

Lebensmittel- sicherheitsbericht 2014

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich



Lebensmittelsicherheitsbericht 2014

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich

Bericht nach § 32 Abs. 1 LMSVG

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Bundesministerium für Gesundheit, Radetzkystraße 2, 1030 Wien
www.bmg.gv.at

Für den Inhalt verantwortlich:
Dr. Peter Kranner (BMG)

Koordination:
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Redaktion:
Dr.ⁱⁿ Sylvia Frischenschlager (BMG)
Dr. Ulrich Herzog (BMG)
Dr. Peter Kranner (BMG)
Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMG)
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)
Dr. Martin Luttenfeldner (BMG)
Mag. Rudolf Scherzer (BMG)
Dr. Hans Peter Stüger (AGES)
Dr.ⁱⁿ Christa Wentzel (AGES)
Dr. Alexander Zilberszac (BMG)

weitere MitarbeiterInnen:
Mag.^a Sonja Dichtl (BMG)
Mag. Manfred Ditto (BMG)
Dr. Roland Grossgut (AGES)
Mag.^a Antonia Griesbacher (AGES)
Dr.ⁱⁿ Marina Mikula (BMG)
Mag.^a Laura-Maria Müller (AGES)
DIⁱⁿ Lisa Stadlmüller (AGES)

Steht als Download zur Verfügung
www.kvg.at

Juni 2015

ISBN 978-3-902611-92-5

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

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser!

Essen und Trinken sind lebensnotwendig und selbstverständlicher Teil unseres Alltags. Essen bedeutet für uns alle wesentlich mehr als bloße Nährstoffzufuhr und das Interesse in der Bevölkerung für Themen rund um gesunde Lebensmittel und bewusste Ernährung ist groß.



Die österreichischen KonsumentInnen haben ein Recht auf sichere Lebensmittel und ausreichende Informationen über deren Zusammensetzung, Nährwerte, Herstellungsverfahren und besondere Eigenschaften. Lebensmittelsicherheit ist ein Teil der Anstrengungen des öffentlichen Gesundheitswesens zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und zum Schutz vor Irreführung. Wichtig ist ein risikobasierter Ansatz bei der Planung und Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle, um Schwachstellen aufzudecken und Sicherheit bestmöglich zu garantieren.

Die Sicherheit von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial, Spielzeug und Kosmetik ist im Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz geregelt. Damit die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden und das Vertrauen der Menschen in die Sicherheit der Lebensmittel erhalten bleibt, braucht es einerseits Kontrollen und andererseits Transparenz. Daher ist es mir ein großes Anliegen, dass in meinem dafür zuständigen Ressort an einer ständigen Weiterentwicklung des Überwachungssystems gearbeitet wird. So wird z.B. seit dem Jahr 2014 in Betrieben, die ein hohes Risiko darstellen könnten, ein gezieltes amtliches Überwachungsprogramm durchgeführt.

Im Lebensmittelsicherheitsbericht werden die österreichweit erhobenen Daten jährlich kompakt zusammengefasst und veröffentlicht. Der Bericht soll als fundiertes Nachschlagewerk für alle Interessierten dienen, zur Vertrauensbildung beitragen und die Leistungen aller Mitwirkenden aufzeigen: Das sind die LebensmittelinspektorInnen, die amtlichen TierärztInnen, die GutachterInnen, die Laborkräfte der AGES und der Lebensmitteluntersuchungsanstalten sowie die MitarbeiterInnen im Gesundheitsministerium.

Ich bedanke mich ganz herzlich bei all diesen Personen für ihren professionellen und engagierten Einsatz für unsere Sicherheit und Gesundheit.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Sabine Oberhauser'. The signature is fluid and cursive.

Dr.ⁱⁿ Sabine Oberhauser, MAS
Bundesministerium für Gesundheit

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	4
1 Zusammenfassung	6
2 Einleitung	8
3 System der Lebensmittelkontrolle.....	9
3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne.....	13
3.2 Durchführung der Kontrolle	13
3.3 Untersuchung und Begutachtung	16
3.4 Ressourcen	18
3.5 Maßnahmen	18
3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission	19
4 Kontrollergebnisse	22
4.1 Ergebnisse Planproben.....	22
4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes	29
4.3 Schwerpunktthemen.....	32
4.4 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln	38
4.5 Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen.....	39
4.6 Importkontrollen	39
4.7 Verdachtsproben.....	42
4.8 Revisionen	42
4.9 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit.....	44
5 Anhang	46

Abkürzungsverzeichnis

AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BMG	Bundesministerium für Gesundheit
ClaimsVO	Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
DG SANCO	Generaldirektion für Gesundheit und Verbraucherschutz der EK
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
EG	Europäische Gemeinschaft
EK	Europäische Kommission
EU	Europäische Union
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
FVO	Food and Veterinary Office der EU
g.g.A.	geschützte geografische Angabe
GHP	Gute Hygienepraxis
GVE	Großvieheinheiten
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
LM	Lebensmittel
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMKV	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
LUAs	Lebensmitteluntersuchungsanstalten
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NKP	Nationaler Kontrollplan
NWKV	Nährwertkennzeichnungsverordnung
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PCB	polychlorierte Biphenyle
PEP	Proben aus der Eigenproduktion
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel)
RAPEX	Rapid Exchange System (EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie)
RL	Richtlinie
SPA	Schwerpunktaktion
Stk	Stück
STEC	Shiga-/Verotoxinbildende Escherichia coli
STP	Stichprobe
TK	tiefgekühlt
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WHO	Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen
WVA	Wasserversorgungsanlage

1 Zusammenfassung

2014 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 43.507 Betriebskontrollen durchgeführt und 28.158 Proben von der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) oder den Untersuchungsstellen der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 22.975 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 2.446 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 23.668 Proben (84,1 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 93 Proben (0,3 %) beurteilt, 1.066 Proben (3,8 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Angaben bei 2.566 Proben (9,1 %). 1.082 Proben (3,8 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. HygieneVO, Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, TrinkwasserVO) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 15,9 %.

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

Beispielsweise zeigt eine differenzierte Betrachtung der als **gesundheitsschädlich beurteilten Proben**, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,0 % lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben fand sich mit zwei von 23 Proben (8,7 %) bei den sonstigen Gebrauchsgegenständen, gefolgt von Spielwaren (14 von 446 Proben; 3,1 %) und Meeresfischen (fünf von 231 Proben; 2,2 %). Von diesen gesundheitsschädlichen Proben wurden beide sonstigen Gebrauchsgegenstände, eine der 14 Spielwaren und vier der fünf Meeresfische gezielt auf Verdacht entnommen. Insgesamt waren 43 der 93 gesundheitsschädlichen Proben (46,2 %) Verdachtsproben.

Die höchsten Beanstandungsquoten bei den **Planproben** fanden sich bei Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung, Speisesalz, Wildbreterzeugnissen, Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) und Spirituosen. Die Gesamtbeanstandungsquote bei den Planproben lag bei 13,2 % und bei den Verdachtsproben bei 30,9 %.

Die Beanstandungsquote bei den **Proben aus der Eigenproduktion (PEP)**, die eine Überprüfung möglichst nahe am Beginn der Produktionskette gewährleisten, lag bei 15,8 % (969 von 6.142 Proben) mit dem höchsten Anteil* bei Teigwaren, NEM, Spirituosen und Materialien mit Lebensmittelkontakt. Von den **Handelsproben** wurden 13,1 % (1.588 von 12.100 Proben) beanstandet, mit dem höchsten Anteil* bei Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung, Speisesalz, Wildbreterzeugnissen sowie Zusatzstoffen und Aromen.

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.

* Warengruppen mit weniger als zehn Proben werden wegen der geringen Aussagekraft der %-mäßigen Auswertung hier nicht berücksichtigt

Tabelle 1: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2012	30.966	124	0,4 %
	2013	31.333	117	0,4 %
	2014	28.158	93	0,3 %
Planproben	2012	26.377	57	0,2 %
	2013	26.138	44	0,2 %
	2014	23.745	50	0,2 %
Verdachtsproben	2012	4.589	67	1,5 %
	2013	5.195	73	1,4 %
	2014	4.413	43	1,0 %

2 Einleitung

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

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

Mit dem amtlichen Kontrollsystem wird überprüft und dafür gesorgt, dass die Betriebe ihren Verpflichtungen auch nachkommen. Darüber hinaus besteht in besonderen Fällen die Verpflichtung, die Öffentlichkeit zu informieren.

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

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

3 System der Lebensmittelkontrolle

In Österreich ist die Kontrolle der Waren, die dem LMSVG unterliegen (Lebensmittel, Trinkwasser, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielwaren, kosmetische Mittel) in mittelbarer Bundesverwaltung organisiert. Die Gesetzgebung liegt beim Bund, der Vollzug obliegt in mittelbarer Bundesverwaltung den Ländern. Analysiert und begutachtet werden die Proben von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg (Abbildungen 1, 2 und 3). Die AGES unterstützt das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) und die Länder zudem mit statistischem und fachlichem Knowhow bei der Erstellung des Nationalen Kontrollplanes (NKP), bei Berichtslegungspflichten und gewährleistet den Informationsaustausch zwischen den Bundesländern bzw. in Richtung Europäische Kommission (RASFF, RAPEX).

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 harmonisiert. Die Lebensmittel am gesamten EU-Markt unterliegen somit den gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungsregeln. Zwischen den EU-Mitgliedsstaaten herrscht freier und reger Warenverkehr. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften erfolgt national in der Verantwortung der Mitgliedsstaaten, die diesbezüglich regelmäßig vom Food and Veterinary Office (FVO) der Europäischen Kommission (EK) überprüft werden. So soll sichergestellt werden, dass die Einhaltung der Vorschriften in allen Mitgliedsstaaten möglichst gleich verlässlich und ausreichend überprüft wird. Die Berichte der FVO-Kontrollen werden von der EK veröffentlicht (The Food and Veterinary Office - Country Profiles). 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 und dem Schutz der KonsumentInnen 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 unionsweiten Warenverkehr rasch erkannt, Maßnahmen gesetzt und eventuelle Auswirkungen auf die KonsumentInnen so gering wie möglich gehalten werden. Die Warnmeldungen werden von der EK überblicksmäßig auch der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

([RAPEX notifications](#))

([RASFF Portal](#))

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

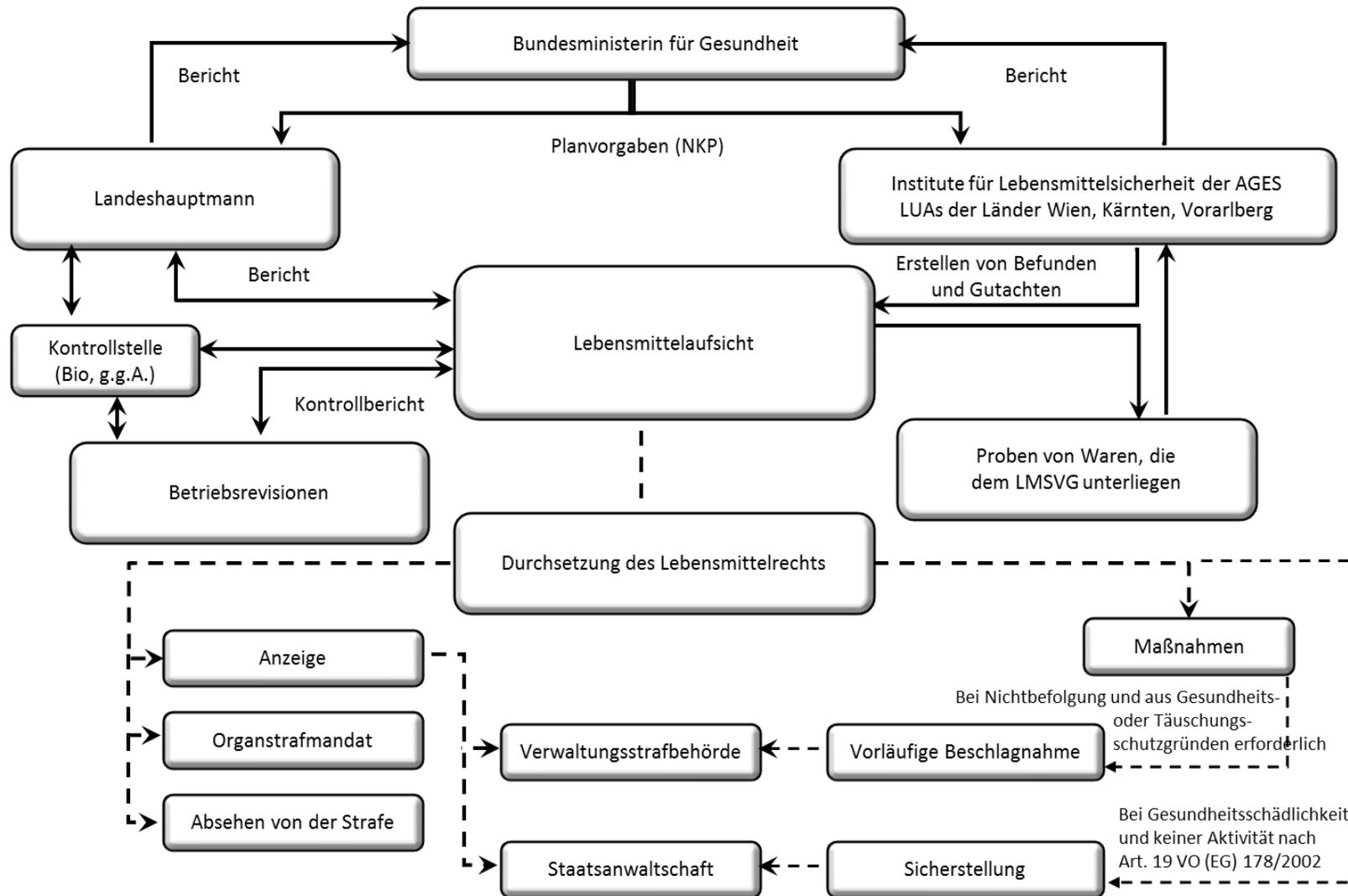


Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich

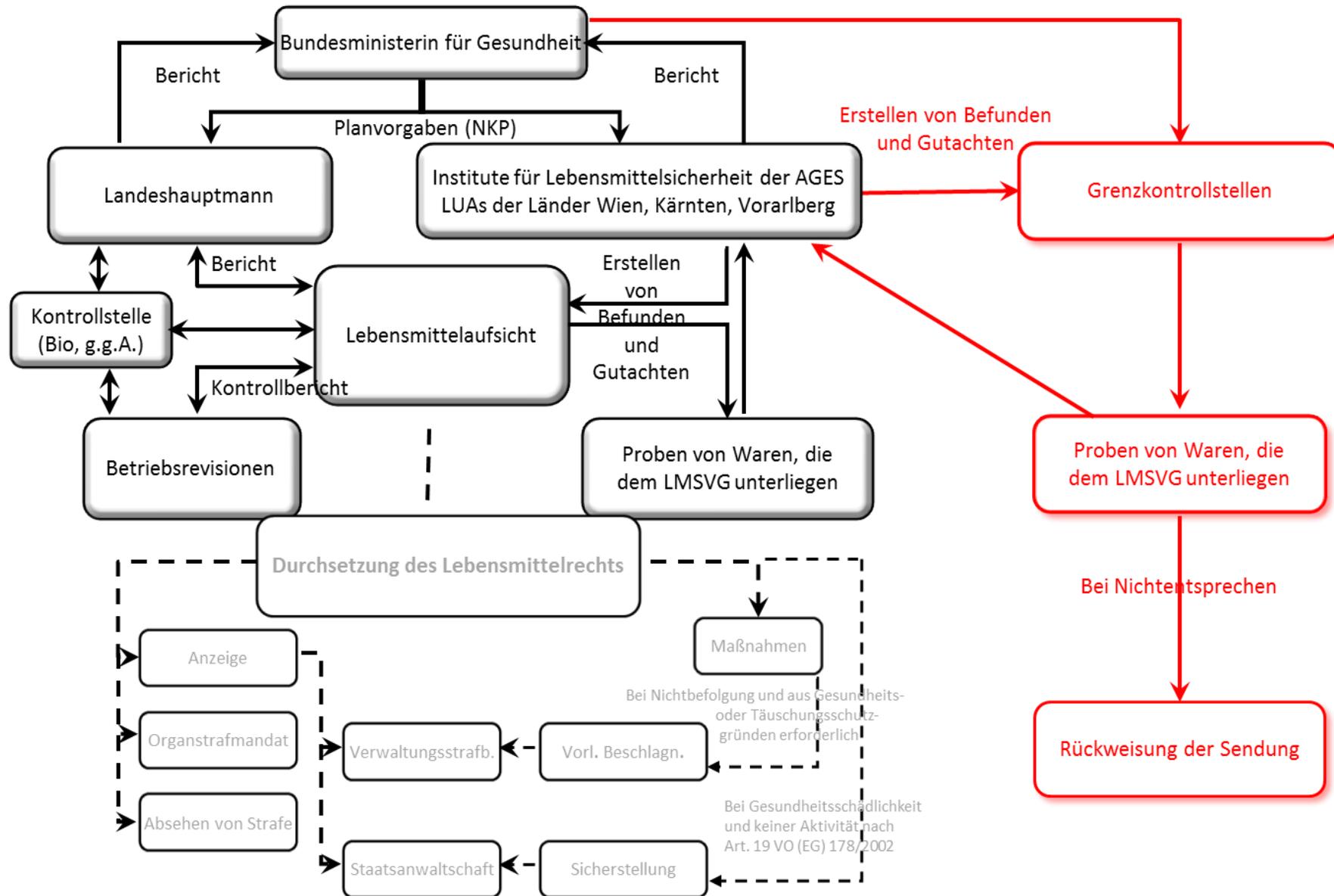
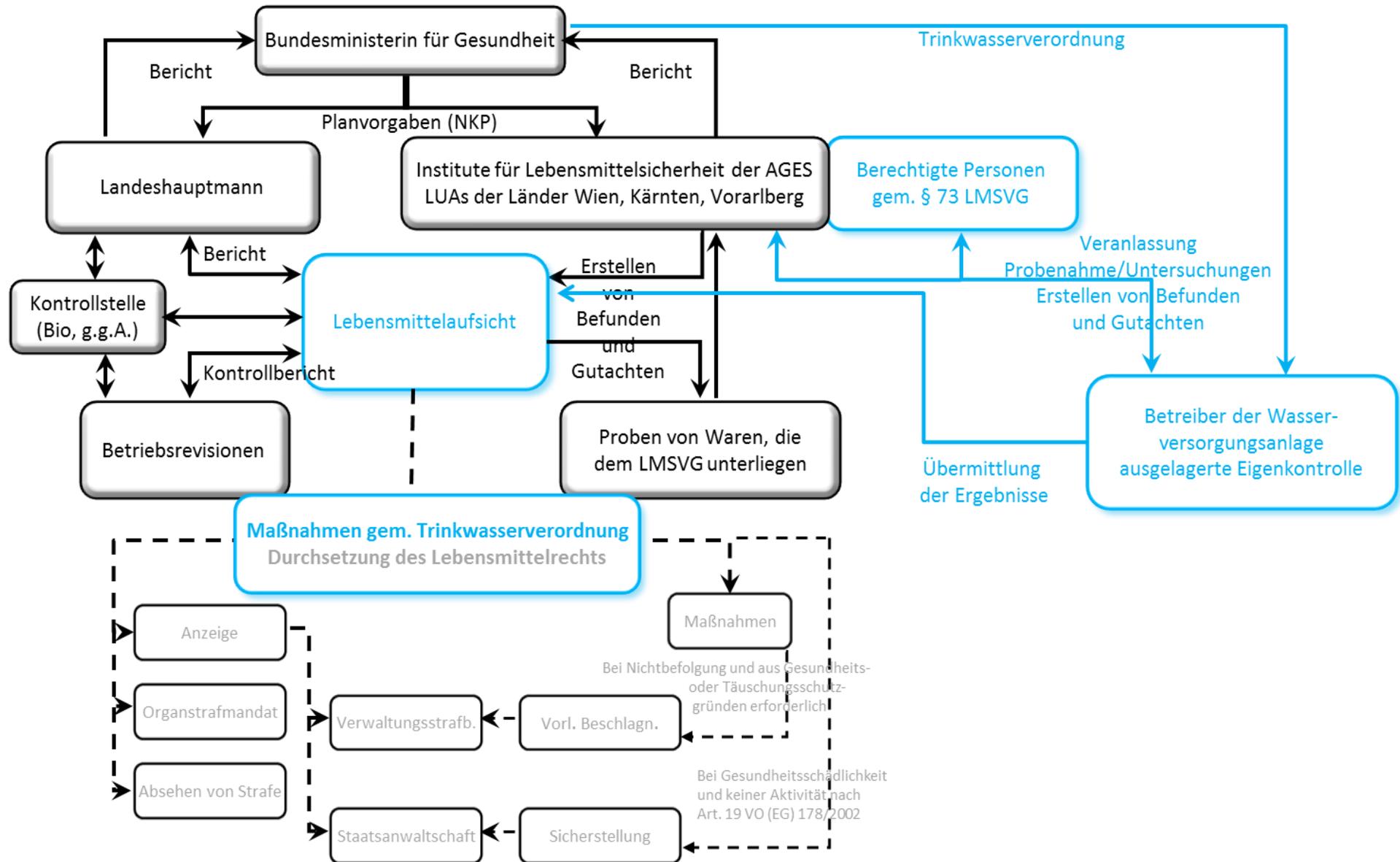


Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich



3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne

Das BMG koordiniert die Kontroll- und Überwachungstätigkeiten der beteiligten Stellen. Dazu wird jährlich ein nationaler Kontrollplan (NKP) für Revisionen (Kontrolle der Betriebe) und für Probenziehungen erstellt, der für die Aufsichtsbehörden in jedem Bundesland den Rahmen für ihre Tätigkeiten vorgibt.

