



LEBENSMITTELSICHERHEITSBERICHT 2019

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN AUS ÖSTERREICH

BERICHT NACH § 32 ABS. 1 LMSVG

Für den Inhalt verantwortlich:

Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMSGPK)

Koordination:

DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Redaktion:

Dr. Ulrich Herzog (BMSGPK)

Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMSGPK)

DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Dr. Martin Luttenfeldner (BMSGPK)

Mag. Rudolf Scherzer (BMSGPK)

Dr. Hans Peter Stüger (AGES)

Dr.ⁱⁿ Christa Wentzel (AGES)

weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Nadja Berndl (BMSGPK)

Mag.^a Sonja Dichtl (BMSGPK)

Mag. Manfred Ditto (BMSGPK)

Mag.^a Antonia Griesbacher (AGES)

Dr.ⁱⁿ Karin Gromann (BMSGPK)

DIⁱⁿ Lisa Hochfellner (AGES)

Thomas Kloud, Bakk. techn. (AGES)

Dr. Josef Kristof (BMSGPK)

Mag. Florian Macher, BSc (BMSGPK)

Mag.^a Laura-Maria Müller (AGES)

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

INHALT

Abkürzungsverzeichnis	4
Tabellenverzeichnis	5
Abbildungsverzeichnis	5
Vorwort	6
1 Zusammenfassung	7
2 Einleitung	9
3 System der Lebensmittelkontrolle.....	10
3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne.....	14
3.2 Durchführung der Kontrolle	14
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.....	28
4.3 Schwerpunktthemen.....	30
4.4 Proben aus biologischer Produktion	40
4.5 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln	41
4.6 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen	41
4.7 Importkontrollen	42
4.8 Verdachtsproben.....	44
4.9 Revisionen.....	45
4.10 Gesundheitsschädliche Proben.....	46
4.11 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit.....	47
5 Anhang	49

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AAC	Administrative Assistance and Cooperation System
AAC FF	Administrative Assistance and Cooperation System Food Fraud
AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Δ 9-THC	delta-9-Tetrahydrocannabinol
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
E. coli	<i>Escherichia coli</i>
EK	Europäische Kommission
ESBL	Beta-Laktamasen mit breitem Wirkungsspektrum (Extended-Spectrum-Beta-Laktamasen)
EU	Europäische Union
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
GE	Glycidyl-Fettsäureester
GVE	Großvieheinheiten
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
ICSMS	Information and Communication System on Market Surveillance
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MCPD	Monochlorpropandiol
MIK	Mehrjähriger Integrierter Kontrollplan
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NKP	Nationaler Kontrollplan
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
PA	Pyrrrolizidinalkaloide
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)
SPA	Schwerpunktaktion
VTEC/STEC	Verotoxin-/Shigatoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
STP	Stichprobe
TK	tiefgekühlt
UK	Unterkommission
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WG	Warengruppe
WHO	Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen
WVA	Wasserversorgungsanlage

TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden.....	7
Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben	7
Tabelle 3: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit	8
Tabelle 4: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen (in % der Vorgaben des NKP)	15
Tabelle 5: Personal für Untersuchung und Begutachtung von Proben gemäß LMSVG (in VZÄ).....	18
Tabelle 6: Kapitel im ÖLMB	20
Tabelle 7: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP	21
Tabelle 8: Schwerpunktaktionen	30
Tabelle 9: Untersuchungsergebnisse von Proben aus biologischer Produktion	40
Tabelle 10: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel.....	42
Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln	44
Tabelle 12: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln	44
Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen.....	45
Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben.....	46
Tabelle 15: Proben gesamt	50
Tabelle 16: Planproben.....	55
Tabelle 17: Verdachtsproben.....	73
Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe	78
Tabelle 19: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan	84
Tabelle 20: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben	87
Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen	88

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich	11
Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich	12
Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich	13

VORWORT

Sehr geehrte Damen und Herren!



© BKA/Andy Wenzel

Der Jahresbericht für das Jahr 2019 zur Lebensmittelsicherheit in Österreich gibt einen Überblick über die erhobenen Daten und dient als transparentes Nachschlagewerk für alle Stakeholder aus dem Lebensmittelbereich. Darüber hinaus soll der Bericht zur Vertrauensbildung beitragen und die Leistungen aller aufzeigen, die an der Lebensmittelsicherheit beteiligt sind: Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren, amtliche Tierärztinnen und Tierärzte, Gutachterinnen und Gutachter, Laborkräfte der AGES und der Lebensmitteluntersuchungsanstalten sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Ministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz.

Ernährung bedeutet weit mehr als die Zufuhr von Nährstoffen und das Stillen des Hungers. Es ist ein Recht aller in Österreich lebenden Menschen über

Zusammensetzung, Nährwerte, Herstellungsverfahren und besondere Eigenschaften von Lebensmittel ausreichend informiert zu werden. Einerseits geht es dabei um die Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen, andererseits um den Schutz vor Irreführung.

Der Schwerpunkt „Gezieltes Überwachungsprogramm in Hochrisikobetrieben“ wurde auch im Jahr 2019 weitergeführt. Insgesamt wurden im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle 56.342 Betriebskontrollen durchgeführt und 25.752 Proben untersucht und begutachtet. In einem eigenen Kapitel werden die als gesundheitsschädlich beurteilten Proben genauer analysiert.

Unter anderem sind Schwerpunktthemen wie gentechnisch veränderte Organismen, Lebensmittelkontaktmaterialien, Mykotoxine und tierische Lebensmittel aus der Direktvermarktung dargestellt.

Die Zahl der Lebensmittelbetriebe mit Verstößen ist im Vergleich zu den Vorjahren deutlich gesunken. Auch bei den Proben war die Beanstandungsquote deutlich niedriger als in den letzten Jahren. Der Anteil an gesundheitsschädlichen Proben hat sich nicht verändert. Die Ergebnisse zeigen, wie wichtig die Durchführung des Nationalen Kontrollplans mit flächendeckenden, risikobasierten Kontrollen für den Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten ist.

Der Bericht stellt eine gemeinsame Leistung der Länder, der AGES und des Bundes dar – ich bedanke mich bei allen Beteiligten sehr herzlich für die gute Zusammenarbeit.

Ihr

Rudolf Anschober

Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

1 ZUSAMMENFASSUNG

Im Lebensmittelsicherheitsbericht 2019 sind die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen im Jahr 2019 gemäß Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) dargestellt. Diese Ergebnisse sind das Resultat gemeinsamer Anstrengungen der Bundesländer, der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) und des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK). Die Kontrollen erfolgen geplant unter Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips und des risikobasierten Ansatzes und mit dem Ziel, Lebens-

mittelsicherheit und den Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Irreführung zu gewährleisten.

2019 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 46.516 Betriebskontrollen in 34.722 Betrieben durchgeführt. 2.444 Betriebe (7,0 % der kontrollierten Betriebe) wiesen Verstöße auf. Damit lag der Anteil an Betrieben mit Verstößen deutlich niedriger als in den Vorjahren. Von den Landesveterinärbehörden wurden 7.903 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 1.923 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Tabelle 1: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %
2017	36.839	3.058	8,3
2018	33.187	2.824	8,5
2019	34.722	2.444	7,0

Von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg wurden 25.752 Proben untersucht und begutachtet. Der Anteil an

beanstandeten Proben war mit 15,7 % deutlich niedriger als in den letzten Jahren.

Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben

Jahr	gesamt	gesundheits-schädlich	ungeeignet	Beanstandungsquote in %		
				Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführung	andere
2017	17,5	0,4	3,2	1,3	10,0	4,4
2018	16,9	0,5	2,8	1,5	10,1	3,7
2019	15,7	0,5	3,0	1,9	8,7	3,5

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 21.700 Proben (84,3 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 128 Proben (0,5 %) beurteilt, 768 Proben (3,0 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Informationen bei 2.252 Proben (8,7 %). Bei 484 Proben (1,9 %) entsprach die Zusammensetzung nicht und 889 Proben (3,5 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. HygieneVO, Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, TrinkwasserVO) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 15,7 %.

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 1,7 % lag, während nur 0,3 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. 45 der 128 gesundheitsschädlichen Proben (35,2 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen, vor allem durch Salmonellen und *Listeria monocytogenes*, und Hygienemängeln beanstandet. 39 Beanstandungen (30,5 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf Phthalate, PAK und Δ^9 -THC sowie vereinzelt auf Blei und

Blausäure zurückzuführen. Die 18 gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (14,1 %) waren alle Spielzeuge. 13 Proben (10,2 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung

als gesundheitsschädlich beurteilt. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in zwölf Proben (9,4 %). Eine Probe (0,8 %) war wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 3: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2017	28.026	117	0,4 %
	2018	25.743	120	0,5 %
	2019	25.752	128	0,5 %
Planproben	2017	23.557	48	0,2 %
	2018	21.941	63	0,3 %
	2019	21.850	62	0,3 %
Verdachtsproben	2017	4.469	69	1,5 %
	2018	3.802	57	1,5 %
	2019	3.902	66	1,7 %

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

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

2 EINLEITUNG

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

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

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

besonderen Fällen die Verpflichtung, die Öffentlichkeit zu informieren.

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

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

3 SYSTEM DER LEBENSMITTELKONTROLLE

In Österreich ist die Kontrolle der Waren, die dem LMSVG unterliegen (Lebensmittel, Trinkwasser, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielzeuge, kosmetische Mittel) in mittelbarer Bundesverwaltung organisiert. Die Gesetzgebung liegt beim Bund, der Vollzug obliegt in mittelbarer Bundesverwaltung den Ländern. Analysiert und begutachtet werden die Proben von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg (Abbildungen 1, 2 und 3). Die AGES unterstützt das BMSGPK und die Länder zudem mit statistischem und fachlichem Knowhow bei der Erstellung des nationalen Kontrollplanes (NKP), bei Berichtslegungspflichten und gewährleistet den Informationsaustausch zwischen den Bundesländern bzw. in Richtung Europäische Kommission (RASFF, RAPEX, AAC, AAC FF). Weitere Informationen dazu sind dem Mehrjährigen Integrierten Kontrollplan zu entnehmen ([MIK](#)).

Die amtliche Überwachung ist ein komplexes System, die Koordination der Aufgaben und der beteiligten Stellen obliegt dem BMSGPK. Um einheitliche Kontrollen und eine risikobasierte Vorgangsweise sicher zu stellen, folgt die amtliche Kontrolle in ihrer Tätigkeit den Grundsätzen der Qualitätssicherung.

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

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

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

([RAPEX notifications](#))

([RASFF Portal](#))

([Website von ICSMS](#))

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

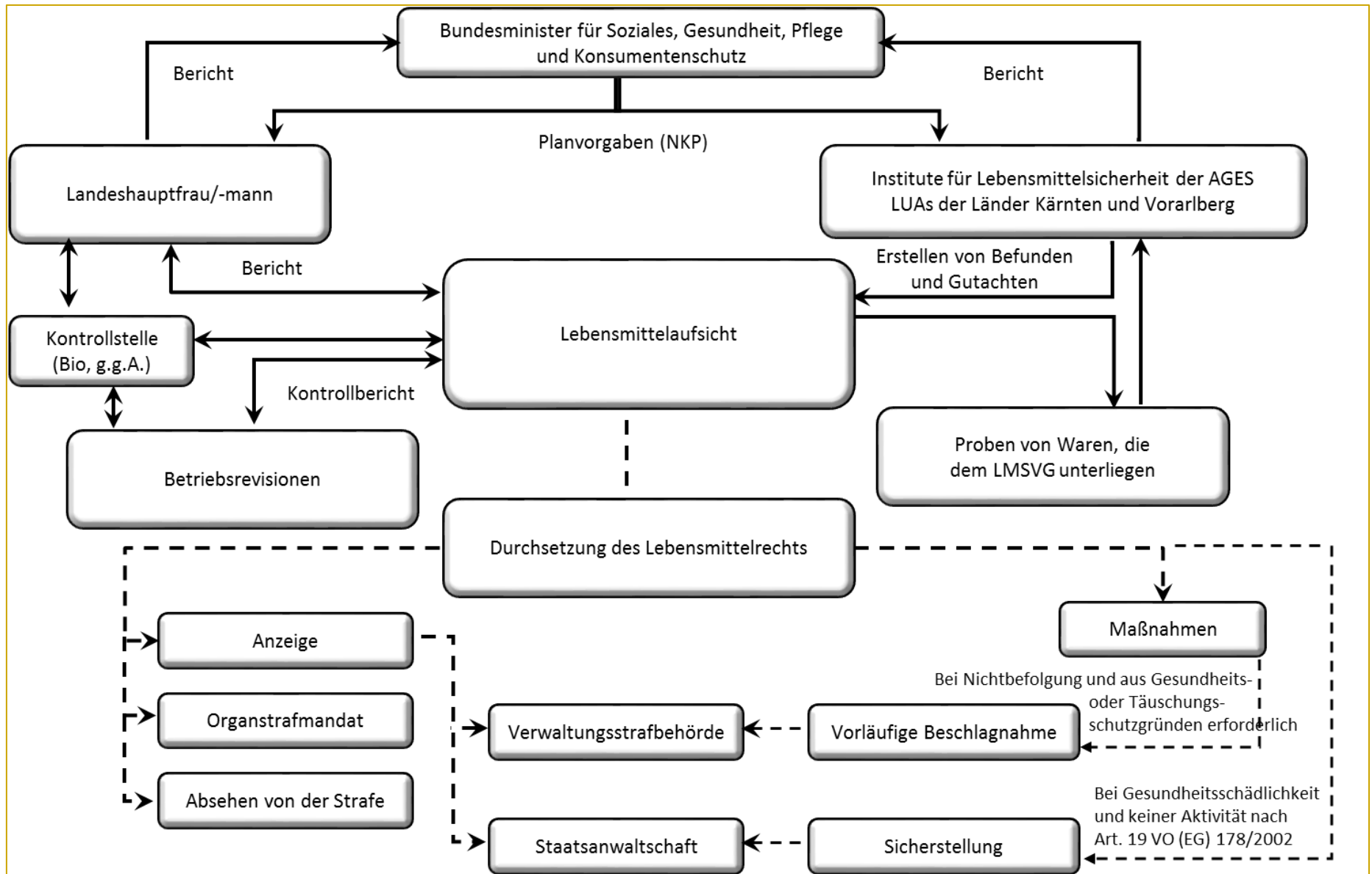


Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich

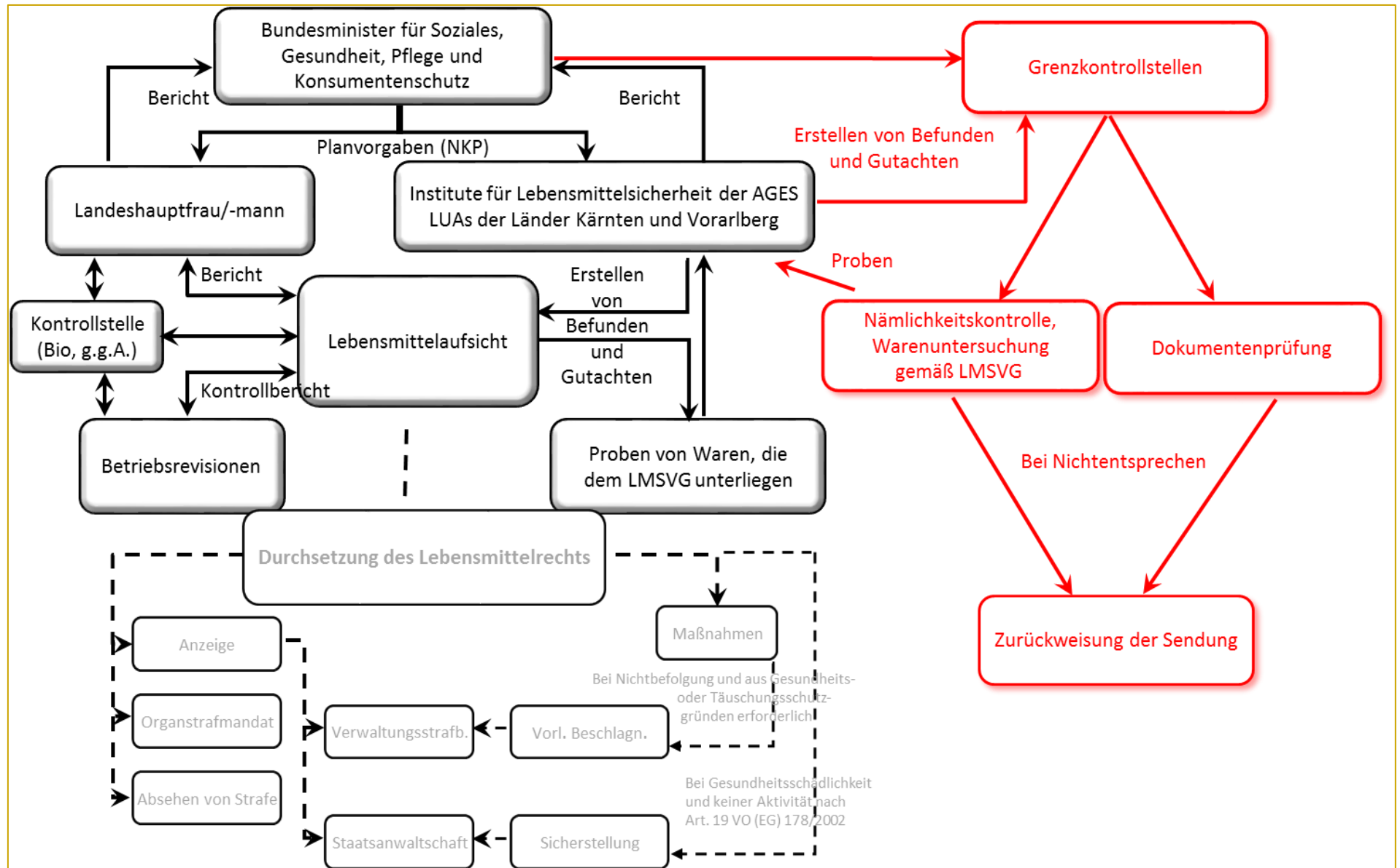
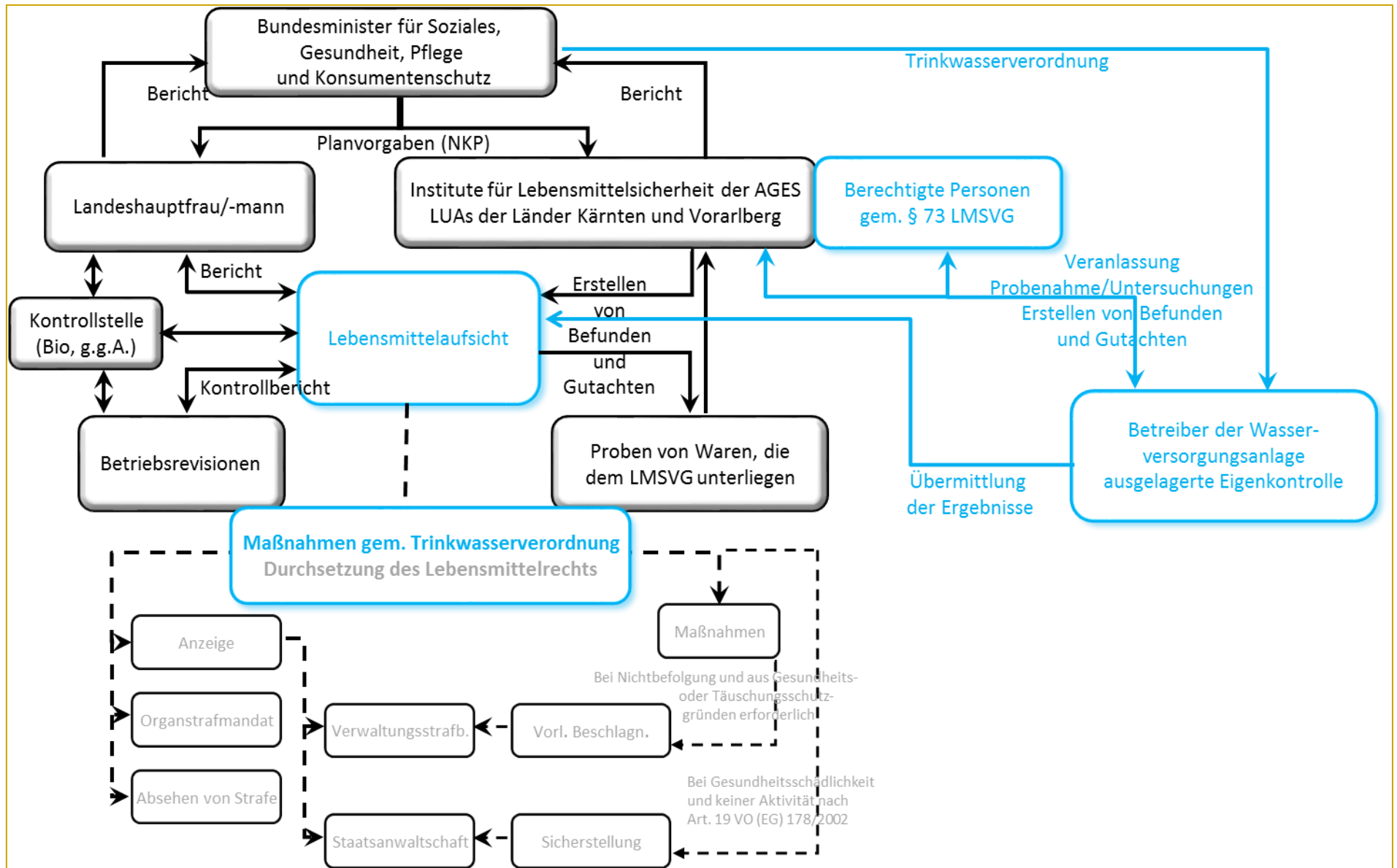


Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich



3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne

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

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

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

Im Rahmen von SPA werden bestimmte Aspekte gezielt kontrolliert. In Anlassfällen erfolgen auch kurzfristig angesetzte SPA. Darüber hinaus gibt es noch SPA im Zuge von Überwachungsprogrammen, die von der EK vorgegeben werden (z. B. das EU-weite Pestizidkontrollprogramm).

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

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

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

3.2 Durchführung der Kontrolle

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

3.2.1 Revisionen

Die Landesbehörden („Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren“ sowie „tierärztliche Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren“) kontrollieren die Betriebe gemäß den Vorgaben im Revisionsteil des NKP. U. a. wird bei Revisionen überprüft, ob durch entsprechende Eigenkontrollen der Produkte, der Produktionsvorgänge und der Betriebshygiene ausreichend sichergestellt wird, dass alle Anforderungen der Rechtsvorschriften der Europäischen Union und Österreichs erfüllt werden. Ergebnisse der PEP-Probenziehungen unterstützen die Landesbehörden bei der Überprüfung der betrieblichen Eigenkontrollen. Die Revisionen erfolgen risikobasiert, d. h. jeder Betriebsgruppe ist eine Risi-

kokategorie zugeordnet, die den jährlichen Auswahl-satz für Revisionen festlegt (z. B. mindestens einmal pro Jahr bei Betrieben der höchsten Risikokategorie 9). Die tatsächlichen Kontrollfrequenzen und Kontrolltiefen je Kontrollbesuch werden auf Basis der Risikokategorie und des konkreten Betriebsrisikos von den Landeshauptleuten festgesetzt.

