

# I Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Kosmetika

## I.A Lebensmittelkontrolle

I	Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Kosmetika.....	1
I.A	Lebensmittelkontrolle .....	1
I.A.1	Strategie, Ziele und Maßnahmen.....	2
I.A.2	Behörden, Labors, Kontrollstellen .....	3
I.A.3	Organisation und Durchführung der amtlichen Kontrolle.....	6
I.A.3.a	Organisation der Kontrolle .....	6
I.A.3.b	Nationaler Kontrollplan .....	8
I.A.4	Notfallplan, Warnsysteme, Verbindungsstelle .....	10
I.A.5	Audits.....	10
I.A.6	Arbeitstechnische Kriterien gemäß Art. 4 Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ..	11
I.A.7	Review und Anpassung des nationalen Kontrollplanes.....	12
I.A.8	Anhang .....	13
I.A.8.a	Anhang Grafik System der Lebensmittelkontrolle in Österreich .....	13
I.A.8.b	Anhang Zuständigkeiten für die Durchführung der Kontrollen .....	14

### Abkürzungsverzeichnis

AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BGBI	Bundesgesetzblatt
BMGF	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
GESG	Österreichisches Gesundheits- und Ernährungssicherheitsgesetz
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
idgF	in der geltenden Fassung
INFOSAN	International Food Safety Authorities Network
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
LUAs	Lebensmitteluntersuchungsstellen der Länder
MIK	Mehrfähriger Integrierter Kontrollplan
NRLs	Nationale Referenzlabors
NKP	Nationaler Kontrollplan gemäß LMSVG
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch
RAPEX	Rapid Exchange of Information
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed

### **I.A.1 Strategie, Ziele und Maßnahmen**

Ziel ist der vorsorgende Schutz der VerbraucherInnengesundheit insbesondere durch sichere Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel sowie durch ausreichende klare Informationen zur Lebensmittelqualität und Ernährung.

Dieses Ziel stellt einen entscheidenden Beitrag zur Gesundheitsvorsorge und zum VerbraucherInnenschutz dar, wodurch auch das Vertrauen in die Kontrollsysteme gestärkt wird. Dies sichert in weiterer Folge die Marktanteile heimischer Produkte national und international und ist damit auch ein wichtiger Beitrag für die Wettbewerbsfähigkeit der österreichischen Lebensmittelwirtschaft.

Im jährlichen Nationalen Kontrollplan gemäß § 31 LMSVG werden folgende Kontrollthemen abgedeckt:

- Lebensmittelhygiene
- Biologische Landwirtschaft
- Garantiert traditionelle Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln
- GVO-Lebensmittel
- Kontaminanten
- Rückstände von Pflanzenschutzmitteln
- Kennzeichnung und Aufmachung (Zusammensetzung)
  - Allergenkennzeichnung
  - Nährwertkennzeichnung
  - Gesundheitsbezogene Angaben
  - Etikettierung
- Behandlung von Lebensmittel mit ionisierender Bestrahlung

Folgende Warengruppen sind von der amtlichen Kontrolle umfasst:

- Tierische Lebensmittel
- Nicht tierische Lebensmittel (einschließlich Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme)
- Wasser für den menschlichen Gebrauch
- Kosmetische Mittel
- Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelkontaktmaterialien), Spielzeug

Folgende Betriebsarten sind umfasst:

- Hersteller und Verarbeiter tierischer Lebensmittel
- Hersteller und Verarbeiter nicht tierischer Lebensmittel
- Hersteller und Händler von kosmetischen Mitteln
- Hersteller und Händler von Gebrauchsgegenständen wie z. B. Kontaktmaterialien, Spielzeug
- Speisenproduzierende und speisenverteilende Einrichtungen, Gastronomie
- Lebensmittelgroßhändler, Lebensmitteleinzelhändler, Lager- und Kühlhäuser
- Wasserversorgungsanlagen

Im Rahmen des Mehrjährigen Integrierten Kontrollplans, MIK, wird dieses Ziel durch folgende Maßnahmen verfolgt:

- Aufrechterhaltung eines effizienten, mit ausreichenden Ressourcen ausgestatteten, risikobasierten und flexiblen Kontrollsystems
- Unterstützung der Abklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche, um die Sicherheit der heimischen Lebensmittel zu heben und die Sanitätsbehörden bei ihrer Arbeit mit Informationen zu unterstützen.