„Planproben“ werden routinemäßig ganzjährig über das gesamte Warenspektrum verteilt gezogen. Sie gliedern sich in Handelsproben, die ohne eine weitere Tätigkeit an VerbraucherInnen/KonsumentInnen weitergegeben werden und eine Übersicht über den Markt liefern, in gezielte Proben im Rahmen von Schwerpunktaktionen (SPAs) sowie Proben aus der Eigenproduktion (PEP) von Waren, die im Betrieb selbst produziert, be-, verarbeitet oder behandelt werden.

Sowohl Handelsproben als auch PEP werden nach einem risikobasierten Ansatz statistisch geplant. Die Ergebnisse aus diesen Probenziehungen ermöglichen repräsentative Aussagen zur Lebensmittelsicherheit und zum Täuschungsschutz.

Im Rahmen von SPAs werden bestimmte Aspekte gezielt kontrolliert. In Anlassfällen erfolgen auch spontan geplante SPAs. Darüber hinaus gibt es noch SPAs im Zuge von Überwachungsprogrammen, die von der EK vorgegeben werden (z. B. die EU-weite Pestizidrückstandskontrolle).

Betriebe, die Fleisch, Milch und Fische in großen Mengen verarbeiten (Hochrisikobetriebe) werden zusätzlich im Rahmen einer SPA kontrolliert. Diese SPA dient zur Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und zur Verifizierung der Eigenkontrollen in den zugelassenen Hochrisikobetrieben.

Diese Ergebnisse sind für die Erörterung spezieller Sicherheitsaspekte und Täuschungsschutzaspekte wesentlich.

Neben den Planproben werden auch Proben aus Verdachtsmomenten heraus gezogen („Verdachtsproben“). Diese können u. a. durch Wahrnehmungen der Aufsichtsbehörden, aufgrund von Beschwerden von KonsumentInnen oder aufgrund von behördlichen (national und EU) Hinweisen und Informationen begründet sein.

3.2 Durchführung der Kontrolle

Die Durchführung und Organisation der Kontrollen erfolgen in mittelbarer Bundesverwaltung. Unter der Verantwortung der Landeshauptleute werden die Aufsichtsbehörden der jeweiligen Länder tätig (Lebensmittelaufsicht (LMA), Veterinärbehörde).

3.2.1 Revisionen

Die Landesbehörden („LebensmittelinspektorInnen“ sowie „tierärztliche LebensmittelinspektorInnen“) 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 Rechtsvorschriften der Europäischen Union und Österreichs erfüllt werden. Ergebnisse der PEP-Probenziehungen unterstützen die Landesbehörden bei der Überprüfung der betrieblichen Eigenkontrollen. Die Revisionen erfolgen risikobasiert, d. h. jeder Betriebsgruppe ist eine Risikokate-

gorie 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 vom Landeshauptmann festgesetzt.

Die Revisionen in den Fleischbetrieben (Fleischbe- und -verarbeitungsbetriebe, Fleischlieferbetriebe) sind gesondert ausgewiesen, da für diese Betriebe ein eigener Revisionsplan erstellt wurde. Die Kontrollhäufigkeit wird auf Grund der verschiedenen Betriebsarten sowie der Betriebsgröße (Produktionsvolumen) festgelegt.

3.2.2 Probenziehungen

Probenziehungen erfolgen entsprechend den Vorgaben des 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 Untersuchungsstellen der Länder Wien, Kärnten oder Vorarlberg zur Analyse und Begutachtung übermittelt. Ergibt die Beurteilung („amtliches Gutachten“) Beanstandungen, muss die zuständige Landesbehörde Maßnahmen setzen und/oder Anzeige erstatten.

Die folgende Tabelle stellt den Erfüllungsgrad der Probenziehung sowie der Betriebskontrollen bezogen auf den Revisions- und Probenplan dar. Die Planerfüllung bei den Betriebskontrollen wird als kumulierter Erfüllungsgrad für mehrere Jahre (zwei, drei und fünf Jahre) berechnet, wobei die verwendeten Zeiträume von der Risikokategorie der Betriebe abhängen.

Tabelle 2: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen

Bundesland	Proben	Betriebe	Fleischbetriebe
Burgenland	112,2 %	65,9 %	67,9 %
Kärnten	123,7 %	88,9 %	92,0 %
Niederösterreich	109,4 %	74,4 %	93,2 %
Oberösterreich	111,5 %	82,6 %	96,5 %
Salzburg	98,7 %	25,3 %	111,4 %
Steiermark	104,0 %	62,4 %	97,1 %
Tirol	124,0 %	70,4 %	94,3 %
Vorarlberg	124,1 %	39,5 %	54,0 %
Wien	119,8 %	93,6 %	107,1 %
Österreich	113,3 %	70,8 %	94,0 %

3.2.3 Kontrollen von Erzeugnissen aus der biologischen Produktion bzw. mit geschützten Angaben

Eine Aufgabe der LMA der Länder ist die Überprüfung, ob als „Bio“-Waren deklarierte Erzeugnisse tatsächlich nach den Vorschriften für die biologische Produktion hergestellt und in Verkehr gebracht wurden (Marktkontrolle). Ebenso wird die korrekte Verwendung von geschützten geographischen Angaben oder geschützten Ursprungsangaben sowie die korrekte Verwendung der Bezeichnungen von garantiert traditionellen Spezialitäten am Markt kontrolliert. Hierzu gehört auch die Überwachung der Tätigkeit von Kontrollstellen, die für die Kontrolle dieser Produktionsweisen zugelassen sind.

3.2.4 Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von genusstauglichem Fleisch. Die Organisation der Schlachtier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung amtlicher TierärztInnen zu bedienen, welche auch für Hygienekontrollen in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch „amtliche FachassistentInnen“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung den amtlichen TierärztInnen 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 (Schlachtieruntersuchung) 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 mit entsprechender Ausbildung). Daran anschließend findet die amtliche Fleischuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb statt.

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

Genusstaugliches Fleisch wird am Schlachthof mit dem Genusstauglichkeitszeichen versehen. Diese Kennzeichnung ist EU-weit vorgegeben. Dabei handelt es sich um einen ovalen Stempel, der bei österreichischen Schlachthöfen mit AT beginnt. Nur Fleisch mit diesem Zeichen darf als Lebensmittel, zur Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln oder als Lebensmittelzutat verwendet werden. Aus dem Genusstauglichkeitszeichen sind der Schlachthof und das Fleischuntersuchungsorgan ableitbar, es ist keine 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 des BMG durchgeführt. Seit Ende 2010 fallen auch die Importkontrollen nicht tierischer Lebensmittel in den Zuständigkeitsbereich der GrenztierärztInnen (Abbildung 2).

3.2.5.1 Kontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die Grenzkontrollstellen befinden sich immer an den Außengrenzen der EU. In Österreich sind dies die Flughäfen Wien-Schwechat und Linz. Die Überprüfung umfasst Dokumentenkontrolle, Nämlichkeitskontrolle und zu einem bestimmten Prozentsatz Warenuntersuchungen. Entspricht die Sendung, wird ein Gemeinsames Veterinärdokument für Einfuhren (GVDE) ausgestellt. Eine Verständigung über die Abfertigung der Sendung wird elektronisch an die örtlich zuständige Behörde des Bestimmungsortes übermittelt. Bei Nichtkonformität mit den Einfuhrbedingungen wird die Sendung zurückgewiesen. In diesem Fall werden die Grenzkontrollstellen der EU von der Zurückweisung verständigt.

3.2.5.2 Kontrolle von nicht tierischen Lebensmitteln

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

3.2.6 Trinkwasserkontrolle

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

Gemäß § 5 der TrinkwasserVO muss der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage mindestens einmal jährlich (bei großen Anlagen häufiger) Untersuchungen des Wassers von der AGES, von den Untersuchungsanstalten der Länder oder von einer gemäß § 73 LMSVG hierzu berechtigten Person durchführen lassen. Die berechtigten Personen sind SpezialistInnen, die ihre spezifische Ausbildung und Praxiserfahrung beim BMG nachweisen müssen. Die Ergebnisse dieser ausgelagerten Eigenkontrolle müssen dem Landeshauptmann (LMA) zur Kenntnis gebracht werden. Bei Mängeln sind vom Betreiber umgehend Maßnahmen zu setzen und der LMA ist darüber zu berichten.

Die Daten der Eigenkontrolle dienen als Grundlage für den Österreichischen Trinkwasserbericht.

Die amtliche Kontrolle des Trinkwassers erfolgt durch die Landesaufsichtsbehörden wie in den Kapiteln 3.2.1. „Revisionen“ und 3.2.2. „Probenziehungen“ beschrieben (Abbildung 3).

3.3 Untersuchung und Begutachtung

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

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

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

3.3.1 Beanstandungsgründe nach dem LMSVG

Folgende Beanstandungsgründe sind im LMSVG genannt:

Gesundheitsschädlich sind Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel, wenn sie geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen (z. B. durch Vorhandensein krankheitserregender Keime oder verbotener Stoffe sowie Fremdkörper, die zu 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: [EU Register on nutrition and health claims](#). 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 Gebrauchsgegenständen unterliegt nicht dem LMSVG, daher kann die LMA keine Maßnahmen setzen. Beanstandungen werden an die dafür zuständige Aufsichtsbehörde im jeweiligen Bundesland weitergeleitet.

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

3.4 Ressourcen

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

Österreichweit stehen 248,25 Lebensmittelaufsichtsorgane (inklusive Verwaltungskräfte in Vollzeitäquivalenten ausgewiesen, Quelle: Mehrjähriger Integrierter Kontrollplan, Datenstand Dezember 2010) und 911 TierärztInnen (in Personen ausgewiesen, Quelle: amtliche Meldungen 2011) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Die TierärztInnen 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	Burgenl.	Kärnten	NÖ	OÖ	Salzb.	Steierm.	Tirol	Vorarlb.	Wien
Lebensmittelaufsicht	8	17,5	53,25	48	15,8	37	22	6,7	40*
TierärztInnen	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 (Quelle: AGES Stand 2013) und den Untersuchungsstellen der Länder (Quelle: Mehrjähriger Integrierter Kontrollplan, Datenstand Dezember 2010) 300,8 Personen (als VZÄ ausgewiesen) zur Verfügung. Die Auflistung nach Untersuchungsstellen ist in Tabelle 4 dargestellt. Die Daten der AGES beinhalten nicht die Unterstützungsleistungen anderer Geschäftsfelder.

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

Untersuchungsstelle	VZÄ
AGES Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit	189,96
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Gemeinde Wien; MA 38	54,5
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg	26,8
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten	29,55

3.5 Maßnahmen

Werden aufgrund von Betriebsrevisionen oder Begutachtungen der AGES bzw. der Untersuchungsstellen der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Anforderungen evident, muss die zuständige Landesbehörde geeignete Maßnahmen zur Behebung der Mängel setzen. Dazu zählen etwa die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens der Ware, die Untersagung der Benützung von Räumen oder auch die Schließung eines Betriebes.

Werden Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt, ist der verantwortliche Betrieb durch die zuständige Aufsichtsbehörde sofort zu informieren. Dieser muss umgehend das weitere Inverkehrsetzen unterlassen und von sich aus die Ware vom Markt nehmen (Rücknahme oder Rückruf), seine AbnehmerInnen informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die EndkonsumentInnen 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 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“ müssen auch Einzelhandelsunternehmen die KonsumentInnen mittels Aushang im Geschäft und auf ihrer Homepage über Waren informieren, die sie vertrieben haben und die als gesundheitsschädlich beurteilt wurden, ebenso wie über Lebensmittel, die in Zusammenhang mit einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch stehen.

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

3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission

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

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

Zur Beratung 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 BMG und der AGES oder der Untersuchungsstellen der Länder und nach § 73 LMSVG Berechtigten aus VertreterInnen bestimmter Bundesministerien, den Ländern sowie den Sozialpartnern zusammen. Die Codexkommission arbeitet nach einer vom BMG gemäß § 77 Abs. 8 erlassenen Geschäftsordnung.

Zur fachlichen Unterstützung und Vorbereitung ihrer Beschlüsse hat die Codexkommission Unterkommissionen und Arbeitsgruppen eingesetzt, die unter Beteiligung von FachexpertInnen 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 (Tabelle 5) werden verschiedene Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des Eigenkontrollsystems (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)) (Tabelle 6) ausgearbeitet.

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

Aufgrund der Allergeninformationsverordnung hat die Codexkommission zwei Leitlinien und eine Empfehlung ausgearbeitet.

- [Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht verpackten Lebensmitteln \(„offene Waren“\) im Sinne der Allergeninformationsverordnung](#)

- [Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation im Sinne der Allergeninformationsverordnung](#)
- [Empfehlung zum Artikel 25 der Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel](#)

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

Tabelle 5: Kapitel im ÖLMB

Nummer	Titel des Kapitels
A 3	Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
A 5	Kennzeichnung, Aufmachung
A 8	Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte
B 1	Trinkwasser
B 2	Speiseeis
B 3	Honig
B 4	Obst
B 5	Konfitüre und andere Obsterzeugnisse
B 6	Sirupe
B 7	Fruchtsäfte, Gemüsesäfte
B 8	Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremen, Zubereitungen auf Essigbasis; andere essigähnliche Würzmittel
B 9	Backhefe, Sauerteig, Backpulver, Triebmittel für besondere Zwecke
B 10	Quellmehle, Malzmehle, Malzextrakte für Backzwecke, Teigsäuerungsmittel
B 11	Suppenartikel und verwandte Erzeugnisse
B 12	Kaffee, Kaffeemittel
B 13	Bier
B 14	Fleisch und Fleischerzeugnisse
B 15	Kakao- und Schokoladerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen
B 16	Zuckerwaren
B 17	Abgefüllte Wässer
B 18	Backerzeugnisse
B 19	Teigwaren
B 20	Mahl- und Schälprodukte
B 21	Salz
B 22	Zucker und Zuckerarten
B 23	Spirituosen
B 24	Gemüse und Gemüsedauerwaren
B 25	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse
B 26	Erfrischungsgetränke
B 27	Pilze und Pilzerzeugnisse
B 28	Gewürze und Gewürzextrakte
B 29	Senf
B 30	Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse
B 31	Tee und teeähnliche Erzeugnisse
B 32	Milch und Milchprodukte

Nummer	Titel des Kapitels
B 33	Kosmetische Mittel
B 34	Konditorwaren
B 35	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
B 36	Gebrauchsgegenstände

Tabelle 6: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP

Hygieneleitlinien
Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen
Leitlinie Personalschulung
Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen
Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Schutzhütten in Extremelage (einfache Bergsteiger-Unterkünfte im Gebirge) sowie in saisonal bewirtschafteten Almen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Geflügel
Leitlinie bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe
Leitlinie Schlachtung Farmwild
Leitlinie Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur
Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe
Leitlinie Milchverarbeitung auf Almen
Leitlinie mikrobiologische Kriterien Milch
Leitlinie Eierpack- und Eiersammelstellen
Leitlinie Imkereien
Leitlinie gewerbliche Mühlenbetriebe
Leitlinie gewerbliche Bäckereien
Leitlinie gewerbliche Konditoreien
Leitlinie Teigwaren
Leitlinie Speiseeiserzeugung
Leitlinie gewerbliche Getränkeherstellungsbetriebe
Leitlinie Ölabbfüllung in gewerblichen Betrieben
Leitlinie bäuerliche Obstverarbeitung

4 Kontrollergebnisse

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2014 bewerteten Proben, die Ergebnisse der Kontrollen der Betriebe (Betriebsrevisionen) einschließlich Milcherzeuger- und Fleischbetriebe und der Schlachtungen tabellarisch dargestellt.

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

Die Auswertung der Daten erfolgt in einer differenzierten Form.

4.1 Ergebnisse Planproben

Die in Tabelle 13 dargestellten 23.745 untersuchten und begutachteten Planproben gliedern sich in 6.142 PEP, 12.100 Handelsproben und 5.503 Aktionsproben. Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten der PEP und Handelsproben nachfolgend wiedergegeben. Die Ergebnisse der Aktionsproben werden unter 4.3 ausführlich dargestellt.

4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen

Von 3.253 begutachteten Proben wurden 488 (15,0 %) beanstandet, wobei die Untergruppe Wildbreterzeugnisse mit 39,7 % (52 von 131 Proben) eine deutlich höhere Beanstandungsquote aufwies. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben (270 von 3.253 Proben; 8,3 %). Verfälschungen (44 von 1.188 PEP; 3,7 % und 27 von 1.511 Handelsproben; 1,8 %) waren überwiegend auf eine nicht dem ÖLMB entsprechende Zusammensetzung zurückzuführen. Hygienemängel führten in 101 Fällen (3,1 %), häufiger bei den Handelsproben (58 von 1.511 Proben; 3,8 %) als bei den PEP (27 von 1.188 Proben; 2,3 %), zu Beanstandungen (Tabelle 13, Beanstandungsgrund „andere“). 90 Proben (2,8 %) waren fast ausschließlich wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet, davon 22 PEP (1,9 % von 1.188 Proben) und 59 Handelsproben (3,9 % von 1.511 Proben).

Fünf Proben (0,2 %) wurden als gesundheitsschädlich bewertet (zwei Fleischzubereitungen wegen Listerien, zwei Wildwürste wegen zu hohem Bleigehalt sowie eine Probe Pökel- und Räucherfleisch wegen zu hohem Gehalt an PAK).

4.1.2 Fisch

Von 917 begutachteten Proben wurden 91 (9,9 %) beanstandet. Mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler aufgrund von Hygienemängeln resultierten in 22 Beanstandungen (2,4 %; Tabelle 13, Beanstandungsgrund „andere“). Auch die 26 Beanstandungen (2,8 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet waren vorwiegend auf Hygienemängel zurückzuführen und traten zum größten Teil bei den Handelsproben auf. Ebenfalls vorwiegend bei den Handels-

proben führten Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben (54 Proben; 5,9 %) zu Beanstandungen.

Eine Probe (0,1 %) war gesundheitsschädlich (Schlangenmakrele ohne Information der VerbraucherInnen über eine gefahrlose Zubereitungsmethode).

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 2.424 begutachteten Proben wurden 193 (8,0 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 3,2 % bei der Untergruppe Milch (27 von 857 Proben) bis zu 11,7 % bei der Untergruppe Käse (107 von 918 Proben). Bei den PEP war die Beanstandungsquote deutlich höher (13,6 %; 110 von 806 Proben) als bei den Handelsproben (7,0 %; 52 von 745 Proben).

Die häufigsten Beanstandungsgründe waren mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel (Tabelle 13, Beanstandungsgrund „andere“), insbesondere bei den PEP in den Untergruppen Milch (11,7 %; 18 von 154 Proben; ausschließlich Rohmilch), Milcherzeugnisse (6,8 %; 15 von 222 Proben; vorwiegend aufgeschlagener Schlagobers) und Käse (4,4 %; 16 von 364 Proben). Insgesamt wurden 37 von 2.424 Proben (1,5 %) wegen mikrobieller Kontaminationen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt, wobei der größte Anteil auf Beanstandungen von PEP der Untergruppe Käse (4,1 %; 15 von 364 Proben) zurückzuführen war. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben wurden bei 73 Proben (3,0 %) beanstandet.

Zehn Proben (0,4 %) wurde als gesundheitsschädlich beurteilt (drei Handelsproben Käse wegen Listerien, sechs PEP Käse wegen STEC, eine Handelsprobe Butter wegen Hexachlorbenzol).

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 590 begutachteten Proben wurden 97 (16,4 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Hygienemängel. Davon waren 54 Proben (9,2 %) wegen mikrobieller Kontaminationen, insbesondere mit *Campylobacter* (ohne Kennzeichnung gemäß Information des BMG im Sinne der EU (VO) Nr. 178/2002 Art.14 Abs. 3 lit. b) und Salmonellen, für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Der Großteil dieser ungeeigneten Proben war in den Untergruppen Geflügel frisch, tiefgekühlt (30 von 295 Proben; 10,2 %) und Zubereitungen aus Geflügelfleisch (22 von 186 Proben; 11,8 %) zu finden. Bei den Würsten und Pökelwaren aus Geflügelfleisch war die Beanstandungsquote bei den PEP mit 22,9 % (acht von 35 Proben) deutlich höher als bei den Handelsproben mit 10,7 % (sechs von 56 Proben). Dies ist vor allem auf drei Beanstandungen der Zusammensetzung wegen eines zu hohen Fettgehaltes (8,6 % von 35 Proben) zurückzuführen. Kennzeichnungsmängel waren bei 14 Proben (2,4 % von 590 Proben) und Irreführung vorwiegend durch eine zu lange bemessene Verbrauchsfrist war bei 24 Proben (4,1 %) zu beanstanden.

Keine Probe wurde als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 868 begutachteten Proben wurden 126 (14,5 %) beanstandet, wobei die Untergruppe Pflanzliche Öle mit 21,8 % (76 von 348 Proben) eine deutlich höhere Beanstandungsquote aufwies. Bis auf die Untergruppe Marinade, Dressing sowie emulgierte Saucen ohne Ei wurden in allen Untergruppen mehr PEP als Handelsproben beanstandet (insgesamt 19,0 % (29 von 153) PEP gegenüber 14,8 % (90 von 608) Handelsproben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. Elf Proben (1,3 % von 868) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet: Ein Feinkosterzeugnis (0,3 % von 294 Proben) wegen mikrobieller Kon-

tamination, zwei Proben der Untergruppe Pflanzliche Fette und Margarine (1,7 % von 118 Proben) wegen Verderb und acht pflanzliche Öle (2,3 % von 348 Proben) wegen erhöhtem Gehalt an PAK oder an aromatischen Kohlenwasserstoffen (je zwei Proben) bzw. wegen Verderb (vier Proben).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 884 begutachteten Proben wurden 62 (7,0 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote war bei den PEP mit 14,0 % (19 von 136 Proben) vergleichbar zu den Handelsproben mit 13,1 % (41 von 312 Proben). Die Beanstandungen erfolgten überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführenden Angaben. Zwei von 325 Proben Getreide (0,6 %) waren aufgrund von Insektenbefall für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Drei Proben (0,3 %) wurden wegen Verletzungsgefahr durch einen Fremdkörper als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.292 begutachteten Proben wurden 216 (16,7 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 7,8 % bei der Untergruppe Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck (18 von 230 Proben) bis zu 32,5 % bei den Teigwaren (90 von 277 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. Bei 19 Proben (1,5 %) führten vorwiegend mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler bei Feinback- und Konditorwaren zur Beurteilung als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Zwei Proben (0,2 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (eine Probe Semmel wegen Verletzungsgefahr durch einen Fremdkörper, eine Backware wegen *Bacillus cereus*).