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

3.2.2 Probenziehungen

Probenziehungen erfolgen entsprechend den Vorgaben des Probenteils des NKP (z. B. nach Betriebsart wie Einzelhandel, Großhandel, Importeure, Gastronomie oder nach Warengruppe wie Fleisch, Milch, Fische, Obst, Gemüse, kosmetische Mittel, Spielzeug)

durch die Aufsichtsbehörden der Länder. Die Proben werden der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten oder Vorarlberg zur Analyse und Begutachtung übermittelt. Ergibt die Beurteilung („amtliches Gutachten“) Beanstandungen, muss die zuständige Landesbehörde Maßnahmen setzen und/oder Anzeige erstatten.

Tabelle 4 stellt den Erfüllungsgrad der Probenziehung der Planproben sowie der Betriebskontrollen bezogen auf den NKP dar. Die Planerfüllung bei den Betriebskontrollen wird als kumulierter Erfüllungsgrad für mehrere Jahre (zwei, drei und fünf Jahre) berechnet, wobei die verwendeten Zeiträume von der Risikokategorie der Betriebe abhängen.

Tabelle 4: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen (in % der Vorgaben des NKP)

Bundesland	Proben	Betriebe	Fleischbetriebe
Burgenland	106,3	78,3	76,8
Kärnten	103,5	70,2	70,0
Niederösterreich	101,0	65,4	88,8
Oberösterreich	97,7	86,0	120,1
Salzburg	106,5	39,0	53,6
Steiermark	105,2	80,6	101,0
Tirol	103,5	63,4	108,9
Vorarlberg	105,6	59,7	68,1
Wien	101,9	78,7	74,6
Österreich	102,3	71,0	96,2

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

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

3.2.4 Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von genusstauglichem Fleisch. Die Organisation der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung amtlicher Tierärztinnen und Tierärzte zu bedienen, welche auch für

Hygienekontrollen in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch „amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung den amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten unterstehen. Diese Möglichkeit wird in einigen großen Schlachthöfen genutzt.

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

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

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

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

3.2.5 Importkontrollen

Ziel der Einfuhrkontrollen ist es, sicherzustellen, dass Lebensmittel aus Drittstaaten den Bedingungen, die für Sendungen innerhalb der EU gelten, entsprechen. Für die Kontrolle sind EU-weit harmonisierte Vorschriften anzuwenden. Die Importkontrollen werden von den Grenztierärztinnen und Grenztierärzten des BMSGPK durchgeführt (Abbildung 2).

3.2.5.1 Kontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die Grenzkontrollstellen befinden sich immer an den Außengrenzen der EU. In Österreich sind dies die Flughäfen Wien-Schwechat und Linz. Die Überprüfung umfasst Dokumentenkontrolle, 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 (WVA) einen wesentlichen Beitrag zur Bereitstellung von einwandfreiem Trinkwasser dar.

Gemäß § 5 der TrinkwasserVO BGBl. II Nr. 304/2001 muss der Betreiber einer WVA mindestens einmal jährlich (bei großen Anlagen häufiger) Untersuchungen des Wassers von der AGES, von den Untersuchungsanstalten der Länder oder von einer gemäß § 73 LMSVG hierzu berechtigten Person durchführen lassen. Die berechtigten Personen sind Spezialistinnen und Spezialisten, die ihre spezifische Ausbildung und Praxiserfahrung beim BMSGPK nachweisen müssen. Die Ergebnisse dieser ausgelagerten Eigenkontrolle müssen den Landeshauptleuten (LMA) zur Kenntnis gebracht werden. Bei Mängeln sind vom Betreiber umgehend Maßnahmen zu setzen und der LMA darüber zu berichten.

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

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

3.3 Untersuchung und Begutachtung

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

Die Untersuchungen umfassen eine Fülle von zum Teil aufwändig zu bestimmenden Prüfасpekten. Ri-

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

In jedem Fall werden Geruch, Geschmack, Aussehen („organoleptischer Befund“) und die Kennzeichnung geprüft (Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen, Täuschungskontrolle). Bei besonderen Lebensmittelgruppen können weitere Untersuchungen obligatorisch sein. So werden z. B. Fleisch und Fleischprodukte, Milch und Milchprodukte oder Fische auf

das Vorkommen von krankheitserregenden Keimen (z. B. Salmonellen, Listerien) untersucht. Es erfolgen u. a. auch Untersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber), Pestizidrückstände oder Zusatzstoffe. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse, neue Rechtsgrundlagen, neu auftretende Gefahren, eine bestimmte Aufmachung oder eine spezielle Zusammensetzung führen häufig zu einer anlassbezogenen Untersuchung.

3.3.1 Beanstandungsgründe nach dem LMSVG

Folgende Beanstandungsgründe sind im LMSVG genannt:

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

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

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

Wertgemindert sind Lebensmittel, wenn sie nach der Herstellung (ohne weitere Behandlung) eine erhebliche Minderung an wertbestimmenden Bestandteilen oder ihrer spezifischen, wertbestimmenden

Wirkung oder Eigenschaft erfahren haben, soweit sie nicht für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind (z. B. Aromaverluste).

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

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

Nachteilige Beeinflussung durch Gebrauchsgegenstände liegt vor, wenn diese bei bestimmungsgemäßen Gebrauch geeignet sind, Lebensmittel oder kosmetische Mittel nachteilig zu beeinflussen.

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

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

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

3.4 Ressourcen

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

Österreichweit stehen 214,9 Lebensmittelaufsichtsorgane und 18,5 spezielle Lebensmittelaufsichtsorgane für die Vollziehung der Trinkwasserverordnung (in Vollzeitäquivalenten (VZÄ) ausgewiesen) und 833 Tierärztinnen und Tierärzte für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung (in Personen ausgewiesen) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Diese Tierärztinnen

und Tierärzte sind nicht ausschließlich in diesem Aufgabengebiet tätig (Quelle: MIK 2017–2019).

Für die Untersuchung und Begutachtung von amtlichen und privaten Proben stehen in der AGES und den Untersuchungsstellen der Länder (Quelle: MIK 2017–2019) 195,6 Personen (als VZÄ ausgewiesen) zur Verfügung. Die Auflistung nach Untersuchungsstellen ist in Tabelle 5 dargestellt. Die Daten der AGES beinhalten nicht die Unterstützungsleistungen anderer Geschäftsfelder.

Tabelle 5: Personal für Untersuchung und Begutachtung von Proben gemäß LMSVG (in VZÄ)

Untersuchungsstelle	VZÄ
AGES Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit	168,7
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg	13,0
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten	13,9

3.5 Maßnahmen

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

Werden Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt, ist der verantwortliche Betrieb durch die zuständige Aufsichtsbehörde sofort zu informieren. Dieser muss umgehend das weitere Inverkehrsetzen unterlassen und von sich aus die Ware vom Markt nehmen (Rücknahme oder Rückruf), seine Abnehmerinnen und Abnehmern informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die Endkonsumentinnen und Endkonsumenten bereits erreicht haben. Kommt die Unternehmerin oder der Unternehmer ihrer bzw. seiner

Verpflichtung nicht nach, hat die zuständige Behörde die Ware zu beschlagnahmen. Die AGES informiert im Auftrag des BMSGPK die Bevölkerung über ein bestehendes Risiko. Auch Rückrufe von Unternehmerinnen und Unternehmern werden von der AGES im Auftrag des BMSGPK wiederholt. Gemäß der „Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Information der Öffentlichkeit durch Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel“ müssen auch Einzelhandelsunternehmen die Konsumentinnen und Konsumenten mittels Aushang im Geschäft und auf ihrer Homepage über Waren informieren, die sie vertrieben haben und die als gesundheitsschädlich beurteilt wurden, ebenso wie über Lebensmittel, die in Zusammenhang mit einem lebensmittelbedingtem Krankheitsausbruch stehen.

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

3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission

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

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

Zur Beratung des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz in Angelegenheiten sämtlicher lebensmittelrechtlicher Vorschriften sowie zur Vorbereitung des ÖLMB ist eine Kommission (Codexkommission) eingerichtet. Gemäß § 77 LMSVG setzt sich die Kommission neben den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des BMSGPK und der AGES oder der Untersuchungsstellen der Länder und nach § 73 LMSVG Berechtigten aus Vertreterinnen und Vertretern bestimmter Bundesministerien, den Ländern sowie den Sozialpartnern zusammen. Die Codexkommission arbeitet nach einer vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen gemäß § 77 Abs. 8 erlassenen Geschäftsordnung.

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

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

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

2019 wurden in der „UK Speisefette und Speiseöle“ und in der „UK Suppen“ je ein Kapitel, in der „UK

Hygiene“ eine Leitlinie und ein Merkblatt und in der „AG Wildpflanzen und Blüten“ eine Empfehlung als Neufassung veröffentlicht:

- Kapitel B 30 „Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse“
- Kapitel B 11 „Suppenartikel und verwandte Erzeugnisse“
- Leitlinie Transport von Lebensmitteln
- Empfehlung Österreichische Liste essbarer Wildpflanzen und Blüten
- Merkblatt für die Abgabe von Lebensmittel über öffentliche zugängliche Kühlgeräte

Das Kapitel A 1 Judikatur in Lebensmittelstrafverfahren wurde durch neue Entscheidungen ergänzt.

Im Kapitel B 17 Abgefüllte Wässer wurden im Absatz 4.2.1.6 Hygienestatus des Wasserspenders in Verwendung und im Anhang 9 Gute Hygienepraxis für freistehende Wasserspender Änderungen vollzogen.

Im Kapitel B 13 Bier im Absatz 1.8 Azidität wurden Änderungen durchgeführt.

Im Kapitel B 32 Milch und Milchprodukte wurden in den Absätzen 5.1.3.2, 5.2.6, 6.1.11, 6.2.11 und 6.3.6 Änderungen durchgeführt.

Im Kapitel B 1 Trinkwasser wurden Änderungen im Anhang 9, Tabelle 2: Zusammenstellung der Parameter (Metaboliten), die bei der Erstellung des Überwachungsprogrammes im Rahmen der Eigenkontrolle zu berücksichtigen sind und im Dokument Aktionswerte vollzogen.

Weiters wurden die Aktionswerte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln überarbeitet.

Im Kapitel B 31 Tee und teeähnliche Erzeugnisse wurde der Anhang I Offene Liste der für die Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse üblicherweise verwendeten Pflanzen bzw. Pflanzenteile und der Anhang II Offene Liste der für die Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse nicht verwendeten Pflanzen bzw. Pflanzenteile überarbeitet.

Im Kapitel B 36 Gebrauchsgegenstände wurde der Absatz 7.1 Rechtsvorschriften (N-nitrosierbare Stoffe bei Luftballons) gestrichen.

Im Kapitel B 23 Spirituosen wurden Absatz 7 Geographische Angaben von überregionaler Bedeutung und Absatz 8 Geschützte Angaben von regionaler Bedeutung aktualisiert.

In der Richtlinie Weinmischgetränke wurden Änderungen durchgeführt.

[Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit](#) und auf der Website [Österreichisches Lebensmittelbuch](#) abrufbar.

Das ÖLMB ist auf der Homepage des BMSGPK unter

Tabelle 6: Kapitel im ÖLMB

Nummer	Titel des Kapitels
A 1	Judikatur bei Waren nach dem LMSVG
A 3	Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
A 4	Aromen, Enzyme, Zusatzstoffe
A 5	Kennzeichnung, Aufmachung
B 1	Trinkwasser
B 2	Speiseeis
B 3	Honig und andere Imkereierzeugnisse
B 4	Obst
B 5	Konfitüre und andere Obsterzeugnisse
B 6	Sirupe
B 7	Fruchtsäfte, Gemüsesäfte
B 8	Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremes, Zubereitungen auf Essigbasis; andere essigähnliche Würzmittel
B 11	Suppenartikel und verwandte Erzeugnisse
B 12	Kaffee, Kaffeemittel
B 13	Bier
B 14	Fleisch und Fleischerzeugnisse
B 15	Kakao- und Schokoladerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen
B 16	Zuckerwaren
B 17	Abgefüllte Wässer
B 18	Backerzeugnisse
B 19	Teigwaren
B 20	Mahl- und Schälprodukte
B 21	Speisesalz
B 22	Zucker und Zuckerarten
B 23	Spirituosen
B 24	Gemüse und Gemüsedauerwaren
B 25	Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse
B 26	Erfrischungsgetränke
B 27	Pilze und Pilzerzeugnisse
B 28	Kräuter und Gewürze
B 29	Senf
B 30	Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse
B 31	Tee und teeähnliche Erzeugnisse
B 32	Milch und Milchprodukte
B 33	Kosmetische Mittel
B 34	Konditorwaren
B 35	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
B 36	Gebrauchsgegenstände

Tabelle 7: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP

Hygieneleitlinien
Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen
Leitlinie Personalschulung
Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen
Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Schutzhütten in Extremlage (einfache Bergsteiger-Unterkünfte im Gebirge) sowie in saisonal bewirtschafteten Almen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Geflügel
Leitlinie bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe
Leitlinie Schlachtung Farmwild
Leitlinie Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur
Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe
Leitlinie Milchverarbeitung auf Almen
Leitlinie mikrobiologische Kriterien Milch
Leitlinie Eierpack- und Eiersammelstellen
Leitlinie Imkereien
Leitlinie gewerbliche Mühlenbetriebe
Leitlinie gewerbliche Bäckereien
Leitlinie gewerbliche Konditoreien
Leitlinie Teigwaren
Leitlinie Speiseeiserzeugung
Leitlinie gewerbliche Getränkeherstellungsbetriebe
Leitlinie Ölabfüllung in gewerblichen Betrieben
Leitlinie bäuerliche Obstverarbeitung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Betrieben, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten befassen
Leitlinie Schankanlagen
Leitlinie Hygiene für Caterer
Hygienisches Feilhalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung
Hygienisches Feilhalten von Süßwaren zur Selbstbedienung
Empfehlung zur Verwendung von Stoffhandtüchern als hygienisches Mittel zum Trocknen der Hände
Empfehlung für Sanitäreinrichtungen in Betriebsstätten gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Empfehlung für die Eigenkontrolle bei der Produktion von Fleischerzeugnissen
Empfehlung für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner Kebab und ähnl. Fleischzubereitungen
Empfehlung für Challenge-tests und/oder Lagerversuche bezüglich <i>Listeria monocytogenes</i>
Merkblatt: Salmonellen Tipps zur Vermeidung
Merkblatt: Richtig und sicher kochen mit rohen Lebensmitteln
Merkblatt für den Konsum von Rohmilch und für den Umgang mit Tieren
Merkblatt zur Vermeidung von lebensmittelbedingtem Botulismus
Merkblatt für die Lagerung, Zubereitung und Konsum von rohem Obst und Gemüse im Haushalt
Merkblatt für die Abgabe von Lebensmittel über öffentliche zugängliche Kühlgeräte

4 KONTROLLERGEBNISSE

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2019 bewerteten Proben, die Ergebnisse der Kontrollen der Betriebe (Betriebsrevisionen) einschließlich Milcherzeuger- und Fleischbetriebe und der Schlachtungen tabellarisch dargestellt.

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Planproben für die einzelnen Warengruppen, Aspekte des Täuschungsschutzes sowie die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen und ausgewählte Schwerpunktthe-

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

Die Auswertung der Daten erfolgt in einer differenzierten Form.

4.1 Ergebnisse Planproben

Die in Tabelle 16 dargestellten 21.850 untersuchten und begutachteten Planproben gliedern sich in 5.277 PEP, 9.806 Handelsproben und 6.767 Aktionsproben. Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten der PEP und Handelsproben nachfolgend wiedergegeben. Nähere Informationen zu Beanstandungen wegen Irreführung sind unter 4.2 zu finden. Die Ergebnisse der Aktionsproben werden unter 4.3 ausführlich dargestellt.

4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen

Von 2.786 begutachteten Proben wurden 308 (11,1 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 0,0 % bei der Untergruppe Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus (null von 40 Proben) bis zu 85,7 % bei der Untergruppe Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...) (sechs von sieben Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

49 Proben (1,8 %), davon 35 PEP (3,8 % von 932 Proben) und 14 Handelsproben (1,9 % von 744 Proben), wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung beanstandet. Würste wurden vorwiegend als verfälscht beurteilt, weil ihre chemische Zusammensetzung nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprach. Überwiegend bei Fleischzubereitungen wurden Zusatzstoffe entgegen den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 verwendet. Vorwiegend mikrobielle Kontaminationen aufgrund von Hygienemängeln führten in 42 Fällen (1,5 %) zu Beanstandungen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei den Proben der Untergruppe Wildbret frisch oder tiefgekühlt sowie Wildbreterzeugnisse

war vorwiegend ein erhöhter Bleigehalt der Grund für diese Beanstandungen.

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

Elf Proben (0,4 %) waren gesundheitsschädlich (2x Pökelwaren, 2x sonstige Fleischerzeugnisse und 1x Würste wegen *Listeria monocytogenes*, 4x Würste wegen PAK, 2x Wildbreterzeugnis wegen Blei).

4.1.2 Fisch

Von 742 begutachteten Proben wurden 84 (11,3 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 6,3 % bei der Untergruppe Voll- und Halbkonserven und Marinaden aus dieser Warengruppe (acht von 127 Proben) bis zu 16,7 % bei der Untergruppe Schalen-, Krusten-, Weichtiere und Erzeugnisse (22 von 132 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Zu hohe Lagertemperaturen, mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler aufgrund von Hygienemängeln führten zu fünf Beanstandungen (0,7 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 15 Proben (2,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (9x mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Mängel, 2x anorganisches Arsen, 2x Nematoden, 1x *Listeria monocytogenes*, 1x überschrittenes Verbrauchsdatum). Bei neun Proben (1,2 %) wurde

die Zusammensetzung beanstandet (7x Pestizide, 2x Cadmium).

Eine Probe Buttermakrele (0,1 %) war gesundheitsschädlich, weil sie ohne Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über eine gefahrlose Zubereitung in Verkehr gebracht wurde.

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 2.060 begutachteten Proben wurden 155 (7,5 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 4,4 % bei der Untergruppe Milch (37 von 838 Proben) bis zu 9,9 % bei der Untergruppe Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter) (40 von 405 Proben). 67 Proben (3,3 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführenden Informationen beanstandet.

Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei 60 Proben (2,9 %), darunter 25 Proben Rohmilch, zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 20 Proben (1,0 %), davon 14x Käse, waren wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Bei 15 Proben (0,7 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, davon wurden sieben Proben Butter wegen zu hohem Wassergehalt und drei Käse, die als Schafskäse angeboten wurden, als verfälscht beurteilt. Vier Milcherzeugnisse wegen Reinigungsmittelrückständen und eine Rohmilchprobe wegen Tierarzneimittelrückständen fielen ebenfalls in die Beanstandungskategorie Zusammensetzung.

Vier Proben (0,2 %) waren wegen pathogener Keime gesundheitsschädlich (2x Käse mit Staphylokokken-Toxin, 1x Käse mit *Listeria monocytogenes*, 1x Butter mit VTEC/STEC).

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 536 begutachteten Proben wurden 111 (20,7 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 12,0 % bei der Untergruppe Geflügel frisch, tiefgekühlt (23 von 191 Proben) bis zu 28,9 % bei der Untergruppe Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch (41 von 142 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. 40 Proben (7,5 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen, vorwiegend mit Salmonellen und/oder Campylobacter, für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Alle ungeeigneten Proben waren in den Untergruppen rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch (22 von 164 Proben; 13,4 %) und rohes Geflügel frisch und tiefgekühlt (18 von 191 Proben; 9,4 %) zu finden. Fast

ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei zwölf Proben (2,2 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei sieben Proben (1,3 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, weil sie nicht den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 entsprachen (5x unerlaubte Verwendung von Acerolapulver, 2x zu hoher Nitritgehalt).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 883 begutachteten Proben wurden 181 (20,5 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote von 4,3 % (zwei von 46 Proben) bei der Untergruppe Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse bis zu 30,3 % (115 von 380 Proben) bei der Untergruppe pflanzliche Öle. Es wurden deutlich mehr PEP (26,5 %; 52 von 196 Proben) als Handelsproben (17,5 %; 74 von 422 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Bei einer Probe (0,1 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (Senföl mit zu hohem Gehalt an Erucasäure). 26 Proben (2,9 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (22x zu lange verwendetes Frittieröl, 4x Säurezahl, Peroxidzahl und/oder Organoleptik).

Zwei pflanzliche Öle (0,5 % von 380 Proben) entsprachen nicht der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 und fünf Proben (0,6 % von 883 Proben) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Vier Proben (0,5 %) waren gesundheitsschädlich (2x PAK, 2x Glycidyl-Fettsäureester (GE)).

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 768 begutachteten Proben wurden 55 (7,2 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 0,0 % bei der Untergruppe Stärke und Stärkeerzeugnisse (null von fünf Proben) bis zu 7,7 % bei der Untergruppe Pudingpulver (drei von 39 Proben). Die Beanstandungen erfolgten überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Acht Proben (1,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (4x organoleptische Mängel, 2x mikrobielle Kontamination, 1x Insektenbefall, 1x unerlaubtes Bleichmittel). Zwei Proben (0,3 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (1x Pestizide, 1x Verfälschung).

Eine Probe (0,1 %) war wegen Verletzungsgefahr durch Fremdkörper gesundheitsschädlich.

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.249 begutachteten Proben wurden 121 (9,7 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 0,0 % bei der Untergruppe Backtriebmittel (null von drei Proben) bis zu 16,9 % bei den Untergruppen Kracker, Knabbergebäck, Salzgebäck (13 von 77 Proben) und Dauerbackwaren (15 von 89 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

15 Proben (1,2 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (14x mikrobielle Kontaminationen, 1x organoleptische Mängel). Drei Feinback- und Konditorwaren (0,6 % von 488 Proben) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (2x Farbstoffe, 1x Vitamine). Sieben Proben wurden wegen Hygienemängeln beanstandet und zwei Proben entsprachen wegen nicht zugelassener Zutaten (Cannabidiol) nicht der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 (insgesamt 0,7 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.8 Zucker und Honig

Von 538 begutachteten Proben wurden 49 (9,1 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Neun Honige (1,8 % von 494 Proben) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (5x Verstoß gegen die HonigVO BGBl. II Nr. 40/2004, 3x Tierarzneimittel, 1x Verfälschung). Vier Honigproben (0,8 % von 494 Proben) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt, darunter die drei Honige mit Tierarzneimitteln und ein Honig wegen organoleptischer Mängel. Drei Beanstandungen (0,6 % von 538 Proben) entfielen in die Kategorie „andere“ (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“) (1x Hygienemängel, 2x Beanstandung nach der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283).

