großmärkte, Verteilzentrum	46	36	23	5	0	0	1	4	1	21,7		
24 01	Lebensmittelgroßhändler	773	355	195	58	2	23	14	101	44	29,7		
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	15.859	6.661	4.945	1.047	48	772	72	1.210	449	21,2		
24 03	Getränkegroßhändler	413	49	44	5	0	2	0	27	0	11,4		
25 01	Nicht ortsfeste Verkaufsstände	6.258	1.403	943	76	3	72	2	19	23	8,1		
26 01	Sonstige Betriebe	1.285	497	231	8	0	0	4	10	10	3,5		
26 02	Zelfeste und sonstige vergleichbare Veranstaltungen	1.998	1.019	633	17	0	11	0	10	3	2,7		
27 02	Direktvermarkter von Fisch	89	31	21	5	0	2	0	2	3	23,8		
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	394	42	37	1	0	0	0	1	0	2,7		
27 05	Direktvermarkter von Eiern	694	99	80	1	0	1	0	0	0	1,3		
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	1.906	371	284	11	0	6	1	6	1	3,9		
	Summe	130.706	44.550	34.704	3.466	340	5.381	193	2.178	1.320	10,0		

STP zu klein: Stichprobe für eine %-mäßige Auswertung zu klein

(Z) zulassungspflichtige Betriebe

Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					Andere Mängel
				Gesamt	Tätigkeitsbezogene Hygienemängel	Produktbezogene Hygienemängel	Bauliche Mängel	Dokumentationsmängel	
0	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	63	235	104	13	14	27	23	27
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	55	154	71	32	16	4	16	3
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate) ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	25	19	6	0	0	3	2	1
I / III	Farmwild- / Huftierschlachtbetriebe	42	65	11	4	0	3	4	0
	Schlachtung bis 10 GVE/a	2.162	1.823	1.301	204	144	303	582	68
	Schlachtung 11-300 GVE/a	1.349	1.929	709	153	92	176	187	101
	Schlachtung 301 – 1.000 GVE/a	77	418	137	35	15	27	44	16
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	32	537	233	105	33	18	36	41
	Schlachtung über 5.000 GVE/a	48	2.762	653	340	58	119	52	84
I / II / III	Huftier- / Geflügel- / Farmwild-Zerlegungsbetriebe								
	Produktion von bis zu 25 t entbeimtem Fleisch/a	729	1.124	596	158	133	206	93	6
	Produktion von mehr als 25-50 t entbeimtes Fleisch/a	203	371	196	62	34	53	32	15
	Produktion von mehr als 50-250 t entbeimtes Fleisch/a	127	1.071	332	129	42	53	89	19
	Produktion mehr als 250 t entbeimtes Fleisch/a	164	6.700	1.666	571	428	225	196	246
	Herstellung von Faschierem	42	1.174	202	106	27	39	20	10
II	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe								
	Bis 10.000 Stk Geflügel oder Kaninchen/a	8	11	6	1	1	1	3	0
	10.001-150.000 Stk Geflügel oder Kaninchen/a	4	14	3	1	0	1	1	0
	Mehr als 150.000 Stk Geflügel oder Kaninchen/a	8	450	229	94	43	24	42	26
	Direktvermarkter Geflügel/ Kaninchen								
Ausschließlich Abgabe ganzer Tierkörper	60	45	3	0	1	1	0	1	
Abgabe auch von zerlegter Ware	37	30	2	0	0	0	2	0	

Anhang – Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					Andere Mängel	
				Gesamt	Tätigkeitsbezogene Hygienemängel	Produktbezogene Hygienemängel	Bauliche Mängel	Dokumentationsmängel		
IV	Wildbearbeitungsbetriebe									
	Bearbeitung bis zu 250 t Wildfleisch/a	27	201	21	7	1	6	5	2	
	Bearbeitung mehr als 250 t Wildfleisch/a	3	119	43	8	2	7	19	7	
VI	Separatorenfleisch und Fleischzubereitungen									
	Produktion bis zu 150 t Fleischerzeugnissen/a	259	1.330	659	111	31	128	361	28	
	Produktion mehr als 150 -250 t Fleischerzeugnisse/a	36	380	161	31	19	59	44	8	
	Produktion mehr als 250 t Fleischerzeugnissen/a	85	3.688	544	269	95	64	58	58	
XII	Trockensuppen- und Fleischextraktehersteller									
	Tierische Fette, Sammler	4	3	2	0	0	1	1	0	
	Tierische Fette, Verarbeiter	1	4	0	0	0	0	0	0	
XIII/ XIV/ XV	Tierische Fette, Verarbeiter									
	4	16	0	0	0	0	0	0	0	
XIII/ XIV/ XV	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme									
	26	44	1	0	0	0	0	1	0	
	Gesamt	**	24.747	7.895	2.434	1.229	1.548	1.914	770	

** Insgesamt gibt es 5.680 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 4.265 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	Faschieretes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Hygienekontrollen gemäß § 31(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

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

Art der Erzeugerbetriebe	Anzahl der kontrollierten Betriebe	Anzahl an Revisionen	Zahl der Erzeugerbetriebe, die Milch geliefert haben	Zahl der Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anh. III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Anzahl der Nachweise von Hemmstoffen	Anzahl der Betriebe mit Hygienemängeln
Erzeugerbetriebe die Kuhmilch produzieren	1.981	2.113	32.237	206	162	330
Erzeugerbetriebe die Schafmilch produzieren	24	24	187	0	0	0
Erzeugerbetriebe die Ziegenmilch produzieren	36	36	397	0	0	3
Erzeugerbetriebe die Rohmilch zur Schulumilch verarbeiten	38	39	38	0	0	0

Untersuchte Schlachtungen

	Zahl der untersuchten Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Zahl der bakteriologischen Untersuchungen	% untauglich
		tauglich	tauglich nach Brauchbarmachung	untauglich		
Fohlen	496	495	-	1	-	0,2
Pferde und andere Einhufer	507	497	3	7	2	1,4
Einhufer insgesamt	1.003	992	3	8	2	0,8
Kälber männlich	41.678	41.479	-	199	20	0,5
Kälber weiblich	31.658	31.533	1	124	10	0,4
Kälber insgesamt	73.336	73.012	1	323	30	0,4
Stiere	289.342	288.952	10	380	239	0,1
Ochsen	32.619	32.592	3	24	10	0,07
Kalbinnen	100.600	100.428	9	163	44	0,2
Kühe	192.592	191.021	151	1.420	721	0,7
Rinder insgesamt	615.153	612.993	173	1.987	1.014	0,3
Schweine insgesamt	5.555.567	5.543.388	4	12.175	27	0,2
darunter Zuchtsauen	99.793	98.664	-	1.129	4	1,1
Lämmer	107.188	107.169	-	19	-	0,02
Schafe	19.901	19.877	-	24	9	0,1
Schafe insgesamt	127.089	127.046	-	43	9	0,03
Ziegen	5.508	5.500	-	8	-	0,1
Wildschweine aus Farmwildhaltung	680	679	-	1	1	0,1
Wildwiederkäuer aus Farmwildhaltung	5.631	5.601	-	30	2	0,5
Hühner	69.798.470	68.954.498	-	843.972	-	1,2
Puten	1.828.433	1.809.829	-	18.604	4	1
Sonstiges Geflügel	491	489	-	2	-	0,4
Hauskaninchen	9.546	9.511	-	35	-	0,4

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

www.bmg.gv.at

Der vorliegende Bericht bietet einen kompakten Überblick über die Daten, die im Jahr 2011 im Rahmen der Überwachung nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz österreichweit erhoben wurden.