4.1.8 Zucker und Honig

Von 492 begutachteten Proben wurden 130 (26,4 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsverstößen und/oder irreführender Angaben. Die Beanstandungsquote betrug bei der Untergruppe Zucker und Zuckerarten 15,8 % (sechs von 38 Proben) und bei den Honigen 27,3 % (124 von 454 Proben). Bei 15 Honigen (3,3 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen der HonigVO. Eine Honigprobe (0,2 %) war schmutzig und gärig und daher für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.9 Speiseeis

Von 999 begutachteten Proben wurden 95 (9,5 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren insbesondere bei Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung Hygienemängel, die in erhöhten Belastungen vorwiegend mit Enterobacteriaceen resultierten (70 von 999 Proben; 7,0 %; Tabelle 13, Beanstandungsgrund „andere“). 16 Proben (1,6 %), ausschließlich aus gewerblicher Herstellung, wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (erhöhte Keimzahlen bei 14 Proben; 1,4 % bzw. erhöhte Gehalte an quartären Ammoniumverbindungen bei zwei Proben; 0,2 %). Kennzeichnungsverstöße oder Irreführung spielten in dieser Warengruppe praktisch keine Rolle.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.10 Kakao und Süßwaren

Von 346 begutachteten Proben wurden 78 (22,5 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Angaben. Innerhalb der PEP wurden bei den Kakao und Kakaoerzeugnissen 28,3 % (15 von 53 PEP) beanstandet, während bei den Süßwaren nur 3,6 % (eine von 28 PEP) beanstandet wurden.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 3.030 begutachteten Proben wurden 271 (8,9 %) beanstandet, wobei die Bandbreite zwischen 3,6 % bei der Untergruppe geriebene/geröstete Nüsse, Kokosette und Salznüsse (fünf von 138 Proben) und 23,3 % bei der Untergruppe Suppen aus Erzeugnissen dieser Warengruppe (sieben von 30 Proben) lag. Von den PEP wurden 60 von 328 Proben (18,3 %) und bei den Handelsproben 175 von 1.511 Proben (11,6 %) beanstandet. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben führten bei 182 Proben (6,0 %) zu Beanstandungen.

48 Proben (1,6 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, was vorwiegend bei frischem Obst und Gemüse fast ausschließlich auf mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler (Verderb) infolge von Hygienemängeln oder falscher bzw. zu langer Lagerung zurückzuführen war. Darunter waren zwölf Proben (4,6 % von 260) der Untergruppe Nüsse, Erdnüsse in Schale, ..., die wegen ihres zu hohen Anteils an schlechten Früchten als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt wurden.

Vier Proben (0,1 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (zwei Proben Tomaten wegen Pflanzenschutzmitteln, eine Probe Rucola wegen Salmonellen und eine Probe getrocknete Feigen wegen Verletzungsgefahr durch einen Fremdkörper).

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

4.1.12 Gewürze und Würzmittel

Von 336 begutachteten Proben wurden 29 (8,6 %) beanstandet, mit einer deutlich niedrigeren Beanstandungsquote bei der Untergruppe Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds (3,3 %; zwei von 61 Proben). Im Gegensatz zu den anderen Untergruppen war bei Speisesenf die Beanstandungsquote bei den PEP (19,0 %; vier von 21 Proben) deutlich höher als bei den Handelsproben (7,7 %; vier von 52 Proben). Die Beanstandungen waren fast ausschließlich auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben zurückzuführen. Ein Gewürz (0,5 % von 202 Proben) war wegen eines zu hohen Gehaltes an Blei für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 502 begutachteten Proben wurden 79 (15,7 %) beanstandet, wobei bei den alkoholfreien Erfrischungsgetränken die PEP eine deutlich niedrigere Beanstandungsquote aufwiesen (5,6 %; 5 von 90 Proben). Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben der Grund für die Beanstandung (70 Proben; 13,9 %). Zwölf von 502 Proben (2,4 %) waren wegen Hygienemängeln (Tabelle 13, Beanstandungsgrund „andere“) zu beanstanden. Sieben Proben

(1,4 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (fünf Proben wegen mikrobieller Kontaminationen, zwei Proben wegen eines zu hohen Gehaltes an Patulin).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 322 begutachteten Proben wurden 47 (14,6 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei den PEP deutlich höher war (18 von 87 Proben; 20,7 %) als bei den Handelsproben (17 von 196 Proben; 8,7 %). Die Beanstandungen betrafen sowohl bei den PEP als auch bei den Handelsproben größtenteils Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. Elf von 198 Proben Tee (5,6 %; je eine PEP und eine Handelsprobe sowie neun Aktionsproben) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, da sie unerlaubte Mengen an Pflanzenschutzmittelrückständen enthielten.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 483 begutachteten Proben wurden 138 (28,6 %) beanstandet, wobei sich die Beanstandungsquote in den drei Untergruppen deutlich unterschied: Bier: 15,0 % (21 von 140 Proben); Spirituosen: 35,8 % (103 von 288 Proben); sonstige alkoholhaltige Getränke: 25,5 % (14 von 55 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP war insbesondere bei Bier (17 von 83 Proben; 20,5 %) und Spirituosen (89 von 198 Proben; 44,9 %) deutlich höher als bei den Handelsproben (Bier: eine von 36 Proben; 2,8 % bzw. Spirituosen: 14 von 90 Proben; 15,6 %). Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben (insbesondere Verstöße gegen die AlkoholangabenVO und die LMKV) - mit einem deutlich höheren Anteil bei den PEP (138 von 305 Proben; 45,2 %) im Vergleich zu den Handelsproben (27 von 153 Proben; 17,6 %) - ausgesprochen. Sechs von 483 Proben (1,2 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung (vorwiegend Unterschreitung des Mindestalkoholgehaltes) und neun Proben (1,9 %) vorwiegend wegen Hygienemängeln (Tabelle 13, Beanstandungsgrund „andere“) beanstandet. Eine Spirituose von 198 PEP (0,5 %) war wegen ihres zu hohen Ethylcarbamathaltes und drei Biere von 21 Aktionsproben (14,3 %) waren wegen coliformer Keime für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Ein Likör (0,2 %) war gesundheitsschädlich, da durch starke Gärung eine Verletzungsgefahr durch ein mögliches Bersten der Flasche bestand.

Die Kontrolle von Wein, weinhaltigen Getränken und Obstwein unterliegt dem Weingesetz und nicht dem LMSVG. Ergebnisse von Kontrollen dieser Erzeugnisse sind daher nicht in diesem Bericht enthalten.

4.1.16 Trinkwasser und abgefüllte Wässer

Von 1.160 begutachteten Proben wurden 107 (9,2 %) beanstandet, wobei die Untergruppe Trinkwasser mit 5,4 % (45 von 829 Proben) eine deutlich niedrigere Beanstandungsquote aufwies als die anderen Untergruppen: Natürliches Mineralwasser, Quellwasser 19,8 % (22 von 111 Proben); Tafelwasser, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser 20,0 % (13 von 65 Proben); Eiswürfel 17,4 % (27 von 155 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel. Von diesen wurden 51 Proben (4,4 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Trinkwasserkontrolle wird überwiegend (695 von 829 Proben) in Form von SPAs durchgeführt. Hierzu wird auf den Kurzbericht unter 4.3.1.2 verwiesen.

4.1.17 Zusatzstoffe und Aromen

Diese Warengruppe teilt sich in die Untergruppen Essig, Speisesalz sowie Zusatzstoffe und Aromastoffe. Von 273 begutachteten Proben wurden 66 (24,2 %) beanstandet, vorrangig wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben (58 Proben; 21,2 %).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsquote lag für Essig bei 21,5 % (20 von 93 Proben) mit 28,6 % bei den PEP (sechs von 21 Proben) und 19,4 % bei den Handelsproben (14 von 72 Proben). Eine Probe Essig (1,1 %) wurde wegen einer Kontamination mit Schimmel als für den Verzehr ungeeignet beurteilt.

Bei Speisesalz lag die Beanstandungsquote bei 45,1 % (23 von 51 Proben) mit 30,0 % bei den PEP (drei von zehn Proben) und 48,8 % bei den Handelsproben (20 von 41 Proben). Bei 15 von 41 Handelsproben (36,6 %) entsprach die Zusammensetzung (überwiegend der Iodgehalt bzw. die Deklaration im Zusammenhang mit diesem) nicht den Bestimmungen.

In der Untergruppe Zusatzstoffe und Aromastoffe wurden 23 von 129 Proben (17,8 %) beanstandet. Davon waren 20 Proben aus dem Handel (29,0 % von 69 Proben) und drei Aktionsproben (7,5 % von 40 Proben). Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben ausgesprochen. Bei sechs Proben (4,7 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen, da sie als Farbstoffmischungen zum Färben von Eiern den Zusatzstoff Aluminiumsulfat (E 520) bzw. den Farbstoff Erythrosin (E 127) enthielten. Eine Probe (0,8 %) wurde wegen Verunreinigung mit Rostpartikeln als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen

Diese Warengruppe enthält Kindernährmittel und Nahrungsergänzungsmittel. Von 231 begutachteten Kindernährmitteln wurden 21 (9,1 %) beanstandet, fast ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben. Die Beanstandungsquote betrug bei den PEP 4,8 % (zwei von 42 Proben) und bei den Handelsproben 16,3 % (17 von 104 Proben).

Von 315 begutachteten Nahrungsergänzungsmitteln wurden 113 (35,9 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote lag bei den PEP mit 48,4 % (30 von 62 Proben) deutlich höher als bei den Handelsproben (30 von 143 Proben; 21,0 %). Der Hauptanteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel und/oder auf irreführende Angaben auf den Produkten bzw. auf Werbe- und Kundenfolder zurückzuführen. Bei zwölf Proben (3,8 %) entsprach die Zusammensetzung vorwiegend wegen unerlaubter Zutaten nicht den einschlägigen Verordnungen. Acht Proben (2,5 %) wurden wegen unerlaubter Zutaten als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Die hohe Beanstandungsquote von 48,2 % bei den Aktionsproben (53 von 110 Proben) beruht vorwiegend auf Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführenden Angaben bei Proben aus lebensmitteluntypischen Vertriebswegen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 731 begutachteten Proben wurden 182 (24,9 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote war bei den PEP mit 24,1 % (19 von 79 Proben) höher als bei den Handelsproben (15,2 %; 65 von 428 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Angaben und/oder Kennzeichnungsmängel (138 Proben; 18,9 %). Bei fünf Proben (0,7 %) war wegen mikrobieller Kontaminationen die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet.

Die Zusammensetzung wurde bei 25 Proben (3,4 %) vorwiegend wegen unerlaubter Inhaltsstoffe beanstandet. 21 dieser Beanstandungen entfielen auf Schwerpunkttaktionen (9,4 % von 224 Proben), bei denen gezielt auf unerlaubte Inhaltsstoffe analysiert wurde.

Sechs Proben (0,8 %) waren gesundheitsschädlich: Eine Handelsprobe wegen Kontamination mit *Pseudomonas aeruginosa* und fünf von 57 Hautbleichmitteln, die im Rahmen der SPA A-002-14 untersucht wurden, wegen verbotener Inhaltsstoffe.

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

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

Von 327 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 75 (22,9 %) beanstandet, vor allem wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben (46 Proben; 14,1 %). 18 Proben (5,5 %) wurden auf Grund ihrer Zusammensetzung (insbesondere wegen nicht vorhandener oder mangelhafter Konformitätserklärungen) beanstandet. Fünf Proben (1,5 %) waren wegen ihres Kontaminationsrisikos für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

Kein Lebensmittelkontaktmaterial war gesundheitsschädlich.

Von 427 begutachteten Spielwaren wurden 93 (21,8 %) beanstandet mit einer Beanstandungsquote von 14,7 % (33 von 224 Proben) bei den Handelsproben. Im Rahmen von drei SPAs wurden deutlich mehr Proben beanstandet (29,6 %; 60 von 203 Proben). Der Hauptanteil an Beanstandungen ist auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben (68 Proben; 15,9 %) zurückzuführen. Bei 42 Proben (9,8 %) entsprach die Zusammensetzung wegen physikalischer oder chemischer Sicherheitsmängel (z. B. Erstickungsgefahr, Phthalate, Nitrosamine) nicht den Bestimmungen dieser Warengruppe. Zwei Proben (0,5 %) waren aufgrund ihrer Beschaffenheit für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

13 Spielzeuge (3,0 %) wurden wegen Verletzungsgefahr bzw. Erstickungsgefahr als gesundheitsschädlich beurteilt.

Von 33 begutachteten Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung wurden 24 Proben (72,7 %) wegen Hygienemängeln beanstandet. Sechs Proben (18,2 %) waren zusätzlich wegen ihrer Beschaffenheit für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. Diese Warengruppe umfasste relativ wenige Planproben, da bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten der Anteil an Verdachtsproben deutlich höher ist.

Kein Arbeitsgerät aus der Lebensmittelerzeugung war gesundheitsschädlich.

Von 19 sonstigen Gebrauchsgegenständen war keine Probe zu beanstanden.

4.1.21

Die Warengruppe 21 ist derzeit nicht belegt.

4.1.22 Verzehrfertige Lebensmittel

Von 3.024 begutachteten Proben wurden 294 (9,7 %) beanstandet. Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe.

Von den Fertiggerichten (464 Proben) wurden 75 Proben (16,2 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei den PEP (26,6 %; 37 von 139 Proben) deutlich höher lag als bei den Handelsproben (12,5 %; 36 von 288 Proben). Der häufigste Beanstandungsgrund waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben (75 Proben; 16,2 %). Zwölf Proben (2,6 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischen Fehlern als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Zehn dieser zwölf Proben (83,3 %) waren Handelsproben, die aufgrund ihrer längeren Lagerung Verderbnis stärker ausgesetzt sind als die PEP.

Kein Fertiggericht war gesundheitsschädlich.

Von den zur direkten Abgabe bestimmten Speisen (2.560 Proben) wurden 219 Proben (8,6 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren überwiegend Hygienemängel und/oder organoleptische Fehler. Daraus resultierten neben Beanstandungen nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene bzw. als wertgemindert 62 Beurteilungen (2,4 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Fünf zur direkten Abgabe bestimmte Speisen (0,2 %) waren wegen Kontamination mit *Bacillus cereus* gesundheitsschädlich.

Betreffend Untersuchungen auf Pferdefleisch wird auf den Kurzbericht unter 4.3.1.6 verwiesen.

4.1.23 Eier und Eiprodukte

Von 467 begutachteten Proben wurden elf (2,4 %) beanstandet. Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen rohe Eier, Eiprodukte und gekochte Eier.

Die Beanstandungsquote lag bei den Eiprodukten mit 12,5 % (vier von 32 Proben) deutlich höher als bei den rohen Eiern mit 1,4 % (fünf von 364 Proben) und bei den gekochten Eiern (2,8 %; zwei von 71 Proben). Die Beanstandungen waren zum überwiegenden Teil auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen. Bei der Untergruppe Eiprodukte waren alle Beanstandungen den PEP zuzuordnen. Bei einer Probe Eiprodukte (3,1 % von 32 Proben) wurde die Zusammensetzung wegen des Nachweises des Konservierungsmittels Benzoesäure beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes

4.2.1 Allgemeines zum Täuschungsschutz

Der Schutz der VerbraucherInneninteressen ist neben einem hohen Gesundheitsschutzniveau eines der Ziele der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Umfasst werden davon einerseits zur Irreführung geeignete Angaben auf dem LMSVG unterliegenden Waren als auch Aspekte der Zusammensetzung.

4.2.2 Zur Irreführung geeignete Angaben

Nach § 5 Abs. 2 LMSVG ist es verboten, Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Angaben in Verkehr zu bringen oder zu bewerben.

Darunter fallen zur Täuschung geeignete Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels, wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart. Weiters zählen dazu Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt. Auch Angaben, durch die zu verstehen gegeben wird, dass das Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften besitzen („Werbung mit Selbstverständlichkeiten“), sind vom Irreführungsverbot umfasst.

Speziell freiwillig zu Marketingzwecken auf Lebensmitteln angebrachte Angaben inkl. Abbildungen müssen hinsichtlich Irreführungseignung überprüft werden. In bestimmten Fällen gibt es auch verbindliche Regelungen hinsichtlich freiwillig verwendeter Angaben, z.B. bei nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben, geschützten Bezeichnungen (geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geographische Angaben, garantiert traditionelle Spezialitäten) oder für die Kennzeichnung von Produkten aus biologischer Landwirtschaft.

Nach der Rechtsprechung des EUGH ist dabei von einer/m verständigen, durchschnittlich informierten und aufmerksamen DurchschnittsverbraucherIn unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung und aller verfügbaren Informationen auszugehen. Nähere Ausführungen zur Beurteilung hinsichtlich Irreführungseignung finden sich auch im Kapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ des Österreichischen Lebensmittelcodex.

Im Einzelfall erfordert die Überprüfung derartiger Angaben zusätzliche Informationen über Ursprung und Art der Rohwaren und/oder Rezeptur.

4.2.2.1 Beanstandungen wegen zur Irreführung geeigneter Angaben gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten wegen irreführender Angaben gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG lag 2014 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 1,6 % im Bereich der Vorjahre (2013: 1,8 %; 2012: 1,7 %; 2011: 1,8 %).

Über dem Durchschnitt liegende Beanstandungsquoten gab es bei pflanzlichen Suppen (zur Täuschung geeignete Angaben über österreichische Herkunft; irreführende Nährwertgehalte) und wie auch in den Vorjahren bei Salz (zur Täuschung geeignete Angaben über die Zusammensetzung ("Frei von Farbstoffen" bei einem mit Aktivkohle gefärbten Produkt; Hinweis auf nicht zutreffende „wichtige Mengen an Mineralien“; Werbung mit Selbstverständlichkeiten: "Ohne Gentechnik" bei einem Bio-Erzeugnis). Jährlich wiederholen sich auch diesbezügliche Beanstandungen bei Honig (spezifische Bezeichnung entspricht nicht der Pollenzusammensetzung; diverse Hinweise auf Eigenschaften, die alle Honige besitzen z.B. "unverfälschtes und reines Naturprodukt", „nicht erhitzt, nicht filtriert“, „kalt geschleudert“; irreführende Hinweise auf österreichische Herkunft).

Bei sonstigen alkoholhaltigen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % Vol. und weniger als 15 % Vol. wurde beanstandet, dass freiwillig eine Zutatenliste angegeben wurde, in der jedoch unvollständig wenige Zutaten des Getränkes aufgelistet waren. Tafel- und Quellwässer wiesen irreführende Angaben über „ursprüngliche Reinheit“ und Angaben zu einer bestimmten geographischen Herkunft, die zu einer Verwechslung mit einem natürlichen Mineralwasser führen kann, auf. Würste aus Geflügelfleisch waren mit zu lange bemessenen Mindesthaltbarkeitsfristen versehen, auch gab es eine Abweichung der Nährwerte von den deklarierten Gehalten. In der Wa-

rengruppe Marinaden, Dressings sowie emulgierte Saucen ohne Eier wurden unrichtige Angaben zu Zusatzstoffen bei Bio-Produkten sowie eine täuschende Aufmachung hinsichtlich der tatsächlich enthaltenen Inhaltsstoffe (Wasabi) bemängelt.

Bei der im Vorjahr auffallenden Warengruppe Zusatzstoffe und Aromen war ein deutlicher Rückgang der Beanstandungen zu verzeichnen. Nur in einem Fall wurden Angaben und Abbildungen, welche auf eine Natürlichkeit des Zusatzstoffes Steviolglycoside in Tafelsüßen hinweisen, beanstandet.

4.2.2.2 Schwerpunktaktion Schinken und Gorgonzola in der Gastronomie

Von April bis Mai 2014 wurde eine Schwerpunktaktion mit dem Ziel, die Verwendung von als „Schinken“ bzw. „Gorgonzola“ bezeichneten Produkten in der Gastronomie“ zu überprüfen, durchgeführt. Die Bezeichnung und Zusammensetzung dieser Waren ist mit einer bestimmten Qualität bzw. Herkunft assoziiert.

Bei den insgesamt 80 gezogenen Proben handelte es sich um 51 Kochpökelwaren und 29 Schimmelkäse. 56 Proben (70,0 %) mussten wegen zur Täuschung geeigneter Angaben beanstandet werden.

Kochpökelwaren, welche in Österreich als „Schinken“ bezeichnet werden, müssen den Kriterien des Österreichischen Lebensmittelbuchs entsprechen. In der Gastronomie werden jedoch vielfach Produkte eingesetzt, welche in der Speisekarte nicht als „Schinken“ bezeichnet werden dürfen (38 von 51 Proben, 74,5 %).

Gorgonzola ist ein Produkt mit eingetragener geographischer Ursprungsbezeichnung (g.U.), welches entsprechend seiner Spezifikation in diesem begrenzten geographischen Gebiet erzeugt worden sein muss. Zum Einsatz gelangen jedoch häufig preisgünstigere Grünschimmelkäse aus anderen Gebieten, eine Angabe als „Gorgonzola“ in der Speisekarte ist unzulässig (18 von 29 Proben, 62,1 %).

4.2.3 Aspekte der Verfälschung

Nach § 5 Abs. 1 Z.3 LMSVG gelten Lebensmittel als verfälscht, wenn ihnen wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder ganz oder teilweise entzogen wurden, oder sie durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe verschlechtert wurden, oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde, oder wenn sie nach einer unzulässigen Verfahrensart hergestellt wurden. Zusammensetzungskriterien sind vorrangig im österreichischen Lebensmittelbuch, teilweise auch in EU-Richtlinien vorgegeben und meist analytisch verifizierbar.