Eine Honigprobe (0,2 % von 494 Proben) war wegen ihres hohen Gehaltes an $\Delta 9$ -THC gesundheitsschädlich und entsprach auch nicht den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283).

4.1.9 Speiseeis

Von 825 begutachteten Proben wurden 80 (9,7 %) beanstandet. Es wurden deutlich mehr PEP (70 von 665 Proben; 10,5 %) als Handelsproben (zehn von

158 Proben; 6,3 %) beanstandet. 21 Proben (2,5 %) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet, die in erhöhten Belastungen, vorwiegend mit Enterobacteriaceen und vereinzelt mit *E. coli*, resultierten (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Neun Proben (1,1 %), davon acht aus gewerblicher Herstellung, wurden fast ausschließlich wegen erhöhter Keimzahlen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. 37 Proben (4,5 %), davon 36 aus gewerblicher Herstellung, wurden wegen ihrer Zusammensetzung (36x Rückstände von Reinigungsmitteln, 1x unerlaubter Farbstoff) beanstandet. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen wurden bei 18 Proben (2,2 %) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.10 Kakao und Süßwaren

Von 399 begutachteten Proben wurden 116 (29,1 %) beanstandet, 35,8 % der Untergruppe Kakao und Kakaoerzeugnisse (73 von 204 Proben) und 22,1 % der Untergruppe Süßwaren (43 von 195 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Bei neun Proben (2,3 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, da sie vorwiegend nicht der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 entsprachen (unzulässige Verwendung oder zu hoher Gehalt von Zusatzstoffen). Fünf Beanstandungen (1,3 %) entfielen in die Kategorie „andere“ (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“) (2x Wertminderung, 2x mangelhafte Kennzeichnung von GVO, 1x Beanstandung nach der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 2.495 begutachteten Proben wurden 239 (9,6 %) beanstandet, wobei die Bandbreite zwischen 0,0 % bei der Untergruppe vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß (null von 23 Proben) und 22,0 % bei der Untergruppe Obsterzeugnisse (54 von 246 Proben) lag. Es wurden deutlich mehr PEP (51 von 271 Proben; 18,8 %) als Handelsproben (157 von 1.138 Proben; 13,8 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Bei 37 Proben (1,5 %) entsprach die Zusammensetzung vorwiegend wegen Pestiziden, Nitrat oder unzulässigen Zusatzstoffen nicht den gesetzlichen Bestimmungen. 36 Proben (1,4 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, was vorwiegend auf eine abwegige Beschaffenheit zurückzuführen

war. Ursachen dafür waren mikrobielle und/oder organoleptische Fehler (Verderb) infolge von Hygienemängeln oder falscher bzw. zu langer Lagerung sowie 4x zu hohe Pestizidgehalte. 23 Proben (0,9 %) wurden fast ausschließlich wegen Wertminderung aufgrund mangelnder Frische oder beginnendem Verderb (Schimmelpilzbefall) beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Sieben Proben (0,3 %) waren gesundheitsschädlich (3x Aprikosenkerne und 1x Leinsamenschrot wegen Blausäure, 1x Mandeln wegen Salmonellen, 1x Spinat wegen Pestiziden und 1x Linsen wegen Verletzungsgefahr durch Fremdkörper).

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

4.1.12 Gewürze und Würzmittel

Von 412 begutachteten Proben wurden 62 (15,0 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 5,0 % bei der Untergruppe Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds (drei von 60 Proben) bis zu 17,8 % bei der Untergruppe Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter (50 von 281 Proben). Es wurden deutlich mehr PEP (22,1 %; 19 von 86 Proben) als Handelsproben (16,7 %; 37 von 222 Proben) beanstandet. Die Beanstandungen waren größtenteils auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen. Bei den Untergruppen Speisesenf sowie Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds entfielen alle Beanstandungen auf die Kategorie Kennzeichnung/ Irreführung.

Elf Proben der Untergruppe Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter (3,9 % von 281 Proben) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (6x Pyrrolizidinalkaloide (PA), 2x *Bacillus cereus*, 1x Schimmelpilze, 1x organoleptische Mängel, 1x Δ^9 -THC). Bei zwei Proben (0,7 % von 281 Proben) entsprach die Zusammensetzung nicht der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008. Drei Beanstandungen (1,1 % von 281 Proben) entfielen in die Kategorie „andere“ (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“): 2x HygieneVO (EU) Nr. 852/2004, 1x Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 454 begutachteten Proben wurden 96 (21,1 %) beanstandet. Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen der Grund für eine Beanstandung. Bei drei Proben

(0,7 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (1x Verfälschung, 2x ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008).

In der Untergruppe Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate waren vier Proben (1,3 % von 300 Proben) für den menschlichen Verzehr ungeeignet (3x mikrobielle Kontaminationen, 1x unerlaubte Zutat). 15 Proben (5,0 % von 300 Proben, davon elf PEP) waren fast ausschließlich wegen Hygienemängeln als wertgemindert zu beanstanden (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

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

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 335 begutachteten Proben wurden 82 (24,5 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei den PEP (29,9 %; 32 von 107 Proben) deutlich höher war als bei den Handelsproben (23,5 %; 50 von 213 Proben). Von 146 Proben Kaffee, Kaffee-Ersatz und Erzeugnisse daraus wurden 15 Proben (10,3 %) und von 189 Proben Tee, teeähnliche Erzeugnisse und Erzeugnisse daraus wurden 67 Proben (35,4 %) beanstandet. Die Beanstandungen betrafen fast ausschließlich Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Bei der Untergruppe Kaffee, Kaffee-Ersatz und Erzeugnisse daraus entfielen alle Beanstandungen auf die Kategorie Kennzeichnung/ Irreführung.

Eine Teeprobe (0,5 % von 189 Proben) war wegen Verunreinigungen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Vier Teeproben entsprachen wegen Hanfblüten (3x) oder Cannabidiol (1x) nicht den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 (insgesamt 2,1 % von 189 Proben; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 558 begutachteten Proben wurden 163 (29,2 %) beanstandet, mit einer Bandbreite von 11,8 % bei sonstigen alkoholhaltigen Getränken mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol (neun von 76 Proben) bis 32,3 % bei Spirituosen (102 von 316 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP (39,1 %; 119 von 304 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (17,3 %; 44 von 254 Proben). Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen (insbesondere falsche Angabe des Alkoholgehaltes) ausgesprochen. Sechs Proben

(1,1 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (5x mikrobielle Kontaminationen, 1x zu hoher Gehalt an Gärungsnebenprodukten). Zehn Proben (1,8 %) wurden vorwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen als wertgemindert beurteilt (8x) bzw. entsprachen nicht der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 (2x) (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei fünf Proben (0,9 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (4x SpirituosenVO (EG) Nr. 110/2008, 1x ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008).

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

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

4.1.16 Trinkwasser und abgefüllte Wässer

Die amtliche Trinkwasserkontrolle wird zusätzlich zur verpflichtenden Eigenkontrolle und überwiegend in Form von SPA durchgeführt. Hierzu wird auf den Kurzbericht unter 4.3.1.2 verwiesen.

Von 1.115 begutachteten Proben wurden 114 (10,2 %) beanstandet, wobei die Untergruppe Trinkwasser mit 7,4 % (58 von 786 Proben) eine deutlich niedrigere Beanstandungsquote aufwies als die anderen Untergruppen: Natürliches Mineralwasser, Quellwasser 13,6 % (16 von 118 Proben); Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser 11,4 % (neun von 79 Proben); Eiswürfel 23,5 % (31 von 132 Proben). 56 Proben (5,0 %), darunter 46 Proben Trinkwasser, waren wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 38 Proben (3,4 %), darunter 21 Proben Eiswürfel, wurden überwiegend beanstandet, weil sie nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EU) Nr. 852/2004 entsprachen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 19 Proben (1,7 %) wiesen Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen auf.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.17 Essig, Salz und Zusatzstoffe

Diese Warengruppe teilt sich in die Untergruppen Essig, Speisesalz sowie Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen. Von 409 begutachteten Proben wurden 118 (28,9 %) beanstandet, vorwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Es wurden deutlich mehr PEP (37,5 %; 27

von 72 Proben) als Handelsproben (26,5 %; 41 von 155 Proben) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsquote lag für Essig bei 28,1 % (32 von 114 Proben), mit 41,0 % bei den PEP (16 von 39 Proben) und 21,3 % bei den Handelsproben (16 von 75 Proben). Sechs Proben (5,3 %) wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung vorwiegend als verfälscht beurteilt, weil ihre chemische Zusammensetzung nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprach. Ein Essig (0,9 %) war wegen abwegiger Beschaffenheit für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Bei Speisesalz lag die Beanstandungsquote bei 29,3 % (zwölf von 41 Proben), mit 40,0 % bei den PEP (zwei von fünf Proben) und 27,8 % bei den Handelsproben (zehn von 36 Proben). Bei sieben Proben (17,1 %) entsprach die Zusammensetzung fast ausschließlich wegen ihres Iodgehaltes bzw. der Deklaration im Zusammenhang mit diesem nicht den gesetzlichen Bestimmungen. Eine Probe (2,4 %) entsprach wegen der nicht zugelassenen Zutat Hanfblüten nicht den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

In der Untergruppe Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen wurden 74 von 254 Proben (29,1 %) beanstandet, vorwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Bei acht Proben (3,1 %) wurde die Zusammensetzung wegen ihrer Inhaltsstoffe (zu hoher Gehalt an Zusatzstoffen bzw. unerlaubte Zusatzstoffe für die vorgesehenen Verwendungsbedingungen) beanstandet. Eine Probe (0,4 %) entsprach nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EU) Nr. 852/2004 (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Die Ergebnisse zur Überprüfung der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmitteln sind unter der jeweiligen Warengruppe angegeben

4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen

Diese Warengruppe enthält 560 Kindernährmittel und Nahrungsergänzungsmittel (NEM), davon wurden 146 Proben (26,1 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Von 225 begutachteten Kindernährmitteln wurden 37 (16,4 %) beanstandet mit einer deutlich höheren Beanstandungsquote bei den Handelsproben (33,3 %; 30 von 90 Proben) als bei den PEP (17,2 %; fünf von 29 Proben). Die Beanstandungen

betrafen fast ausschließlich Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Vier Proben (1,8 %) wurden aufgrund ihrer Zusammensetzung (2x Iod, 2x Pestizide) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Von 335 begutachteten NEM wurden 109 (32,5 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den PEP (46,2 %; 37 von 80 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (30,3 %; 56 von 185 Proben). Der Großteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen auf den Produkten bzw. auf Werbe- und Kundenfoldern zurückzuführen. Elf Proben (3,3 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (6x zu hoher Gehalt an Δ^9 -THC, 3x Inhaltsstoffe mit unerwünschten Wirkungen, 2x zu hoher Vitamingehalt). Bei elf Proben (3,3 %) entsprach die Zusammensetzung vorwiegend wegen zu geringer Menge an Inhaltsstoffen nicht den Bestimmungen der VO über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke BGBl. II Nr. 416/2000. 25 Proben (7,5 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“) wurden beanstandet, weil sie nicht zugelassene Zutaten auf Basis von Cannabidiolen entgegen den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 enthielten.

Ein NEM (0,3 %) war wegen zu hohem Gehalt an Zink gesundheitsschädlich.

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 887 begutachteten Proben wurden 200 (22,5 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Informationen und/oder Kennzeichnungsmängel. 42 Proben (4,7 %) wurden fast ausschließlich wegen fehlender Notifizierung beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei 16 Proben (1,8 %) war die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit wegen mikrobieller Kontaminationen (8x) oder unerlaubter Inhaltsstoffe (7x) bzw. abwegiger Beschaffenheit (1x) nicht gewährleistet. Die Zusammensetzung entsprach bei 33 Proben (3,7 %) vorwiegend wegen unerlaubter Inhaltsstoffe oder zu hohen Schwermetallgehalten nicht den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel.

Vier Proben (0,5 %) waren gesundheitsschädlich (2x p-Phenylendiamin ohne Kupplerverbindungen, 1x Hydrochinon, 1x Phenol).

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

Diese Warengruppe wird in Materialien mit Lebensmittelkontakt, Spielzeuge, Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung und sonstige Gebrauchsgegenstände aufgeteilt. Von insgesamt 1.028 Proben wurden 323 beanstandet (31,4 %), mit einer deutlich höheren Beanstandungsquote bei den PEP (34,5 %; zehn von 29 Proben) als bei den Handelsproben (26,8 %; 126 von 470 Proben).

Von 389 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 101 (26,0 %) beanstandet. 87 Proben (22,4 %) wurden in der Kategorie Zusammensetzung beanstandet, vorwiegend wegen nicht vorhandener oder mangelhafter Konformitätserklärungen bzw. wegen Nichteinhaltung der Bestimmungen der VO über Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff (EU) Nr. 10/2011. Drei Proben (0,8 %) waren wegen ungeeigneter Materialbeschaffenheit für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. Zwei Proben (0,5 %) wurden beanstandet, weil sie geeignet waren, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 18 Proben (4,6 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführenden Informationen beanstandet.

Ein Lebensmittelkontaktmaterial (0,3 %) war wegen zu hoher Abgabe an Formaldehyd gesundheitsschädlich.

Von 556 begutachteten Spielzeugen wurden 216 (38,8 %) beanstandet. Bei 65 Proben (11,7 %) entsprach die Zusammensetzung wegen physikalischer oder chemischer Sicherheitsmängel (z. B. Phthalate, zu dünne Verpackungsfolien, erhöhte Flammenausbreitungsgeschwindigkeit, ablösbare Kleinteile, erhöhter Schalldruckpegel, Überschreitung von Migrationsgrenzwerten bei Schwermetallen) nicht den Bestimmungen dieser Warengruppe. 147 Proben (26,4 %) wurden wegen mangelhafter bzw. fehlender Konformitätsdokumente beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 93 Spielzeuge (16,7 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

21 Spielzeuge (3,8 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (10x Phthalate, 7x verschluckbare Kleinteile, 2x stark erhöhte Flammenausbreitungsgeschwindigkeit, 1x PAK, 1x zu hoher Schalldruckpegel).

Von fünf begutachteten Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung wurden vier Proben (80,0 %), alle wegen Hygienemängeln, beanstandet. Diese Warengruppe umfasste relativ wenige Planproben, da bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten der Anteil an Verdachtsproben deutlich höher ist.

Kein Arbeitsgerät aus der Lebensmittelerzeugung war gesundheitsschädlich.

Von 78 sonstigen Gebrauchsgegenständen wurden zwei Proben (2,6 %) beanstandet. Eine Probe (1,3 %) war wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Gebrauch ungeeignet. Eine Probe (1,3 %) wurde wegen irreführender Angaben beanstandet.

4.1.21

Die Warengruppe 21 ist derzeit nicht belegt.

4.1.22 Verzehrfertige Lebensmittel

Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tiefgekühlt) und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort. Von 2.348 begutachteten Proben wurden 197 (8,4 %) beanstandet.

Von den 326 verpackten Fertiggerichten wurden 52 Proben (16,0 %), fast ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen, beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den PEP (18,4 %; 25 von 136 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (14,6 %; 27 von 185 Proben). Zwei Proben (0,6 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen und organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Zwei Proben (0,6 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen aufgrund von Hygienemängeln beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Kein Fertiggericht war gesundheitsschädlich.

Von den 2.022 zur direkten Abgabe vor Ort bestimmten Speisen wurden 145 Proben (7,2 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren Hygienemängel in Verbindung mit mikrobiellen Kontaminationen und/oder organoleptischen Fehlern. Daraus resultierten neben Beanstandungen als wertgemindert bzw. nach der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene 27 Beurteilungen (1,3 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 38 Proben (1,9 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen, beanstandet. Darunter waren acht Proben (0,4 %), bei denen die Allergenkennzeichnung mangelhaft umgesetzt wurde.

Zwei zur direkten Abgabe vor Ort bestimmte Speisen (0,1 %) waren gesundheitsschädlich (1x *Bacillus cereus*, 1x Rückstände von Reinigungsmitteln).

4.1.23 Eier und Eiprodukte

Von 463 begutachteten Proben wurden 23 (5,0 %) beanstandet. Die Beanstandungen waren größtenteils auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen. Bei drei Proben (0,6 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (1x Tierarzneimittelrückstände, 1x verfälscht, 1x unzulässiger Zusatzstoff). Eine Probe (0,2 %) war wegen organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Zwei Proben (0,4 %) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Zwei Proben (0,4 %) waren wegen Salmonellen gesundheitsschädlich.

4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes

4.2.1 Allgemeines zum Täuschungsschutz

Der Schutz der Verbraucherinnen- und Verbraucherinteressen ist neben der Lebensmittelsicherheit ein wesentliches Ziel der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Das LMSVG enthält dazu neben dem Verfälschungsverbot (Aspekte der Zusammensetzung) auch die Bestimmung, dass Lebensmittel nicht mit zur Irreführung geeigneten Informationen in Verkehr gebracht oder beworben werden dürfen. Auch auf europäischer Ebene sind derartige Bestimmungen in der LMIV verankert (Lauterkeit der Informationspraxis). Informationen müssen auch zutreffend, klar und

für die Verbraucherinnen und Verbraucher leicht verständlich sein.

4.2.2 Zur Irreführung geeignete Informationen

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

Speziell als zur Irreführung geeignet wird Folgendes angeführt:

- zur Irreführung geeignete Informationen über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung
- indem dem Lebensmittel Wirkungen oder Eigenschaften zugeschrieben werden, die es nicht besitzt
- indem zu verstehen gegeben wird, dass sich das Lebensmittel durch besondere Merkmale auszeichnet, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, insbesondere durch besondere Hervorhebung des Vorhandenseins oder Nicht-Vorhandenseins bestimmter Zutaten oder Nährstoffe („Werbung mit Selbstverständlichkeiten“)
- indem durch das Aussehen, die Bezeichnung oder bildliche Darstellungen das Vorhandensein eines bestimmten Lebensmittels oder einer Zutat suggeriert wird, obwohl tatsächlich in dem Lebensmittel ein von Natur aus vorhandener Bestandteil oder eine normalerweise in diesem Lebensmittel verwendete Zutat durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde („Surrogatregelung“).

Freiwillige Informationen auf Lebensmitteln inkl. Abbildungen sowie das Umfeld der Präsentation sind daher hinsichtlich Irreführungseignung zu überprüfen, wobei in bestimmten Fällen noch weitere Rechtsvorschriften zu beachten sind, z. B. nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, Qualitätsregelungen oder die Kennzeichnung von Produkten aus biologischer Produktion.

Nach der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofes ist von verständigen, durchschnittlich informierten und aufmerksamen Durchschnittsverbraucherinnen und -verbrauchern unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung und aller verfügbaren Informationen auszugehen, wobei die Aufmachung des Einzelfalls zu berücksichtigen ist. In den Kapiteln A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ und A 5 „Kennzeichnung, Aufmachung“ des ÖLMB sind nähere Ausführungen zur Beurteilung hinsichtlich Irreführungseignung enthalten.

Für eine fundierte Beurteilung werden teilweise zusätzliche Informationen über Ursprungsland/Herkunftsort der Ware und der Rohstoffe sowie über die Rezeptur benötigt.

4.2.2.1 Beanstandungen wegen zur Irreführung geeigneter Informationen bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten wegen irreführender Informationen gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG bzw. Art. 7 LMIV lag 2019 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen bei 1,2 % (2018: 1,3 %; 2017: 1,4 %; 2016: 1,5%).

Zur Irreführung geeignet sind vorwiegend freiwillige Informationen über Lebensmittel, wobei jeder Einzelfall unter dem Aspekt der Gesamtaufmachung und des Gesamteindrucks zu betrachten ist, sodass die Beanstandungen weit gestreut sind. Dennoch zeigt sich immer wieder eine Häufung irreführender Informationen bei manchen Warengruppen, wobei oftmals Kleinerzeuger und auch mehrere Produkte aus dem Sortiment eines Erzeugers betroffen sind.

Als irreführend beanstandet wurden 2019 beispielweise Essige (7,9 %) wegen eines nicht korrekt angegebenen Säuregehalts, einer für das Produkt unzutreffenden Bezeichnung (z.B. Traubenessig oder Aceto Balsamico ohne die entsprechende Produktcharakteristik) oder wegen Werbung mit Selbstverständlichkeiten („ohne Süßstoffe“).

Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch (6,0 %) wurden in Speisekarten von Gastronomiebetrieben unter der unzutreffenden Bezeichnung „Schinken“ angeführt. In zwei Fällen war das auf der Packung angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum zu lange bemessen.

Die Beanstandungen bei Pflanzlichen Öle (5,1 %) betrafen Werbung mit Selbstverständlichkeiten bei Kürbiskernölen durch Angaben wie „rein“, „echt“, „Erstpressung“ und falsche Angaben über die Kategorie bei Olivenölen.

4.2.2.2 Überprüfung spezieller Produktgruppen im Rahmen von Schwerpunktaktionen

Schwerpunktaktionen in den Jahren 2014 und 2017 haben gezeigt, dass in der Gastronomie häufig „Billigprodukte“ anstelle der deklarierten hochwertigen Zutaten verwendet werden. Im Rahmen einer neuerlichen Schwerpunktaktion wurden 2019 Speisen aus der Gastronomie überprüft, die als „mit Schinken“ oder „mit Schafkäse“ ausgelobt wurden. Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 76,1 %, 67 von 88 Proben (24 von 30 Proben (80,0 %) Schafkäse und 43 von 58 Proben (74,1 %) Schinken) wurden beanstandet.

Bei 24 als „Schafkäse“ bezeichneten Produkten handelte es um Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch 55 % F.i.T., der in Salzlake eingelegt und in Dosen eingefüllt am Markt angeboten wird. Es wurde kein „Analogkäse“ festgestellt.

43 als „Schinken“ bezeichnete Proben wurden als irreführend beanstandet. Bei 16 davon handelte es sich um Geflügelkochpökelwaren. Bei 27 Kochpökelwaren vom Schwein entsprachen Schnittbild, Kollagenwert und das Wasser-Eiweiß-Verhältnis nicht den Vorschriften für „Schinken“; diese Bezeichnung darf nur für große, gewachsene Teile vom Schlögell, die in Formen, Hüllen oder Netze gefüllt bzw. gelegt wurden, (z. B. Beinschinken, Pressschinken mit hervorhebender Bezeichnung) verwendet werden. Schinken aus kleineren Fleischstücken vom Schlögell können folgende Bezeichnungen tragen: Toastschinken, Pressschinken ohne weitere Bezeichnung, Pizzaschinken und anderes.