### **I.A.2 Behörden, Labors, Kontrollstellen**

#### **Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (zentrale Stelle, BMGF)**

Im BMGF sind im Bereich II/B VerbraucherInnengesundheit und Veterinärwesen drei Abteilungen zuständig:

Abteilung II/B/12, Hygiene bei der Fleischerzeugung und tierische Nebenprodukte, Exportangelegenheiten

Abteilung II/B/13, Lebensmittelsicherheit und VerbraucherInnenschutz: Kontrolle, Hygiene und Qualität

Abteilung II/B/14, Lebensmittelsicherheit und VerbraucherInnenschutz: stoffliche und technologische Risiken, Gentechnik

Zu den Aufgabenbereichen des BMGF als zentrale Behörde zählen Logistik, Weisungen an die Länder sowie die Koordination der Lebensmittelkontrolle.

#### **Landeshauptmann**

Die Kontrolle der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften obliegt dem Landeshauptmann in mittelbarer Bundesverwaltung. Zur Besorgung der Geschäfte sind folgende Organisationseinheiten im jeweiligen **Amt der Landesregierung** befasst. In einigen Ländern wurde bestimmten Städten mit eigenem Statut das Recht zur Vollziehung des LMSVG übertragen. Diese müssen bestimmte Anforderungen erfüllen (§ 25 LMSVG).

##### **Burgenland**

Amt der Burgenländischen Landesregierung

Abteilung 6, Hauptreferat Gesundheit – Referat Lebensmittelaufsicht

##### **Kärnten**

Amt der Kärntner Landesregierung

Abteilung 5, Unterabteilung Sanitätswesen

Lebensmittelaufsicht

##### **Magistrat Klagenfurt**

Abteilung Gesundheitsamt – Lebensmittelaufsicht

##### **Magistrat Villach**

Veterinär- und Lebensmittelpolizei

##### **Niederösterreich**

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung

LF5, Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle

Magistrate Wr. Neustadt und St. Pölten

**Oberösterreich**

Amt der Oberösterreichischen Landesregierung  
Direktion Soziales und Gesundheit  
Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen  
Magistrate Steyr, Linz und Wels

**Salzburg**

Amt der Salzburger Landesregierung  
Abteilung 9 – Gesundheit und Sport  
Referat 9/03 – Lebensmittelaufsicht und Verbraucherschutz  
Magistrat Salzburg

**Steiermark**

Amt der Steiermärkischen Landesregierung,  
Abteilung 8 Gesundheit, Pflege und Wissenschaft; Fachabteilung Gesundheit und  
Pflegemanagement, Referat Lebensmittelaufsicht

**Magistrat Graz****Tirol**

Amt der Tiroler Landesregierung  
Gruppe Gesundheit und Soziales  
Abteilung Landessanitätsdirektion Lebensmittelaufsicht

**Magistrat Innsbruck****Vorarlberg**

Amt der Vorarlberger Landesregierung  
Abteilung IVb Gesundheit und Sport, Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit

**Wien**

Amt der Wiener Landesregierung,  
MA 59 – Marktservice und Lebensmittelsicherheit

**Untersuchungslabors**

Mit der Untersuchung von amtlichen Proben sind beauftragt

**Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)****Lebensmitteluntersuchungsstellen der Länder (LUAs):****Wien:**

Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien (MA 38)

**Kärnten:**

Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten

**Vorarlberg:**

Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit

## Nationale Referenzlabors

Nationale Referenzlabors gemäß § 75 LMSVG auf der Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 882/2004:

Nationales Referenzlabor für	Name des Institutes
Analysen und Tests von Milch- und Milcherzeugnissen (chemische Fragestellungen)	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien
Analysen und Tests von Milch- und Milcherzeugnissen (mikrobiologische Fragestellungen)	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien
Salmonellen	AGES, Institut für medizinische Mikrobiologie und Hygiene Graz
Überwachung mariner Biotoxine	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien
Kontrolle bakterieller und viraler Muschelkontaminationen	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien
<i>Listeria monocytogenes</i>	AGES, Institut für medizinische Mikrobiologie und Hygiene Graz
Koagulasepositive Staphylokokken, einschließlich <i>Staphylococcus aureus</i>	AGES, Institut für medizinische Mikrobiologie und Hygiene Graz
<i>E. coli</i> , einschließlich Verotoxinbildende <i>E. coli</i> (VTEC)	AGES, Institut für medizinische Mikrobiologie und Hygiene Graz
Campylobacter	AGES, Institut für medizinische Mikrobiologie und Hygiene Graz
Genetisch veränderte Organismen	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien
Stoffe, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien
Pestizide in Getreide und Futtermittel	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck
Pestizide in Lebensmitteln tierischer Herkunft und mit hohem Fettgehalt	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck
Pestizide in Obst und Gemüse; einschließlich Waren mit hohem Wasseranteil und hohem Säuregehalt	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck
Pestizide Einzelrückstandsmethoden	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck
Schwermetalle in Lebensmittel	AGES, Institut für Tierernährung und Futtermittel Linz
Mykotoxine	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz
polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz
Dioxine und PCB's	Umweltbundesamt GmbH

## Beauftragte Kontrollstellen

Im Aufgabenbereich des Kapitels I.A wurden keine Kontrollstellen beauftragt.

### **I.A.3 Organisation und Durchführung der amtlichen Kontrolle**

#### **I.A.3.a Organisation der Kontrolle**

Organigramm siehe I.A.8.a Anhang „Grafik System der Lebensmittelkontrolle in Österreich“.

#### **Allgemeine Organisation und Management**

Der Vollzug des Lebensmittelrechts umfasst sowohl die Kontrolle der Einhaltung des Lebensmittelrechts in den Betrieben im Rahmen von Betriebsbesuchen als auch die Entnahme amtlicher Proben. Die Kontrollen werden von gemäß § 24 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) besonders geschulten Lebensmittelaufsichtsorganen durchgeführt. Für die Kontrollen von Betrieben, die tierische Lebensmittel be- oder verarbeiten, sind zum Teil die Veterinärverwaltungen zuständig. Welche Dienststellen der jeweiligen Ämter der Landesregierung für welche Hygienekontrollen zuständig sind, ist aus I.A.8.b „Anhang Zuständigkeiten für die Durchführung der Kontrollen“ zu entnehmen.

In der Verordnung „über den örtlichen Zuständigkeitsbereich“, BGBl II Nr. 209/2006 idgF., ist festgelegt, bei welcher Institution die Lebensmittelaufsichtsorgane der einzelnen Bundesländer amtliche Proben zur Untersuchung und Begutachtung einzureichen haben. In der AGES und den LUAs erfolgen die lebensmittelrechtlichen Untersuchungen z. B. hinsichtlich Zusammensetzung, Mikrobiologie, Kontaminanten sowie auch die Überprüfung der Kennzeichnungsbestimmungen und der Auslobungen. Für jede amtliche Probe wird ein Untersuchungszeugnis, bestehend aus Prüfbericht und Gutachten erstellt und an die probeneinsendende Behörde zur weiteren Veranlassung übermittelt. Bei Beanstandungen werden entsprechende Maßnahmen gemäß § 39 LMSVG durch die Behörde getroffen.

Gemäß LMSVG besteht eine Meldepflicht zwischen den Ländern, wenn bei Auftreten von Verstößen mehrere Bundesländer betroffen sind. In speziellen Fällen (z. B. bei Vorliegen von Gesundheitsschädlichkeit) ist auch das BMGF zu informieren.

Magistrate sind gegenüber dem Landeshauptmann berichtspflichtig.

Bei Schwerpunktaktionen wird die Meldepflicht an das BMGF sowohl der Länder als auch der Labors spezifisch festgelegt. Eine Zusammenfassung dieser Ergebnisse wird von der AGES erstellt und dem BMGF als Endbericht übermittelt. Diese werden an die Länder weitergegeben und auf der AGES Homepage veröffentlicht.

Die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle werden im jährlichen [Lebensmittelsicherheitsbericht](#) zusammengefasst dargestellt und veröffentlicht. Weitere Berichte zur Vollziehung des LMSVG sind der Bericht über die [Ergebnisse des nationalen Pestizidüberwachungsprogramms](#) und die [Ergebnisse des mehrjährigen koordinierten Kontrollprogramms der EU](#) betreffend Pestizide.