Als Folge der guten Nachweismöglichkeiten durch die heutigen Analysenverfahren ist die Zahl der verfälschten Proben nur noch von untergeordneter Bedeutung. Die Wichtigkeit routinemäßiger Kontrollen wird jedoch auch in Zukunft nach Bekanntwerden von systematischen Betrugsfällen Bedeutung haben.

4.2.3.1 Beanstandungen wegen Verfälschung bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten aufgrund von Verfälschung lag 2014 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen bei 0,2 % (2013: 0,4 %; 2012: 0,5 %; 2011: 0,2 %). Über dem Durchschnitt lagen dabei wie bereits in den Vorjahren Fleischwaren (Fleischkonserven, Pökel- und Räucherfleisch, Würste), deren Zusammensetzung nicht den im

österreichischen Lebensmittelcodex beschriebenen Kriterien entsprach. Die deutlich gesunkene Beanstandungsquote bei Honig ist nach fachlichen Beratungen in der Codex-Unterkommission Honig hinsichtlich der Ursachen einer HMF-Überschreitung auf eine geänderte Beurteilungspraxis (nunmehr ein Nicht-Entsprechen der Honig-Verordnung) zurückzuführen. HMF (Hydroxymethylfurfural) gilt als Indikator für eine korrekte Lagerung oder eine Erhitzung von Honig.

4.3 Schwerpunktthemen

Jährlich werden im Rahmen der amtlichen Kontrolle auch (im NKP festgelegte) Schwerpunktaktionen (SPAs) durchgeführt. Sie beruhen zum einen auf EU-Vorgaben und sind häufig Teil von europaweiten Programmen, zum anderen werden aufgrund nationaler bzw. internationaler Diskussionen und/oder von Erkenntnissen aus Kontrollergebnissen der Vorjahre spezifische Kontrollprogramme definiert. Fallweise werden aufgrund aktueller Anlassfälle SPAs spontan geplant. Der Fokus ist risikobasiert und richtet sich auf mögliche Problemfelder. Die Ergebnisse der SPAs werden in Bezug auf ihren speziellen Untersuchungsumfang in Tabelle 7 dargestellt.

Tabelle 7: Schwerpunktaktionen

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eig-net*	EU-Vor-gabe
Bestrah-lung	A-007	Schalenfrüchte auf Bestrahlung	31	0	0	0	x
	A-046	Trockenfrüchte auf Bestrahlung	33	0	0	0	x
Ge-brauchs-gegen-stände	A-004	Haushaltsgeräte - Migration von Metallen	51	18	0	2	
	A-005	FCM-Erstimporteure - Konformitätsarbeit	24	7	0	0	
	A-043	Papierservietten - primäre aromatische Amine	51	6	0	0	
GVO	A-039	Gentechnisch veränderte Lebensmittel - Papaya	42	1	0	1	
	A-914	Gentechnisch veränderte Lebensmittel - Mais	71	0	0	0	
	A-915	Gentechnisch veränderte Lebensmittel - Reis	84	0	0	0	x
	A-916	Gentechnisch veränderte Lebensmittel - Soja	69	0	0	0	
Kinder-nähr-mittel	A-037	Säuglingsanfangsnahrung - Quartäre Ammonium-verbindungen	28	1	0	0	
	A-044	Kindernährmitteln auf Fruchtbasis - Mykotoxine	30	1	0	0	
Konta-minan-ten	A-018	Getreide und Getreideerzeugnissen - Mykotoxine (Monitoring)	82	(1)	(0)	(0)	x
	A-024	Glasnudeln - Aluminium	31	4	0	2	
	A-048	Wilderzeugnisse - Blei	60	25	0	3	
	A-902	Spinat und Salat - Nationales Nitratkontrollprogramm	124	1	0	1	x
	A-904	Lebensmittel - Dioxine, Furane und PCBs (Monitoring)	23	(0)	(0)	(0)	x
Kosme-tische Mittel	A-920	Lebensmittel - Acrylamid (Monitoring)	61	(0)	(0)	(0)	x
	A-002	Hautbleichmittel – verbotene Inhaltsstoffe	57	46	5	0	
	A-015	kosmetische Mittel - endokrin wirksame Stoffe	21	9	0	0	
	A-017	kosmetische Mittel - N-Nitrosodiethanolamin	59	12	0	0	
	A-026	Wimpernfärbemittel - Färbestoffe, Wasserstoffperoxid	27	9	0	0	
	A-029	Zahnbleichmittel - Wasserstoffperoxid	17	8	0	0	
	A-042	kosmetische Mittel - Nanomaterialien	6	3	0	0	x
A-045	dekorative Kosmetik - Schwermetalle (Monitoring)	31	(8)	(0)	(0)	x	
Mikro-biologie, Hygiene	A-001	Schankbier aus Gasthausbrauereien - Hygienestatus	21	3	0	3	
	A-010	Fischkonserven - biogene Amine	33	3	0	3	
	A-020	Torten aus Tortenvitrinen - Hygienestatus	58	4	0	3	
	A-021	Milchgetränke für Schulen und Kindergärten - Hygienestatus	41	5	0	0	
	A-034	Konditorwaren, die im Einzelhandel hergestellt werden - GHP-Kontrolle und Hygienestatus	43	5	0	2	
NEM	A-006	NEM und kosmetische Mittel von VerbraucherInnen-messen - Arzneimittelwirkstoffe	20	14	0	1	

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
	A-032	Mineralstoffpräparate in Tablettenform - Inhaltsstoffe, Zerfallstest	21	0	0	0	
	A-033	NEM aus Apotheken - Inhaltsstoffe, Aufmachung	72	42	0	3	
Pestizi- de	A-901	Lebensmittel - EU-Pestizidkontrollprogramm	176	4	0	0	x
	A-918	Lebensmittel - Nationales Pestizidkontrollprogramm	825	29	0	9	x
Radio- aktivität	A-913	Rohmilch - Radioaktivität (Monitoring)	203	(0)	(0)	(0)	
Revisio- nen	A-012	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe mit Zulassung - Kontrolle der Rohmilchuntersuchung	0	0	0	0	
	A-014	Betriebe mit Zulassung - Überprüfung der Übermittlung von Isolaten	0	0	0	0	
	A-600	Hochrisikobetriebe mit Zulassung - Überprüfung der Eigenkontrolle, Revision	282	13	1	7	
Rück- stände	A-025	rohes Fleisch aus Drittländern- Hormonrückstände	21	0	0	0	
	A-035	Milchprodukte, Speiseeis - Quartäre Ammoniumverbindungen	77	1	0	1	
	A-041	Wildfleisch - Tranquilizer	23	0	0	0	
	A-900	Milch, Eier, Honig - Rückstandskontrollprogramm	747	0	0	0	x
Spiel- zeug	A-008	Spielzeugscooter, -buggys - Sicherheit, Inhaltsstoffe	39	17	2	0	
	A-013	Billigspielzeug von Jahrmärkten, Messen und aus dem Einzelhandel - Sicherheit, Inhaltsstoffe	109	41	10	1	
	A-022	Spielzeug aus Kunststoff - Inhaltsstoffe	55	2	0	0	
Täu- schung	A-009	Maisprodukte, geriebene Schalenfrüchte - Gluten	57	0	0	0	
	A-019	Schinken und Gorgonzola in der Gastronomie - Inhaltsstoffe, Irreführung	80	56	0	0	
	A-031	Fleischwaren aus Rindfleisch - Pferdefleisch	107	6	0	0	x
Trink- wasser	A-028	WVA > 100 m ³ /d - Mikrobiologie, chemische Parameter	302	3	0	3	
	A-030	Trinkwasser - Antibiotikarückstände (Monitoring)	200	(0)	(0)	(0)	
	A-040	Trinkwasser auf Märkten und in der Eventgastro- nomie - Mikrobiologie, chemische Parameter	122	33	0	32	
	A-047	Trinkwasser - Chlorit und Chlorat (Monitoring)	71	(0)	(0)	(0)	x
Zoono- sen	A-023	Gemüse - pathogene Keime, Hygienestatus (Monitoring)	55	(6)	(1)	(2)	
	A-036	Obst - pathogene Keime, Hygienestatus (Monitoring)	60	(5)	(0)	(0)	
	A-801	Rohwürste, Rohpökelfleisch - pathogene Keime, Tierarten	95	16	0	1	
	A-802	Feinkostzeugnisse - Listerien	52	3	0	0	
	A-803	Sauermilch- und Rotschmierkäse - Listerien	52	1	0	0	
Zusam- menset- zung	A-003	Frittierfette im Gebrauch - Verderbnis	53	4	0	3	
	A-016	Streichwürste, Pasteten - Inhaltsstoffe, Mikrobiologie	96	17	0	2	
Zusatz- stoffe, Aromen	A-011	gefärbte Lebensmittel - Azofarbstoffe	65	13	0	0	
	A-027	Nährstoffzubereitungen für Kindernahrungsmittel - Zusatzstoffe	6	0	0	0	
	A-038	Flüssige Farbstoffe und Farbstoffmischungen - Mikrobiologie, Aluminium	22	3	0	0	
	A-049	Aromastoffe, -mischungen - Zusammensetzung (Monitoring)	12	(0)	(0)	(0)	
	A-050	Nitrit / Nitrat in Fleischerzeugnissen – Datenerhebung über Zugabemengen	0	0	0	0	
	A-051	Raucharomen – Datenerhebung zur Rückverfolgbarkeit	0	0	0	0	

Zahlen in Klammer sind Ergebnisse bei Monitoringaktionen gemäß § 37 LMSVG

* Die Kategorie „ungeeignet“ umfasst die Beurteilungen „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ (§ 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, Lebensmittel), „für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet“ (§ 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG, Gebrauchsgegenstände) und „deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist“ (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG, Kosmetika).

4.3.1 Darstellung ausgewählter Schwerpunktthemen

4.3.1.1 Pflanzenschutzmittelrückstände

Pflanzenschutzmittel bzw. die darin enthaltenen Wirkstoffe müssen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln zugelassen werden. Vor Zulassung werden die humantoxikologischen Eigenschaften, das Rückstandsverhalten, das Umweltverhalten und die Ökotoxikologie, die Wirksamkeit und Pflanzenverträglichkeit sowie die physikalisch-chemischen Eigenschaften eines Pflanzenschutzmittels umfassend bewertet (Zuständigkeit des [Bundesamtes für Ernährungssicherheit](#)).

Die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln kann zu Rückständen auf oder in Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft führen. Die Rückstandshöchstgehalte sind in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 geregelt und EU-weit harmonisiert.

Jährlich werden ein koordiniertes EU-Kontrollprogramm und zusätzlich ein nationales Kontrollprogramm bei Obst, Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. 2014 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Birnen, Bohnen mit Hülsen, Geflügelfleisch, Gurken, Karotten, Kartoffeln/Erdäpfel, Leber, Orangen/Mandarinen, Reis, Säuglingsanfangsnahrung/Folgenahrung, Spinat und Weizenmehl untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste Alternativgetreide, Äpfel, Bananen, exotische Früchte, exotische Nüsse, Gerste/Hafer/Mais, Karfiol, Kleinbeeren, Linsen/Leinsamen, Rindfleisch, Sellerieknollen, Tee und Zwiebeln.

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

2014 wurden insgesamt 2.596 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. 866 Proben (33,4 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 42 Proben (1,6 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet wurden. Somit haben 98,4 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstwerte entsprochen.

In 403 Proben (15,5 %) wurde mehr als ein Stoff nachgewiesen, die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 19, 15 bzw. 14 Substanzen bei drei Proben Grüntee.

Eine Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die KonsumentInnen dar. Im Rahmen der Begutachtung wird zusätzlich geprüft, ob vom Verzehr des betroffenen Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Ob Produkte letztlich als gesundheitsschädlich oder als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet werden oder ob ein Verstoß gegen die VO über Höchstgehalte an Pestizidrückständen geahndet wird, hängt von der Höhe der Überschreitung und der durchschnittlichen Verzehrsmenge und Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionsabschätzung). Die Beurteilung einer Probe nach den konkreten Analyseergebnissen unter Beachtung der Exposition wird von den befassten GutachterInnen vorgenommen.

2014 wurden zwei Proben Tomaten (0,1 %) wegen Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes von Ethephon (4,91 bzw. 14,55 mg/kg) als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.3.1.2 Trinkwasser

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser ist im mehrjährigen risikobasierten Kontrollplan Trinkwasser (Mehriähriger risikobasierter Kontrollplan Trinkwasser (MK-TW) 2011-2015) geregelt und wird überwiegend in Form von SPAs durchgeführt. Insgesamt wurden 934 Trinkwasserproben untersucht, davon 829 Planproben und 105 Verdachtsproben. 55 Proben (5,9 %) wurden beanstandet. Eine Probe (0,1 %) war gesundheitsschädlich (Kontamination mit *Campylobacter*) und 46 Proben (4,9 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Im Rahmen von vier SPAs wurden 695 Proben begutachtet:

122 Trinkwasserproben von Jahrmärkten, Märkten und Gastronomieeinrichtungen an öffentlichen Plätzen wurden mikrobiologisch und chemisch untersucht. 33 Proben (27,0 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen beanstandet. Die Ursache für die Beanstandungen war bei 13 Proben (10,7 %) der Verantwortung der WVA und bei 20 Proben (16,4 %) dem Betreiber der Gastronomieeinrichtung zuzuordnen.

200 Proben wurden in einem Monitoring auf Antibiotikarückstände überprüft. Die Hälfte der Proben wurde risikobasiert an Stellen entnommen, bei denen auf Grund ihres Einzugsgebietes bzw. von bereits vorliegenden Untersuchungen eine Beeinträchtigung durch Abwassereintrag möglich schien. Bei 7 von 100 risikobasierten Proben (7,0 %) und bei 3 von 100 Proben, die routinemäßig nach dem Bevölkerungsschlüssel entnommen wurden (3,0 %), wurde das Antibiotikum Sulfamethoxazol im unteren ng/l-Bereich nachgewiesen.

Im Rahmen einer Monitoringaktion wurden 71 Proben Trinkwasser vorwiegend aus WVA mit Chlordesinfektion auf Ersuchen der EFSA auf Chlorit und Chlorat untersucht. Die Daten werden für eine Risikobewertung durch die EFSA verwendet. Bei 13 Proben (18,3 %) war Chlorit und bei fünf Proben (7,0 %) war Chlorat nachweisbar. Bei vier dieser Proben (5,6 %) wurde auf die Richtwertüberschreitung von Chlorit hingewiesen.

165 WVA mit einer abgegebenen Wassermenge von über 100 m³/Tag wurden vor Ort überprüft und 302 Trinkwasserproben mikrobiologisch und chemisch untersucht. Das Wasser (drei Proben) von 2 WVA (1,2 %) wurde wegen mikrobieller Kontaminationen als nicht sicher - für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Damit weisen große WVA eine deutlich geringere Beanstandungsquote als die in den letzten Jahren überprüften kleinen WVA auf: 13 von 65 (20,0 %) WVA mit 10 - ≤ 100 m³ Wasser/Tag (2013); 19 von 79 (24,1 %) WVA mit weniger als 10 m³ Wasser/Tag (2011).

4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen

2014 wurden im Rahmen der amtlichen Kontrolle 292 Proben, darunter 266 Proben Mais, Soja, Reis und Papaya in vier SPAs, auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) untersucht. Durch Screeningverfahren bzw. spezifische Untersuchungen auf einzelne Events wurden sowohl in Österreich produzierte als auch importierte Produkte geprüft.

Zwei Proben (0,7 %) (1x grüne Papaya, 1x vegetarisches Rindersteak) mussten wegen des Nachweises von nicht zugelassenen GMO beanstandet werden. In 22 Proben (7,5 %) waren Spuren an GMO vorhanden. Deren Gehalt lag entweder unter der Grenze für eine Deklarationspflicht oder er war so gering, dass eine Quantifizierung nicht möglich war.

4.3.1.4 Spielwaren

Spielwaren müssen im Rahmen des LMSVG der SpielzeugVO BGBl. II Nr. 203/2011 und weiteren Rechtsmaterien wie z. B. der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) entsprechen. Insgesamt wurden 446 Proben begutachtet, davon 427 Planproben und 19 Verdachtsproben. 100 Proben (22,4 %) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel.

41 Proben (9,2 %) entsprachen wegen verschiedener Sicherheitsmängel nicht der SpielzeugVO. Wegen eines ernsten Gesundheitsrisikos mussten 14 Proben (3,1 %) als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Die Gründe für die Gesundheitsschädlichkeit waren Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile (neun Proben; 2,0 %), Gefahr von Hörschäden (drei Proben; 0,7 %) sowie allgemeine Verletzungsgefahren (zwei Proben; 0,4 %).

Neun Proben (2,0 %) unterlagen wegen zu hoher Mengen an Phthalaten dem Verbot des Inverkehrbringens. Drei Spielzeuge (0,7 %) waren gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

4.3.1.5 Radioaktivität

Routinemäßig werden Lebensmittel im Rahmen verschiedener Programme auf Radioaktivität untersucht. Rohmilch dient dabei wegen ihrer flächendeckenden Erzeugung als genereller Indikator für die Kontamination von Lebensmitteln mit künstlichen Radionukliden und wird daher seit dem Reaktorunfall von Tschernobyl anhand ausgewählter Rohmilchtouren regelmäßig auf Cäsium-137 untersucht. Im Berichtszeitraum wurden im Rahmen dieses Programmes insgesamt 203 Proben gemessen. Für Cäsium-137 in der Rohmilch ergab sich ein österreichweiter Durchschnittswert von etwa 0,5 Becquerel/l. Dieser Wert liegt bei rund 0,14 % des Grenzwertes von 370 Becquerel/l und ist somit aus strahlenhygienischer Sicht praktisch belanglos.

Lebensmittel aus Japan dürfen seit dem Unfall im Kernkraftwerk von Fukushima nur dann in die EU eingeführt werden, wenn eine Erklärung der japanischen Behörden vorliegt, die ihre Unbedenklichkeit hinsichtlich Radioaktivität bescheinigt. Zusätzlich zur Prüfung dieser Dokumente werden seitens der EU Stichproben dieser Importe nach risikobasierten Gesichtspunkten auf die Radionuklide Cäsium-134 und Cäsium-137 untersucht.

Alle Direktimporte aus Japan nach Österreich dürfen nur über die beiden Grenzkontrollstellen Flughafen Schwechat und Flughafen Linz erfolgen und werden lückenlos kontrolliert (Ergebnisse siehe unter 4.6 Importkontrollen).

Alle amtlichen Fischproben aus dem Pazifik werden ebenfalls auf Radioaktivität untersucht. Eine aktuelle Liste mit den Ergebnissen ist auf der Homepage des BMG zu finden ([Lebensmittel aus Japan](#)). Von den 90 untersuchten Proben enthielten zwei (2,2 %) Spuren von Cäsium-137. Da kein Cäsium-134 nachgewiesen wurde, stammt das gefundene Cäsium-137 jedoch nicht vom Reaktorunfall in Fukushima, sondern aus oberirdischen Kernwaffenversuchen.

4.3.1.6 Pferdefleisch

2013 wurden in Folge des Pferdefleischnachweises in Europa, das als Rindfleisch deklariert war, in Österreich 659 Proben – vorwiegend Fertiggerichte, Würste, Kebab und andere Fleischzubereitungen sowie rohes Fleisch – auf Pferdefleisch bzw. nicht oder falsch deklarierte Tierarten untersucht.

Wegen der hohen Beanstandungsquote 2013 wurde 2014 eine weitere SPA durchgeführt. Im Rahmen der SPA A-031-14 wurden 107 Fleischwaren mit wertbestimmendem Fleischanteil aus Rindfleisch auf Pferdefleisch und Fleisch anderer Tierarten untersucht. Bei keiner einzigen Probe wurde Pferdefleisch oder Fleisch anderer nicht deklarierter Tierarten gefunden.

4.3.1.7 Listerien

Listerien sind in der Umwelt weit verbreitet und können Lebensmittel während der Gewinnung und Herstellung verunreinigen. Auf Grund ihrer Fähigkeit zu Wachstum auch bei niedrigen Temperaturen können sie sich sogar im Kühlschrank vermehren. Da *Listeria monocytogenes* insbesondere bei immungeschwächten Menschen schwere Erkrankungen hervorrufen können, werden Lebensmittel routinemäßig auf Listerien untersucht. Schwerpunktmäßig wurden 2014 Rohwürste und Rohpökelwaren, Feinkostprodukte sowie Sauermilchkäse und Rotschmierkäse überprüft. Zusätzlich wurden auch Obst und Gemüse auf Listerien untersucht (siehe 4.3.1.8).

In zwei von 95 Rohwürsten und Rohpökelwaren (2,1 %) wurden geringe Mengen an Listerien (1x *Listeria innocua*, 1x *Listeria monocytogenes*) gefunden. Zwei von 52 Feinkostprodukten (3,8 %) waren mit geringen Mengen an *Listeria monocytogenes* kontaminiert. Bei diesen vier Proben wurde eine Überprüfung des Herstellerbetriebes eingeleitet.

Unter 52 Sauermilch- und Rotschmierkäsen war bei einem französischen Weichkäse (1,9 %) *Listeria innocua* nachweisbar. In diesem Fall informierte die RASFF-Kontaktstelle Salzburg die französischen Behörden über diese Kontamination.

4.3.1.8 Mikrobiologische Beschaffenheit von rohem Obst und Gemüse

Im Rahmen von zwei Monitoringaktionen wurden sowohl verzehrfertiges Beerenobst und vorge schnittene Melonen als auch verzehrfertiges geschnittenes Gemüse wie Salat, Gurken, Karotten, Paprika und Sprossen mikrobiologisch untersucht. Der Untersuchungsumfang umfasste pathogene Bakterien (z. B. Salmonellen, Listerien und STEC), Viren (Noro- und Hepatitisviren) und Hygieneindikatorkeime wie z. B. Enterobacteriaceae, Staphylokokken, Pseudomonaden oder Hefen.