4.2.3 Aspekte der Verfälschung

Nach § 5 Abs. 5 Z 3 LMSVG gelten Lebensmittel als verfälscht, wenn ihnen wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder ganz oder teilweise entzogen wurden, oder sie durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe verschlech-

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

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

4.2.3.1 Beanstandungen wegen Verfälschung bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten aufgrund von Verfälschung lag 2019 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 0,3 % auf einem niedrigen Niveau (2018: 0,2 %; 2017: 0,3 %; 2016: 0,4).

Beanstandungen gab es beispielsweise bei Butter (5,3 %) aufgrund eines überhöhten Wassergehalts und Wildbreterzeugnissen (5,2 %) wegen eines überhöhten Wasser:Eiweiß-Verhältnisses.

Wie jedes Jahr wurden auch bei Würsten (4,3 %) und Pökel- und Räucherfleisch (2,8 %) Codex-Kriterien nicht eingehalten.

Bei 3,5 % der Essige war der Mindestgehalt an Säure unterschritten.

4.3 Schwerpunktthemen

Jährlich werden im Rahmen der amtlichen Kontrolle auch (im NKP festgelegte) Schwerpunktaktionen (SPA) durchgeführt. Sie beruhen zum einen auf EU-Vorgaben und sind häufig Teil von europaweiten Programmen. Zum anderen werden aufgrund nationaler bzw. internationaler Diskussionen und/oder von Erkenntnissen aus Kontrollergebnissen der Vorjahre

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

Tabelle 8: Schwerpunktaktionen

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eig-net*	EU-Vor-gabe
Bestrah-lung	A-905	Krustentiere – Bestrahlung, Sulfit	27	3	0	0	X
	A-906	Frische Knollengewürze – Bestrahlung	50	0	0	0	X
Ge-brauchs-gegen-stände	A-010	Geschirr aus Formaldehyd-Melaminharzen und alternativen Materialien – Zusammensetzung, Migration	49	12	1	0	X
	A-022	Verpackungsmaterialien – Migration von Metallen	90	27	0	0	
	A-031	Verpackungen aus Kunststoff – Zusammensetzung	73	31	0	0	

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
	A-040	Monatshygieneartikel – Mikrobiologie	33	1	0	1	
	A-045	Lebensmittelfarben für Drucker – Verkehrsfähigkeit	37	23	0	0	
GVO	A-006	Kichererbsen, Süßkartoffeln, Maniok – GVO (Monitoring)	41	(0)	(0)	(0)	
	A-914	Mais und Maisprodukte – GVO	54	0	0	0	
	A-915	Reis und Reisprodukte – GVO	60	0	0	0	X
	A-917	Papaya – GVO	43	0	0	0	
Kinder- nährmit- tel	A-025	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenah- rung – Verkehrsfähigkeit	72	0	0	0	
Kontami- nanten	A-002	Gebackener Fisch mit Kartoffelbeilage – chemische Cocktails (Monitoring)	15	(0)	(0)	(0)	
	A-003	Hirse-, Mais-, Buchweizerzeugnisse – Mykotoxine, Tropanalkaloide	46	0	0	0	
	A-007	Fette, Öle – GE, MCPD, MCPD-Ester	73	0	0	0	
	A-008	Snacks, Pufferzeugnisse – Schwermetalle, Mykotoxine, Salz	75	0	0	0	
	A-012	Getrocknete Kräuter, Gewürze – PAK, PA	76	6	0	6	
	A-016	Teigwaren – Mykotoxine	75	0	0	0	
	A-018	Lebensmittel – Mineralöle (Monitoring)	52	(0)	(0)	(0)	X
	A-021	Geräucherte Muscheln – PAK	13	0	0	0	
	A-024	Fisch mit Gemüsebeilage – chemische Cocktails (Monitoring)	16	(0)	(0)	(0)	
	A-030	Nüsse – Aflatoxine	48	0	0	0	
	A-037	Weizen, Roggen – Mykotoxine	47	0	0	0	
	A-050	Lebensmittel – Blausäure	43	4	3	0	
	A-902	Spinat, Salat, Rucola – Nitrat	87	4	0	0	X
	A-920	Lebensmittel – Acrylamid (Monitoring)	30	(0)	(0)	(0)	X
Kontami- nanten, Mikrobi- logie	A-015	Thunfischerzeugnisse – Mikrobiologie, biogene Amine, Elemente, Vitamin D, Omega-3-Fettsäuren	71	0	0	0	
	A-029	Fleischwaren von Direktvermarktern – PAK, Listerien, Nitrat, Histologie	75	4	3	1	
kosmeti- sche Mit- tel	A-004	Parfumfreie kosmetische Mittel – allergene Duftstoffe, Notifizierung	72	11	0	0	
	A-009	Kosmetische Mittel aus Apotheken – Arzneimittelwirkstoffe, Notifizierung	62	10	0	1	
	A-013	Kosmetische Mittel und NEM – Arzneimittelverdächtige Substanzen	56**	5	1	1	
	A-019	Kosmetische Mittel aus Wellnesshotels – Inhaltsstoffe, Mikrobiologie, Notifizierung	50	21	0	0	
	A-026	Kosmetische Mittel– Isothiazolinone, Notifizierung	28	8	0	0	
	A-035	Ätherische Öle – Einstufung, Inhalts- stoffe	19***	1	0	0	
	A-039	Kosmetische Mittel aus Drittländern – In- haltsstoffe, Mikrobiologie, Notifizierung	34	25	3	6	

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
	A-046	Kosmetische Mittel – Nitrosamine, Notifizierung	77	19	0	3	
Lebens- mittel- zusatz- stoffe, Aromen	A-020	Raucharomen – Mikrobiologie, Kontaminanten	20	1	0	0	
	A-027	Tafelsüßen – Mikrobiologie, Inhaltsstoffe	36	12	0	0	
	A-034	Lebensmittelzusatzstoffe – Reinheit, Kontaminanten	61	10	0	0	
	A-044	Pökel-, Gewürzmischungen – Zusammensetzung, Methyleugenol, Safrol	29	4	0	0	
NEM	A-038	NEM auf Basis von Pflanzen – Mikrobiologie, Elemente, PA	51	10	0	1	
	A-950	NEM für besondere medizinische Zwecke – Inhaltsstoffe, Mikrobiologie	13	4	0	0	
Pestizide	A-048	Tee, Gewürze, Gemüse, Obst – Bioidentität (Pestizide)	1	0	0	0	
	A-901	Lebensmittel – EU-Pestizidkontrollprogramm	141	5	0	0	X
	A-918	Lebensmittel – Nationales Pestizidkontrollprogramm	798	21	1	4	X
Radioak- tivität	A-913	Rohmilch – Radioaktivität (Monitoring)	201	(0)	(0)	(0)	
Revisio- nen	A-600	Hochrisikobetriebe mit Zulassung – Eigenkontrolle	276	6	1	4	
Rück- stände, Kontami- nanten	A-043	Fische, Krebs-, Weichtiere – Tierarzneimittel, Pestizide, Elemente, Tierarten	85	8	0	1	
	A-900	Milch, Eier und Honig – Rückstandskontrollprogramm	767	3	0	1	X
	A-904	Lebensmittel – Umweltkontaminanten, Pestizide (Monitoring)	32	(0)	(0)	(0)	
Spiel- zeug	A-005	Faschingskostüme – Sicherheit, Entflammbarkeit	43	23	2	0	
	A-014	Begehbare Spielzeug – Sicherheit, Entflammbarkeit	33	15	0	0	
	A-023	Babypuppen – Sicherheit, Weichmacher	65	28	7	0	
	A-032	Wasserspielzeug – Sicherheit, Weichmacher, PAK	24	7	4	0	
	A-041	Knetmassen, Spielzeugschleim – Sicherheit, Kontaminanten, Konservierungsmittel	65	22	0	0	
	A-047	Farbstifte – Sicherheit, Kontaminanten	33	20	0	0	
	A-052	Halloweenkostüme – Entflammbarkeit	20	1	0	0	
Täu- schung	A-028	Schinken, Schafkäse in der Gastronomie – Authentizität	88	67	0	0	
	A-049	Kaffee – Herkunft, Sorte, Ochratoxin A	10	0	0	0	
	A-051	Kräuter, Gewürze – Fälschung, Azofarbstoffe, Mikroskopie	71****	-	-	-	X
Trink- wasser	A-001	Trinkwasser in öffentlichen Gebäuden – Mikrobiologie (Monitoring)	253	(3)	(0)	(3)	
	A-011	Trinkwasser von Berg- und Schutzhütten, Gastronomie mit eigener Wasserversorgung – Mikrobiologie	259	46	0	40	

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
	A-033	Trinkwasser – Pestizide und Metaboliten (Monitoring)	248	(6)	(0)	(0)	
Zoono- sen	A-800	Rind-, Schweinefleisch – Antibiotikaresistente Keime (Monitoring)	699	(0)	(0)	(0)	X
	A-801	Schweineleber – Hepatitis-E-Viren (Monitoring)	84	(0)	(0)	(0)	
	A-802	Tierische Lebensmittel von Direktvermarktern und Almen – pathogene Keime	145	1	0	1	
	A-803	Würste, Pasteten, Käse – pathogene Keime	85	0	0	0	
Zusam- menset- zung	A-017	Spezialöle – Verkehrsfähigkeit	92	35	0	0	
	A-036	Honig aus EU- und Drittstaaten – Zusammensetzung, Pestizide, Tierarzneimittel	62	15	0	2	
	A-042	Frittierfette in Gebrauch – Verderb, GE, MCPD-Ester, Transfettsäuren	79	20	0	20	

Zahlen in Klammer sind Ergebnisse bei Monitoringaktionen gemäß § 37 LMSVG

- * Die Kategorie „ungeeignet“ umfasst die Beurteilungen „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ (§ 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, Lebensmittel), „für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet“ (§ 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG, Gebrauchsgegenstände) und „deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist“ (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG, kosmetische Mittel).
- ** 49 Proben wurden als illegale Arzneimittel eingestuft, die nicht dem LMSVG unterliegen und an das Bundesamt für Sicherheit im Gesundheitswesen gemeldet wurden.
- *** 13 Proben wurden unzulässiger Weise als kosmetische Mittel vermarktet und unterliegen nicht dem LMSVG.
- **** Ergebnisse sind wegen der Coronavirus-Pandemie (die Proben werden am Joint Research Center in Geel untersucht) noch ausständig; diese Proben sind in den Tabellen im Anhang nicht enthalten

4.3.1 Darstellung ausgewählter Schwerpunktthemen

4.3.1.1 Pestizidrückstände

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

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

Jährlich werden ein koordiniertes EU-Kontrollprogramm und zusätzlich ein nationales Kontrollprogramm bei Obst, Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. 2019 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Äpfel, Erdbeeren, Pfirsiche und Nektarinen, Wein, Kopfsalate, Kopfkohl, Tomaten, Spinat (frisch), Haferkörner, Gerstenkörner, Kuhmilch, Schweinefett und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste exotisches Obst, Kirschen, Kopfsalat, Paprika (inkl. Chili), frischen (Blatt)Spinat, Weintrauben, Roggen- und Weizen(vollkorn)mehl, fermentierte Milchprodukte, Superfood, Melanzani/Auberginen oder Zucchini, exotisches Gemüse, Ölsaaten, Mandarinen oder Clementinen.

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

Insgesamt wurden 1.863 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pestizidrückstände untersucht. 801 Proben

(43,0 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 35 Proben (1,9 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet wurden. Somit haben 98,1 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte entsprochen. In 493 Proben (26,5 %) wurde mehr als eine Substanz über der Bestimmungsgrenze nachgewiesen, die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 25 Substanzen bzw. 22 Substanzen bei je einer Probe Goji-Beeren.

Eine Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die Konsumentinnen und Konsumenten dar. Im Rahmen der Begutachtung wird geprüft, ob vom Verzehr des betroffenen Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Ob Produkte letztlich als gesundheitsschädlich oder als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet werden, hängt von der Höhe der Überschreitung und der durchschnittlichen Verzehrsmenge und Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionsabschätzung). Die Beurteilung einer Probe entsprechend den konkreten Analyseergebnissen unter Beachtung der Exposition wird von den Gutachterinnen und Gutachtern vorgenommen.

Eine Probe (0,1 %; Spinat) war gesundheitsschädlich und fünf Proben (0,3 %; 2x Chili, 2x Goji-Beeren, 1x Salat) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Ergebnisse zu den Untersuchungen auf Glyphosat werden im Kapitel 4.3.1.14 näher beschrieben.

4.3.1.2 Trinkwasser

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser wird überwiegend in Form von SPA durchgeführt. Insgesamt wurden 890 Trinkwasserproben untersucht, davon 786 Planproben und 104 Verdachtsproben. 77 Proben (8,7 %) wurden beanstandet, davon 58 Planproben (7,4 % von 786 Proben) und 19 Verdachtsproben (18,3 % von 104 Proben). 65 Proben (7,3 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet und zwölf Proben (1,3 %) entsprachen nicht der TrinkwasserVO.

Im Rahmen von drei SPA wurden 760 Proben begutachtet:

253 Trinkwasserproben wurden aus dem Leitungsnetz in Pflegeheimen entnommen und mikrobiologisch untersucht. Dadurch wurde überprüft, ob die Einhaltung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften für Trinkwasser in diesen Einrichtungen gewährleistet ist. Drei Proben (1,2%) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

259 Trinkwasserproben wurden bei 185 Berg- und Schutzhütten, Buschenschenken und Gastronomiebetrieben mit eigener Wasserversorgung entnommen und mikrobiologisch untersucht. Im Rahmen dieser SPA wurden Betriebe untersucht, die eigenes Wasser benutzen und nicht Teil einer Wassergenossenschaft oder -gemeinschaft sind. Das Trinkwasser von 46 Betrieben (24,9 %) wurde beanstandet. 40x war das Trinkwasser für den menschlichen Verzehr ungeeignet, und bei sechs Betrieben entsprach es nicht den Bestimmungen der TrinkwasserVO. Betriebe, bei denen das Trinkwasser nicht desinfiziert wurde, mussten deutlich öfter beanstandet werden.

248 Proben wurden auf jeweils 29 Pestizidwirkstoffe und 46 Metaboliten (Abbauprodukte) untersucht. Dabei wurden insbesondere WVA mit bekannter Vorbelastung an Atrazin und Terbutylazin (inkl. Metaboliten) sowie Metazachlor bzw. Dimethachlor (und deren Metaboliten) beprobt. Sechs Proben (2,4 %) wurden wegen zu hoher Gehalte an Pestiziden oder Metaboliten beanstandet.

4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle wurden 209 Proben, darunter 198 Produkte aus oder mit Reis, Mais, Papaya, Kichererbsen, Süßkartoffeln und Maniok in verschiedenen SPA, auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) untersucht. Durch Screeningverfahren bzw. spezifische Untersuchungen auf einzelne Events wurden sowohl in Österreich produzierte als auch importierte Produkte geprüft.

Keine Probe wurde wegen des Nachweises von nicht zugelassenen GMO beanstandet oder enthielt Spuren an GMO.

4.3.1.4 Spielzeuge

Spielzeuge müssen im Rahmen des LMSVG der SpielzeugVO BGBl. II Nr. 203/2011 und weiteren Rechtsmaterien wie z. B. der VO (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) entsprechen. Insgesamt wurden 624 Proben, 556 Planproben und 68 Verdachtsproben, begutachtet. Von den Planproben wurden 283 Spielzeuge (50,9 %) im Rahmen von SPA auf spezielle Kriterien untersucht. 265 Proben (42,5 %), 216 Planproben (38,8 % der Planproben) und 49 Verdachtsproben (72,1 % der Verdachtsproben) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren fehlende oder mangelhafte Konformitätsdokumente sowie sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel.

Bei 88 Proben (14,1 %) entsprach die Zusammensetzung wegen verschiedener Sicherheitsmängel

nicht der SpielzeugVO. 27 Proben (4,3 %) erfüllten wegen zu hoher Gehalte an Phthalaten nicht die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH). Vorwiegend wegen Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile oder wegen zu hoher Gehalte an Phthalaten mussten 30 Proben (4,8 %) als gesundheitsschädlich beurteilt werden.

Ein Spielzeug (0,2 %) war wegen ungeeigneter Materialbeschaffenheit 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 Rahmen dieses Programmes wurden 201 Proben gemessen. Für Cäsium-137 in der Rohmilch ergab sich ein österreichweiter Durchschnittswert von etwa 0,4 Becquerel/l. Dieser Wert liegt bei rund 0,11 % des Grenzwertes von 370 Becquerel/l und ist somit aus strahlenhygienischer Sicht praktisch belanglos.

Lebensmittel aus Japan durften nach dem Unfall im Kernkraftwerk von Fukushima nur dann in die EU eingeführt werden, wenn eine Erklärung der japanischen Behörden vorgelegt werden konnte, die ihre Unbedenklichkeit hinsichtlich Radioaktivität bescheinigte. Diese Maßnahme galt zunächst für alle Lebensmittel, wurde dann aber unter Berücksichtigung der tatsächlichen Belastungssituation schrittweise zurückgenommen. Seit 2016 sind nur noch bestimmte Lebensmittel (z. B. Pilze, Fisch, Reis) aus weiterhin stärker durch den Reaktorunfall von Fukushima belasteten Präfekturen davon betroffen. Zusätzlich zur Prüfung der japanischen Unbedenklichkeitserklärungen wird seitens der EU eine stichprobenartige Untersuchung der Importe aus Japan auf die Radionuklide Cäsium-134 und Cäsium-137 verlangt. Österreich hat von Beginn an alle Direktimporte aus Japan lückenlos messtechnisch kontrolliert. Diese lückenlose Kontrolle wird für die derzeit noch betroffenen Lebensmittel weitergeführt. Im Jahr 2019 fanden jedoch keine Direktimporte von Lebensmitteln, die noch der Kontrolle unterliegen, aus Japan statt.

Neben den Lebensmitteln aus Japan werden auch alle amtlichen Fischproben aus dem Pazifik auf Radioaktivität untersucht. 2019 wurde bei keiner

Fischprobe Cäsium-134 oder Cäsium-137 gefunden. Nähere Informationen zu diesen Lebensmittel- und Fischkontrollen sowie alle Untersuchungsergebnisse sind auf der Homepage des BMSGPK zu finden ([Lebensmittel aus Japan](#)).

4.3.1.6 Lebensmittelkontaktmaterialien

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

416 Proben wurden untersucht, davon waren 27 Verdachtsproben (6,5 %). Von den 389 Planproben wurden 213 (54,8 %) im Rahmen von SPA gezielt auf bestimmte Fragestellungen untersucht. 111 Proben (26,7 %), 101 Planproben (26,0 % von 389 Planproben) und zehn Verdachtsproben (37,0 % von 27 Verdachtsproben) wurden beanstandet.

Eine Probe (0,2 %), ein „Bambusbecher“ – ein Kunststoffbecher mit Bambusfasern – wurde als gesundheitsschädlich beurteilt, weil er zu hohe Mengen an Formaldehyd abgab.

Drei Proben (0,7 %) wurden wegen ungeeigneter Materialbeschaffenheit als nicht sicher – für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet beurteilt und bei acht Proben (1,9 %) wurde die Beschaffenheit beanstandet, weil sie bei bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet war, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen, sodass diese für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder wertgemindert werden.

89 Proben (21,4 %) entsprachen nicht den Anforderungen der VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

4.3.1.7 Kindernährmittel

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

Insgesamt wurden 246 Kindernährmittel untersucht, 110 Proben Säuglingsanfangs- oder Folgenahrung und 136 Proben Beikost. 43 Proben (17,5 %) wurden beanstandet, 37 Planproben (16,4 % von 225 Planproben) und sechs Verdachtsproben (28,6 % von 21 Verdachtsproben). Zwei Proben (0,8 %) waren wegen Fremdkörper für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 37 Proben (15,0 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Vier Proben (1,6 %) wurden aufgrund ihrer Zusammensetzung (2x Iod, 2x Pestizide) beanstandet.

4.3.1.8 Fische und Meeresfrüchte

Fische und Meeresfrüchte gelten als hochwertige Lebensmittel, die als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung empfohlen werden. Sie werden aber auch im Zusammenhang mit dem Einsatz von Tierarzneimitteln und Pestiziden genannt und können mit Schwermetallen belastet sein.

Im Rahmen einer SPA wurden 85 Proben Meeresfische, Meeresfrüchte und Süßwasserfische auf Pestizide, Tierarzneimittel und Schwermetalle untersucht. Weiters wurde überprüft, ob die deklarierte Tierart auch analytisch bestätigt werden kann. Insgesamt wurden acht Proben (9,4 %) beanstandet.

Eine Probe Miesmuscheln war wegen zu hohen Gehaltes an anorganischem Arsen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Eine Probe Garnelen enthielt eine unerlaubte Menge am Pestizid Diuron, und eine weitere Probe Garnelen eine unerlaubte Menge an 3,4-Dichloranilin, einem Metaboliten von Diuron. Fünf Proben (3x Pangasius, 2x Garnelen) wurden wegen ihres Gehaltes am Pestizid Fipronil beanstandet. Bei fünf Proben (2x Muscheln, 2x Garnelen,

1x Fisch) konnte der Gehalt an Pestiziden oder anorganischem Arsen gerade noch toleriert werden. Tierarzneimittel und die Deklaration der Tierart waren bei keiner Probe zu beanstanden.

4.3.1.9 Fette und Öle

Die Verkehrsfähigkeit von speziellen Ölen, die sehr oft von Kleinherstellern erzeugt werden, wurde im Rahmen einer SPA überprüft. 92 Produkte, wie Leinsamen-, Raps-, Hanf-, Argan-, Sesam-, Walnuss-, Erdnuss-, Distel-, Mohn- oder Traubenkernöl wurden u. a. auf PAK, Pestizide, Weichmacher, flüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe, MCPD-Ester, GE und ihre Zusammensetzung und Kennzeichnung überprüft. In Bezug auf Kontaminanten und Rückstände entsprachen alle Proben den gesetzlichen Vorschriften. 35 Proben (38,0 %) wurden wegen (teilweise mehrfacher) Kennzeichnungsmängel und/oder irreführender Angaben beanstandet.

Frittierfette dürfen nur so lange verwendet werden, dass Verderbsreaktionen nicht zu weit fortgeschritten sind. 79 Frittierfette wurden direkt aus Fritteusen entnommen und auf Verderbsindikatoren untersucht. 20 Proben (25,3 %) waren wegen fortgeschrittenen Verderbs nicht sicher – für den menschlichen Gebrauch ungeeignet. 21 Frittierfette (26,6 %) waren wegen unerwünschter Veränderungen bereits an der Grenze zu einer Beanstandung.

4.3.1.10 Getrocknete Kräuter und Gewürze

Für getrocknete Kräuter und Gewürze gelten seit 2016 Höchstgehalte für PAK, die durch schlechte Trocknungspraxis in die Produkte gelangen können. Im Rahmen einer SPA wurden 39 Gewürze und 37 Proben getrocknete Kräuter auf PAK untersucht. Alle Proben entsprachen den gesetzlichen Vorschriften.