## **Kontrollsystem und Koordinierung der Maßnahmen**

Das Kontrollsystem berücksichtigt alle lebensmittelrechtlichen Kontrollaspekte wie z. B. Lebensmittelhygiene, Hygieneeigenkontrollmaßnahmen (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP), Kennzeichnung, Täuschungsschutz, Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, Kontaminanten, Rückstände von Pflanzenschutzmittel, Bestrahlung von Lebensmittel, natürliches Mineralwasser, Untersuchung auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO), Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.

Dreimal jährlich finden Sitzungen der leitenden Beamten der Lebensmittelaufsicht mit allen in der Lebensmittelkontrolle tätigen Institutionen (BMGF, Länder, AGES, LUAs) statt. Diese Sitzungen dienen unter anderem zur Koordinierung laufender Tätigkeiten, Beschlussfassung des nationalen Kontrollplanes, Diskussion der Ergebnisse, Festlegung der Zielsetzungen und Strategien. Weiters werden länderübergreifende Fragestellungen (z. B. Hygiene- oder Rechtsfragen) diskutiert. Außerdem besteht die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch.

Bei aktuellen Problemen werden ad hoc Sitzungen oder Telefonkonferenzen mit den Betroffenen einberufen bzw. zur Lösung entsprechende Arbeitsgruppen eingerichtet.

## **Österreichisches Lebensmittelbuch**

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

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

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

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

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

Die Codexkommission dient auch als Plattform zur Risikokommunikation.

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

### **Import von Lebensmitteln**

Die Kontrolle des Importes von Lebensmitteln aus Drittstaaten fällt gemäß Art. 10 Bundes-Verfassungsgesetz in die Zuständigkeit des Bundes und wird durch den grenztierärztlichen Dienst vollzogen (siehe Teilkapitel III.C).

#### **I.A.3.b Nationaler Kontrollplan**

Gemäß § 31 LMSVG wird unter dem Gesichtspunkt einer zweckmäßigen und wirksamen Kontrolle vom BMGF jährlich ein nationaler Kontrollplan (NKP) für die amtliche Kontrolle von Unternehmen und Waren des LMSVG erlassen. Dieser wird nach Befassung der Länder und der AGES auf Basis von Risikobewertungen und statistischen Daten erstellt. Der Beschluss des NKP wird im „Fachplenium“ mit BMGF, Ländern und Labors (AGES und LUAs) im IV. Quartal getroffen.

Gemäß § 31 Abs. 2 LMSVG hat der Landeshauptmann für die Durchführung des NKP in seinem Hoheitsgebiet Sorge zu tragen und über den Vollzug dem BMGF bis zum 31. März des folgenden Kalenderjahres zu berichten.

Der NKP stellt einen Teil des Mehrjährigen Integrierten Kontrollplanes dar.

Die jährliche Erstellung des NKP für das folgende Jahr erfolgt unter Berücksichtigung

- der grundsätzlichen Aufgaben des Lebensmittelrechts
- des risikobasierten Ansatzes
- von Beurteilungen und Bewertungen der Ergebnisse der vorherigen Pläne
- von praktischen Erfahrungen mit der Vollziehung des NKP
- von aktuellen Geschehnissen.

### **Revisionen**

Die amtliche Kontrolle wird im NKP so geplant und durchgeführt, dass entsprechend einer risikobasierten Vorgangsweise die Betriebe einer amtlichen Kontrolle unterzogen werden. Jeder Betriebsgruppe ist eine Risikokategorie (siehe Kapitel Einleitung und horizontale Aspekte, 7.5 Anhang Risikoatlas und Risikokategorien) zugeordnet. Jeder Risikokategorie ist eine Kontrollhäufigkeit zugeordnet. Die Kontrollhäufigkeit reicht von 100 % jährlich bei der höchsten Risikokategorie neun bis zu 10 % jährlich bei der niedrigsten Risikokategorie eins. Die tatsächliche Kontrollfrequenz errechnet sich aus diesem Basissatz mit dem für den einzelnen Betrieb erstellten betriebsorientierten Risiko sowie dem sich aus der Betriebskontrolle ergebenden kontrollerggebnisorientierten Risiko. Auf dieser Basis obliegt die Entscheidung über die Häufigkeit der Betriebsrevisionen, bezogen auf den einzelnen Betrieb, dem Landeshauptmann.