Beim Obst (60 Proben) wurden fünf Proben (8,3 %) als wertgemindert beurteilt. Vier Proben (6,7 %) geschnittene Melonen enthielten zu hohe Werte an Enterobacteriaceae und an Gesamtkeimen. Bei einer Probe (1,7 %) rote Ribisel war der Richtwert für Schimmelpilze stark überschritten. Pathogene Bakterien und Viren waren im Obst nicht nachweisbar.

Von 55 Gemüseproben war eine Probe (1,8 %) Rucola wegen Kontamination mit Salmonellen gesundheitsschädlich, andere pathogene Bakterien und Viren waren in keiner Probe nachweisbar. Zwei Proben (3,6 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (starke Überschreitung der Warnwerte für Schimmelpilze bei einer Probe Salatmix und für *Bacillus cereus* bei einer Probe Pflücksalat). Drei Proben (5,5 %) wurden als wertgemindert beurteilt, da sie erhöhte Mengen an Hefen (eine Probe Salatmix) bzw. an Hefen und Gesamtkeimen (je eine Probe Blattsalat mit Mais bzw. Rucola) enthielten. Insgesamt war der mikrobiologische Zustand bei sechs der 55 Gemüseproben (10,9 %) nicht zufriedenstellend.

4.3.1.9 Biogene Amine in Fischkonserven

Beim Verderb von eiweißreichen Lebensmitteln wandeln Mikroorganismen Aminosäuren in biogene Amine wie Histamin, Putrescin, Cadaverin oder Tyramin um. Besonders in leicht verderblichen Lebensmitteln wie z. B. Fisch können hohe Mengen dieser Substanzen vorkommen und zu allergieähnlichen Symptomen bis zu schweren Vergiftungen führen.

2014 wurden im Rahmen einer SPA drei von 33 Proben (9,1 %) Fischkonserven wegen eines zu hohen Gehaltes an Histamin als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beanstandet.

4.3.1.10 Erweiterte Prüfplanung

Im Rahmen der routinemäßigen Untersuchung von Planproben (siehe 3.3) werden spezielle Fragestellungen auch zeitlich befristet als erweiterte Prüfplanung behandelt, um z. B. Daten für eine Risikobewertung an die EFSA zu übermitteln.

Schwermetalle wurden in rohem Fleisch, Würsten, Fisch und Meeresfrüchten, Brot und Kleingebäck sowie frischem Gemüse und Obst untersucht. Dabei wurde das gesundheitliche Risiko durch Blei, Cadmium und Quecksilber bei allen untersuchten Warengruppen als gering bewertet. Die Daten für Arsen zeigten ein mögliches Risiko insbesondere durch Fische und Meeresfrüchte und unterstreichen die Notwendigkeit von europaweiten Grenzwerten für anorganisches Arsen.

Die Mykotoxine Aflatoxin M1 in Käse und Ochratoxin A in Würsten lieferten unauffällige Ergebnisse.

PAK wurden in Nüssen, frischem Obst und frischem Gemüse nur in sehr geringen Mengen gefunden. Die Daten zu PAK in Rohpökelfwaren bestätigten, dass eine routinemäßige Untersuchung bei diesen Waren notwendig ist.

Salmonellen stellen in Schweinefleisch aus österreichischer Produktion auch weiterhin kein Problem dar.

4.4 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln

Nach den Vorgaben der RL 96/23/EG werden lebende Tiere (Rinder, Schweine, Geflügel), Frischfleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel, Pferd, Farmwild, Wild aus freier Wildbahn und Erzeugnisse der Aquakultur sowie Milch, Eier und Honig auf Rückstände von verbotenen Stoffen, Tierarzneimitteln oder Kontaminanten untersucht. Die Analysen auf diese Stoffe dienen der Kontrolle der Einhaltung rechtlicher Vorschriften auf nationaler und EU-Ebene. Bei Nachweis verbotener oder nicht zugelassener Substanzen bzw. bei einer Überschreitung von Höchstwerten muss die zuständige Behörde im Land (LMA oder AmtstierärztInnen) Maßnahmen gemäß RückstandskontrollVO 2006 setzen (z. B. Kontrolle des landwirtschaftlichen Betriebs, Betriebssperre, Probenziehungen, Anzeige).

Die Kontrolle auf Rückstände ist eine der vom BMG gesetzten Maßnahmen zur Verbesserung des verantwortungsvollen Einsatzes von Tierarzneimitteln wie z.B. Antibiotika auch unter dem Gesichtspunkt der Reduktion der Antibiotikaresistenzen.

4.4.1 Lebende Tiere, Fleisch und Erzeugnisse der Aquakultur

Insgesamt wurden 9.214 Proben im Rahmen des Rückstandskontrollplanes gezogen.

In 20 Proben (0,2 %) wurden Rückstände nachgewiesen. Es wurden Stoffe, deren Anwendung bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, verboten sind, wie Boldenon (1) und Chloramphenicol (2), nachgewiesen. Die vorgegebenen Rückstandshöchstmengen wurden bei folgenden Stoffen überschritten: Sulfamethoxazole (1), Antipyrin-4-Methylamino* (1), polychlorierte Biphenyle (PCB) (1) und Blei (9). In drei Proben wurde Halofuginone, ein Kokzidiostatikum sowie je einmal

Antipyrin-4-Methylamino und Flunixin* festgestellt werden. Die Untersuchungen auf die restlichen Stoffgruppen des österreichischen Rückstandskontrollplanes waren ohne Ergebnis.

* nicht-steroidale Entzündungshemmer (NSAID – non steroidal antiinflammatory drugs)

4.4.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 347 Milchproben (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 219 Proben von Eiern und 181 Honigproben gezogen.

In keiner der gezogenen Lebensmittelproben konnten Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe oder Kontaminanten festgestellt werden.

4.5 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen

2014 wurden 608.702 Rinder geschlachtet und untersucht, 2.096 Schlachtkörper (0,3 %) wurden für genussuntauglich befunden. 943 Pferde und andere Einhufer wurden geschlachtet und untersucht, vier Schlachtkörper (0,4 %) wurden für genussuntauglich befunden. Von 5.376.923 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 9.300 genussuntauglich (0,2 %), von 144.520 Schafen 75 (0,1 %). Ziegen wurden 4.479 geschlachtet und untersucht, 13 Schlachtkörper (0,3 %) waren genussuntauglich. 1.574.139 Puten und 71.711.082 Hühner wurden untersucht, 12.117 Puten (0,8 %) und 798.584 Hühner (1,1 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen TierärztInnen durchgeführt. Von 148.511 Stück Wild wurden 1.057 (0,7 %) als untauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 29.911 besonders geschulten JägerInnen durchgeführt.

Alle 5.376.923 geschlachteten Schweine wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde, ebenso wenig bei den Pferden und Einhufern.

4.6 Importkontrollen

4.6.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 959 Sendungen von nicht tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten wurden 88 beprobt. Eine Sendung Tee aus China und zwei Sendungen Paprika aus Thailand entsprachen hinsichtlich des Pestizidgehaltes nicht. Diese drei Sendungen waren nicht verkehrsfähig bzw. wurden zurückgewiesen.

In Tabelle 9 sind die Ergebnisse der Kontrollen von nicht tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten, die bei der Einfuhr einer verschärften Kontrolle unterliegen, dargestellt und es sind auch die Rechtsgrundlagen angeführt.

Tabelle 8: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel

Ursprungsland	Produkt	Einfuhrmenge (kg)	Anzahl der Sendungen	Anzahl der beprobten Sendungen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei ¹	Haselnüsse in Schale oder geschält	1.453.106	86	4	0	Aflatoxine
Türkei ¹	getrocknete Feigen	654.744	43	7	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Pistazien	9.130	20	10	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zubereitet oder haltbar gemacht	4.723.659	392	33	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	526.996	37	2	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnusspaste, Pistazi- enpaste, Feigenpaste	2.996.780	155	7	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Nuss- oder Trockenfrüch- temischungen mit Feigen, Haselnüssen und Pistazien	21.600	1	0	0	Aflatoxine
Ägypten ²	Orangen	306	1	0	0	Pestizide
Ägypten ²	Erdbeeren	30.389	38	3	0	Pestizide
Thailand ²	Paprika	4.875	51	6	2	Pestizide
Thailand ²	Auberginen	2.058	28	4	0	Pestizide
Thailand ²	Basilikum	1.696	22	2	0	Pestizide, Salmonellen
Thailand ²	Korianderblätter	895	7	0	0	Pestizide, Salmonellen
Indien ²	Muskatblüten	3.500	4	1	0	Aflatoxine
Indien ²	Muskatnüsse	2.500	2	0	0	Aflatoxine
China ²	Sesamsamen	55.113	3	3	0	Salmonellen
China ²	Tee	500	1	1	1	Pestizide
China ³	Soja und Sojaerzeugnisse	94.270	7	1	0	Melamin
Ukraine ⁵	Sonnenblumenöl	987.601	50	2	0	Mineralöl
Indien ⁶	Guarkernmehl	1.600	4	1	0	Pentachlor- phenol
USA ⁷	Erdnüsse	17.237	1	0	0	Aflatoxine
Indien ⁸	Okra	3.605	6	1	0	Pestizide

Rechtsgrundlagen

- 1 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 1152/2009 bis 3. September 2014
- 1 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 884/2014 ab 4. September 2014
- 2 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 669/2009
- 3 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 1135/2009
- 4 Kontrolle gemäß Beschluss der Kommission 2011/884/EU (2014 keine Einfuhren)
- 5 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 1151/2009 aufgehoben mit 26.8.2014
- 6 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 258/2010
- 7 Kontrolle gemäß Entscheidung der Kommission 2008/47 /EG
- 8 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 91/2013 bis 3. September 2014
- 8 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 885/2014 ab 4. September 2014

Überprüfung von Sendungen aus Japan auf Radioaktivität

Im Berichtsjahr wurden 64 Sendungen von Lebensmitteln aus Japan gemäß der VO (EU) Nr. 322/2014 an den österreichischen Grenzkontrollstellen kontrolliert. Es waren hauptsächlich Kleinsendungen, die im Flugverkehr importiert wurden.

48 Sendungen waren für Österreich bestimmt, 16 Sendungen gingen in die Slowakei. Das Gesamtgewicht der eingeführten Waren betrug 21.722 kg.

44 Sendungen wurden beprobt. Bei keiner Sendung wurde eine erhöhte Radioaktivität festgestellt.

Überprüfung von Kunststoffküchenartikeln aus China

Drei Sendungen von Kunststoffküchenartikeln aus China wurden gemäß VO (EU) Nr. 284/2011 auf Polyamid und Melamin überprüft. Eine Sendung entsprach bei der Dokumentenkontrolle nicht den Einfuhrbedingungen.

Biokontrollen

847 Sendungen biologischer Lebensmittel wurden bei der Einfuhr aus Drittstaaten auf ihre Konformität überprüft. Alle Sendungen erfüllten die Einfuhrbedingungen.

Tabelle 9: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln

Anzahl der Sendungen	Art der Sendung	Menge in kg
217	Obst	3.429.125
59	Gemüse	921.653
394	Kerne, Nüsse, Getreide	11.217.677
177	diverse andere Lebensmittel	1.631.744

4.6.2 Tierische Lebensmittel

Tierische Lebensmittel aus Drittstaaten müssen an der ersten EU-zugelassenen Grenzkontrollstelle der Kontrolle unterzogen werden. An den österreichischen Grenzkontrollstellen wurden 135 Sendungen tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten kontrolliert, davon wurden sechs Sendungen aufgrund eines Dokumentenmangels zurückgewiesen.

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

Alle Proben erfolgten aufgrund des nationalen Probenplans. Aufgrund des EU-weit installierten Systems der verstärkten Kontrollen (re-enforced checks) wurden keine Proben gezogen, da an den österreichischen Grenzen keine derartigen Sendungen zur Abfertigung vorgestellt wurden. Dieses System spricht an, wenn aus einem bestimmten Ursprungsbetrieb in einem Drittstaat bei Stichproben nicht EU-konforme Ergebnisse festgestellt werden.

Tabelle 10: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln

Produkt	Anzahl der Sendungen	Zur Einfuhr in die EU zugelassen	Zur Einfuhr in ein Zolllager in der EU zugelassen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Anzahl der beprobten Sendungen
Fleisch und -erzeugnisse	8	5	2	1	1
Fischereierzeugnisse	68	63	0	5	4
Tierdarmhüllen	33	33	0	0	1
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	5	4	1	0	0
Milch und -erzeugnisse	9	9	0	0	1
Honig	12	12	0	0	1
Summe	135	126	3	6	8

4.7 Verdachtsproben

Neben den geplanten Probenziehungen (Handelsproben, PEP 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, Ergebnisse aus Routineuntersuchungen oder Informationen aus den EU-weiten Schnellwarnsystemen sein.

Von 4.413 Verdachtsproben wurden 1.364 beanstandet (30,9 %), deutlich mehr als bei Planproben (13,2 %), was als Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung gewertet werden kann. Der Anteil von gesundheitsschädlichen Proben liegt hier bei 1,0 % (im Unterschied zu 0,2 % bei den Planproben).

Die detaillierten Daten mit einer Aufgliederung nach Warengruppen und Beanstandungsgründen finden sich im Anhang (Tabelle 14).

4.8 Revisionen

2014 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 43.507 Revisionen in 34.222 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 22.975 Betriebskontrollen in 4.795 Fleischbetrieben und 2.446 Betriebskontrollen in 2.357 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 68.928 Revisionen in 41.374 Betrieben.

4.8.1 Ergebnisse allgemein

Entsprechend einer risikobasierten Vorgangsweise werden die Betriebe in unterschiedlicher Häufigkeit kontrolliert. So werden Betriebe in der höchsten Risikokategorie 9 zumindest einmal jährlich (100 %) und Betriebe in den Risikokategorien 3, 2 und 1 zu 10 % kontrolliert. Besteht bei Betrieben der Verdacht eines Mangels, so stehen Kontrollen bzw. zusätzliche Kontrollen jedenfalls im Vordergrund.

Bei 34.222 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 3.501 Betrieben (10,2 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 197 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 4.749 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt.

Tabelle 11: Verstöße; Auszug aus Tabelle 15

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein
2012	34.151	230	4.323
2013	35.487	214	4.308
2014	34.222	197	4.749

Auf Basis einer AGES internen Auswertung kann festgestellt werden, dass der Anstieg der Hygieneverstöße wegen Hygiene allgemein vorwiegend auf eine Steigerung bei den Gastgewerbebetrieben einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speisenangebot (Betriebsgruppe 2204), den Bäckereien (Betriebsgruppe 0703) und den gewerblichen Speiseeisherstellern (Betriebsgruppe 0902) zurückzuführen war. Bei den speisenproduzierenden Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Betriebsgruppe 2201) sind die Verstöße gegen „Hygiene allgemein“ überproportional stark gesunken. Diese Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung der Hygienekontrollen im Rahmen der Revisionen.

4.8.2 SPA A-600 Überprüfung der Eigenkontrolle in zugelassenen Hochrisikobetrieben

Im Rahmen dieser SPA wurde eine vertiefte risikobasierte Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und der Eigenkontrollen in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die tierische Lebensmittel be- und verarbeiten, durchgeführt. In 183 Betrieben wurden 282 Lebensmittelproben und 1360 Umfeldproben entnommen und mikrobiologisch untersucht.

Von den Lebensmittelproben wurde eine Probe (0,3 %) wegen *Listeria monocytogenes* als gesundheitsschädlich beurteilt, und sieben Proben (2,5 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Je drei Proben (je 1,1 %) wurden wegen Hygienemängeln bzw. wegen irreführender Angaben beanstandet. Bei 268 Proben (95,0 %) ergab sich kein Grund zur Beanstandung.

Die Umfeldproben dienen den Landesbehörden als Information zur Bewertung des Hygienezustandes. *Listeria monocytogenes* wurden in 40 Umfeldproben (2,9 %) nachgewiesen.

4.8.3 Milcherzeugerbetriebe

2.446 Betriebskontrollen wurden in 2.357 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 250 Betrieben (10,6 %) wurde eine Liefersperre wegen Überschreitung der Keim- und somatischen Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises ausgesprochen.

4.8.4 Fleischbetriebe

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

Es erfolgten 22.975 Betriebskontrollen in 4.795 Fleischbetrieben. Bei 6.425 Kontrollen (28,0 %) gab es Beanstandungen. In 3.334 Fällen gab es Hygienemängel, in 1.076 Fällen führten bauliche Mängel zu behördlichen Maßnahmen, in 948 Fällen wurden Dokumentationsmängel festgestellt und in 1.067 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. Liegen einem Mitgliedstaat Informationen über das Vorhandensein eines ernststen unmittelbaren oder mittelbaren Risikos für die menschliche Gesundheit vor, das von Lebensmitteln oder Futtermitteln ausgeht, so werden diese Informationen unverzüglich an die Europäische Kommission gemeldet (Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)) (Ausnahme: nur lokale Bedeutung). Für diese Meldungen gibt es spezielle Formblätter. Die Meldung wird von der EK über ein internet-basiertes System an die Mitgliedsstaaten weitergeleitet. So kann jedes Land auf schnellstmögliche Weise Maßnahmen ergreifen. Gesamtverwalter des Systems ist die SANTÉ-RASFF. Die gesetzliche Grundlage findet sich in Artikel 50 der VO (EG) Nr. 178/2002 („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) weitergeleitet. Die Art der Bearbeitung der einzelnen Fälle ist abhängig davon, ob Österreich mit der betroffenen Ware tatsächlich oder möglicherweise beliefert wurde oder ob ein Bezug zu Österreich auszuschließen ist.

Durch die Weiterleitung der Meldung an die Behörden kann rasch gehandelt werden. Die zuständige LMA eines Bundeslandes sucht unmittelbar den in einer Meldung genannten Betrieb auf und setzt Maßnahmen abhängig von der Art der Gefahr. So zieht sie beispielsweise Proben, untersagt das weitere Inverkehrbringen der Ware und erhebt, ob diese an andere Bundesländer oder Mitgliedsstaaten weitergeliefert wurde.

Im Falle einer Weiterlieferung an andere Bundesländer werden die LMAs der betroffenen Länder umgehend informiert.

Bei Weiterlieferung des Produkts an andere Mitgliedsstaaten erhalten diese über das RASFF die notwendigen Daten (Empfängerfirmen, Liefermengen), um tätig zu werden.

Wird innerhalb Österreichs eine Probe eines Produkts gezogen und von einem Gutachter beanstandet, ist die RASFF-Kontaktstelle in Salzburg dafür zuständig, alle notwendigen Informationen zu sammeln. Stellt sich bei einem solchen Produkt ein möglicher Bezug zu einem anderen Mitgliedsstaat heraus, wird eine RASFF-Meldung erstellt, die über Brüssel an die betroffenen Mitgliedsstaaten übermittelt wird.

4.9.2 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. Zuständiges Ministerium für Produktsicherheit in

Österreich und somit auch Ansprechpartner für RAPEX-Meldungen ist das Bundesministerium für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz (BMAŠK). Über RAPEX 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. In der AGES (RAPEX-Unterstützungsstelle Salzburg) befindet sich die Unterstützungsstelle für die administrative Abwicklung der Meldungen für Spielzeug und Kosmetika. Dort wird wie bei RASFF-Meldungen die Meldung erfasst, evaluiert und an die zuständige(n) Behörde(n) weitergeschickt (weitere Vorgangsweise gleich wie bei RASFF-Meldungen - siehe oben).

4.9.3 Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme

2014 erhielt Österreich 802 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 533 an die zuständigen LMAs versandt. Bei 171 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den 678 RAPEX-Meldungen wurden 615 an die zuständigen LMAs geschickt. Bei 23 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMAs wurden 117 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 46 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet. Insgesamt wurden 88 als gesundheitsschädlich beurteilt (62x Lebensmittel, 1x Lebensmittelkontaktmaterial, 9x Kosmetika, 16x Spielzeug), davon 32 an die Stellen in der EK weitergeleitet. Außerdem wurden von Österreich 14 zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet. Diese betrafen vor allem Tee mit dem Pestizid Anthrachinon.

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

4.9.4 Information der Öffentlichkeit

Besteht auf Grund des Befundes und Gutachtens der Agentur oder einer Untersuchungsanstalt der Länder oder einer Risikobewertung durch die Agentur, welche auf einer Meldung aus dem RASFF basiert, der begründete Verdacht, dass Waren gesundheitsschädlich sind und dadurch eine größere Bevölkerungsgruppe gefährdet ist (Gemeingefährdung), so hat der Bundesminister für Gesundheit eine Information der Öffentlichkeit zu veranlassen. Allfällige vom Unternehmer getroffene Maßnahmen sind zu berücksichtigen.

Das gleiche gilt, wenn aufgrund eines Berichtes über einen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch der begründete Verdacht besteht, dass ein oder mehrere konkrete Lebensmittel weitere Menschen gefährden.

Im Jahr 2014 erfolgte 48-mal die Information der Öffentlichkeit. Betroffen waren 25 gesundheitsschädliche Produkte. Insgesamt wurden bei 75 Fällen Aushänge in den Geschäften gemacht (lokale Ereignisse). In 15 Fällen erfolgte eine Aussendung über das Austria Presse Agentur Originaltext-Service (APA-OTS), eine Veröffentlichung auf der AGES-Homepage und/oder ein Versand via AGES-Newsletter (Anmeldung unter: [AGES Newsletter Abo](#)).

5 Anhang

Folgende Tabellen sind angefügt:

- Tabelle 12: Proben gesamt
- Tabelle 13: Planproben
- Tabelle 14: Verdachtsproben
- Tabelle 15: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe
- Tabelle 16 Ergebnisse bei Fleischbetrieben
- Tabelle 17: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
- Tabelle 18: Untersuchte Schlachtungen

Erläuterungen zu den Tabellen

In der Tabelle „Proben gesamt“ sind alle Ergebnisse von Plan- und Verdachtsproben dargestellt. Die Tabelle „Planproben“ enthält die Ergebnisse der Handelsproben, der PEP und der Schwerpunktaktionen. In den Zeilen Aktionsproben sind die Proben der Schwerpunktaktionen jeder Warengruppe zusammengefasst. Die Tabelle „Verdachtsproben“ beinhaltet ausschließlich die Informationen zu Verdachtsproben.