Die getrockneten Kräuter wurden zusätzlich auf Pyrrolizidinalkaloide (PA) untersucht, die als natürliche, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe in vielen Pflanzenfamilien vorkommen. Bei einer kurzfristigen Aufnahme von hohen Dosen können Vergiftungserscheinungen auftreten. Bei regelmäßigem Verzehr von PA können irreversible Leberschäden und Fettsäurestoffwechselstörungen entstehen. In Tierversuchen zeigten einige PA genotoxische und kanzerogene Wirkung. Durch unbeabsichtigtes Miternten von PA-bildenden Beikräutern können diese in das Lebensmittel gelangen. Von den 37 getrockneten Kräutern wurden sechs Proben (16,2 %; alle enthielten Oregano) wegen ihres PA-Gehaltes als nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

4.3.1.11 Honig

2019 wurde schwerpunktmäßig Honig aus anderen EU-Staaten und aus Drittländern auf seine Zusammensetzung und Belastung mit Tierarzneimitteln und Pestiziden überprüft. Von 62 Proben wurden 15 (24,2 %) beanstandet. Zwei Honige waren wegen ihres Gehaltes an Sulfonamiden für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Zwei Proben überschritten den in der HonigVO BGBl. II Nr. 40/2004 festgelegten Höchstgehalt für Hydroxymethylfurfurol und elf Proben wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Im Hinblick auf Pestizide entsprachen alle Proben den gesetzlichen Vorschriften.

4.3.1.12 Nahrungsergänzungsmittel

Zusätzlich zur routinemäßigen Kontrolle als Handelsproben und PEP wurden NEM im Rahmen mehrerer SPA überprüft.

Eine SPA hatte die Überprüfung der gemäß § 8 Abs. 1 LMSVG beim BMSGPK gemeldeten diätetischen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke zum Ziel. Von 13 überprüften Produkten waren vier (30,8 %) zu beanstanden. Eine Probe enthielt unzulässige, krankheitsbezogene Angaben und bei drei Proben entsprach die Zusammensetzung nicht den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung.

Im Rahmen einer SPA wurden 56 Proben (Kosmetische Mittel und NEM) auf unzulässige Arzneimittelwirkstoffe untersucht. 49 Proben (87,5 %) wurden als illegale Arzneimittel eingestuft, die nicht dem LMSVG unterliegen und an das Bundesamt für Sicherheit im Gesundheitswesen gemeldet wurden. Unter den sieben Proben, die dem LMSVG unterliegen, waren vier NEM. Davon wurden zwei NEM wegen unerlaubter Zutaten beanstandet.

51 NEM auf Basis von Pflanzen, Pflanzenteilen oder Pflanzenextrakten wurden mikrobiologisch, auf Kontaminanten und auf ihre Inhaltsstoffe untersucht. Zehn Proben (19,6 %) wurden vorwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Eine Probe (2,0 %) wurde wegen ihres zu hohen Gehaltes an Kurkumin als nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Hinsichtlich des mikrobiologischen Status und der Belastung mit Kontaminanten waren alle Proben unauffällig.

4.3.1.13 Tierische Lebensmittel aus der Direktvermarktung

Tierische Lebensmittel stellen – insbesondere bei der Direktvermarktung – hohe Anforderungen besonders im Hinblick auf eine gute Hygienepraxis bei der Herstellung dar. 2019 wurden tierische Lebensmittel deshalb schwerpunktmäßig bei Direktvermarktern, Heurigen, Buschenschanken und Almen überprüft. Insgesamt wurden 30 Fischerzeugnisse und 49 Käseproben auf pathogene Keime sowie 141 Fleischwaren auf pathogene Keime und teilweise auf PAK untersucht. Drei Fleischwaren (2,3 % von 132) waren gesundheitsschädlich (2x *Listeria monocytogenes*, 1x PAK) und zwei Fleischwaren (1,5 %) wurden wegen *Listeria monocytogenes* als nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. In elf weiteren Proben (9x Fleischwaren, 2x Käse) wurden Listerien in geringen Mengen nachgewiesen.

4.3.1.14 Glyphosat

Glyphosat ist seit vielen Jahren in einer Reihe von in Österreich und auch weltweit zugelassenen Unkrautbekämpfungsmitteln (Totalherbizid) als Wirkstoff enthalten. Die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC), eine Unterorganisation der Weltgesundheitsorganisation (WHO), stuft Glyphosat 2015 als „wahrscheinlich krebserregend“ für den Menschen ein. Im November 2017 ist die Wiedergenehmigung des Wirkstoffes Glyphosat dennoch auf europäischer Ebene für fünf Jahre auf Basis von wissenschaftlichen Stellungnahmen der europäischen Risikobewertungs- und Gefahreinstufungsbehörden erfolgt. Österreich hat, dem Parlamentsbeschluss vom 11.12.2019 folgend, den Entwurf eines Glyphosat-Verbots an die EK zur Notifikation übermittelt.

In Österreich werden Lebensmittel routinemäßig auf Glyphosat und sein Abbauprodukt Aminomethylphosphonsäure (AMPA) untersucht. Im Jahr 2019 wurden insgesamt 471 Proben untersucht, darunter waren 193 Proben (41,0 %) aus biologischer Produktion. Die Proben stammten vorwiegend aus den Produktgruppen Obst und Obsterzeugnisse (125 Proben), Getreide und Mais (117 Proben), Ölsaaten (86 Proben), Honig (62 Proben), Gemüse und Gemüseerzeugnisse (51 Proben), sonstige Gebrauchsgegenstände (Babywindeln, 18 Proben) und Kindernahrungsmittel (10 Proben). 29 Proben (6,1 %) enthielten Glyphosat in bestimmbarer Menge, darunter drei Proben aus biologischer Produktion, bei welcher die Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln nicht zulässig ist.

4.3.1.15 Mykotoxine

Mykotoxine sind natürliche, sekundäre Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen. Sie sind weitgehend hitzestabil und können sowohl akut als auch chronisch toxisch wirken. Höchstgehalte für verschiedene Mykotoxine sind in der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt. Um Ergebnisse zu erhalten, die repräsentativ für die gesamte Charge sind, wird die Mykotoxinkontrolle vorzugsweise in Form von SPA durchgeführt.

Das höchste Risiko geht nach Einschätzung der AGES von Deoxynivalenol und seinen acetylierten Derivaten aus, denen besonders im Getreide- und Maisanbau eine große Bedeutung zukommt. 330 Proben, darunter 157 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse, 87 Kindernährmittel und 76 Teigwaren, wurden auf diese Substanzen untersucht. Keine Probe wurde wegen Deoxynivalenol oder seiner acetylierten Derivate beanstandet.

Fumonisine gehören wie Deoxynivalenol zu den Fusarientoxinen und kommen vorwiegend auf Mais vor. Der Gehalt an Fumonisin wurde bei 164 Proben, darunter 76 Teigwaren sowie 70 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse bestimmt. Bei allen Proben entsprach der Gehalt an Fumonisin den gesetzlichen Bestimmungen.

Zearalenon ist ebenfalls ein Mykotoxin, das von Fusarienpilzen gebildet wird und überwiegend in Mais und Maisprodukten, aber auch in Getreide und Getreideerzeugnissen zu finden ist. 290 Proben, vorwiegend Getreide- und Maisprodukte (116 Proben), Kindernährmittel (81 Proben) und Teigwaren (76 Proben), wurden überprüft. Bei keiner Probe wurden die gesetzlichen Höchstgehalte überschritten.

Das Mykotoxin T-2 Toxin und sein Metabolit HT-2 Toxin sind weitere Substanzen, die zur Gruppe der Fusarientoxine gezählt werden. Sie werden vor allem in Getreide und Getreideerzeugnissen gefunden. Richtwerte für diese Substanzen sind in der Empfehlung (EU) 2013/165 festgelegt. 235 Proben, darunter 119 Getreideerzeugnisse und 76 Teigwaren, wurden untersucht. Bei keiner Probe wurden die Richtwerte überschritten.

Aflatoxine werden von Schimmelpilzen der Gattung *Aspergillus* gebildet und sind besonders in Regionen mit warmem und feuchtem Klima anzutreffen. Unter den bekannten Aflatoxinen hat Aflatoxin B1 die höchste Toxizität und wurde von der International Agency for Research on Cancer (IARC) in die Gruppe 1 „krebserregend für Menschen“ („carcinogenic to humans“) eingestuft. 432 Proben wurden auf Aflato-

xin B1, B2, G1 und G2 untersucht, vorwiegend Getreide und Getreideerzeugnisse (125 Proben), Schalenfrüchte (120 Proben), Kindernährmittel (81 Proben) und Teigwaren (78 Proben). Bei zwei Proben (0,5 % der untersuchten Proben) lag der Gehalt an Aflatoxin B1 bzw. der Summe an B1, B2, G1 und G2 über dem festgelegten Höchstgehalt.

Aflatoxin M1 ist der Hauptmetabolit von Aflatoxin B1 und kann in der Milch vorkommen, wenn an die Tiere mit Aflatoxinen kontaminiertes Futter verfüttert wird. 72 Proben Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung sowie 34 Milchproben wurden überprüft, Aflatoxin M1 war in keiner Probe nachweisbar.

Ochratoxin A wird von verschiedenen Schimmelpilzarten der Gattungen *Penicillium* und *Aspergillus* gebildet und entsteht meistens bei der Lagerung. Es wirkt beim Menschen nieren- und leberschädigend und gilt als krebserregend. 257 Proben wurden auf Ochratoxin A überprüft, vorwiegend Getreide und Getreideerzeugnisse (121 Proben), Teigwaren (76 Proben), Fruchtsäfte (14 Proben) und Kaffee (14 Proben). Keine Probe wurde wegen Ochratoxin A beanstandet.

Patulin wird von Schimmelpilzen, vorwiegend der Gattungen *Penicillium* und *Aspergillus*, gebildet. Insbesondere beim Verderb von Früchten entsteht Patulin und am häufigsten sind Äpfel und Apfelsaft betroffen. Patulin gilt als Nervengift und kann auch zu Erbrechen und Verdauungsstörungen führen. Es wurde als genotoxisch eingestuft. 122 Proben, vorwiegend Fruchtsäfte, wurden überprüft, und bei allen Proben entsprach der Patulingehalt den gesetzlichen Vorschriften.

4.3.1.16 Mineralöle

Mineralöle bestehen aus einem heterogenen Gemisch aus gesättigten und aromatischen Kohlenwasserstoffen. Sie werden überwiegend aus Rohöl gewonnen, aber auch synthetisch aus Kohle, Erdgas und Biomassen hergestellt. Haupteintragsquellen bei Lebensmitteln sind Umweltkontamination, Verpackungsmaterialien, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe.

Aus Tierstudien ist bekannt, dass Mineralöle gesundheitlich bedenklich sind. Aromatische Kohlenwasserstoffe können als genotoxische Karzinogene wirken und gesättigte Verbindungen zu Leberschäden führen können. Deshalb werden verschiedene Maßnahmen gesetzt, um den Eintrag in Lebensmittel zu reduzieren.

Gemäß der Empfehlung (EU) 2017/84 wurden 52 Proben Brot, Gebäck, Frühstückscerealien, Fischkon-

serven und Würste auf Mineralölrückstände im Rahmen eines Monitorings untersucht. Keine Probe wurde beanstandet.

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

Freies MCPD (3- und 2-Monochlorpropandiol) und deren Ester sowie GE sind Prozesskontaminanten, die vor allem bei der Raffination von pflanzlichen Fetten und Ölen entstehen. Dabei werden pflanzliche Fette und Öle hoch erhitzt, um unangenehme und bittere Geruchs- und Geschmacksstoffe zu entfernen. Die Ester werden bei der Verdauung in die freien MCPD bzw. Glycidol gespalten. Glycidol gilt als genotoxischer und kanzerogener Stoff und 3-MCPD ist möglicherweise krebserregend für den Menschen. Für 2-MCPD sind die Auswirkungen auf den Organismus noch nicht ausreichend untersucht. Höchstgehalte für GE in pflanzlichen Ölen und Fetten sowie Kindernährmitteln sind in der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt. 2019 wurden insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, Fette und Öle sowie Frittierfette in Form von SPA untersucht.

Insgesamt 401 Proben wurden auf ihre Gehalte an freiem MCPD, MCPD-Ester und GE überprüft, vorwiegend Fette und Öle (301 Proben) und Kindernährmittel (81 Proben). Zwei Proben Speisefett (0,7 % von 301 geprüften Fetten und Ölen) waren wegen ihres Gehaltes an GE gesundheitsschädlich.

4.3.1.18 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

PAK sind eine Gruppe von mehreren hundert organischen Substanzen, die aus mindestens zwei aromatischen Ringen bestehen. Sie entstehen bei Verbrennungsprozessen und können über die Umwelt in Lebensmitteln gelangen. Auch durch Herstellungsverfahren mit starker Hitze oder Rauch kann es zur Kontamination mit PAK kommen. In Spielzeugen ist eine Verunreinigung durch den Einsatz von PAK-haltigen Weichmacherölen möglich. Da einige Substanzen als genotoxische Kanzerogene eingestuft werden, wurden für vier Markersubstanzen Höchstgehalte festgesetzt.

531 Proben wurden auf PAK untersucht, vorwiegend Fette und Öle (240 Proben), Gewürze (76 Proben), Spielzeuge (63 Proben), Fleischerzeugnisse (55 Proben), Zusatzstoffe (22 Proben), Fischerzeugnisse (20 Proben) und Babywindeln (18 Proben). Neun Proben (1,7 % der untersuchten Proben) (sechs Fleischer-

zeugnisse, zwei pflanzliche Öle, ein Spielzeug) wurden wegen ihres PAK-Gehaltes beanstandet und als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.3.1.19 Antibiotikaresistente Keime

2019 wurden Schweine- und Rindfleischproben auf *E. coli*, das Beta-Laktamasen mit breitem Wirkungsspektrum (ESBL), AmpC-Beta-Laktamasen (AmpC) oder Carbapenemasen bildet, untersucht. Proben, die die Kriterien des EU-weiten Überwachungsprogramms von Antibiotikaresistenzen erfüllen, werden auch an die EK für eine europaweite Analyse von Antibiotikaresistenzen gemeldet. In 349 Rindfleischproben wurden 7x (2,0 %) und in 350 Schweinefleischproben wurden 35x (10,0 %) ESBL-/ AmpC-bildende *E. coli* nachgewiesen. Carbapenemase-bildende *E. coli* wurden weder in Rind- noch in Schweinefleischproben gefunden.

4.3.1.20 Erweiterte Prüfplanung

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

Fleischzubereitungen und Fertiggerichte wurden auf die Beimengung nicht deklarerter Fleischarten überprüft. Bei einer Probe Cevapcici war Pute nicht in der Bezeichnung genannt.

Milch mit verlängerter Haltbarkeit (ESL-Konsummilch) wurde auf ihren Gehalt an undenaturiertem säurelöslichem β -Lactoglobulin untersucht. Damit kann zwischen unterschiedlichen Herstellungsarten unterschieden werden. Alle Proben waren korrekt gekennzeichnet.

Kakaoprodukte wie Schokolade, Kakaopulver oder Trinkschokoladen wurden auf Kontaminanten untersucht. Bei keiner Probe überschritt der Cadmiumgehalt den gesetzlich festgelegten Höchstgehalt. Für Aluminium, Blei, Quecksilber, Arsen und anorganisches Arsen existieren keine Höchstgehalte. Risikobewertungen zeigten, dass bei keiner Probe von einem gesundheitlichen Risiko in Bezug auf diese Kontaminanten auszugehen ist.

Glyphosat wurde in Frühstückscerealien und Müslis zur Sammlung von Daten analysiert. Drei von 26 Proben enthielt geringe Mengen an Glyphosat. Eine gesundheitliche Gefährdung konnte daraus nicht abgeleitet werden.

Furan und Methyl-Analoga wie 2-Methyl- 3-Methyl- und 2,5-Dimethylfuran kommen in erhitzten Lebens-

mitteln vor und werden als Verursacher von Leberschäden und Leberkrebs eingestuft. Untersuchungen in Beikost, Kaffee, Fleisch- und Fischkonserven wur-

den zur Datensammlung für weitere Risikobewertungen durchgeführt. Die höchsten Gehalte für die Summe der Furane wurden in Kaffee (zubereitet) mit durchschnittlich 279 µg/kg (Median) gemessen.

4.4 Proben aus biologischer Produktion

Lebensmittel aus biologischer Produktion unterliegen grundsätzlich allen Rechtsvorschriften, die auch für konventionell hergestellte Lebensmittel gelten. Durch bestimmte allgemeine und spezifische Grundsätze wie das Verbot der Verwendung von GVO oder ionisierender Strahlung oder Beschränkungen bei der Verwendung externer Produktionsmittel (z. B. Pflanzenschutzmittel) und von Zusatzstoffen gelten für

biologische Lebensmittel spezielle Anforderungen, die im Rahmen der amtlichen Kontrolle überprüft werden. Auch die Kennzeichnung der Produkte unterliegt spezifischen Regelungen. Im Wesentlichen sind die Produktionsvorschriften inklusive zugelassener Erzeugnisse und Stoffe als auch die Kennzeichnungsbestimmungen in der VO (EG) Nr. 834/2007 und in ihren Durchführungsvorschriften festgelegt.

Tabelle 9: Untersuchungsergebnisse von Proben aus biologischer Produktion

	Proben gesamt	Planproben	Verdachtsproben
begutachtete Proben	2.647	2.438	209
beanstandete Proben	349	294	55
beanstandete Proben in %	13,2	12,1	26,3
Beanstandungsgründe			
gesundheitsschädlich	9	5	4
ungeeignet	42	17	25
Zusammensetzung	26	24	2
davon Zusammensetzung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	4	4	0
Kennzeichnung / Irreführung	254	238	16
davon Kennzeichnung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	22	19	3
andere	47	37	10

Ca. 80 % der Proben stammten aus den neun WG 01 (Fleisch, Fleischzubereitungen), 03 (Milch, Milchprodukte), 05 (Fette, Öle), 06 (Getreide, Getreideprodukte), 07 (Brot, Backwaren), 08 (Zucker, Honig), 11 (Obst, Gemüse), 14 (Kaffee, Tee) und 18 (Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen). Die Beanstandungsquote aller Bioprodukte betrug 13,2 % (349 von 2.647 Proben). Bei den Verdachtsproben wurden deutlich mehr Proben beanstandet (26,3 %; 55 von 209 Proben) als bei den Planproben (12,1 %; 294 von 2.438 Proben).

Neun Proben (0,3 %) waren gesundheitsschädlich: Fünf Proben wegen pathogener Keime (1x Schinken mit *Listeria monocytogenes*, 4x Speiseeis mit *Bacillus cereus*), ein Probe Getreide wegen Verletzungsge-

fahr durch Fremdkörper und zwei Proben Aprikoskerne sowie 1x Leinsamen geschrotet wegen zu hohen Gehaltes an Blausäure.

Bei vier Proben (0,2 %) wurde die Zusammensetzung wegen Verstoßes gegen die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 834/2007 beanstandet: Zwei Fleischerzeugnisse wegen unerlaubter Verwendung von Phosphaten, eine Fleischware wegen zu hohen Gehaltes an Nitrit/Nitrat und ein Essig wegen unerlaubter Verwendung von Sulfiten.

Bei 22 Proben (0,8 %) entsprach die Kennzeichnung nicht den Kennzeichnungsbestimmungen für biologische Erzeugnisse gemäß der VO (EG) Nr. 834/2007 und ihren Durchführungsvorschriften.

4.5 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln

Nach den Vorgaben der Richtlinie 96/23/EG werden lebende Tiere (Rinder, Schweine, Geflügel), Frischfleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel, Pferd, Farmwild, Wild aus freier Wildbahn und Erzeugnisse der Aquakultur sowie Milch, Eier und Honig auf Rückstände von verbotenen Stoffen, Tierarzneimitteln oder Kontaminanten untersucht. Die Analysen auf diese Stoffe dienen der Kontrolle der Einhaltung rechtlicher Vorschriften auf nationaler und EU-Ebene. Bei Nachweis verbotener oder nicht zugelassener Substanzen bzw. bei einer Überschreitung von Höchstwerten muss die zuständige Behörde im Bundesland (LMA oder Amtstierärztinnen und Amtstierärzte) Maßnahmen gemäß RückstandskontrollVO BGBl. II Nr. 110/2006 setzen (z. B. Kontrolle des landwirtschaftlichen Betriebs, Betriebssperre, Probenziehungen, Anzeige).

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

4.5.1 Lebende Tiere, Fleisch und Erzeugnisse der Aquakultur

Insgesamt wurden 8.747 Proben im Rahmen des Rückstandsmonitorings gezogen.

In 21 Proben (0,2 %) wurden Rückstände nachgewiesen. Bei fünf Proben wurde die vorgegebene Rückstandshöchstmenge für Antibiotika, bei zwei Proben die der nicht steroidal entzündungshemmenden Substanzen (Meloxicam und Metamizol bzw. Diclofenac) überschritten. In der Harnprobe eines Schweines wurde 2-Thiouracil nachgewiesen. In der Harnprobe eines weiblichen Jungrindes wurde 17-beta-Testosteron nachgewiesen. In zehn Proben von Wildtieren und einer Probe einer Kuh wurde das Schwermetall Blei nachgewiesen. In einer Fischprobe konnte Leukomalachitgrün, ein Metabolit von Malachitgrün, nachgewiesen werden.

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

4.5.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 354 Milchproben (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 224 Proben von Eiern und 189 Honigproben überprüft.

In einer Kuhmilchprobe (0,3 % von 354 Milchproben) wurde die Rückstandshöchstmenge von Diclofenac, einer nicht steroidal entzündungshemmenden Substanz, überschritten. Es kam zum quantitativen Nachweis des Antibiotikums Doxycyclin in einer Probe von Hühnereiern (0,4 % von 224 Proben von Eiern) sowie des Antibiotikums Sulfathiazol in einer Honigprobe (0,5 % von 189 Honigproben).

4.6 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen

625.474 Rinder wurden geschlachtet und untersucht, 2.249 Schlachtkörper (0,4 %) wurden für genussuntauglich befunden. 564 Pferde und andere Einhufer wurden geschlachtet und untersucht, 13 Schlachtkörper (2,3 %) wurden für genussuntauglich befunden. Von 5.063.302 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 10.635 genussuntauglich (0,2 %), von 172.794 Schafen 80 (0,05 %). Ziegen wurden 13.342 geschlachtet und untersucht, 1.426 Schlachtkörper (10,7 %) waren genussuntauglich. 1.225.224 Puten und 91.926.244 Hühner wurden untersucht, 7.333 Puten (0,6 %) und 867.343 Hühner (0,9 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten durchgeführt. Von 123.660 Stück Wild wurden 1.618 (1,3 %) als genussuntauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 33.311 besonders geschulten Jägerinnen und Jägern durchgeführt.