Für die Betriebsrevisionen von Milcherzeugerbetrieben im Sinne des Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unter Bedachtnahme auf die Empfehlung der Europäischen Kommission im Bericht über den Evaluierungsbesuch vom 18. bis 22. Oktober 1999 (DG (Sanco)/1146/1999) ist grundsätzlich geplant, dass

jeder dieser Erzeugerbetriebe innerhalb von fünf Jahren einer Hygienerevision unterzogen wird. Die Auswahl der Betriebe und die Festlegung der Untersuchungsfrequenz stützen sich auf die individuelle Risikoeinstufung des einzelnen Betriebes.

### **Proben**

Im Probenteil des NKP wird die Anzahl der pro Bundesland zu ziehenden und der AGES und den LUAs zu übermittelnden Proben festgelegt. Die Gewichtung der Warengruppen erfolgt nach risikobasierten und statistischen Überlegungen.

Grundsätzlich erfolgt eine Unterscheidung zwischen Planproben und Verdachtsproben.

**Verdachtsproben** werden aus Verdachtsmomenten heraus gezogen. Schwergewicht bei der Ziehung von Verdachtsproben bei vermuteter Nichtkonformität (Täuschung, Rückstände, ...) ist auf Erzeuger und Importeure zu legen, um Mehrfachuntersuchungen zu vermeiden und um auf eine verstärkte Sorgfaltspflicht des Unternehmers hinzuwirken. Verdachtsproben im Handel und in der Gastronomie werden vor allem solche sein, bei denen die Vermutung besteht, dass sie für den Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich sind.

**Planproben** sind Proben, die nach dem Zufallsprinzip entsprechend dem jährlichen Probenplan entnommen werden. Die Planproben werden entsprechend ihrer Zielrichtung in die folgenden vier Kategorien aufgeteilt:

- Proben aus dem Handel
- Proben aus der Eigenproduktion (PEP)
- Proben von Primärproduzenten
- Monitoringproben.

### **Schwerpunktaktionen**

Bestimmte Kontrollaspekte werden im NKP in Form von Schwerpunkten geplant und durchgeführt. Neben der Durchführung von EU-weit festgelegten jährlichen Kontrollprogrammen (Pestizidrückstandsmonitoring, Bestrahlung von Lebensmittel, ...) werden z. B. folgende Schwerpunkte im Rahmen des Kontrollplanes berücksichtigt: Hygiene, Untersuchung auf GVO, Neuartige Lebensmittel, Zoonosen, Zusammensetzung, spezielle Kennzeichnungsfragen, Kontaktmaterialien und Zusatzstoffe. Bei speziellen Fragestellungen werden Schwerpunktaktionen jährlich wiederholt wie z. B. die Überprüfung der Eigenkontrolle in gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 786/2013, zugelassenen **Hochrisikobetrieben**, die Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und verarbeiten.

Darüber hinaus können weitere Aktionen aus aktuellem Anlass ad hoc festgelegt werden.

#### **I.A.4 Notfallpläne, Warnsysteme, Verbindungsstelle**

##### **Notfallplan**

Die gesetzliche Grundlage für die Erstellung eines Notfallplans ist im § 32 LMSVG, basierend auf der Verordnung (EG) Nr. 882/2004, festgelegt. Der Notfallplan enthält Maßnahmen, die unverzüglich durchzuführen sind, wenn eine Ware ein ernstes Risiko für die Gesundheit der VerbraucherInnen darstellt.

Für die Gruppe II/B VerbraucherInnengesundheit und Veterinärwesen wurde ein „Leitfaden zum Krisenmanagement“ erstellt, der grundsätzliche Strukturen und Abläufe bei Auftreten eines Krisenfalles definiert. Während der Dienstzeit ist bei Auftreten eines begründeten Verdachts, dass Waren, die dem LMSVG unterliegen, für die menschliche Gesundheit ein unmittelbares Risiko darstellen, die laut Geschäftseinteilung zuständige Fachabteilung des Bereiches VerbraucherInnengesundheit und Veterinärwesen zu befragen. Außerhalb der Dienstzeiten ist die Erreichbarkeit des zuständigen Krisenmanagers (Abteilungsleitung der Abteilungen II/B/12, 13 und 14 im Rotationsprinzip) sichergestellt. Dafür wurde eine eigene Notrufnummer (Mobiltelefon) eingerichtet und an alle zuständigen Behörden weitergegeben.