Die Beanstandungskategorie „gesundheitsschädlich“ umfasst gesundheitsschädliche Lebensmittel gemäß § 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG, gesundheitsschädliche Gebrauchsgegenstände gemäß § 16 Abs. 1 Z 1 LMSVG und gesundheitsschädliche Kosmetika gemäß § 18 Abs. 1 Z 1 LMSVG.

In der Beanstandungskategorie „ungeeignet“ sind für den menschlichen Verzehr ungeeignete Lebensmittel gemäß § 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignete Gebrauchsgegenstände gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 und Kosmetika, deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG), enthalten.

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

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

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

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

Tabelle 12: Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	658	1	53	1	16	15	31	109	34	2	80	8	16,6
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	393	1	25	12	15	1	27	74	29	4	18	4	18,8
01 03	Fleischzubereitungen	641	2	42	16	29	17	36	135	46	2	40	11	21,1
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	562	1	32	22	64	26	18	146	21	5	85	30	26,0
01 05	Würste	1.353	1	55	43	31	65	46	212	44	6	163	30	15,7
01 06	Fleischkonserven	122	2	1	4	6	15	2	24	0	3	38	9	19,7
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	23	0	0	0	1	2	0	3	0	0	9	1	13,0
01 08	Naturdärme	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	94	0	3	0	3	2	7	13	2	1	8	1	13,8
01 10	Wildbreterzeugnisse	135	2	5	1	14	29	14	52	1	5	15	6	38,5
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	3.984	10	216	99	179	172	181	768	177	28	458	100	19,3
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	231	5	22	0	4	5	12	44	8	7	165	30	19,0
02 02	Meeresfischerzeugnisse	158	1	8	0	2	4	12	26	5	1	105	15	16,5
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	218	0	9	0	3	7	3	18	5	0	103	9	8,3
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	179	0	7	0	8	9	3	25	4	3	76	9	14,0
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	146	0	4	1	10	14	4	23	4	1	109	19	15,8
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	2	0	0	0	1	1	0	1	0	0	2	1	50,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	193	0	6	1	11	12	0	21	0	3	168	20	10,9
02	Fisch	1.127	6	56	2	39	52	34	158	26	15	728	103	14,0
03 01	Milch	933	0	14	1	5	3	22	45	25	3	44	0	4,8
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	554	0	14	1	6	13	32	65	12	3	57	4	11,7
03 03	Käse	1.143	13	56	1	38	31	37	169	55	0	288	45	14,8
03 04	Butter und Butterschmalz	166	1	7	2	1	4	7	20	7	1	22	3	12,0
03	Milch und Milchprodukte	2.796	14	91	5	50	51	98	299	99	7	411	52	10,7
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	420	0	58	0	10	6	9	78	50	1	104	21	18,6
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	256	0	38	4	11	11	8	61	40	0	44	14	23,8
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	131	0	2	3	11	5	4	24	3	0	31	7	18,3
04 04	Geflügelfleischkonserven	5	0	0	0	0	3	0	3	0	0	2	1	60,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleisch- extrakte und Suppen daraus	11	0	0	0	0	1	0	1	0	0	6	1	9,1

Anhang – Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
04	Geflügel und Geflügelprodukte	823	0	98	7	32	26	21	167	93	1	187	44	20,3
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	131	0	5	0	9	2	2	15	0	0	45	9	11,5
05 02	Pflanzliche Öle	392	0	9	4	53	34	17	90	0	9	211	48	23,0
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	53	0	0	0	0	8	1	9	0	0	17	2	17,0
05 04	Feinkosterzeugnisse	335	1	1	1	6	19	10	32	2	0	57	8	9,6
05 05	Marinade, Dressing sowie emulgierte Saucen ohne Ei	90	0	1	0	4	3	2	8	3	0	19	2	8,9
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	1.001	1	16	5	72	66	32	154	5	9	349	69	15,4
06 01	Getreide	348	2	7	2	11	11	5	29	0	7	190	13	8,3
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	480	2	25	1	13	17	1	55	1	3	165	18	11,5
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	7	0	0	1	2	0	0	2	0	0	4	1	28,6
06 04	Puddingpulver	44	0	0	0	0	1	0	1	0	0	16	1	2,3
06 05	Müsli, Müsliriegel	84	0	3	0	12	6	0	18	0	3	57	9	21,4
06	Getreide und Getreideprodukte	963	4	35	4	38	35	6	105	1	13	432	42	10,9
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	303	6	18	0	6	15	4	47	4	15	64	10	15,5
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	603	2	23	1	28	40	9	92	22	3	76	20	15,3
07 03	Teigwaren	300	0	9	0	28	69	12	96	4	6	140	26	32,0
07 04	Backtriebmittel	7	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	14,3
07 05	Feine Backwaren - Kracker, Knabber-, Salzgebäck	78	0	6	0	10	4	2	19	0	4	44	5	24,4
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	102	0	0	0	12	8	2	20	0	0	39	5	19,6
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	124	0	4	0	6	9	2	19	0	0	38	9	15,3
07	Brot und Backwaren	1.517	8	60	1	91	145	31	294	30	28	401	75	19,4
08 01	Zucker und Zuckerarten	46	0	0	0	6	4	5	11	1	0	23	6	23,9
08 02	Honig	460	0	1	16	49	61	41	126	0	1	77	23	27,4
08	Zucker und Honig	506	0	1	16	55	65	46	137	1	1	100	29	27,1
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	86	0	0	0	4	2	2	8	0	0	48	4	9,3
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	961	0	16	0	0	3	74	93	33	4	21	1	9,7
09	Speiseeis	1.047	0	16	0	4	5	76	101	33	4	69	5	9,6
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	202	0	3	0	24	31	3	47	1	0	100	20	23,3
10 02	Süßwaren	175	0	5	3	12	25	9	43	0	5	122	33	24,6
10	Kakao und Süßwaren	377	0	8	3	36	56	12	90	1	5	222	53	23,9

Anhang – Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	1.094	4	60	13	14	16	21	119	24	21	409	55	10,9
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte- Erzeugnisse	523	1	15	2	25	38	10	80	11	1	231	39	15,3
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	722	0	29	8	5	8	18	63	11	14	492	43	8,7
11 04	Obsterzeugnisse	375	2	12	1	24	42	0	74	1	5	196	26	19,7
11 05	Pilze	89	0	11	0	2	2	4	19	0	7	65	13	21,3
11 06	Pilzerzeugnisse	66	0	2	0	2	9	2	13	0	1	49	10	19,7
11 07	Suppen (ausgenommen mit Fleisch oder Geflü- gelfleisch)	36	0	0	0	4	4	0	7	0	0	12	2	19,4
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	298	0	24	1	5	5	3	37	4	4	255	33	12,4
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	145	0	0	0	3	5	1	8	0	0	109	6	5,5
11 10	Kerne und Samen	162	0	4	5	8	8	1	26	2	0	88	15	16,0
11	Obst und Gemüse	3.510	7	157	30	92	137	60	446	53	53	1.906	242	12,7
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	263	2	7	0	4	26	6	41	1	2	167	35	15,6
12 02	Speisesenf	80	0	0	0	2	7	0	8	0	0	21	3	10,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	67	0	0	0	1	4	0	5	0	0	33	2	7,5
12	Gewürze und Würzmittel	410	2	7	0	7	37	6	54	1	2	221	40	13,2
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	324	0	12	1	16	34	11	66	7	4	52	11	20,4
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	248	1	5	2	16	15	4	38	4	0	83	18	15,3
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	572	1	17	3	32	49	15	104	11	4	135	29	18,2
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	135	0	0	0	5	12	0	15	0	0	53	4	11,1
14 02	Tee teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	206	0	13	3	9	19	1	39	0	4	113	25	18,9
14	Kaffee und Tee	341	0	13	3	14	31	1	54	0	4	166	29	15,8
15 01	Bier	149	0	3	0	5	18	4	26	3	0	13	2	17,4
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 03	Spirituosen	298	1	2	6	82	54	7	110	1	2	49	4	36,9
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	59	0	0	1	8	13	0	16	0	0	26	10	27,1
15	Alkoholische Getränke	506	1	5	7	95	85	11	152	4	2	88	16	30,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	133	0	6	2	18	5	8	30	3	3	33	12	22,6
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	66	0	5	1	5	3	2	14	5	0	7	0	21,2
16 03	Eiswürfel	171	0	4	0	0	0	29	33	12	0	7	1	19,3
16 04	Trinkwasser	934	1	46	0	0	0	8	55	51	4	0	0	5,9
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.304	1	61	3	23	8	47	132	71	7	47	13	10,1

Anhang – Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
17 01	Essig	97	0	1	0	9	15	0	22	1	0	44	10	22,7
17 02	Speisesalz	67	0	0	25	12	10	7	36	0	0	38	22	53,7
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	136	0	1	7	9	14	4	25	0	1	67	13	18,4
17	Zusatzstoffe und Aromen	300	0	2	32	30	39	11	83	1	1	149	45	27,7
18 01	Kindernährmittel	249	0	1	1	20	6	1	25	0	0	127	18	10,0
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	355	0	14	13	99	38	6	133	2	30	198	56	37,5
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	604	0	15	14	119	44	7	158	2	30	325	74	26,2
19 01	Kosmetische Mittel	789	8	9	26	151	0	35	203	8	3	646	162	25,7
19	Kosmetische Mittel	789	8	9	26	151	0	35	203	8	3	646	162	25,7
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausge- nommen 20 03)	386	0	10	19	56	0	39	114	6	0	321	82	29,5
20 02	Spielwaren	446	14	3	47	73	0	1	100	0	0	443	98	22,4
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	172	2	17	0	0	0	130	131	22	0	84	55	76,2
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	23	2	0	0	0	0	0	2	0	0	22	2	8,7
20	Gebrauchsgegenstände	1.027	18	30	66	129	0	170	347	28	0	870	237	33,8
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	581	1	19	2	41	51	8	98	10	1	141	20	16,9
22 02	Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	3.548	11	129	0	14	50	171	368	176	9	259	41	10,4
22	Verzehrfertige Lebensmittel	4.129	12	148	2	55	101	179	466	186	10	400	61	11,3
23 01	Rohe Eier	413	0	4	0	4	6	3	11	3	1	28	4	2,7
23 02	Eiprodukte	32	0	0	1	3	4	0	4	0	0	12	0	12,5
23 03	Gekochte Eier	80	0	1	0	0	2	0	3	1	0	6	0	3,8
23	Eier und Eiprodukte	525	0	5	1	7	12	3	18	4	1	46	4	3,4
	Summe	28.158	93	1.066	329	1.350	1.216	1.082	4.490	835	228	8.356	1.524	15,9

Tabelle 13: Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	494	0	16	1	10	5	15	45	17	0	60	3	9,1
	PEP	154	0	3	0	2	2	4	10	5	0	5	0	6,5
	Handelsproben	269	0	13	1	8	3	11	35	12	0	26	3	13,0
	Aktionsproben	71	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	0	0,0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	306	0	9	6	11	1	15	38	19	2	13	1	12,4
	PEP	88	0	0	0	1	0	2	3	2	0	5	1	3,4
	Handelsproben	206	0	9	6	9	1	12	33	17	2	7	0	16,0
	Aktionsproben	12	0	0	0	1	0	1	2	0	0	1	0	16,7
01 03	Fleischzubereitungen	518	2	14	15	29	13	22	89	28	2	36	10	17,2
	PEP	162	0	2	7	9	5	6	28	6	2	8	1	17,3
	Handelsproben	339	1	12	8	18	7	16	58	21	0	22	7	17,1
	Aktionsproben	17	1	0	0	2	1	0	3	1	0	6	2	17,6
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	449	1	16	17	47	14	8	94	12	5	52	14	20,9
	PEP	171	1	3	14	4	4	3	24	3	3	5	1	14,0
	Handelsproben	183	0	12	1	11	8	5	34	8	2	27	7	18,6
	Aktionsproben	95	0	1	2	32	2	0	36	1	0	20	6	37,9
01 05	Würste	1.125	0	26	42	26	46	18	136	26	2	102	13	12,1
	PEP	515	0	11	22	4	15	6	51	11	2	6	0	9,9
	Handelsproben	351	0	10	7	15	23	10	54	10	0	54	9	15,4
	Aktionsproben	259	0	5	13	7	8	2	31	5	0	42	4	12,0
01 06	Fleischkonserven	113	0	1	4	6	11	2	18	0	1	34	5	15,9
	PEP	22	0	1	0	5	6	1	8	0	1	1	1	36,4
	Handelsproben	77	0	0	4	1	3	0	7	0	0	31	4	9,1
	Aktionsproben	14	0	0	0	0	2	1	3	0	0	2	0	21,4
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	21	0	0	0	1	2	0	3	0	0	7	1	14,3
	PEP	6	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	33,3
	Handelsproben	14	0	0	0	1	0	0	1	0	0	7	1	7,1
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
01 08	Naturdärme	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Handelsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	94	0	3	0	3	2	7	13	2	1	8	1	13,8
	PEP	39	0	2	0	0	0	4	6	1	0	1	0	15,4
	Handelsproben	32	0	1	0	3	2	3	7	1	1	6	1	21,9
	Aktionsproben	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 10	Wildbreterzeugnisse	131	2	5	1	14	29	14	52	1	5	13	6	39,7
	PEP	31	0	0	1	2	6	1	9	0	0	1	0	29,0
	Handelsproben	38	2	2	0	3	10	1	15	0	4	5	5	39,5
	Aktionsproben	62	0	3	0	9	13	12	28	1	1	7	1	45,2
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	3.253	5	90	86	147	123	101	488	105	18	326	54	15,0
	PEP	1.188	1	22	44	27	40	27	141	28	8	32	4	11,9
	Handelsproben	1.511	3	59	27	69	57	58	244	69	9	186	37	16,1
	Aktionsproben	554	1	9	15	51	26	16	103	8	1	108	13	18,6
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	177	1	12	0	4	3	9	25	8	5	133	17	14,1
	PEP	26	0	1	0	0	0	4	5	5	0	22	5	19,2
	Handelsproben	151	1	11	0	4	3	5	20	3	5	111	12	13,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Meeresfischerzeugnisse	117	0	2	0	2	2	8	14	4	1	79	9	12,0
	PEP	9	0	0	0	0	1	0	1	0	0	4	1	11,1
	Handelsproben	107	0	2	0	2	1	8	13	4	1	75	8	12,1
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	190	0	6	0	2	3	0	9	3	0	88	6	4,7
	PEP	63	0	1	0	0	0	0	1	1	0	14	0	1,6
	Handelsproben	124	0	5	0	2	3	0	8	2	0	73	6	6,5
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	149	0	1	0	7	7	3	16	2	1	60	4	10,7
	PEP	31	0	0	0	0	3	0	3	0	0	5	0	9,7
	Handelsproben	101	0	1	0	5	4	3	11	2	1	55	4	10,9
	Aktionsproben	17	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	11,8

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	107	0	1	1	8	8	2	14	3	0	84	11	13,1
	PEP	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
	Handelsproben	98	0	1	1	8	8	2	14	3	0	81	11	14,3
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Handelsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	176	0	4	1	4	4	0	13	0	1	152	12	7,4
	PEP	15	0	0	1	0	0	0	1	0	0	4	0	6,7
	Handelsproben	127	0	1	0	4	4	0	9	0	1	119	9	7,1
	Aktionsproben	34	0	3	0	0	0	0	3	0	0	29	3	8,8
02	Fisch	917	1	26	2	27	27	22	91	20	8	597	59	9,9
	PEP	150	0	2	1	0	4	4	11	6	0	52	6	7,3
	Handelsproben	709	1	21	1	25	23	18	75	14	8	515	50	10,6
	Aktionsproben	58	0	3	0	2	0	0	5	0	0	30	3	8,6
03 01	Milch	857	0	1	0	3	3	20	27	16	1	28	0	3,2
	PEP	154	0	0	0	3	2	18	23	16	0	0	0	14,9
	Handelsproben	124	0	1	0	0	1	1	3	0	1	8	0	2,4
	Aktionsproben	579	0	0	0	0	0	1	1	0	0	20	0	0,2
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	499	0	6	1	6	8	26	46	8	1	47	2	9,2
	PEP	222	0	2	1	4	3	15	24	2	0	3	0	10,8
	Handelsproben	207	0	4	0	1	5	8	18	6	1	43	2	8,7
	Aktionsproben	70	0	0	0	1	0	3	4	0	0	1	0	5,7
03 03	Käse	918	9	25	1	31	22	25	107	31	0	204	28	11,7
	PEP	364	6	15	1	3	13	16	53	21	0	14	6	14,6
	Handelsproben	345	3	5	0	9	9	6	28	6	0	168	18	8,1
	Aktionsproben	209	0	5	0	19	0	3	26	4	0	22	4	12,4
03 04	Butter und Butterschmalz	150	1	5	2	0	0	6	13	6	1	17	0	8,7
	PEP	66	0	5	2	0	0	4	10	6	0	0	0	15,2
	Handelsproben	69	1	0	0	0	0	2	3	0	1	17	0	4,3
	Aktionsproben	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
03	Milch und Milchprodukte	2.424	10	37	4	40	33	77	193	61	3	296	30	8,0
	PEP	806	6	22	4	10	18	53	110	45	0	17	6	13,6
	Handelsproben	745	4	10	0	10	15	17	52	12	3	236	20	7,0
	Aktionsproben	873	0	5	0	20	0	7	31	4	0	43	4	3,6
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	295	0	30	0	7	5	4	42	32	0	68	7	14,2
	PEP	45	0	6	0	1	0	0	7	6	0	6	0	15,6
	Handelsproben	231	0	24	0	6	5	4	35	26	0	57	7	15,2
	Aktionsproben	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	186	0	22	3	8	7	5	38	24	0	23	4	20,4
	PEP	41	0	3	1	4	1	1	9	4	0	2	2	22,0
	Handelsproben	145	0	19	2	4	6	4	29	20	0	21	2	20,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	99	0	2	3	9	2	2	17	3	0	23	3	17,2
	PEP	35	0	1	3	2	2	1	8	2	0	1	0	22,9
	Handelsproben	56	0	1	0	4	0	1	6	1	0	20	2	10,7
	Aktionsproben	8	0	0	0	3	0	0	3	0	0	2	1	37,5
04 04	Geflügelfleischkonserven	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleisch- extrakte und Suppen daraus	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0
	PEP	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04	Geflügel und Geflügelprodukte	590	0	54	6	24	14	11	97	59	0	118	14	16,4
	PEP	124	0	10	4	7	3	2	24	12	0	10	2	19,4
	Handelsproben	439	0	44	2	14	11	9	70	47	0	101	11	15,9
	Aktionsproben	27	0	0	0	3	0	0	3	0	0	7	1	11,1
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	118	0	2	0	9	2	2	12	0	0	39	8	10,2
	PEP	9	0	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	22,2
	Handelsproben	69	0	0	0	7	2	2	8	0	0	24	8	11,6
	Aktionsproben	40	0	2	0	0	0	0	2	0	0	13	0	5,0