Alle 5.063.302 geschlachteten Schweine und 564 Einhufer wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde.

4.7 Importkontrollen

4.7.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 808 Sendungen nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten wurden 72 beprobt. Eine Sendung von Pistazien aus der Türkei und eine Sendung von Erdnüssen aus Ägypten wiesen erhöhte Aflatoxingehalte

auf. Diese Sendungen waren nicht verkehrsfähig und wurden zurückgewiesen.

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

Tabelle 10: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Sendungen	Beprobte Sendungen	Nicht entsprechende Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei ¹	Haselnüsse in Schale oder geschält	911.793	71	4	0	Aflatoxine
Türkei ¹	getrocknete Feigen	719.752	48	8	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Pistazien	2.833	5	3	1	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zubereitet oder haltbar gemacht	4.174.550	353	26	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	1.009.980	74	7	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnuss-, Pistazien-, Feigenpaste	3.039.110	160	10	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Verarbeitungserzeugnisse	14.248	7	0	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Geschnittene und zerkleinerte Haselnüsse	0	0	0	0	Aflatoxine
Indien ¹	Chili	100	1	0	0	Aflatoxine
Ägypten ¹	Erdnüsse	5.000	1	1	1	Aflatoxine
Iran ¹	Pistazien	0	0	0	0	Aflatoxine
Türkei ²	Aprikosen	260	1	1	0	Sulfite
Ägypten ²	Erdbeeren	0	0	0	0	Pestizide
Thailand ²	Paprika	7.710	51	5	0	Pestizide
Usbekistan ²	Marillen	1.730	1	1	0	Sulfite
Kenia ²	Bohnen	14.830	15	1	0	Pestizide
Türkei ²	getr. Weintrauben	0	0	0	0	Ochratoxin A
China ²	Tee	214	2	0	0	Pestizide
Australien ²	Mandeln	0	0	0	0	Aflatoxine
China ³	Reiserzeugnisse	0	0	0	0	GVO
Indien ⁴	Guarkernmehl	83.300	5	4	0	Pentachlorphenol, Dioxin
USA ⁵	Mandeln	230.808	12	1	0	Aflatoxine
Kanada ⁵	Weizen	0	0	0	0	Ochratoxin A

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Sendungen	Beprobte Sendungen	Nicht entsprechende Sendungen	Untersuchungsparameter
Indien ⁶	Okra, Curryblätter	0	0	0	0	Pestizide
Türkei ⁶	Weinblätter	562	1	0	0	Pestizide
Indien ⁷	Sesamsamen, Betelblätter	0	0	0	0	Salmonellen
Summe		10.216.780	808	72	2	

Rechtsgrundlagen

- 1 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 884/2014*
- 2 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 669/2009*
- 3 Kontrolle gemäß Beschluss der Kommission 2011/884/EU
- 4 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/175*
- 5 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/949 geändert durch VO (EU) 2017/1269
- 6 Kontrolle gemäß VO (EU) 2018/1660*
- 7 Kontrolle gemäß VO (EU) 2017/186*
- 8 Kontrolle gemäß VO (EU) 2019/1793

* Die Verordnungen (EG) Nr. 669/2009, (EU) Nr. 884/2014, (EU) 2015/175, (EU) 2017/186 und (EU) 2018/1660 der Kommission wurden mit 14. 12. 2019 durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 ersetzt.

Überprüfung von Sendungen aus Japan auf Radioaktivität

2019 wurde keine Sendung aus Japan gemäß der VO (EU) 2016/6, geändert durch die VO (EU) 2017/2058 und VO (EU) 2019/1787, an den österreichischen Grenzkontrollstellen der Einfuhrkontrolle gestellt.

Überprüfung von Kunststoffküchenartikeln aus China

Im Berichtsjahr wurden elf Sendungen (14.459 kg) von Kunststoffküchenartikeln aus China gemäß VO (EU) Nr. 284/2011 auf Polyamid und Melamin überprüft. Neun Sendungen wurden beprobt. Alle Proben waren negativ. Eine Sendung wurde wegen Dokumentenmängeln zurückgewiesen.

Biokontrollen

1.129 Sendungen biologischer Lebensmittel wurden bei der Einfuhr aus Drittstaaten auf ihre Konformität überprüft. Alle Sendungen hatten die erforderliche EU-konforme Kontrollbescheinigung. Die Europäische Kommission hat für das Jahr 2019 angeordnet, dass Sendungen von bestimmten biologischen Le-

bens- und Futtermitteln bei der Einfuhr aus bestimmten Staaten (Ukraine, Kasachstan, Russische Föderation, Moldawien und China), die unter folgenden KN-Codes erfasst werden – Kapitel 10, Kapitel 11, Kapitel 12 und Kapitel 23 –, vor der Freigabe auf Pestizide zu untersuchen sind.

Insgesamt wurden bei 129 Sendungen Verdachtsproben gezogen. Aus der Ukraine wurden 68 Sendungen, aus Moldawien 32 Sendungen und aus China 29 Sendungen kontrolliert. Die eingeführte Menge betrug 11.958.121 kg. Diese Sendungen sind in Tabelle 11 integriert.

Eine Sendung Kürbiskerne aus China entsprach nicht den Einfuhrbedingungen für biologische Erzeugnisse. Diese Sendung wurde für konventionelle Verwendung zur Einfuhr zugelassen. Das BMSGPK hat für 2019 auch einen Stichprobenplan für biologische Erzeugnisse bei der Einfuhr erstellt. Im Rahmen dieses Stichprobenplans wurden 54 Sendungen auf Pestizide untersucht. Eine Sendung Pfeffer aus Tansania entsprach nicht den Einfuhrbedingungen für biologische Lebensmittel.

Einer Sendung wurde aufgrund eines Identitätsmangels die Einfuhr verweigert. In sechs Sendungen Raps aus der Ukraine wurden Spuren von Dioxin festgestellt.

Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln

Anzahl der Sendungen	Art der Sendung	Menge in kg
388	Obst	7.432.510
9	Gemüse	140.307
332	Kerne, Nüsse, Getreide	15.820.010
400	diverse andere Lebensmittel	5.143.118

4.7.2 Tierische Lebensmittel

Tierische Lebensmittel aus Drittstaaten müssen an der ersten EU-zugelassenen Grenzkontrollstelle der Kontrolle unterzogen werden. An den österreichischen Grenzkontrollstellen wurden 106 Sendungen tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten der Einfuhrkontrolle gestellt.

Eine Sendung wurde aufgrund einer mikrobiellen Kontamination beanstandet.

Sieben Sendungen von tierischen Lebensmitteln wurden beprobt. In einer Sendung von Schafdärmen aus dem Iran wurde ein erhöhter Wert an sulfitreduzierenden Clostridien gefunden. Alle sieben Proben wurden aufgrund des nationalen Probenplans gezogen. Aufgrund des EU-weit installierten Systems der verstärkten Kontrollen (re-enforced checks) wurden keine Proben gezogen, da an den österreichischen Grenzen keine derartigen Sendungen zur Abfertigung gestellt wurden. Dieses System spricht an, wenn aus einem bestimmten Ursprungsbetrieb in einem Drittstaat bei Stichproben nicht EU-konforme Ergebnisse festgestellt werden.

Tabelle 12: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln

Produkt	Sendungen	Zur Einfuhr in die EU zugelassen	Zur Einfuhr in ein Zolllager in der EU zugelassen	Nicht entsprechende Sendungen	Beprobte Sendungen
Fleisch und -erzeugnisse	12	12	0	0	2
Fischereierzeugnisse	58	58	0	0	1
Tierdärme	11	10	0	1	1
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	0	0	0	0	0
Milch und -erzeugnisse	12	12	0	0	1
Honig	10	10	0	0	2
Kollagendärme	3	3	0	0	0
Andere Lebensmittel (Enzyme, Insektenmehl)	0	0	0	0	0
Summe	106	105	0	1	7

4.8 Verdachtsproben

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

Von 3.902 Verdachtsproben wurden 1.029 beanstandet (26,4 %), deutlich mehr als bei Planproben (13,8 %), was als Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung gewertet werden kann. Der Anteil von gesundheitsschädlichen Proben lag hier bei 1,7 % (im Unterschied zu 0,3 % bei den Planproben).

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

4.9 Revisionen

2019 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 46.516 Revisionen in 34.722 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 7.903 Betriebskontrollen in 3.632 Fleischbetrieben und 1.923 Betriebskontrollen in 1.788 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 56.342 Revisionen in 40.142 Betrieben.

4.9.1 Ergebnisse allgemein

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

Betriebes (z. B. durch ein effektives Eigenkontrollsystem) gering ist, kann die Kontrollhäufigkeit – in einem bestimmten Ausmaß – reduziert werden.

Bei 34.722 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 2.444 Betrieben (7,0 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 214 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 3.146 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt. In 325 Fällen wurden Probleme mit der Zusammensetzung der Erzeugnisse und in 1.764 Fällen Mängel bei der Kennzeichnung und/oder im Zusammenhang mit irreführenden Informationen den kontrollierten Betrieben zugeordnet. 1.411 Fälle wurden „anderen“ Mängeln (z. B. Kontaminanten) zugeordnet. Der Anteil an Betrieben mit Verstößen lag 2019 mit 7,0 % deutlich niedriger als in den Vorjahren.

Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein
2017	36.839	3.058	8,3	225	3.566
2018	33.187	2.824	8,5	213	3.086
2019	34.722	2.444	7,0	214	3.146

4.9.2 SPA A-600 Überprüfung der Eigenkontrolle in zugelassenen Hochrisikobetrieben

Im Rahmen dieser SPA wurde eine vertiefte risikobasierte Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und der Eigenkontrollen in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die tierische Lebensmittel be- und verarbeiten, durchgeführt. In 175 Betrieben wurden 276 Lebensmittelproben und 1.225 Umfeldproben entnommen und untersucht.

Von den Lebensmittelproben wurden sechs Proben (2,2 %) beanstandet. Eine Probe aus der Warengruppe 0104 Pökel- und Räucherfleisch war wegen *Listeria monocytogenes* gesundheitsschädlich. Vier Proben Käse wurden wegen *E. coli* als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Eine Butterprobe entsprach wegen coliformer Keime nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004. Bei 270 Proben (97,8 %) ergab sich kein Grund zur Beanstandung.

Die Umfeldproben dienen den Landesbehörden als Information zur Bewertung des Hygienezustandes. Von 173 Betrieben wurden Umfeldproben auf Listerien untersucht und in 48 Betrieben (27,7 %) wurden bei den Umfeldproben Listerien nachgewiesen. In vier dieser 48 Betriebe (8,3 %) wurden auch bei den Lebensmittelproben Listerien beanstandet bzw. auf ihren Nachweis hingewiesen. Bei den 125 Betrieben ohne Listeriennachweis bei den Umfeldproben (72,3 % aller Betriebe) waren in drei Betrieben (2,4 %) Proben wegen Listerien zu beanstanden bzw. wurde auf den Nachweis von Listerien hingewiesen. *Listeria monocytogenes* wurden in 24 Umfeldproben (2,0 % aller Umfeldproben) nachgewiesen.

4.9.3 Milcherzeugerbetriebe

1.923 Betriebskontrollen wurden in 1.788 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 208 Betrieben (11,6 %) wurde eine Liefersperre wegen Überschreitung der Keim- und somatischen Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises ausgesprochen.

4.9.4 Fleischbetriebe

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

Es erfolgten 7.903 Betriebskontrollen in 3.632 Fleischbetrieben. Dabei wurden 2.928 Hygienemängel, 1.186 Dokumentationsmängel, 883 bauliche Mängel, 111 Tierschutzmängel bei der Schlachtung und 820 andere Mängel (z. B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.) gezählt.

4.10 Gesundheitsschädliche Proben

Proben werden als gesundheitsschädlich beurteilt, wenn Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen (z. B. durch Vorhandensein krankheitserreger Mikroorganismen oder verbotener Stoffe sowie Fremdkörper, die zu Verletzungen führen können).

Im Jahr 2019 wurden 128 Proben (0,5 %) als gesundheitsschädlich beurteilt.

Eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben ergab, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,7 % lag, während nur 0,3 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Insgesamt waren 66 der 128 gesundheitsschädlichen Proben (51,6 %) Verdachtsproben, wogegen der Anteil aller Verdachtsproben an den Gesamtproben nur 15,2 % betrug (3.902 von 25.752 Proben).

Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben fand sich mit 30 von 624 Proben (4,8 %) bei den Spielzeugen, gefolgt von Meeresfischen frisch oder tiefgekühlt mit 4,1 % (sieben von 171 Proben), Spei-

seis aus industrieller Erzeugung (vier von 98 Proben; 4,1 %), Wildbreterzeugnissen (drei von 79 Proben; 3,8 %) und rohen Eiern (14 von 459 Proben; 3,1 %). Davon wurden gezielt auf Verdacht neun der 30 Spielzeuge, sechs der sieben Meeresfische, alle vier Proben Speiseeis aus industrieller Erzeugung, eines der drei Wildbreterzeugnisse sowie zwölf der 14 rohen Eier entnommen.

Die Umstände, die zu einer Beanstandung als gesundheitsschädlich führten, sind in Tabelle 14 dargestellt. 45 der 128 gesundheitsschädlichen Proben (35,2 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen, vor allem durch Salmonellen und *Listeria monocytogenes*, und Hygienemängeln beanstandet. 39 Beanstandungen (30,5 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf Phthalate, PAK und Δ^9 -THC sowie vereinzelt auf Blei und Blausäure zurückzuführen. Die 18 gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (14,1 %) waren alle Spielzeuge. 13 Proben (10,2 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung als gesundheitsschädlich beurteilt. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in zwölf Proben (9,4 %). Eine Probe (0,8 %) war wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben

	Fremdkörper, Verunreinigungen	Inhaltsstoffe, Zusammensetzung	Kontaminanten	Mikrobiologie, Hygiene	Pestizide	Sicherheitsmängel
Fleisch und Fleischzubereitungen	3		9	9		
Fisch		7				
Milch und Milchprodukte				7		
Fette, Öle			4			
Getreide und Erzeugnisse	1					
Brot, Backwaren	1					
Honig und Erzeugnisse			7			
Speiseeis				4		
Obst und Gemüse	4		4	1	1	

	Fremdkörper, Verunreinigungen	Inhaltsstoffe, Zusammensetzung	Kontaminanten	Mikrobiologie, Hygiene	Pestizide	Sicherheitsmängel
Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	1					
Alkoholische Getränke	1					
Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen		1				
Kosmetische Mittel		4				
Gebrauchsgegenstände		1	12	2		18
Verzehrfertige Lebensmittel	1		3	8		
Eier und Eiprodukte				14		
Summe	12	13	39	45	1	18

4.11 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit

4.11.1 RASFF

Dieses System dient der raschen Weitergabe von für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln relevanten Informationen zwischen den Behörden der EU. Liegen einem Mitgliedstaat Informationen über das Vorhandensein eines ernstesten unmittelbaren oder mittelbaren Risikos für die menschliche Gesundheit vor, das von Lebensmitteln oder Futtermitteln ausgeht, so werden diese Informationen unverzüglich an die EK gemeldet (Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)) (Ausnahme: nur lokale Bedeutung). Die Meldung wird von der EK über ein internetbasiertes System an die Mitgliedsstaaten weitergeleitet. So kann jedes Land auf schnellstmögliche Weise Maßnahmen ergreifen. Gesamtverwalter des Systems ist die SANTÉ-RASFF. Die gesetzliche Grundlage findet sich in Artikel 50 der VO (EG) Nr. 178/2002 (EG-Basisverordnung).

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

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

an andere Bundesländer oder Mitgliedsstaaten weitergeliefert wurde.

Im Falle einer Weiterlieferung an andere Bundesländer werden die Behörden der betroffenen Länder gemäß § 42 LMSVG umgehend informiert.

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

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

4.11.2 RAPEX

Das Rapid Exchange of Information System (RAPEX) ist ein Schnellwarnsystem der EU zum effizienten Konsumentenschutz im Bereich der allgemeinen Produktsicherheit. RAPEX stützt sich auf die Richtlinie 95/2001 zur allgemeinen Produktsicherheit. Zuständiges Ministerium für Produktsicherheit in Österreich und somit auch Ansprechpartner für RAPEX-Meldungen ist das [BMSGPK](#). Über RAPEX werden auch Meldungen über unsicheres Spielzeug bzw. unsichere kosmetische Mittel ausgetauscht, für deren Verfolgung die LMA zuständig sind, denn Spielzeug- und Kosmetikumsicherheit sind im LMSVG geregelt. In der AGES (RAPEX-Unterstützungsstelle Salzburg) be-

findet sich die Unterstützungsstelle für die administrative Abwicklung der Meldungen für Spielzeug und kosmetische Mittel. Dort wird wie bei RASFF-Meldungen die Meldung erfasst, evaluiert und an die zuständige(n) Behörde(n) weitergeschickt (weitere Vorgangswise gleich wie bei RASFF-Meldungen – siehe oben).

4.11.3 Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme

2019 erhielt Österreich 1.267 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 668 an die zuständigen LMA versandt. Bei 308 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den 793 RAPEX-Meldungen wurden 710 an die zuständigen LMA geschickt. Bei 22 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMA wurden 181 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 83 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet.

Insgesamt wurden 111 Waren als gesundheitsschädlich beurteilt (78x Lebensmittel, 2x Gebrauchsgegenstände, 27x Spielzeug, 4x kosmetische Mittel), wovon 26 an die Stellen in der EK weitergeleitet wurden. Außerdem wurden von Österreich 57 zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet.

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

4.11.4 Information der Öffentlichkeit

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

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

Im Jahr 2019 erfolgte 195 Mal die Information der Öffentlichkeit, wobei 107 dieser Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt wurden. Entweder erfolgten nur Aushänge (z. B. bei lokalen Ereignissen) oder die Aushänge wurden zusätzlich zu anderen Informationsmöglichkeiten veranlasst wie eine Aussendung über das Austria Presse Agentur Originaltext-Service (APA-OTS), eine Veröffentlichung auf der AGES-Homepage und/oder ein Versand via AGES-Newsletter (Anmeldung unter: [AGES Newsletter Abo](#)).

5 ANHANG

Folgende Tabellen sind angefügt:

- Tabelle 15: Proben gesamt
- Tabelle 16: Planproben
- Tabelle 17: Verdachtsproben
- Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe
- Tabelle 19: Ergebnisse bei Fleischbetrieben
- Tabelle 20: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
- Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen

Erläuterungen zu den Tabellen

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

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

In der Beanstandungskategorie „ungeeignet“ sind für den menschlichen Verzehr ungeeignete Lebens-

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

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

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

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

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

Tabelle 15: Proben gesamt

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunrei- nungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	1.095	1	27	0	16	10	52	22	1	47	14	4,7
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	217	0	16	0	9	7	29	12	0	9	4	13,4
01 03	Fleischzubereitungen	327	0	27	9	20	18	69	34	0	22	9	21,1
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	391	5	16	8	47	7	76	19	2	54	10	19,4
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügel- würste)	962	9	35	32	68	21	156	34	11	104	22	16,2
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	68	1	2	0	9	2	13	1	2	23	3	19,1
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	40	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
01 08	Naturdärme	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	72	0	10	0	6	4	19	10	3	12	7	26,4
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwa- ren)	79	3	11	3	14	6	31	1	12	15	6	39,2
01 11	Sonstige Fleischerzeugnisse	92	2	2	0	9	0	13	4	0	0	0	14,1
01 12	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	9	0	2	0	8	2	8	0	0	3	2	88,9
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	3.352	21	148	52	206	77	466	137	31	295	77	13,9
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	171	7	13	0	9	5	31	9	1	131	20	18,1
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	163	0	4	0	11	5	20	4	1	82	9	12,3
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	140	0	4	3	10	3	19	4	3	50	12	13,6
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	147	0	2	0	12	1	14	2	0	39	1	9,5
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	161	0	6	6	13	1	25	3	8	135	19	15,5
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der ge- samten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	137	0	1	0	8	1	10	0	1	126	8	7,3
02	Fisch	919	7	30	9	63	16	119	22	14	563	69	12,9
03 01	Milch	866	0	3	2	12	31	47	29	2	21	3	5,4

Anhang: Proben gesamt

Warengruppe	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	452	0	13	5	21	24	58	22	7	56	7	12,8
03 03	Käse und -zubereitungen	804	6	32	3	42	22	101	35	1	163	41	12,6
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	155	1	5	7	1	6	17	6	0	23	2	11,0
03	Milch und Milchprodukte	2.277	7	53	17	76	83	223	92	10	263	53	9,8
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	300	0	46	0	10	5	56	37	0	94	29	18,7
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	220	0	30	0	10	14	53	36	1	31	5	24,1
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	180	0	1	6	42	6	51	3	0	41	13	28,3
04 04	Geflügelfleischkonserven	22	0	0	1	4	0	5	0	0	13	2	22,7
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleisch-extrakte und Suppen daraus	20	0	0	0	3	0	3	0	0	6	2	15,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	742	0	77	7	69	25	168	76	1	185	51	22,6
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	203	2	30	1	25	1	56	0	0	79	22	27,6
05 02	Pflanzliche Öle	405	2	5	1	119	2	125	0	3	142	41	30,9
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	50	0	1	0	2	0	3	0	0	11	2	6,0
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	251	0	0	0	9	5	13	4	0	48	4	5,2
05 05	Marinaden, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	63	0	1	0	6	0	7	0	0	18	2	11,1
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	972	4	37	2	161	8	204	4	3	298	71	21,0
06 01	Getreide	252	1	5	2	15	0	21	1	4	156	10	8,3
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	406	0	6	0	24	1	31	3	1	125	10	7,6
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	7	0	1	0	0	0	1	0	1	6	0	14,3
06 04	Puddingpulver	41	0	0	0	3	0	3	0	0	22	3	7,3
06 05	Müsli, Müsliriegel	118	0	0	0	8	0	8	0	0	61	2	6,8
06	Getreide und Getreideprodukte	824	1	12	2	50	1	64	4	6	370	25	7,8
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	304	0	17	0	2	1	20	3	10	55	4	6,6
07 02	Feinback-, Konditorwaren	572	0	23	4	43	11	75	22	1	59	16	13,1
07 03	Teigwaren	265	0	2	0	40	3	44	1	1	103	19	16,6