Im Notfall ist die Erreichbarkeit der zuständigen Verwaltungseinheiten der Landesbehörden im Wege der Bundeswarnzentrale oder der einzelnen Landeswarnzentralen sichergestellt. In einigen Bundesländern gibt es zusätzlich im Bereich der Lebensmittelaufsicht einen permanenten Bereitschaftsdienst.

##### **Warnsysteme**

Die Servicestelle der AGES in Salzburg fungiert als Kontakt- und Unterstützungsstelle für folgende Meldesysteme:

**RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)** für Lebensmittel und Futtermittel

**RAPEX (Rapid Exchange of Information)** für Gebrauchsgegenstände, Spielzeug und Kosmetische Mittel

**INFOSAN (International Food Safety Authorities Network)** weltweites Meldesystem der WHO für lebensmittelbedingte Risiken

**Verbindungsstelle** Kontakt, Kommunikation, Koordination im Rahmen der Amtshilfe gegenüber anderen Mitgliedsstaaten. Um diese Tätigkeiten koordinieren zu können, hat die EU das Administrative Assistance and Cooperation System (AAC) geschaffen. Dieses beinhaltet als zweiten Teil auch ein besonders geschütztes System für die Kommunikation zur Abklärung von Betrugsfällen.

#### **I.A.5 Audits**

Das österreichische Auditsystem gemäß Art. 4 Abs. 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 wird im Kapitel „Einleitung und horizontale Aspekte“, „7.7 Anhang Auditsystem“ beschrieben.

## **I.A.6 Arbeitstechnische Kriterien gemäß Art. 4 Verordnung (EG) Nr. 882/2004**

### **Unabhängigkeit der Kontrollorgane**

Die in Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 festgelegten Grundsätze der Unabhängigkeit und Unparteilichkeit der Kontrollorgane werden angewandt. Diese werden durch das Dienstrecht und das Verwaltungsverfahrenrecht sichergestellt. Die Kontrollorgane unterliegen der Dienst- und Fachaufsicht der jeweiligen Behörde.

### **Durchsetzung des Lebensmittelrechtes**

Die Befugnisse der für die Vollziehung der einschlägigen gesetzlichen gemeinschaftsrechtlichen und nationalen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zuständigen Behörden umfassen auch die Ausstellung von vollstreckbaren behördlichen Anordnungen („Bescheiden“). Die Lebensmittelaufsichtsorgane haben gemäß den nationalen Vorschriften auch die Befugnis, alle für die Kontrolle der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen maßgeblichen Nachforschungen anzustellen, die entsprechenden Grundstücke, Gebäude und Beförderungsmittel zu betreten sowie Proben von Lebensmitteln einschließlich ihrer Verpackungen in einem für die Probenahme unbedingt erforderlichen Ausmaß zu entnehmen.

Wird bei der Untersuchung einer amtlichen Probe von einem Labor in Befund und Gutachten das Vorliegen eines Verstoßes gegen das LMSVG festgestellt so werden von den zuständigen Lebensmittelaufsichtsorganen die entsprechenden Maßnahmen (z. B. Außerverkehrsetzung etc.) unverzüglich eingeleitet. Neben den Maßnahmen der Kontrollbehörden gemäß LMSVG besteht auch die Möglichkeit durch Gerichtstrafen (Gesundheitsschädlichkeit) oder Verwaltungsstrafen (sonstige Vergehen) Verstöße gegen Vorschriften des Lebensmittelrechtes zu sanktionieren.

### **Dokumentierte Verfahren**

Die Lebensmittelkontrollbehörden der Länder haben ein einheitliches Qualitätsmanagementsystem (QM-System) für die amtliche Kontrolle eingerichtet. Die Kontrolle der Lebensmittelbetriebe erfolgt somit österreichweit nach gleichen, festgelegten Vorschriften. In allen Bundesländern wird nach dem QM-Handbuch vorgegangen.

Das QM-Handbuch wurde in der Arbeitsgruppe QM-System für die Amtliche Lebensmittelüberwachung erarbeitet. Mitglieder sind Vertreter der Länder, der Magistrate und des BMGF. Diese Arbeitsgruppe ist für Ausarbeitung, Aktualisierung und Ergänzung der Verfahrensanweisungen zuständig. Zu den Aufgaben dieser Arbeitsgruppe zählen auch die laufende Evaluierung und gegebenenfalls Aktualisierung des Handbuchs. Die Freigabe der Verfahrensanweisungen und grundsätzliche Vorgaben an die Arbeitsgruppe erfolgen durch die Landesleiter.