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
05 02	Pflanzliche Öle	348	0	8	4	47	28	13	76	0	7	191	39	21,8
	PEP	58	0	1	3	7	9	2	17	0	3	1	0	29,3
	Handelsproben	275	0	6	1	40	19	10	57	0	4	187	38	20,7
	Aktionsproben	15	0	1	0	0	0	1	2	0	0	3	1	13,3
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	43	0	0	0	0	6	0	6	0	0	16	2	14,0
	PEP	7	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	14,3
	Handelsproben	36	0	0	0	0	5	0	5	0	0	16	2	13,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
05 04	Feinkosterzeugnisse	294	0	1	1	6	18	6	26	1	0	44	7	8,8
	PEP	60	0	0	1	1	8	1	9	0	0	2	0	15,0
	Handelsproben	182	0	1	0	4	7	3	14	1	0	34	6	7,7
	Aktionsproben	52	0	0	0	1	3	2	3	0	0	8	1	5,8
05 05	Marinade, Dressing sowie emulgierte Saucen ohne Ei	65	0	0	0	4	3	1	6	1	0	14	2	9,2
	PEP	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Handelsproben	46	0	0	0	4	3	1	6	1	0	12	2	13,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	868	0	11	5	66	57	22	126	2	7	304	58	14,5
	PEP	153	0	1	4	10	18	3	29	0	3	7	0	19,0
	Handelsproben	608	0	7	1	55	36	16	90	2	4	273	56	14,8
	Aktionsproben	107	0	3	0	1	3	3	7	0	0	24	2	6,5
06 01	Getreide	325	2	2	2	10	9	0	20	0	5	174	7	6,2
	PEP	42	2	2	0	4	7	0	11	0	3	3	0	26,2
	Handelsproben	106	0	0	0	6	2	0	7	0	0	55	6	6,6
	Aktionsproben	177	0	0	2	0	0	0	2	0	2	116	1	1,1
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	434	1	0	1	13	16	1	28	0	1	156	12	6,5
	PEP	67	0	0	0	2	7	0	8	0	0	11	1	11,9
	Handelsproben	108	1	0	1	11	9	1	20	0	1	44	11	18,5
	Aktionsproben	259	0	0	0	0	0	0	0	0	0	101	0	0,0
06 03	Stärke und Stärkerzeugnisse	6	0	0	1	2	0	0	2	0	0	3	1	33,3
	PEP	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	4	0	0	1	2	0	0	2	0	0	3	1	50,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
06 04	Puddingpulver	43	0	0	0	0	1	0	1	0	0	15	1	2,3
	PEP	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	30	0	0	0	0	1	0	1	0	0	15	1	3,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
06 05	Müsli, Müsliriegel	76	0	0	0	10	2	0	11	0	0	50	3	14,5
	PEP	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Handelsproben	64	0	0	0	10	2	0	11	0	0	48	3	17,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
06	Getreide und Getreideprodukte	884	3	2	4	35	28	1	62	0	6	398	24	7,0
	PEP	136	2	2	0	6	14	0	19	0	3	16	1	14,0
	Handelsproben	312	1	0	2	29	14	1	41	0	1	165	22	13,1
	Aktionsproben	436	0	0	2	0	0	0	2	0	2	217	1	0,5
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	230	1	2	0	5	11	0	18	2	1	51	5	7,8
	PEP	135	0	1	0	1	9	0	11	1	0	22	2	8,1
	Handelsproben	92	1	1	0	4	2	0	7	1	1	27	3	7,6
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	516	1	12	0	23	30	7	66	14	1	62	11	12,8
	PEP	212	1	3	0	4	11	1	20	5	0	8	0	9,4
	Handelsproben	195	0	4	0	15	16	4	33	4	0	49	11	16,9
	Aktionsproben	109	0	5	0	4	3	2	13	5	1	5	0	11,9
07 03	Teigwaren	277	0	4	0	28	67	12	90	3	2	133	24	32,5
	PEP	90	0	2	0	7	46	7	50	2	0	5	0	55,6
	Handelsproben	156	0	0	0	20	18	5	36	1	0	100	20	23,1
	Aktionsproben	31	0	2	0	1	3	0	4	0	2	28	4	12,9
07 04	Backtriebmittel	7	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	14,3
	PEP	4	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	25,0
	Handelsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
07 05	Feine Backwaren - Kracker, Knabber-, Salzgebäck	63	0	0	0	10	2	0	11	0	0	40	3	17,5
	PEP	10	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	30,0
	Handelsproben	47	0	0	0	7	2	0	8	0	0	34	3	17,0
	Aktionsproben	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	91	0	0	0	11	8	0	17	0	0	34	4	18,7
	PEP	34	0	0	0	3	3	0	5	0	0	4	0	14,7
	Handelsproben	47	0	0	0	8	5	0	12	0	0	24	4	25,5
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	108	0	1	0	6	6	2	13	0	0	30	5	12,0
	PEP	47	0	0	0	1	2	0	2	0	0	8	0	4,3
	Handelsproben	61	0	1	0	5	4	2	11	0	0	22	5	18,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07	Brot und Backwaren	1.292	2	19	0	84	124	21	216	19	4	350	52	16,7
	PEP	532	1	6	0	20	71	8	92	8	0	47	2	17,3
	Handelsproben	601	1	6	0	59	47	11	107	6	1	256	46	17,8
	Aktionsproben	159	0	7	0	5	6	2	17	5	3	47	4	10,7
08 01	Zucker und Zuckerarten	38	0	0	0	4	3	2	6	0	0	19	4	15,8
	PEP	6	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	16,7
	Handelsproben	31	0	0	0	4	2	1	5	0	0	17	4	16,1
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
08 02	Honig	454	0	1	15	47	60	40	124	0	1	75	22	27,3
	PEP	115	0	1	1	17	10	15	31	0	1	7	1	27,0
	Handelsproben	157	0	0	6	10	24	6	38	0	0	64	20	24,2
	Aktionsproben	182	0	0	8	20	26	19	55	0	0	4	1	30,2
08	Zucker und Honig	492	0	1	15	51	63	42	130	0	1	94	26	26,4
	PEP	121	0	1	1	17	11	16	32	0	1	8	1	26,4
	Handelsproben	188	0	0	6	14	26	7	43	0	0	81	24	22,9
	Aktionsproben	183	0	0	8	20	26	19	55	0	0	5	1	30,1
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	74	0	0	0	4	2	1	7	0	0	38	3	9,5
	PEP	25	0	0	0	2	0	1	3	0	0	2	1	12,0
	Handelsproben	44	0	0	0	2	2	0	4	0	0	34	2	9,1
	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	925	0	16	0	0	3	69	88	32	4	19	1	9,5
	PEP	637	0	10	0	0	3	53	66	21	3	2	0	10,4
	Handelsproben	239	0	5	0	0	0	16	21	11	0	17	1	8,8
	Aktionsproben	49	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	2,0

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
09	Speiseeis	999	0	16	0	4	5	70	95	32	4	57	4	9,5
	PEP	662	0	10	0	2	3	54	69	21	3	4	1	10,4
	Handelsproben	283	0	5	0	2	2	16	25	11	0	51	3	8,8
	Aktionsproben	54	0	1	0	0	0	0	1	0	1	2	0	1,9
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	184	0	0	0	23	31	2	42	0	0	94	19	22,8
	PEP	53	0	0	0	7	11	2	15	0	0	4	1	28,3
	Handelsproben	131	0	0	0	16	20	0	27	0	0	90	18	20,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10 02	Süßwaren	162	0	0	3	12	23	9	36	0	0	115	31	22,2
	PEP	28	0	0	0	0	1	0	1	0	0	3	0	3,6
	Handelsproben	105	0	0	3	10	15	8	28	0	0	87	24	26,7
	Aktionsproben	29	0	0	0	2	7	1	7	0	0	25	7	24,1
10	Kakao und Süßwaren	346	0	0	3	35	54	11	78	0	0	209	50	22,5
	PEP	81	0	0	0	7	12	2	16	0	0	7	1	19,8
	Handelsproben	236	0	0	3	26	35	8	55	0	0	177	42	23,3
	Aktionsproben	29	0	0	0	2	7	1	7	0	0	25	7	24,1
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	931	3	17	12	13	10	13	64	15	12	357	33	6,9
	PEP	88	0	0	0	6	0	3	9	2	0	17	0	10,2
	Handelsproben	343	2	13	3	6	10	5	35	6	3	163	24	10,2
	Aktionsproben	500	1	4	9	1	0	5	20	7	9	177	9	4,0
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte- Erzeugnisse	443	0	2	1	22	26	6	50	5	0	193	22	11,3
	PEP	64	0	0	0	9	10	0	16	0	0	5	0	25,0
	Handelsproben	219	0	1	1	13	16	6	33	4	0	113	21	15,1
	Aktionsproben	160	0	1	0	0	0	0	1	1	0	75	1	0,6
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	635	0	10	7	4	8	10	35	7	7	433	23	5,5
	PEP	48	0	1	0	1	1	1	3	1	0	16	2	6,3
	Handelsproben	218	0	8	1	3	7	6	22	3	2	163	15	10,1
	Aktionsproben	369	0	1	6	0	0	3	10	3	5	254	6	2,7
11 04	Obsterzeugnisse	322	1	0	0	17	36	0	48	0	1	167	13	14,9
	PEP	77	0	0	0	10	13	0	21	0	0	2	0	27,3
	Handelsproben	200	1	0	0	7	23	0	27	0	1	129	13	13,5
	Aktionsproben	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0,0

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
11 05	Pilze	73	0	3	0	1	2	2	8	0	4	55	5	11,0
	PEP	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	70	0	3	0	1	2	2	8	0	4	55	5	11,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 06	Pilzerzeugnisse	59	0	1	0	2	5	1	8	0	1	43	5	13,6
	PEP	5	0	0	0	0	1	0	1	0	0	2	0	20,0
	Handelsproben	54	0	1	0	2	4	1	7	0	1	41	5	13,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 07	Suppen (ausgenommen mit Fleisch oder Geflü- gelfleisch)	30	0	0	0	4	4	0	7	0	0	12	2	23,3
	PEP	5	0	0	0	3	1	0	3	0	0	0	0	60,0
	Handelsproben	25	0	0	0	1	3	0	4	0	0	12	2	16,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	260	0	12	1	5	4	1	23	2	1	226	21	8,8
	PEP	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
	Handelsproben	193	0	12	0	5	4	1	22	2	0	167	20	11,4
	Aktionsproben	59	0	0	1	0	0	0	1	0	1	54	1	1,7
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	138	0	0	0	3	2	0	5	0	0	105	4	3,6
	PEP	7	0	0	0	0	1	0	1	0	0	3	1	14,3
	Handelsproben	113	0	0	0	3	1	0	4	0	0	86	3	3,5
	Aktionsproben	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0,0
11 10	Kerne und Samen	139	0	3	5	8	6	1	23	2	0	79	14	16,5
	PEP	23	0	2	1	1	2	0	6	1	0	6	1	26,1
	Handelsproben	76	0	1	0	7	4	1	13	1	0	53	10	17,1
	Aktionsproben	40	0	0	4	0	0	0	4	0	0	20	3	10,0
11	Obst und Gemüse	3.030	4	48	26	79	103	34	271	31	26	1.670	142	8,9
	PEP	328	0	3	1	30	29	4	60	4	0	56	4	18,3
	Handelsproben	1.511	3	39	5	48	74	22	175	16	11	982	118	11,6
	Aktionsproben	1.191	1	6	20	1	0	8	36	11	15	632	20	3,0
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	202	0	1	0	4	15	1	19	0	0	127	16	9,4
	PEP	44	0	0	0	2	3	0	3	0	0	12	2	6,8
	Handelsproben	152	0	1	0	2	12	1	16	0	0	110	14	10,5
	Aktionsproben	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
12 02	Speisesenf	73	0	0	0	2	7	0	8	0	0	19	3	11,0
	PEP	21	0	0	0	1	4	0	4	0	0	4	2	19,0
	Handelsproben	52	0	0	0	1	3	0	4	0	0	15	1	7,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	61	0	0	0	1	1	0	2	0	0	33	2	3,3
	PEP	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	53	0	0	0	1	1	0	2	0	0	32	2	3,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
12	Gewürze und Würzmittel	336	0	1	0	7	23	1	29	0	0	179	21	8,6
	PEP	73	0	0	0	3	7	0	7	0	0	17	4	9,6
	Handelsproben	257	0	1	0	4	16	1	22	0	0	157	17	8,6
	Aktionsproben	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	281	0	4	1	15	30	9	51	2	2	45	8	18,1
	PEP	134	0	1	1	5	24	1	28	0	1	3	0	20,9
	Handelsproben	146	0	3	0	10	6	8	23	2	1	42	8	15,8
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	221	0	3	2	14	11	3	28	2	0	75	14	12,7
	PEP	90	0	1	0	1	4	0	5	0	0	2	1	5,6
	Handelsproben	115	0	2	1	11	7	3	21	2	0	63	11	18,3
	Aktionsproben	16	0	0	1	2	0	0	2	0	0	10	2	12,5
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	502	0	7	3	29	41	12	79	4	2	120	22	15,7
	PEP	224	0	2	1	6	28	1	33	0	1	5	1	14,7
	Handelsproben	261	0	5	1	21	13	11	44	4	1	105	19	16,9
	Aktionsproben	17	0	0	1	2	0	0	2	0	0	10	2	11,8
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	124	0	0	0	5	12	0	15	0	0	47	4	12,1
	PEP	38	0	0	0	2	7	0	8	0	0	2	0	21,1
	Handelsproben	78	0	0	0	3	5	0	7	0	0	43	4	9,0
	Aktionsproben	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
14 02	Tee teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	198	0	11	3	6	14	0	32	0	3	108	20	16,2
	PEP	49	0	1	0	2	8	0	10	0	0	16	2	20,4
	Handelsproben	118	0	1	0	4	6	0	10	0	0	65	8	8,5
	Aktionsproben	31	0	9	3	0	0	0	12	0	3	27	10	38,7

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
14	Kaffee und Tee	322	0	11	3	11	26	0	47	0	3	155	24	14,6
	PEP	87	0	1	0	4	15	0	18	0	0	18	2	20,7
	Handelsproben	196	0	1	0	7	11	0	17	0	0	108	12	8,7
	Aktionsproben	39	0	9	3	0	0	0	12	0	3	29	10	30,8
15 01	Bier	140	0	3	0	5	15	2	21	3	0	11	0	15,0
	PEP	83	0	0	0	5	14	2	17	0	0	0	0	20,5
	Handelsproben	36	0	0	0	0	1	0	1	0	0	11	0	2,8
	Aktionsproben	21	0	3	0	0	0	0	3	3	0	0	0	14,3
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 03	Spirituosen	288	1	1	5	77	50	7	103	1	1	49	4	35,8
	PEP	198	1	1	5	67	44	7	89	1	1	3	0	44,9
	Handelsproben	90	0	0	0	10	6	0	14	0	0	46	4	15,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	55	0	0	1	7	11	0	14	0	0	23	8	25,5
	PEP	24	0	0	0	4	4	0	7	0	0	2	1	29,2
	Handelsproben	27	0	0	1	3	7	0	7	0	0	18	7	25,9
	Aktionsproben	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
15	Alkoholische Getränke	483	1	4	6	89	76	9	138	4	1	83	12	28,6
	PEP	305	1	1	5	76	62	9	113	1	1	5	1	37,0
	Handelsproben	153	0	0	1	13	14	0	22	0	0	75	11	14,4
	Aktionsproben	25	0	3	0	0	0	0	3	3	0	3	0	12,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	111	0	3	2	16	5	2	22	3	0	26	7	19,8
	PEP	54	0	1	2	6	0	1	9	1	0	0	0	16,7
	Handelsproben	57	0	2	0	10	5	1	13	2	0	26	7	22,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	65	0	5	1	4	3	2	13	5	0	7	0	20,0
	PEP	32	0	1	1	3	2	1	6	1	0	0	0	18,8
	Handelsproben	33	0	4	0	1	1	1	7	4	0	7	0	21,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 03	Eiswürfel	155	0	4	0	0	0	23	27	12	0	7	1	17,4
	PEP	50	0	1	0	0	0	7	8	5	0	0	0	16,0
	Handelsproben	105	0	3	0	0	0	16	19	7	0	7	1	18,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
16 04	Trinkwasser	829	0	39	0	0	0	6	45	42	3	0	0	5,4
	PEP	26	0	4	0	0	0	1	5	5	0	0	0	19,2
	Handelsproben	108	0	0	0	0	0	4	4	1	3	0	0	3,7
	Aktionsproben	695	0	35	0	0	0	1	36	36	0	0	0	5,2
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.160	0	51	3	20	8	33	107	62	3	40	8	9,2
	PEP	162	0	7	3	9	2	10	28	12	0	0	0	17,3
	Handelsproben	303	0	9	0	11	6	22	43	14	3	40	8	14,2
	Aktionsproben	695	0	35	0	0	0	1	36	36	0	0	0	5,2
17 01	Essig	93	0	1	0	9	13	0	20	1	0	40	8	21,5
	PEP	21	0	0	0	3	4	0	6	0	0	2	0	28,6
	Handelsproben	72	0	1	0	6	9	0	14	1	0	38	8	19,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
17 02	Speisesalz	51	0	0	15	8	7	5	23	0	0	24	11	45,1
	PEP	10	0	0	0	1	3	1	3	0	0	1	0	30,0
	Handelsproben	41	0	0	15	7	4	4	20	0	0	23	11	48,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	129	0	1	6	8	13	4	23	0	1	64	12	17,8
	PEP	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	69	0	1	6	6	13	3	20	0	1	52	12	29,0
	Aktionsproben	40	0	0	0	2	0	1	3	0	0	11	0	7,5
17	Zusatzstoffe und Aromen	273	0	2	21	25	33	9	66	1	1	128	31	24,2
	PEP	51	0	0	0	4	7	1	9	0	0	4	0	17,6
	Handelsproben	182	0	2	21	19	26	7	54	1	1	113	31	29,7
	Aktionsproben	40	0	0	0	2	0	1	3	0	0	11	0	7,5
18 01	Kindernährmittel	231	0	0	1	19	3	1	21	0	0	120	16	9,1
	PEP	42	0	0	1	2	0	0	2	0	0	8	1	4,8
	Handelsproben	104	0	0	0	16	2	1	17	0	0	70	13	16,3
	Aktionsproben	85	0	0	0	1	1	0	2	0	0	42	2	2,4
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	315	0	8	12	90	29	3	113	0	28	175	48	35,9
	PEP	62	0	3	4	23	9	0	30	0	4	13	4	48,4
	Handelsproben	143	0	2	5	16	16	3	30	0	9	114	25	21,0
	Aktionsproben	110	0	3	3	51	4	0	53	0	15	48	19	48,2

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	546	0	8	13	109	32	4	134	0	28	295	64	24,5
	PEP	104	0	3	5	25	9	0	32	0	4	21	5	30,8
	Handelsproben	247	0	2	5	32	18	4	47	0	9	184	38	19,0
	Aktionsproben	195	0	3	3	52	5	0	55	0	15	90	21	28,2
19 01	Kosmetische Mittel	731	6	5	25	138	0	28	182	5	3	601	147	24,9
	PEP	79	0	1	2	14	0	5	19	1	0	8	2	24,1
	Handelsproben	428	1	3	2	51	0	12	65	4	0	397	59	15,2
	Aktionsproben	224	5	1	21	73	0	11	98	0	3	196	86	43,8
19	Kosmetische Mittel	731	6	5	25	138	0	28	182	5	3	601	147	24,9
	PEP	79	0	1	2	14	0	5	19	1	0	8	2	24,1
	Handelsproben	428	1	3	2	51	0	12	65	4	0	397	59	15,2
	Aktionsproben	224	5	1	21	73	0	11	98	0	3	196	86	43,8
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausge- nommen 20 03)	327	0	5	18	46	0	12	75	0	0	294	65	22,9
	PEP	9	0	0	1	1	0	2	4	0	0	2	1	44,4
	Handelsproben	192	0	3	10	29	0	4	40	0	0	172	35	20,8
	Aktionsproben	126	0	2	7	16	0	6	31	0	0	120	29	24,6
20 02	Spielwaren	427	13	2	42	68	0	1	93	0	0	425	92	21,8
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Handelsproben	224	1	1	15	19	0	1	33	0	0	222	32	14,7
	Aktionsproben	203	12	1	27	49	0	0	60	0	0	203	60	29,6
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	33	0	6	0	0	0	24	24	0	0	26	19	72,7
	PEP	2	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	100,0
	Handelsproben	31	0	6	0	0	0	22	22	0	0	26	19	71,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0,0
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20	Gebrauchsgegenstände	806	13	13	60	114	0	37	192	0	0	763	176	23,8
	PEP	12	0	0	1	1	0	4	6	0	0	2	1	50,0
	Handelsproben	465	1	10	25	48	0	27	95	0	0	438	86	20,4
	Aktionsproben	329	12	3	34	65	0	6	91	0	0	323	89	27,7
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	464	0	12	2	36	39	4	75	9	0	120	11	16,2
	PEP	139	0	2	0	26	18	3	37	3	0	7	0	26,6
	Handelsproben	288	0	10	2	8	20	1	36	6	0	100	9	12,5
	Aktionsproben	37	0	0	0	2	1	0	2	0	0	13	2	5,4
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	2.560	5	62	0	7	40	108	219	114	0	147	21	8,6
	PEP	547	1	10	0	1	15	31	58	34	0	17	2	10,6
	Handelsproben	2.011	4	52	0	6	25	77	161	80	0	129	19	8,0
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
22	Verzehrfertige Lebensmittel	3.024	5	74	2	43	79	112	294	123	0	267	32	9,7
	PEP	686	1	12	0	27	33	34	95	37	0	24	2	13,8
	Handelsproben	2.299	4	62	2	14	45	78	197	86	0	229	28	8,6
	Aktionsproben	39	0	0	0	2	1	0	2	0	0	14	2	5,1
23 01	Rohe Eier	364	0	0	0	2	4	3	5	2	0	14	2	1,4
	PEP	49	0	0	0	1	0	1	1	0	0	4	0	2,0
	Handelsproben	92	0	0	0	1	4	2	4	2	0	10	2	4,3
	Aktionsproben	223	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 02	Eiprodukte	32	0	0	1	3	4	0	4	0	0	12	0	12,5
	PEP	15	0	0	1	3	4	0	4	0	0	1	0	26,7
	Handelsproben	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 03	Gekochte Eier	71	0	0	0	0	2	0	2	0	0	6	0	2,8
	PEP	14	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	7,1
	Handelsproben	57	0	0	0	0	1	0	1	0	0	6	0	1,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23	Eier und Eiprodukte	467	0	0	1	5	10	3	11	2	0	32	2	2,4
	PEP	78	0	0	1	4	5	1	6	0	0	5	0	7,7
	Handelsproben	166	0	0	0	1	5	2	5	2	0	27	2	3,0
	Aktionsproben	223	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
Summe	gesamt	23.745	50	480	288	1.182	959	660	3.126	530	118	7.082	1.052	13,2
	PEP	6.142	12	106	77	309	391	238	969	175	24	365	46	15,8
	Handelsproben	12.100	19	286	104	572	494	347	1.588	288	51	4.896	740	13,1
	Aktionsproben	5.503	19	88	107	301	74	75	569	67	43	1.821	266	10,3

Tabelle 14: Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	164	1	37	0	6	10	16	64	17	2	20	5	39,0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	87	1	16	6	4	0	12	36	10	2	5	3	41,4
01 03	Fleischzubereitungen	123	0	28	1	0	4	14	46	18	0	4	1	37,4
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	113	0	16	5	17	12	10	52	9	0	33	16	46,0
01 05	Würste	228	1	29	1	5	19	28	76	18	4	61	17	33,3
01 06	Fleischkonserven	9	2	0	0	0	4	0	6	0	2	4	4	66,7
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
01 08	Naturdärme	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
01 10	Wildbreterzeugnisse	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	731	5	126	13	32	49	80	280	72	10	132	46	38,3
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	54	4	10	0	0	2	3	19	0	2	32	13	35,2
02 02	Meeresfischerzeugnisse	41	1	6	0	0	2	4	12	1	0	26	6	29,3
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	28	0	3	0	1	4	3	9	2	0	15	3	32,1
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	30	0	6	0	1	2	0	9	2	2	16	5	30,0
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	39	0	3	0	2	6	2	9	1	1	25	8	23,1
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	100,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	17	0	2	0	7	8	0	8	0	2	16	8	47,1
02	Fisch	210	5	30	0	12	25	12	67	6	7	131	44	31,9
03 01	Milch	76	0	13	1	2	0	2	18	9	2	16	0	23,7
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	55	0	8	0	0	5	6	19	4	2	10	2	34,5
03 03	Käse	225	4	31	0	7	9	12	62	24	0	84	17	27,6
03 04	Butter und Butterschmalz	16	0	2	0	1	4	1	7	1	0	5	3	43,8
03	Milch und Milchprodukte	372	4	54	1	10	18	21	106	38	4	115	22	28,5
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	125	0	28	0	3	1	5	36	18	1	36	14	28,8
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	70	0	16	1	3	4	3	23	16	0	21	10	32,9
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	32	0	0	0	2	3	2	7	0	0	8	4	21,9
04 04	Geflügelfleischkonserven	4	0	0	0	0	3	0	3	0	0	2	1	75,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügel- fleischextrakte und Suppen daraus	2	0	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	50,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	233	0	44	1	8	12	10	70	34	1	69	30	30,0