Anhang: Proben gesamt

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
07 04	Backtriebmittel	5	0	1	0	1	0	2	0	0	3	1	40,0
07 05	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	85	0	1	0	13	1	15	0	0	50	10	17,6
07 06	Dauerbackwaren	98	1	1	0	15	2	18	0	1	41	5	18,4
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	102	0	2	0	3	3	8	3	0	16	5	7,8
07	Brot und Backwaren	1.431	1	47	4	117	21	182	29	13	327	60	12,7
08 01	Zucker und Zuckerarten	44	0	0	0	3	1	4	0	0	14	2	9,1
08 02	Honig	523	7	4	11	44	5	61	0	4	106	27	11,7
08	Zucker und Honig	567	7	4	11	47	6	65	0	4	120	29	11,5
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	98	4	4	0	6	1	15	8	0	56	8	15,3
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	800	0	9	44	18	23	89	18	36	25	1	11,1
09	Speiseeis	898	4	13	44	24	24	104	26	36	81	9	11,6
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	228	0	2	2	77	5	83	0	0	104	38	36,4
10 02	Zuckerwaren	210	0	1	7	50	3	51	0	0	140	41	24,3
10	Kakao und Süßwaren	438	0	3	9	127	8	134	0	0	244	79	30,6
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	819	2	17	18	19	15	65	2	34	434	30	7,9
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteezeugnisse	367	3	10	2	48	4	62	4	5	191	40	16,9
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	651	0	29	7	10	18	64	10	31	553	50	9,8
11 04	Obsterzeugnisse	282	0	7	10	64	0	72	3	1	128	30	25,5
11 05	Pilze	78	0	2	0	1	1	4	0	2	49	2	5,1
11 06	Pilzerzeugnisse	69	0	0	0	14	2	16	0	1	50	12	23,2
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	52	0	0	0	2	0	2	0	0	20	1	3,8
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	239	2	9	1	6	0	16	1	1	203	13	6,7
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	84	0	2	0	3	2	5	0	0	61	5	6,0
11 10	Kerne und Samen	156	3	9	1	12	0	24	0	6	60	14	15,4
11 11	Sonstige essbare Pflanzenteile	8	0	0	0	1	0	1	0	0	3	0	12,5
11 12	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	22	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0,0

Warengruppe	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
11	Obst und Gemüse	2.827	10	85	39	180	42	331	20	81	1.761	197	11,7
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	318	0	15	3	43	6	63	4	3	165	29	19,8
12 02	Speisesenf	72	0	0	0	9	1	10	0	0	16	5	13,9
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	64	0	1	0	3	0	4	0	1	16	3	6,2
12	Gewürze und Würzmittel	454	0	16	3	55	7	77	4	4	197	37	17,0
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	353	0	12	2	67	20	95	24	5	60	19	26,9
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	183	1	2	2	29	2	34	1	3	50	10	18,6
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	536	1	14	4	96	22	129	25	8	110	29	24,1
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	152	0	1	0	16	0	17	0	0	71	7	11,2
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	220	0	4	1	75	9	87	0	1	97	37	39,5
14	Kaffee und Tee	372	0	5	1	91	9	104	0	1	168	44	28,0
15 01	Bier	170	0	3	0	47	7	53	9	1	20	6	31,2
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	328	1	4	6	105	4	110	0	3	64	11	33,5
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	78	0	2	0	8	1	10	3	0	35	1	12,8
15	Alkoholische Getränke	576	1	9	6	160	12	173	12	4	119	18	30,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	126	0	3	1	13	3	20	0	2	28	9	15,9
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	80	0	2	0	5	2	9	2	1	4	1	11,2
16 03	Eiswürfel	167	0	15	0	2	32	49	15	0	15	1	29,3
16 04	Trinkwasser	890	0	65	0	0	12	77	68	9	0	0	8,7
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.263	0	85	1	20	49	155	85	12	47	11	12,3
17 01	Essig	115	0	1	7	31	0	33	0	0	38	10	28,7
17 02	Speisesalz	45	0	0	8	11	2	15	0	0	26	9	33,3
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	263	0	0	8	75	1	81	0	0	141	59	30,8
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	423	0	1	23	117	3	129	0	0	205	78	30,5

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
18 01	Kindernährmittel	246	0	2	4	37	0	43	0	1	142	29	17,5
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	393	1	18	16	113	40	151	0	31	216	76	38,4
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	639	1	20	20	150	40	194	0	32	358	105	30,4
19 01	Kosmetische Mittel	913	4	17	35	181	46	215	9	5	707	157	23,5
19	Kosmetische Mittel	913	4	17	35	181	46	215	9	5	707	157	23,5
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenom- men 20 03)	416	1	3	91	21	8	111	0	0	319	76	26,7
20 02	Spielzeuge	624	30	1	98	120	181	265	0	0	610	255	42,5
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	101	2	0	0	0	68	70	2	0	41	28	69,3
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	88	0	1	0	1	4	6	0	0	72	5	6,8
20	Gebrauchsgegenstände	1.229	33	5	189	142	261	452	2	0	1.042	364	36,8
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	383	0	8	0	56	3	65	4	2	72	10	17,0
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	3.155	12	78	1	48	124	262	138	13	232	26	8,3
22	Verzehrfertige Lebensmittel	3.538	12	86	1	104	127	327	142	15	304	36	9,2
23 01	Rohe Eier	459	14	0	2	2	0	18	14	2	73	14	3,9
23 02	Eiprodukte	39	0	0	3	4	2	8	1	0	13	2	20,5
23 03	Gekochte Eier	64	0	1	0	10	0	11	0	0	6	2	17,2
23	Eier und Eiprodukte	562	14	1	5	16	2	37	15	2	92	18	6,6
	Summe	25.752	128	768	484	2.252	889	4.052	704	282	7.856	1.617	15,7

Tabelle 16: Planproben

Waren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	1.009	0	7	0	13	4	22	5	0	28	5	2,2
	PEP	103	0	3	0	5	2	8	4	0	2	1	7,8
	Handelsproben	118	0	4	0	8	2	14	1	0	7	4	11,9
	Aktionsproben	788	0	0	0	0	0	0	0	0	19	0	0,0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	158	0	5	0	8	3	14	6	0	3	1	8,9
	PEP	59	0	4	0	4	1	7	4	0	0	0	11,9
	Handelsproben	94	0	1	0	4	2	7	2	0	3	1	7,4
	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 03	Fleischzubereitungen	239	0	12	9	14	10	42	19	0	10	4	17,6
	PEP	83	0	4	1	6	4	13	8	0	0	0	15,7
	Handelsproben	155	0	8	8	8	6	29	11	0	9	4	18,7
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	302	2	5	6	38	2	51	8	0	37	6	16,9
	PEP	151	0	3	6	8	2	17	4	0	0	0	11,3
	Handelsproben	66	1	2	0	3	0	6	3	0	11	2	9,1
	Aktionsproben	85	1	0	0	27	0	28	1	0	26	4	32,9
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	757	5	13	31	58	11	112	16	4	69	9	14,8
	PEP	419	3	9	25	30	9	71	11	3	2	1	16,9
	Handelsproben	157	0	2	6	28	2	37	2	0	27	8	23,6
	Aktionsproben	181	2	2	0	0	0	4	3	1	40	0	2,2
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	55	0	2	0	6	2	9	1	1	18	3	16,4
	PEP	8	0	1	0	3	2	5	1	0	0	0	62,5
	Handelsproben	40	0	1	0	3	0	4	0	1	18	3	10,0
	Aktionsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	40	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0

Warengruppe	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	PEP	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	26	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 08	Naturdärme	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	69	0	7	0	6	4	16	7	3	10	5	23,2
	PEP	37	0	5	0	1	1	6	4	1	1	0	16,2
01 10	Handelsproben	32	0	2	0	5	3	10	3	2	9	5	31,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	65	2	6	3	13	6	24	0	8	5	1	36,9
01 11	PEP	29	0	1	3	6	4	11	0	1	0	0	37,9
	Handelsproben	29	2	5	0	7	2	13	0	7	2	1	44,8
	Aktionsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
01 12	Sonstige Fleischerzeugnisse	85	2	1	0	9	0	12	3	0	0	0	14,1
	PEP	29	1	1	0	4	0	6	2	0	0	0	20,7
	Handelsproben	20	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	25,0
01 12	Aktionsproben	36	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2,8
	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	7	0	2	0	6	0	6	0	0	1	0	85,7
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01	Handelsproben	7	0	2	0	6	0	6	0	0	1	0	85,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.786	11	60	49	171	42	308	65	16	187	34	11,1
	PEP	932	4	31	35	67	25	144	38	5	5	2	15,5
	Handelsproben	744	3	27	14	77	17	131	22	10	93	28	17,6

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
	Aktionsproben	1.110	4	2	0	27	0	33	5	1	89	4	3,0
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	115	1	5	0	8	1	14	1	1	96	9	12,2
	PEP	5	0	0	0	2	0	2	0	0	3	1	40,0
	Handelsproben	74	1	5	0	6	1	12	1	1	58	8	16,2
	Aktionsproben	36	0	0	0	0	0	0	0	0	35	0	0,0
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	103	0	2	0	9	1	12	1	0	59	7	11,7
	PEP	5	0	2	0	0	0	2	1	0	1	0	40,0
	Handelsproben	85	0	0	0	9	1	10	0	0	58	7	11,8
	Aktionsproben	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	130	0	2	3	9	1	15	2	3	46	9	11,5
	PEP	50	0	0	0	2	0	2	0	0	2	0	4,0
	Handelsproben	61	0	2	0	7	1	10	2	0	30	6	16,4
	Aktionsproben	19	0	0	3	0	0	3	0	3	14	3	15,8
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	135	0	2	0	11	1	13	2	0	33	1	9,6
	PEP	29	0	0	0	6	1	7	1	0	0	0	24,1
	Handelsproben	59	0	2	0	5	0	6	1	0	33	1	10,2
	Aktionsproben	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	132	0	4	6	13	0	22	2	8	116	18	16,7
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Handelsproben	61	0	3	2	10	0	14	2	3	53	11	23,0
	Aktionsproben	67	0	1	4	3	0	8	0	5	61	7	11,9
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	127	0	0	0	7	1	8	0	0	116	6	6,3

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
	PEP	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	59	0	0	0	7	1	8	0	0	51	6	13,6
	Aktionsproben	65	0	0	0	0	0	0	0	0	65	0	0,0
02	Fisch	742	1	15	9	57	5	84	8	12	466	50	11,3
	PEP	96	0	2	0	10	1	13	2	0	8	1	13,5
	Handelsproben	399	1	12	2	44	4	60	6	4	283	39	15,0
	Aktionsproben	247	0	1	7	3	0	11	0	8	175	10	4,5
03 01	Milch	838	0	1	1	11	25	37	24	1	21	3	4,4
	PEP	175	0	1	0	4	24	29	23	0	0	0	16,6
	Handelsproben	85	0	0	0	7	1	7	1	0	3	2	8,2
	Aktionsproben	578	0	0	1	0	0	1	0	1	18	1	0,2
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	405	0	3	4	19	18	40	10	4	52	5	9,9
	PEP	197	0	1	3	5	10	15	5	3	0	0	7,6
	Handelsproben	146	0	2	1	14	8	25	5	1	37	5	17,1
	Aktionsproben	62	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0,0
03 03	Käse und -zubereitungen	673	3	14	3	36	11	64	17	0	124	29	9,5
	PEP	257	3	7	0	6	10	23	10	0	1	0	8,9
	Handelsproben	197	0	3	0	9	1	13	3	0	86	9	6,6
	Aktionsproben	219	0	4	3	21	0	28	4	0	37	20	12,8
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	144	1	2	7	1	6	14	6	0	22	2	9,7
	PEP	59	1	1	7	1	4	11	4	0	0	0	18,6
	Handelsproben	73	0	1	0	0	1	2	2	0	22	2	2,7
	Aktionsproben	12	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	8,3
03	Milch und Milchprodukte	2.060	4	20	15	67	60	155	57	5	219	39	7,5
	PEP	688	4	10	10	16	48	78	42	3	1	0	11,3

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
	Handelsproben	501	0	6	1	30	11	47	11	1	148	18	9,4
	Aktionsproben	871	0	4	4	21	1	30	4	1	70	21	3,4
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	191	0	18	0	7	1	23	16	0	41	10	12,0
	PEP	46	0	1	0	1	0	2	1	0	1	0	4,3
	Handelsproben	145	0	17	0	6	1	21	15	0	40	10	14,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	164	0	22	0	10	10	41	28	1	19	3	25,0
	PEP	54	0	8	0	4	4	16	11	0	2	1	29,6
	Handelsproben	110	0	14	0	6	6	25	17	1	17	2	22,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	142	0	0	6	37	1	41	1	0	33	12	28,9
	PEP	46	0	0	4	9	0	10	0	0	0	0	21,7
	Handelsproben	70	0	0	2	12	1	15	1	0	23	7	21,4
	Aktionsproben	26	0	0	0	16	0	16	0	0	10	5	61,5
04 04	Geflügelfleischkonserven	19	0	0	1	2	0	3	0	0	12	2	15,8
	PEP	3	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	33,3
	Handelsproben	16	0	0	0	2	0	2	0	0	12	2	12,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischex- trakte und Suppen daraus	20	0	0	0	3	0	3	0	0	6	2	15,0
	PEP	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	17	0	0	0	3	0	3	0	0	6	2	17,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	536	0	40	7	59	12	111	45	1	111	29	20,7
	PEP	152	0	9	5	14	4	29	12	0	3	1	19,1
	Handelsproben	358	0	31	2	29	8	66	33	1	98	23	18,4

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
	Aktionsproben	26	0	0	0	16	0	16	0	0	10	5	61,5
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	180	2	22	0	23	1	46	0	0	73	20	25,6
	PEP	6	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	33,3
	Handelsproben	74	2	2	0	21	1	24	0	0	34	14	32,4
	Aktionsproben	100	0	20	0	0	0	20	0	0	39	6	20,0
05 02	Pflanzliche Öle	380	2	4	1	110	2	115	0	3	128	35	30,3
	PEP	96	1	2	1	40	1	43	0	2	2	1	44,8
	Handelsproben	140	1	2	0	35	1	37	0	1	87	26	26,4
	Aktionsproben	144	0	0	0	35	0	35	0	0	39	8	24,3
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	46	0	0	0	2	0	2	0	0	11	2	4,3
	PEP	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	34	0	0	0	2	0	2	0	0	11	2	5,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	225	0	0	0	9	4	12	3	0	43	4	5,3
	PEP	72	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	6,9
	Handelsproben	132	0	0	0	4	4	7	3	0	39	4	5,3
	Aktionsproben	21	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0
05 05	Marinaden, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	52	0	0	0	6	0	6	0	0	17	2	11,5
	PEP	10	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	20,0
	Handelsproben	42	0	0	0	4	0	4	0	0	17	2	9,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	883	4	26	1	150	7	181	3	3	272	63	20,5
	PEP	196	1	2	1	49	1	52	0	2	2	1	26,5
	Handelsproben	422	3	4	0	66	6	74	3	1	188	48	17,5
	Aktionsproben	265	0	20	0	35	0	55	0	0	82	14	20,8
06 01	Getreide	228	1	3	2	13	0	17	0	3	136	7	7,5

Anhang: Planproben

Warengruppe	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	PEP	32	0	1	1	4	0	5	0	1	1	0	15,6
	Handelsproben	79	1	2	0	9	0	11	0	1	53	7	13,9
	Aktionsproben	117	0	0	1	0	0	1	0	1	82	0	0,9
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	381	0	5	0	22	1	28	3	0	115	8	7,3
	PEP	65	0	2	0	6	0	8	2	0	1	0	12,3
	Handelsproben	107	0	3	0	16	1	20	1	0	47	8	18,7
	Aktionsproben	209	0	0	0	0	0	0	0	0	67	0	0,0
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
06 04	Puddingpulver	39	0	0	0	3	0	3	0	0	21	3	7,7
	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	32	0	0	0	3	0	3	0	0	21	3	9,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	115	0	0	0	7	0	7	0	0	58	1	6,1
	PEP	26	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	15,4
	Handelsproben	74	0	0	0	3	0	3	0	0	50	1	4,1
	Aktionsproben	15	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0,0
06	Getreide und Getreideprodukte	768	1	8	2	45	1	55	3	3	335	19	7,2
	PEP	131	0	3	1	14	0	17	2	1	3	0	13,0
	Handelsproben	294	1	5	0	31	1	37	1	1	173	19	12,6
	Aktionsproben	343	0	0	1	0	0	1	0	1	159	0	0,3
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	250	0	1	0	1	0	2	1	0	44	0	0,8
	PEP	134	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0,7
	Handelsproben	93	0	1	0	0	0	1	1	0	39	0	1,1

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
07 02	Aktionsproben	23	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
	Feinback-, Konditorwaren	488	0	12	3	31	5	48	15	0	43	6	9,8
	PEP	284	0	9	0	15	2	26	10	0	0	0	9,2
	Handelsproben	197	0	3	3	16	3	22	5	0	40	6	11,2
07 03	Aktionsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
	Teigwaren	256	0	0	0	38	2	39	0	0	99	17	15,2
	PEP	78	0	0	0	17	2	18	0	0	2	1	23,1
	Handelsproben	103	0	0	0	21	0	21	0	0	61	16	20,4
07 04	Aktionsproben	75	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0,0
	Backtriebmittel	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
07 05	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	77	0	0	0	13	0	13	0	0	43	8	16,9
	PEP	14	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	21,4
	Handelsproben	58	0	0	0	10	0	10	0	0	40	8	17,2
07 06	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
	Dauerbackwaren	89	0	1	0	13	2	15	0	0	36	3	16,9
	PEP	34	0	1	0	12	0	12	0	0	0	0	35,3
	Handelsproben	50	0	0	0	1	2	3	0	0	34	3	6,0
07 07	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Teiglinge und Fertigfüllungen	86	0	1	0	3	0	4	1	0	12	3	4,7
	PEP	30	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	3,3
	Handelsproben	56	0	0	0	3	0	3	0	0	12	3	5,4
07	Brot und Backwaren	1.249	0	15	3	99	9	121	17	0	279	37	9,7

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
	PEP	574	0	11	0	48	4	61	11	0	2	1	10,6
	Handelsproben	560	0	4	3	51	5	60	6	0	228	36	10,7
	Aktionsproben	115	0	0	0	0	0	0	0	0	49	0	0,0
08 01	Zucker und Zuckerarten	44	0	0	0	3	1	4	0	0	14	2	9,1
	PEP	3	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	33,3
	Handelsproben	41	0	0	0	2	1	3	0	0	14	2	7,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
08 02	Honig	494	1	4	9	35	2	45	0	4	104	25	9,1
	PEP	104	0	1	1	11	1	12	0	1	0	0	11,5
	Handelsproben	139	1	0	3	13	1	17	0	0	59	11	12,2
	Aktionsproben	251	0	3	5	11	0	16	0	3	45	14	6,4
08	Zucker und Honig	538	1	4	9	38	3	49	0	4	118	27	9,1
	PEP	107	0	1	1	12	1	13	0	1	0	0	12,1
	Handelsproben	180	1	0	3	15	2	20	0	0	73	13	11,1
	Aktionsproben	251	0	3	5	11	0	16	0	3	45	14	6,4
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	72	0	1	0	6	1	8	1	0	44	5	11,1
	PEP	16	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	18,8
	Handelsproben	54	0	1	0	3	1	5	1	0	44	5	9,3
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	753	0	8	37	12	20	72	14	36	23	1	9,6
	PEP	649	0	8	36	12	16	67	14	35	16	1	10,3
	Handelsproben	104	0	0	1	0	4	5	0	1	7	0	4,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
09	Speiseeis	825	0	9	37	18	21	80	15	36	67	6	9,7
	PEP	665	0	8	36	15	16	70	14	35	16	1	10,5
	Handelsproben	158	0	1	1	3	5	10	1	1	51	5	6,3

Warengruppe	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	204	0	0	2	72	2	73	0	0	92	31	35,8
	PEP	69	0	0	0	26	1	26	0	0	0	0	37,7
	Handelsproben	134	0	0	2	46	1	47	0	0	91	31	35,1
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
10 02	Süßwaren	195	0	0	7	42	3	43	0	0	128	35	22,1
	PEP	40	0	0	4	6	0	6	0	0	4	0	15,0
	Handelsproben	139	0	0	3	36	3	37	0	0	109	35	26,6
	Aktionsproben	16	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0,0
10	Kakao und Süßwaren	399	0	0	9	114	5	116	0	0	220	66	29,1
	PEP	109	0	0	4	32	1	32	0	0	4	0	29,4
	Handelsproben	273	0	0	5	82	4	84	0	0	200	66	30,8
	Aktionsproben	17	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0,0
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	730	1	8	18	17	7	45	2	27	413	22	6,2
	PEP	60	0	2	0	2	1	5	2	1	0	0	8,3
	Handelsproben	134	0	3	0	14	6	21	0	8	69	10	15,7
	Aktionsproben	536	1	3	18	1	0	19	0	18	344	12	3,5
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteezeugnisse	304	1	3	1	43	1	46	2	1	154	28	15,1
	PEP	74	0	0	0	13	0	13	0	0	0	0	17,6
	Handelsproben	200	1	3	1	30	1	33	2	1	124	28	16,5
	Aktionsproben	30	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0,0
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	562	0	10	7	10	12	39	1	22	488	33	6,9
	PEP	23	0	0	0	0	2	2	0	2	1	0	8,7
	Handelsproben	152	0	10	1	9	10	30	1	14	117	26	19,7
	Aktionsproben	387	0	0	6	1	0	7	0	6	370	7	1,8
11 04	Obsterzeugnisse	246	0	2	9	51	0	54	1	1	112	19	22,0

Anhang: Planproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
	PEP	69	0	0	5	27	0	27	0	0	2	0	39,1
	Handelsproben	144	0	1	3	24	0	26	1	0	84	18	18,1
	Aktionsproben	33	0	1	1	0	0	1	0	1	26	1	3,0
11 05	Pilze	72	0	1	0	1	1	3	0	2	46	2	4,2
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	68	0	1	0	1	1	3	0	2	46	2	4,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 06	Pilzerzeugnisse	66	0	0	0	14	0	14	0	0	47	10	21,2
	PEP	4	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	25,0
	Handelsproben	62	0	0	0	13	0	13	0	0	47	10	21,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	51	0	0	0	1	0	1	0	0	20	1	2,0
	PEP	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	41	0	0	0	1	0	1	0	0	20	1	2,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	217	2	4	1	5	0	10	1	1	183	7	4,6
	PEP	10	0	0	1	1	0	1	0	0	7	1	10,0
	Handelsproben	163	1	4	0	4	0	8	1	0	143	6	4,9
	Aktionsproben	44	1	0	0	0	0	1	0	1	33	0	2,3
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	76	0	1	0	3	2	4	0	0	54	4	5,3
	PEP	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	66	0	1	0	3	2	4	0	0	46	4	6,1
	Aktionsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0,0
11 10	Kerne und Samen	142	3	7	1	12	0	22	0	5	54	13	15,5
	PEP	8	0	1	0	1	0	2	0	0	1	1	25,0
	Handelsproben	85	1	6	0	11	0	17	0	2	31	10	20,0