Entsprechend den Vorgaben des QM-Handbuches werden alle Kontrolltätigkeiten und Auffälligkeiten schriftlich dokumentiert bzw. im elektronischen Datensystem „Amtliches Lebensmittel Informations- und Auswertesystem“ (ALIAS) gespeichert (siehe Kapitel Einleitung und horizontale Aspekte, Anhang 7.8 Datensysteme).

### **I.A.7 Review und Anpassung des Kontrollplanes**

Es erfolgt eine regelmäßige Evaluierung aller Informationen bezüglich der Durchführung der Lebensmittelkontrolle im Rahmen der Vorgaben des MIK. In Koordinations-sitzungen mit allen Betroffenen werden die erforderlichen Anpassungen erarbeitet.

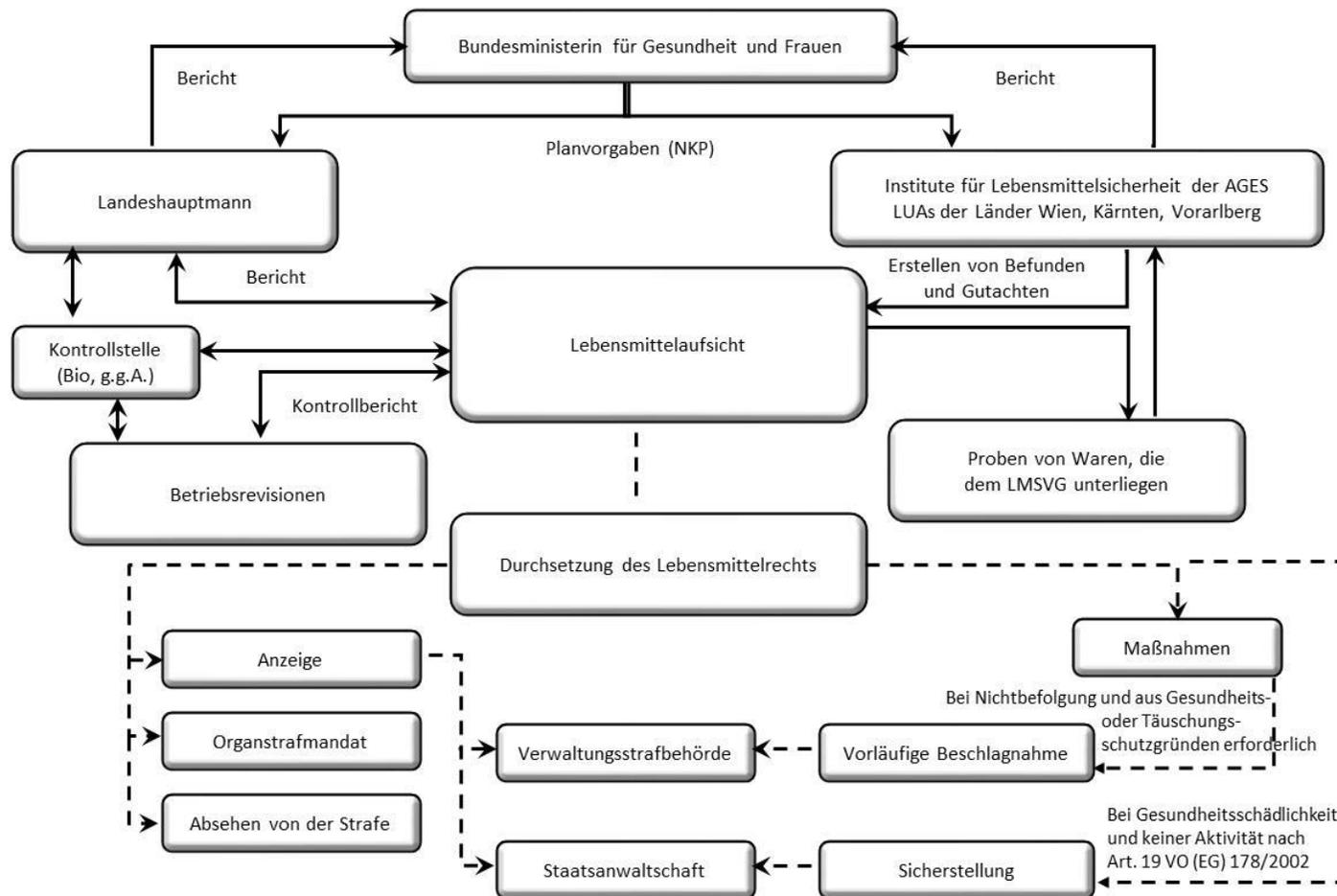
Laufend wird eine Analyse des Planes auf Erfüllung bzw. Lücken im System durchge-führt:

- Identifizierung der besten Lösungen (werden im Bericht an die Europäische Kom-mission und national kommuniziert);
- Identifizierung des Handlungsbedarfes;
- Prioritätensetzung;
- Zur Erarbeitung der Lösungen werden gegebenenfalls Experten nominiert, spezifi-sche Arbeitsgruppen oder eigene Projekte eingerichtet.

I.A.8 Anhang

I.A.8.a Anhang Grafik System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

System der Lebensmittelkontrolle in Österreich



**I.A.8.b Anhang Zuständigkeiten für die Durchführung der Kontrollen**

Zuständigkeiten für die Durchführung der Kontrollen  
gemäß § 24 LMSVG \*\*

Bundesland	Betriebe, die Milcherzeugnisse herstellen			Rohmilch erzeuge Betriebe	Betriebe, die Fischerzeugnisse herstellen			Fleischverarbeitungs- betriebe			Eiproduktehersteller			Eipackstellen		Sprossenbetriebe	
	zugelas- sene Betriebe	Einzelhandelsbetriebe (BGBl. II Nr. 92/2006 idgF)	Zulassung*		zugelas- sene Betriebe	Einzelhandelsbetriebe (BGBl. II Nr. 92/2006 idgF)	Zulassung*	zugelas- sene Betriebe	Einzelhandelsbetriebe (BGBl. II Nr. 92/2006 idgF)	Zulassung*	zugelassene Betriebe	Einzelhandelsbetriebe (BGBl. II Nr. 92/2006 idgF)	Zulassung*	Kontrolle	Zulassung nach Verordnung (EU) Nr. 853/2004	Kontrolle	Zulassung nach Verordnung (EU) Nr. 852/2004
Burgenland	-	Stall:Vet, Verarbeitung:LM	LM	Vet	LM	LM	LM	Vet	Vet+LM	Vet	LM	-	LM	Vet	Vet	LM	LM
Kärnten	LM	LM	Recht	Vet	LM	LM	Recht	Vet	Vet+LM	Recht + Vet	LM	LM	Recht	LM	Recht.	LM	Recht
Nieder- österreich	LM	LM	Recht	Vet	LM	LM	Recht	Vet+LM	LM	Recht	LM	LM	Recht	LM	Recht.	LM	Recht
Ober- österreich	LM	LM	LM	Vet	LM+Vet**	LM	LM+Vet**	Vet	LM	Vet	LM	LM	LM	LM	LM	LM	LM
Salzburg	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	Vet	LM	LM
Steiermark	LM+Vet	LM	Recht	Vet	LM	LM	Recht	Vet	LM	Recht	LM	LM	Recht	LM	Recht	LM	Recht
Tirol	LM	LM	Recht.	Vet	LM	LM	Recht.	Vet	Vet+LM	Vet	LM	LM	Recht	Vet	Recht.	LM	Recht
Vorarlberg	LM	LM	LM*	Vet	Vet+LM	LM	LM*	Vet	Vet+LM	LM*	LM	LM	LM*	LM	LM*	LM	LM*
Wien	LM	LM	LM	-	VET	LM	VET	VET	LM	VET	LM	LM	LM	LM	LM	LM	LM

Fußnoten: \* Behörde, die Zulassungsbescheid erstellt  
 \*\* Bei nicht in der Tabelle angeführten Lebensmittelbetrieben erfolgen die Kontrollen durch die LM  
 LM\* Rechtsabteilung Gesundheit und Sport für LMSVG in Vorarlberg  
 LM+Vet\*\* OÖ Im Falle von Fischschlachtbetrieben (Fischuntersuchung gem. FleischuntersuchungsVO erforderlich): VET; Hygienekontrollen: LM

Legende: "Vet" Landesdienststelle der Veterinärverwaltung  
 "LM" Landesdienststelle der Lebensmittelaufsicht  
 "Recht" Landesdienststelle für rechtliche Angelegenheiten (Lebensmittel ....)