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	13	0	3	0	0	0	0	3	0	0	6	1	23,1
05 02	Pflanzliche Öle	44	0	1	0	6	6	4	14	0	2	20	9	31,8
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	10	0	0	0	0	2	1	3	0	0	1	0	30,0
05 04	Feinkosterzeugnisse	41	1	0	0	0	1	4	6	1	0	13	1	14,6
05 05	Marinaden, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	25	0	1	0	0	0	1	2	2	0	5	0	8,0
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	133	1	5	0	6	9	10	28	3	2	45	11	21,1
06 01	Getreide	23	0	5	0	1	2	5	9	0	2	16	6	39,1
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	46	1	25	0	0	1	0	27	1	2	9	6	58,7
06 03	Stärke und Stärkerzeugnisse	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
06 04	Puddingpulver	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	8	0	3	0	2	4	0	7	0	3	7	6	87,5
06	Getreide und Getreideprodukte	79	1	33	0	3	7	5	43	1	7	34	18	54,4
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	73	5	16	0	1	4	4	29	2	14	13	5	39,7
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	87	1	11	1	5	10	2	26	8	2	14	9	29,9
07 03	Teigwaren	23	0	5	0	0	2	0	6	1	4	7	2	26,1
07 04	Backtriebmittel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
07 05	Feine Backwaren, Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	15	0	6	0	0	2	2	8	0	4	4	2	53,3
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	11	0	0	0	1	0	2	3	0	0	5	1	27,3
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	16	0	3	0	0	3	0	6	0	0	8	4	37,5
07	Brot und Backwaren	225	6	41	1	7	21	10	78	11	24	51	23	34,7
08 01	Zucker und Zuckerarten	8	0	0	0	2	1	3	5	1	0	4	2	62,5
08 02	Honig	6	0	0	1	2	1	1	2	0	0	2	1	33,3
08	Zucker und Honig	14	0	0	1	4	2	4	7	1	0	6	3	50,0
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	12	0	0	0	0	0	1	1	0	0	10	1	8,3
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	36	0	0	0	0	0	5	5	1	0	2	0	13,9
09	Speiseeis	48	0	0	0	0	0	6	6	1	0	12	1	12,5
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	18	0	3	0	1	0	1	5	1	0	6	1	27,8
10 02	Süßwaren	13	0	5	0	0	2	0	7	0	5	7	2	53,8
10	Kakao und Süßwaren	31	0	8	0	1	2	1	12	1	5	13	3	38,7
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	163	1	43	1	1	6	8	55	9	9	52	22	33,7
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	80	1	13	1	3	12	4	30	6	1	38	17	37,5
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	87	0	19	1	1	0	8	28	4	7	59	20	32,2
11 04	Obsterzeugnisse	53	1	12	1	7	6	0	26	1	4	29	13	49,1
11 05	Pilze	16	0	8	0	1	0	2	11	0	3	10	8	68,8

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
11 06	Pilzerzeugnisse	7	0	1	0	0	4	1	5	0	0	6	5	71,4
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	38	0	12	0	0	1	2	14	2	3	29	12	36,8
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	7	0	0	0	0	3	1	3	0	0	4	2	42,9
11 10	Kerne und Samen	23	0	1	0	0	2	0	3	0	0	9	1	13,0
11	Obst und Gemüse	480	3	109	4	13	34	26	175	22	27	236	100	36,5
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	61	2	6	0	0	11	5	22	1	2	40	19	36,1
12 02	Speisesenf	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	6	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	50,0
12	Gewürze und Würzmittel	74	2	6	0	0	14	5	25	1	2	42	19	33,8
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	43	0	8	0	1	4	2	15	5	2	7	3	34,9
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	27	1	2	0	2	4	1	10	2	0	8	4	37,0
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	70	1	10	0	3	8	3	25	7	2	15	7	35,7
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	8	0	2	0	3	5	1	7	0	1	5	5	87,5
14	Kaffee und Tee	19	0	2	0	3	5	1	7	0	1	11	5	36,8
15 01	Bier	9	0	0	0	0	3	2	5	0	0	2	2	55,6
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt													
15 03	Spirituosen	10	0	1	1	5	4	0	7	0	1	0	0	70,0
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	4	0	0	0	1	2	0	2	0	0	3	2	50,0
15	Alkoholische Getränke	23	0	1	1	6	9	2	14	0	1	5	4	60,9
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	22	0	3	0	2	0	6	8	0	3	7	5	36,4
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	100,0
16 03	Eiswürfel	16	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	37,5
16 04	Trinkwasser	105	1	7	0	0	0	2	10	9	1	0	0	9,5
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	144	1	10	0	3	0	14	25	9	4	7	5	17,4
17 01	Essig	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	4	2	50,0
17 02	Speisesalz	16	0	0	10	4	3	2	13	0	0	14	11	81,3
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	7	0	0	1	1	1	0	2	0	0	3	1	28,6
17	Zusatzstoffe und Aromen	27	0	0	11	5	6	2	17	0	0	21	14	63,0
18 01	Kindernahrungsmittel	18	0	1	0	1	3	0	4	0	0	7	2	22,2
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	40	0	6	1	9	9	3	20	2	2	23	8	50,0
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	58	0	7	1	10	12	3	24	2	2	30	10	41,4

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
19 01	Kosmetische Mittel	58	2	4	1	13	0	7	21	3	0	45	15	36,2
19	Kosmetische Mittel	58	2	4	1	13	0	7	21	3	0	45	15	36,2
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausge- nommen 20 03)	59	0	5	1	10	0	27	39	6	0	27	17	66,1
20 02	Spielwaren	19	1	1	5	5	0	0	7	0	0	18	6	36,8
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	139	2	11	0	0	0	106	107	22	0	58	36	77,0
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	4	2	0	0	0	0	0	2	0	0	4	2	50,0
20	Gebrauchsgegenstände	221	5	17	6	15	0	133	155	28	0	107	61	70,1
21	Warengruppe derzeit nicht belegt													
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	117	1	7	0	5	12	4	23	1	1	21	9	19,7
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	988	6	67	0	7	10	63	149	62	9	112	20	15,1
22	Verzehrfertige Lebensmittel	1.105	7	74	0	12	22	67	172	63	10	133	29	15,6
23 01	Rohe Eier	49	0	4	0	2	2	0	6	1	1	14	2	12,2
23 02	Eiprodukte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
23 03	Gekochte Eier	9	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	11,1
23	Eier und Eiprodukte	58	0	5	0	2	2	0	7	2	1	14	2	12,1
	Summe	4.413	43	586	41	168	257	422	1.364	305	110	1.274	472	30,9

Tabelle 15: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe

Betriebs- gruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammen- setzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
01 01	Fleischereien und Fleischverarbeiter	2.846	1.206	881	96	2	52	41	51	45	10,9
01 02	Wildbretverarbeiter, -händler	86	20	16	2	0	0	0	3	0	12,5
01 06	Fleisch-, Wurst- und Innereingroßhändler	78	18	9	2	0	0	0	5	3	22,2
01 07	Fleisch- und Wurstverkaufsstellen	1.371	460	356	60	0	28	2	67	47	16,9
01 08	Darmgroßhändler	17	3	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 01	Be- und Verarbeiter von Fischen (Z)	55	51	24	4	0	0	1	3	1	16,7
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	20	9	8	2	0	0	0	1	1	25,0
02 03	Fischeinzelhändler	195	46	32	2	0	1	0	1	1	6,3
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	63	68	34	6	0	6	0	3	0	17,6
02 05	Erzeugungs- und Bearbeitungsbetriebe von Frosch- schenkeln und Schnecken	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 01	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe (Z)	557	637	315	34	2	26	1	16	13	10,8
03 02	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe	1.107	442	347	27	0	15	2	9	14	7,8
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	21	4	2	1	0	0	0	0	1	STP zu klein
03 04	Milch- und Kolostrumerzeuger	21	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	14	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	98	27	18	0	0	0	0	0	0	0,0
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	9	13	5	1	0	0	0	5	0	20,0
04 05	Flüssigeierhersteller (Z)	21	7	7	0	0	0	0	0	0	0,0
04 06	Ei-Packstellen (Z)	448	153	138	3	0	2	0	0	1	2,2
05 01	Speiseölhersteller und -abfüller	183	100	70	11	0	1	2	14	1	15,7
05 02	Margarinehersteller	1	3	1	1	0	0	0	1	0	STP zu klein
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	17	1	1	1	0	0	0	2	0	STP zu klein
05 04	Mayonnaisenhersteller	3	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 05	Hersteller von Feinkosterzeugnissen	38	25	18	8	0	8	1	11	1	44,4
06 01	Mühlen	150	58	49	4	0	0	0	8	1	8,2
06 02	Getreide- und Mahlproduktgroßhändler	52	13	9	1	0	0	0	0	1	11,1
06 03	Stärkehersteller	6	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	46	72	25	6	1	12	0	3	10	24,0
07 02	Teigwarenfabriken und -hersteller	126	93	72	21	0	1	0	44	4	29,2
07 03	Bäckereien	2.046	906	664	76	3	137	0	21	14	11,4
07 04	Konditoreien	844	628	471	45	0	49	0	18	7	9,6

Anhang - Revisionen

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	Zusammensetzung	LMKV, Irrref. Angabe	andere	
08 01	Zuckerfabriken	3	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	2.181	262	210	42	0	0	4	61	2	20,0
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	3	3	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	487	399	307	55	6	94	0	4	11	17,9
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	772	77	60	12	3	14	0	0	6	20,0
10 01	Schokoladewarenfabriken und -hersteller	47	36	27	7	0	1	0	10	0	25,9
10 02	Zuckerwarenfabriken und -hersteller	22	15	8	2	0	0	1	2	1	25,0
10 03	Schokolade- und Zuckerwarenhandel	236	48	35	5	0	1	0	3	1	14,3
11 01	Gemüse-, Obst- und Pilzgroßhändler	403	166	141	23	2	0	10	9	7	16,3
11 02	Gemüse- Obst- und Pilzeinzelhändler	381	120	78	9	0	3	0	4	6	11,5
11 03	Obstverarbeiter	279	116	85	16	0	0	1	29	1	18,8
11 04	Gemüseverarbeiter	169	93	63	8	0	5	0	11	0	12,7
11 05	Pilzverarbeiter	7	3	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
11 06	Hersteller von Gemüse (Z)	5	11	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
12 01	Gewürzhersteller	41	21	13	0	0	0	0	0	0	0,0
12 02	Gewürzgroßhändler	31	5	3	1	0	0	0	0	1	STP zu klein
12 03	Senfhersteller	17	5	3	1	0	0	0	1	0	STP zu klein
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	181	51	40	10	0	0	1	13	0	25,0
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	65	19	17	2	0	0	0	3	1	11,8
14 02	Teeabpacker	64	19	14	4	0	0	0	10	0	28,6
15 01	Brauereien	191	55	42	14	0	2	0	21	1	33,3
15 02	Weinhändler	39	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 03	Spirituosenhersteller	763	162	138	30	0	2	7	52	1	21,7
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	76	13	10	1	0	1	1	3	0	10,0
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	23	11	8	5	0	1	1	8	0	62,5
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	34	6	5	2	0	1	0	1	2	40,0
17 01	Essighersteller	29	8	6	2	0	0	0	3	0	33,3
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	14	13	8	0	0	0	0	0	0	0,0
17 03	Salinen	3	2	2	1	0	0	0	1	0	STP zu klein
17 04	Zusatzstoffhersteller	31	18	9	1	0	1	0	0	0	11,1
17 05	Zusatzstoff- und Aromengroßhändler	3	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein

Anhang - Revisionen

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	Zusammensetzung	LMKV, Irrref. Angabe	andere	
18 01	Hersteller diät. Lebensmitteln, Kindernahrung, NEM	50	27	21	4	0	0	0	13	1	19,0
18 02	Großhändler diät. Lebensmitteln, Kindernahrung, NEM	155	11	11	6	0	0	2	18	1	54,5
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	546	108	91	22	0	0	9	51	7	24,2
18 04	Fitness-Studios	622	38	36	0	0	0	0	0	0	0,0
18 05	Hersteller von Kindernahrung	1	1	1	1	0	0	0	2	0	STP zu klein
18 06	Hersteller von NEM	19	10	9	4	0	0	1	4	1	44,4
19 01	Hersteller von kosmetischen Mitteln	303	110	89	14	0	0	2	23	6	15,7
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	278	37	27	9	0	0	1	7	6	33,3
19 03	Drogerien, Parfumerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.118	319	277	58	0	0	9	62	18	20,9
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	4.192	103	103	3	0	0	0	2	1	2,9
19 05	Apotheken	973	76	73	12	0	0	2	20	0	16,4
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	145	31	30	1	0	0	0	0	2	3,3
20 02	Hersteller von Spielzeug	32	2	2	1	0	0	0	0	2	STP zu klein
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	49	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	132	20	16	6	0	0	8	6	2	37,5
20 05	Großhändler von Spielzeug	59	8	7	3	0	0	3	0	1	42,9
20 06	Großhändler von sonstigen Gebrauchsgegenständen	77	10	10	1	0	0	1	0	0	10,0
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	365	62	56	13	0	0	3	21	4	23,2
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	722	111	86	21	0	3	10	10	4	24,4
20 09	Einzelhändler von sonstigen Gebrauchsgegenständen	1.169	121	108	35	0	3	11	32	12	32,4
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.903	2.440	2.059	62	0	82	0	1	13	3,0
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.960	1.386	1.275	6	0	12	0	2	0	0,5
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession nach der Gewerbeordnung	4.323	245	220	0	0	0	0	0	0	0,0
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	26.964	9.387	7.326	840	100	2.305	2	77	309	11,5

Anhang - Revisionen

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	Zusammensetzung	LMKV, Irrref. Angabe	andere	
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	36.317	10.898	9.030	686	50	1.142	2	55	106	7,6
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	454	334	205	16	1	31	0	44	8	7,8
22 07	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	652	360	323	2	0	4	0	0	1	0,6
22 08	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	1.455	497	463	1	0	1	0	0	0	0,2
23 01	Lager- und Kühllhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 - Logistikzentren, auch Lagerhaltung Spediteure)	385	111	80	8	0	15	2	11	1	10,0
23 04	Kühllhäuser und Tiefkühllhäuser für Fische (Z)	2	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 05	Kühllhäuser und Tiefkühllhäuser für Milch und Milchprodukte (Z)	3	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 06	Großmärkte, Verteilzentren	49	23	13	4	0	0	1	5	0	30,8
24 01	Lebensmittelgroßhändler	740	290	172	58	1	21	16	114	18	33,7
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	15.105	6.061	4.496	784	23	570	59	1.006	414	17,4
24 03	Getränkegroßhändler	428	62	54	6	0	0	0	10	1	11,1
25 01	Revisionen von nicht ortsfesten Verkaufsständen	3.506	1.208	863	66	3	55	5	12	19	7,6
26 01	Revisionen von sonstigen Betrieben	1.294	272	134	9	0	4	3	2	5	6,7
26 02	Revisionen von Zeltfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	1.975	558	435	11	0	4	0	1	7	2,5
27 02	Direktvermarkter von Fisch	122	23	18	0	0	0	0	0	0	0,0
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	256	53	44	13	0	15	0	1	0	29,5
27 05	Direktvermarkter von Eiern	911	104	91	2	0	0	0	2	0	2,2
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	3.032	679	488	39	0	18	0	29	5	8,0
28 01	Revisionen von WVAs mit > 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich bzw. mehr als 5000 versorgte Personen	196	20	16	1	0	0	0	0	1	6,3
28 02	Revisionen von WVAs mit > 100 und ≤ 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich	674	52	44	1	0	0	0	0	2	2,3
28 03	Revisionen von WVAs mit ≤ 100 m ³ verteilter Wassermenge täglich	3.478	405	393	5	0	0	0	0	7	1,3
Summe		138.331	43.507	34.222	3.501	197	4.749	228	2.178	1.192	10,2

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

(Z) zulassungspflichtige Betriebe

Tabelle 16: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten				
					Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Andere Mängel
0	Kühlhäuser Umpackzentren								
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	73	69	131	115	13	23	53	26
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	39	37	134	82	23	38	12	9
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	23	20	23	12	3	6	3	0
	ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	35	32	55	70	23	15	32	0
I /III	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe								
	Schlachtung bis 10 GVE/a	1.810	1.468	1.472	540	146	184	96	114
	Schlachtung 11-300 GVE/a	1.331	1.247	2.144	850	207	305	201	137
	Schlachtung 301-1.000 GVE/a	64	63	380	258	33	144	44	37
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	31	31	384	185	19	94	34	38
	Schlachtung über 5.000 GVE/a	46	46	2.116	805	42	487	133	143
II	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe								
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	11	8	12	7	2	1	2	2
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	5	5	16	19	2	13	1	3
	Mehr als 150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	7	7	336	58	13	29	9	7
I /II/III	Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe								
	Produktion von bis zu 25 t entbeintem Fleisch/a	657	548	678	136	27	71	16	22
	Produktion von mehr als 25-50 t entbeintem Fleisch/a	306	290	677	156	31	78	28	19
	Produktion von mehr als 50-250 t entbeintem Fleisch/a	83	80	809	235	42	136	26	31
	Produktion von mehr als 250 t entbeintem Fleisch/a	139	139	6.248	1.251	114	743	173	221
IV	Wildbearbeitungsbetriebe								
	Bearbeitung bis zu 250 t Wildfleisch/a	76	57	283	95	26	54	7	8
	Bearbeitung mehr als 250 t Wildfleisch/a	5	5	143	17	2	9	4	2
V	Herstellung von Faschiertem	65	64	2.057	446	47	287	48	64
VI	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken								
	Produktion bis zu 150 t Fleischerzeugnissen/a	540	378	615	170	46	77	31	16

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten				
					Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Andere Mängel
	Produktion mehr als 150-250 t Fleischerzeugnisse/a	31	30	386	195	25	96	33	41
	Produktion mehr als 250 t Fleischerzeugnisse/a	81	81	3.744	651	45	411	76	119
	Trockensuppen/Fleischextrakte	2	2	5	8	4	4	0	0
XII	Tierische Fette und Grieben								
	Sammler	3	2	6	5	1	2	2	0
	Verarbeiter	3	3	11	2	1	1	0	0
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	15	13	26	14	3	4	4	3
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	20	10	23	7	0	3	3	1
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	115	60	61	36	8	19	5	4
Summe		**	4.795	22.975	6.425	948	3.334	1.076	1.067

** Insgesamt gibt es 5.616 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 4.021 Standorten

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

Hygienekontrollen gemäß § 31 Abs.1 LMSVG	
Sektion 0	Betriebe mit allgemeinen Aktivitäten: Kühl- und Umpackzentren, Großhandelsmärkte
Sektion VI	Fleischerzeugnisse: Verarbeitungsbetriebe
Sektion XII	Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben
Sektion XIII	Bearbeitete Mägen, Därme und Blasen
Sektion XIV	Gelatine
Sektion XV	Kollagen
DV	Geflügel und Kaninchen: Direktvermarkter

Tabelle 17: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
(Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I)

Art der Erzeugerbetriebe	Anzahl der kontrollierten Betriebe	Anzahl an Kontrollbesuchen	Zahl der Erzeugerbetriebe, die Milch geliefert haben	Zahl der Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anhang III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Anzahl der Nachweise von Hemmstoffen	Anzahl der Betriebe mit Hygienemängeln
Erzeugerbetriebe, die Kuhmilch produzieren	2.274	2.360	25.672	244	153	384
Erzeugerbetriebe, die Schafmilch produzieren	31	31	218	0	0	0
Erzeugerbetriebe, die Ziegenmilch produzieren	24	24	331	0	0	0
Erzeugerbetriebe, die Rohmilch zu Schulmilch verarbeiten	28	31	8	6	6	9
Summe	2.357	2.446	26.229	250	159	393

Tabelle 18: Untersuchte Schlachtungen

	Zahl der untersuchten Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Zahl der bakteriologischen Untersuchungen	% genussuntauglich
		genusstauglich	genusstauglich nach Brauchbarmachung	genussuntauglich		
Fohlen	379	379	0	0	2	0,0
Pferde und andere Einhufer	564	560	0	4	1	0,7
Einhufer insgesamt	943	939	0	4	3	0,4
Kälber männlich	41.289	41.089	1	199	16	0,5
Kälber weiblich	25.914	25.805	0	109	4	0,4
Kälber insgesamt	67.203	66.894	1	308	20	0,5
Stiere	280.340	279.963	14	363	56	0,1
Ochsen	29.225	29.220	1	4	15	0,01
Kalbinnen	102.855	102.680	9	166	61	0,2
Kühe	196.282	194.612	107	1.563	206	0,8
Rinder insgesamt	608.702	606.475	131	2.096	338	0,3
Schweine insgesamt	5.376.923	5.367.619	4	9.300	13	0,2
darunter Zuchtsauen	89.393	88.569	0	824	1	0,9
Lämmer	123.228	123.213	0	15	0	0,01
Schafe	21.292	21.232	0	60	2	0,3
Schafe insgesamt	144.520	144.445	0	75	2	0,1
Ziegen	4.479	4.466	0	13	13	0,3
Wildschweine aus Farmwildhaltung	874	873	0	1	0	0,1
Wildwiederkäuer aus Farmwildhaltung	3.983	3.979	0	4	2	0,1
Hühner	71.711.082	70.912.498	0	798.584	0	1,1
Puten	1.574.139	1.561.992	30	12.117	0	0,8
Sonstiges Geflügel	29.913	29.885	0	28	0	0,1
Hauskaninchen	42	42	0	0	0	0,0

Quelle: Statistik Austria; % genussuntauglich 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 2014 im Rahmen der Überwachung nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz österreichweit erhoben wurden.