Anhang: Planproben

Warengruppe	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
11 11	Aktionsproben	49	2	0	1	0	0	3	0	3	22	2	6,1
	Sonstige essbare Pflanzenteile	7	0	0	0	1	0	1	0	0	3	0	14,3
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	7	0	0	0	1	0	1	0	0	3	0	14,3
11 12	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	22	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0,0
	PEP	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	16	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0,0
11	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Obst und Gemüse	2.495	7	36	37	158	23	239	7	59	1.583	139	9,6
	PEP	271	0	3	6	45	3	51	2	3	12	2	18,8
	Handelsproben	1.138	3	29	5	111	20	157	5	27	739	115	13,8
12 01	Aktionsproben	1.086	4	4	26	2	0	31	0	29	832	22	2,9
	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	281	0	11	2	36	3	50	3	2	145	24	17,8
	PEP	55	0	1	1	16	0	18	1	0	0	0	32,7
	Handelsproben	122	0	4	1	20	3	26	2	1	84	23	21,3
12 02	Aktionsproben	104	0	6	0	0	0	6	0	1	61	1	5,8
	Speisesenf	71	0	0	0	9	0	9	0	0	16	5	12,7
	PEP	23	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	4,3
	Handelsproben	48	0	0	0	8	0	8	0	0	16	5	16,7
12 03	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	60	0	0	0	3	0	3	0	0	14	3	5,0
	PEP	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	52	0	0	0	3	0	3	0	0	14	3	5,8
12	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12	Gewürze und Würzmittel	412	0	11	2	48	3	62	3	2	175	32	15,0

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
	PEP	86	0	1	1	17	0	19	1	0	0	0	22,1
	Handelsproben	222	0	4	1	31	3	37	2	1	114	31	16,7
	Aktionsproben	104	0	6	0	0	0	6	0	1	61	1	5,8
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	300	0	4	1	53	15	67	15	1	52	15	22,3
	PEP	159	0	2	1	27	11	37	11	0	1	0	23,3
	Handelsproben	141	0	2	0	26	4	30	4	1	51	15	21,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	154	1	0	2	27	0	29	0	1	45	9	18,8
	PEP	67	0	0	2	11	0	12	0	0	1	0	17,9
	Handelsproben	87	1	0	0	16	0	17	0	1	44	9	19,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	454	1	4	3	80	15	96	15	2	97	24	21,1
	PEP	226	0	2	3	38	11	49	11	0	2	0	21,7
	Handelsproben	228	1	2	0	42	4	47	4	2	95	24	20,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	146	0	0	0	15	0	15	0	0	67	6	10,3
	PEP	44	0	0	0	10	0	10	0	0	5	2	22,7
	Handelsproben	92	0	0	0	5	0	5	0	0	59	4	5,4
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	189	0	1	0	63	4	67	0	1	77	25	35,4
	PEP	63	0	1	0	22	0	22	0	1	4	3	34,9
	Handelsproben	121	0	0	0	41	4	45	0	0	68	22	37,2
	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
14	Kaffee und Tee	335	0	1	0	78	4	82	0	1	144	31	24,5
	PEP	107	0	1	0	32	0	32	0	1	9	5	29,9
	Handelsproben	213	0	0	0	46	4	50	0	0	127	26	23,5

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
	Aktionsproben	15	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0,0
15 01	Bier	166	0	3	0	46	7	52	9	1	18	6	31,3
	PEP	110	0	3	0	37	7	43	9	1	5	2	39,1
	Handelsproben	56	0	0	0	9	0	9	0	0	13	4	16,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	316	1	2	5	98	2	102	0	3	58	8	32,3
	PEP	170	0	2	3	68	1	69	0	2	0	0	40,6
	Handelsproben	146	1	0	2	30	1	33	0	1	58	8	22,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	76	0	1	0	8	1	9	2	0	33	0	11,8
	PEP	24	0	1	0	6	0	7	1	0	0	0	29,2
	Handelsproben	52	0	0	0	2	1	2	1	0	33	0	3,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15	Alkoholische Getränke	558	1	6	5	152	10	163	11	4	109	14	29,2
	PEP	304	0	6	3	111	8	119	10	3	5	2	39,1
	Handelsproben	254	1	0	2	41	2	44	1	1	104	12	17,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	118	0	0	1	12	3	16	0	0	28	9	13,6
	PEP	33	0	0	0	1	1	2	0	0	0	0	6,1
	Handelsproben	85	0	0	1	11	2	14	0	0	28	9	16,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	79	0	2	0	5	2	9	2	1	4	1	11,4
	PEP	26	0	2	0	2	2	6	2	1	0	0	23,1
	Handelsproben	53	0	0	0	3	0	3	0	0	4	1	5,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
16 03	Eiswürfel	132	0	8	0	2	21	31	8	0	14	1	23,5
	PEP	23	0	2	0	0	4	6	2	0	0	0	26,1
	Handelsproben	109	0	6	0	2	17	25	6	0	14	1	22,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 04	Trinkwasser	786	0	46	0	0	12	58	52	6	0	0	7,4
	PEP	22	0	3	0	0	0	3	3	0	0	0	13,6
	Handelsproben	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	760	0	43	0	0	12	55	49	6	0	0	7,2
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.115	0	56	1	19	38	114	62	7	46	11	10,2
	PEP	104	0	7	0	3	7	17	7	1	0	0	16,3
	Handelsproben	251	0	6	1	16	19	42	6	0	46	11	16,7
	Aktionsproben	760	0	43	0	0	12	55	49	6	0	0	7,2
17 01	Essig	114	0	1	6	30	0	32	0	0	37	9	28,1
	PEP	39	0	0	3	14	0	16	0	0	0	0	41,0
	Handelsproben	75	0	1	3	16	0	16	0	0	37	9	21,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 02	Speisesalz	41	0	0	7	10	1	12	0	0	24	8	29,3
	PEP	5	0	0	0	2	0	2	0	0	1	1	40,0
	Handelsproben	36	0	0	7	8	1	10	0	0	23	7	27,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	254	0	0	8	68	1	74	0	0	135	53	29,1
	PEP	28	0	0	0	9	0	9	0	0	2	1	32,1
	Handelsproben	44	0	0	0	15	0	15	0	0	34	13	34,1
	Aktionsproben	182	0	0	8	44	1	50	0	0	99	39	27,5
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	409	0	1	21	108	2	118	0	0	196	70	28,9
	PEP	72	0	0	3	25	0	27	0	0	3	2	37,5

Warengruppe	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	Handelsproben	155	0	1	10	39	1	41	0	0	94	29	26,5
	Aktionsproben	182	0	0	8	44	1	50	0	0	99	39	27,5
18 01	Kindernährmittel	225	0	0	4	33	0	37	0	0	136	27	16,4
	PEP	29	0	0	1	4	0	5	0	0	2	0	17,2
	Handelsproben	90	0	0	1	29	0	30	0	0	71	25	33,3
	Aktionsproben	106	0	0	2	0	0	2	0	0	63	2	1,9
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	335	1	11	11	87	25	109	0	22	183	54	32,5
	PEP	80	0	3	1	30	12	37	0	7	1	1	46,2
	Handelsproben	185	1	7	4	46	13	56	0	14	139	42	30,3
	Aktionsproben	70	0	1	6	11	0	16	0	1	43	11	22,9
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	560	1	11	15	120	25	146	0	22	319	81	26,1
	PEP	109	0	3	2	34	12	42	0	7	3	1	38,5
	Handelsproben	275	1	7	5	75	13	86	0	14	210	67	31,3
	Aktionsproben	176	0	1	8	11	0	18	0	1	106	13	10,2
19 01	Kosmetische Mittel	887	4	16	33	167	42	200	8	5	686	145	22,5
	PEP	91	0	1	2	18	1	21	1	0	6	1	23,1
	Handelsproben	409	0	4	7	70	14	81	3	0	357	70	19,8
	Aktionsproben	387	4	11	24	79	27	98	4	5	323	74	25,3
19	Kosmetische Mittel	887	4	16	33	167	42	200	8	5	686	145	22,5
	PEP	91	0	1	2	18	1	21	1	0	6	1	23,1
	Handelsproben	409	0	4	7	70	14	81	3	0	357	70	19,8
	Aktionsproben	387	4	11	24	79	27	98	4	5	323	74	25,3
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	389	1	3	87	18	2	101	0	0	296	67	26,0
	PEP	19	0	0	6	0	0	6	0	0	5	2	31,6
	Handelsproben	157	0	3	12	10	2	25	0	0	131	21	15,9

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
20 02	Aktionsproben	213	1	0	69	8	0	70	0	0	160	44	32,9
	Spielzeuge	556	21	0	65	93	147	216	0	0	542	206	38,8
	PEP	6	0	0	1	3	1	4	0	0	6	4	66,7
	Handelsproben	267	8	0	21	42	67	96	0	0	261	93	36,0
	Aktionsproben	283	13	0	43	48	79	116	0	0	275	109	41,0
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	5	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	80,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	5	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	80,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	78	0	1	0	1	0	2	0	0	68	2	2,6
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	41	0	0	0	1	0	1	0	0	40	1	2,4
	Aktionsproben	33	0	1	0	0	0	1	0	0	28	1	3,0
20	Gebrauchsgegenstände	1.028	22	4	152	112	153	323	0	0	906	275	31,4
	PEP	29	0	0	7	3	1	10	0	0	11	6	34,5
	Handelsproben	470	8	3	33	53	73	126	0	0	432	115	26,8
	Aktionsproben	529	14	1	112	56	79	187	0	0	463	154	35,3
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	326	0	2	0	49	2	52	3	0	59	5	16,0
	PEP	136	0	1	0	23	1	25	2	0	3	0	18,4
	Handelsproben	185	0	1	0	26	1	27	1	0	56	5	14,6
	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	2.022	2	27	0	38	79	145	84	1	98	6	7,2
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	1.989	2	27	0	38	79	145	84	1	90	6	7,3
	Aktionsproben	33	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0,0

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
22	Verzehrfertige Lebensmittel	2.348	2	29	0	87	81	197	87	1	157	11	8,4
	PEP	136	0	1	0	23	1	25	2	0	3	0	18,4
	Handelsproben	2.174	2	28	0	64	80	172	85	1	146	11	7,9
	Aktionsproben	38	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0,0
23 01	Rohe Eier	367	2	0	1	2	0	5	2	1	10	2	1,4
	PEP	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	55	2	0	0	2	0	4	2	0	10	2	7,3
	Aktionsproben	243	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0,4
23 02	Eiprodukte	35	0	0	2	4	2	7	1	0	10	2	20,0
	PEP	15	0	0	0	1	0	1	0	0	2	0	6,7
	Handelsproben	20	0	0	2	3	2	6	1	0	8	2	30,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 03	Gekochte Eier	61	0	1	0	10	0	11	0	0	4	2	18,0
	PEP	8	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	37,5
	Handelsproben	53	0	1	0	7	0	8	0	0	4	2	15,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23	Eier und Eiprodukte	463	2	1	3	16	2	23	3	1	24	6	5,0
	PEP	92	0	0	0	4	0	4	0	0	2	0	4,3
	Handelsproben	128	2	1	2	12	2	18	3	0	22	6	14,1
	Aktionsproben	243	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0,4
	Summe	21.850	62	373	413	1.963	563	3.023	409	184	6.716	1.209	13,8
	PEP	5.277	9	102	120	630	145	925	155	62	100	26	17,5
	Handelsproben	9.806	27	175	97	1.028	298	1.490	192	65	4.021	812	15,2
	Aktionsproben	6.767	26	96	196	305	120	608	62	57	2.595	371	9,0

Tabelle 17: Verdachtsproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	86	1	20	0	3	6	30	17	1	19	9	34,9
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	59	0	11	0	1	4	15	6	0	6	3	25,4
01 03	Fleischzubereitungen	88	0	15	0	6	8	27	15	0	12	5	30,7
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	89	3	11	2	9	5	25	11	2	17	4	28,1
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	205	4	22	1	10	10	44	18	7	35	13	21,5
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	13	1	0	0	3	0	4	0	1	5	0	30,8
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 08	Naturdärme	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	3	0	3	0	0	0	3	3	0	2	2	100,0
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	14	1	5	0	1	0	7	1	4	10	5	50,0
01 11	Sonstige Fleischerzeugnisse	7	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	14,3
01 12	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	2	0	0	0	2	2	2	0	0	2	2	100,0
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	566	10	88	3	35	35	158	72	15	108	43	27,9
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	56	6	8	0	1	4	17	8	0	35	11	30,4
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	60	0	2	0	2	4	8	3	1	23	2	13,3
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	10	0	2	0	1	2	4	2	0	4	3	40,0
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	12	0	0	0	1	0	1	0	0	6	0	8,3
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	29	0	2	0	0	1	3	1	0	19	1	10,3
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	10	0	1	0	1	0	2	0	1	10	2	20,0
02	Fisch	177	6	15	0	6	11	35	14	2	97	19	19,8
03 01	Milch	28	0	2	1	1	6	10	5	1	0	0	35,7
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	47	0	10	1	2	6	18	12	3	4	2	38,3

Anhang: Verdachtsproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
03 03	Käse und -zubereitungen	131	3	18	0	6	11	37	18	1	39	12	28,2
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	11	0	3	0	0	0	3	0	0	1	0	27,3
03	Milch und Milchprodukte	217	3	33	2	9	23	68	35	5	44	14	31,3
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	109	0	28	0	3	4	33	21	0	53	19	30,3
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	56	0	8	0	0	4	12	8	0	12	2	21,4
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	38	0	1	0	5	5	10	2	0	8	1	26,3
04 04	Geflügelfleischkonserven	3	0	0	0	2	0	2	0	0	1	0	66,7
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischex- trakte und Suppen daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	206	0	37	0	10	13	57	31	0	74	22	27,7
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	23	0	8	1	2	0	10	0	0	6	2	43,5
05 02	Pflanzliche Öle	25	0	1	0	9	0	10	0	0	14	6	40,0
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	4	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	25,0
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	26	0	0	0	0	1	1	1	0	5	0	3,8
05 05	Marinaden, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	11	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	9,1
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	89	0	11	1	11	1	23	1	0	26	8	25,8
06 01	Getreide	24	0	2	0	2	0	4	1	1	20	3	16,7
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	25	0	1	0	2	0	3	0	1	10	2	12,0
06 03	Stärke und Stärkerzeugnisse	2	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	50,0
06 04	Puddingpulver	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	3	0	0	0	1	0	1	0	0	3	1	33,3
06	Getreide und Getreideprodukte	56	0	4	0	5	0	9	1	3	35	6	16,1
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	54	0	16	0	1	1	18	2	10	11	4	33,3
07 02	Feinback-, Konditorwaren	84	0	11	1	12	6	27	7	1	16	10	32,1
07 03	Teigwaren	9	0	2	0	2	1	5	1	1	4	2	55,6
07 04	Backtriebmittel	2	0	1	0	1	0	2	0	0	1	1	100,0
07 05	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	8	0	1	0	0	1	2	0	0	7	2	25,0

Anhang: Verdachtsproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
07 06	Dauerbackwaren	9	1	0	0	2	0	3	0	1	5	2	33,3
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	16	0	1	0	0	3	4	2	0	4	2	25,0
07	Brot und Backwaren	182	1	32	1	18	12	61	12	13	48	23	33,5
08 01	Zucker und Zuckerarten	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
08 02	Honig	29	6	0	2	9	3	16	0	0	2	2	55,2
08	Zucker und Honig	29	6	0	2	9	3	16	0	0	2	2	55,2
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	26	4	3	0	0	0	7	7	0	12	3	26,9
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	47	0	1	7	6	3	17	4	0	2	0	36,2
09	Speiseeis	73	4	4	7	6	3	24	11	0	14	3	32,9
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	24	0	2	0	5	3	10	0	0	12	7	41,7
10 02	Zuckerwaren	15	0	1	0	8	0	8	0	0	12	6	53,3
10	Kakao und Süßwaren	39	0	3	0	13	3	18	0	0	24	13	46,2
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	89	1	9	0	2	8	20	0	7	21	8	22,5
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnisse	63	2	7	1	5	3	16	2	4	37	12	25,4
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	89	0	19	0	0	6	25	9	9	65	17	28,1
11 04	Obsterzeugnisse	36	0	5	1	13	0	18	2	0	16	11	50,0
11 05	Pilze	6	0	1	0	0	0	1	0	0	3	0	16,7
11 06	Pilzzeugnisse	3	0	0	0	0	2	2	0	1	3	2	66,7
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	100,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	22	0	5	0	1	0	6	0	0	20	6	27,3
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	8	0	1	0	0	0	1	0	0	7	1	12,5
11 10	Kerne und Samen	14	0	2	0	0	0	2	0	1	6	1	14,3
11 11	Sonstige essbare Pflanzenteile	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 12	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11	Obst und Gemüse	332	3	49	2	22	19	92	13	22	178	58	27,7
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	37	0	4	1	7	3	13	1	1	20	5	35,1

Anhang: Verdachtsproben

Wa- ren- grup- pe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schädl	unge- eig- net	Zu- sam- men- setz.	Kenn- zeich- nung/ Irreführ.	an- dere		Verunreini- gungen		aus- länd. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog	andere			
12 02	Speisesenf	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	100,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	4	0	1	0	0	0	1	0	1	2	0	25,0
12	Gewürze und Würzmittel	42	0	5	1	7	4	15	1	2	22	5	35,7
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	53	0	8	1	14	5	28	9	4	8	4	52,8
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	29	0	2	0	2	2	5	1	2	5	1	17,2
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	82	0	10	1	16	7	33	10	6	13	5	40,2
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	6	0	1	0	1	0	2	0	0	4	1	33,3
14 02	Tee, teeähn. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	31	0	3	1	12	5	20	0	0	20	12	64,5
14	Kaffee und Tee	37	0	4	1	13	5	22	0	0	24	13	59,5
15 01	Bier	4	0	0	0	1	0	1	0	0	2	0	25,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	12	0	2	1	7	2	8	0	0	6	3	66,7
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	2	0	1	0	0	0	1	1	0	2	1	50,0
15	Alkoholische Getränke	18	0	3	1	8	2	10	1	0	10	4	55,6
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	8	0	3	0	1	0	4	0	2	0	0	50,0
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 03	Eiswürfel	35	0	7	0	0	11	18	7	0	1	0	51,4
16 04	Trinkwasser	104	0	19	0	0	0	19	16	3	0	0	18,3
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	148	0	29	0	1	11	41	23	5	1	0	27,7
17 01	Essig	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	100,0
17 02	Speisesalz	4	0	0	1	1	1	3	0	0	2	1	75,0
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	9	0	0	0	7	0	7	0	0	6	6	77,8
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	14	0	0	2	9	1	11	0	0	9	8	78,6
18 01	Kindernährmittel	21	0	2	0	4	0	6	0	1	6	2	28,6
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	58	0	7	5	26	15	42	0	9	33	22	72,4

Anhang: Verdachtsproben

Warengruppe	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	79	0	9	5	30	15	48	0	10	39	24	60,8
19 01	Kosmetische Mittel	26	0	1	2	14	4	15	1	0	21	12	57,7
19	Kosmetische Mittel	26	0	1	2	14	4	15	1	0	21	12	57,7
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	27	0	0	4	3	6	10	0	0	23	9	37,0
20 02	Spielzeuge	68	9	1	33	27	34	49	0	0	68	49	72,1
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	96	2	0	0	0	64	66	2	0	41	28	68,8
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	10	0	0	0	0	4	4	0	0	4	3	40,0
20	Gebrauchsgegenstände	201	11	1	37	30	108	129	2	0	136	89	64,2
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	57	0	6	0	7	1	13	1	2	13	5	22,8
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	1.133	10	51	1	10	45	117	54	12	134	20	10,3
22	Verzehrfertige Lebensmittel	1.190	10	57	1	17	46	130	55	14	147	25	10,9
23 01	Rohe Eier	92	12	0	1	0	0	13	12	1	63	12	14,1
23 02	Eiprodukte	4	0	0	1	0	0	1	0	0	3	0	25,0
23 03	Gekochte Eier	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
23	Eier und Eiprodukte	99	12	0	2	0	0	14	12	1	68	12	14,1
	Summe	3.902	66	395	71	289	326	1.029	295	98	1.140	408	26,4

Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
01 01	Fleischereien, Fleischverarbeiter	2.484	1.141	785	73	4	48	17	35	40	9,3
01 02	Wildbretverarbeiter, -händler	102	32	24	4	0	2	0	1	2	16,7
01 06	Fleisch-, Wurst-, Innereingroßhändler	64	17	7	0	0	0	0	0	0	0,0
01 07	Fleisch-, Wurstverkaufsstellen	1.085	415	318	40	0	23	2	31	25	12,6
01 08	Darmgroßhändler	17	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 01	Be-, Verarbeiter von Fischen (Z)	41	57	34	2	0	0	0	3	0	5,9
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	26	6	5	1	0	0	0	1	2	20,0
02 03	Fischeinzelhändler	183	55	35	2	0	2	0	0	0	5,7
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	134	69	48	1	0	0	0	0	1	2,1
02 05	Erzeugungs-, Bearbeitungsbetriebe von Froschschenkeln und Schnecken	5	3	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 01	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe (Z)	588	654	378	26	1	17	5	15	10	6,9
03 02	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe	1.288	654	544	13	2	12	0	2	4	2,4
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	15	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 04	Milch- und Kolostrumerzeuger	4	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	12	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	104	21	15	2	0	1	0	2	1	13,3
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	11	18	9	1	0	0	0	1	0	11,1
04 05	Flüssigeihersteller (Z)	21	7	6	0	0	0	0	0	0	0,0
04 06	Ei-Packstellen (Z)	416	270	206	4	0	2	1	1	0	1,9
05 01	Speiseölhersteller und -abfüller	269	127	102	16	0	0	1	23	2	15,7
05 02	Margarinehersteller	1	16	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	26	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
05 04	Mayonnaisenhersteller	5	6	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 05	Hersteller Feinkosterzeugnisse	39	32	18	5	2	4	3	2	0	27,8
06 01	Mühlen	152	41	38	2	0	0	0	0	2	5,3
06 02	Getreide- und Mahlproduktegroßhändler	64	9	8	3	0	0	0	4	0	37,5
06 03	Stärkehersteller	6	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	53	54	28	3	0	4	1	5	1	10,7
07 02	Teigwarenfabriken, -hersteller	197	169	131	6	1	1	0	5	2	4,6
07 03	Bäckereien	2.015	944	662	55	14	120	0	21	38	8,3
07 04	Konditoreien	943	912	626	55	4	71	21	31	22	8,8
08 01	Zuckerfabriken	3	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	3.033	229	200	7	0	0	0	9	3	3,5
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	4	6	4	1	0	0	0	3	0	STP zu klein
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	553	542	369	56	3	52	29	8	24	15,2
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	491	82	65	1	0	1	1	0	0	1,5
10 01	Schokoladewarenfabriken und -hersteller	52	54	21	8	0	4	0	9	0	38,1
10 02	Zuckerwarenfabriken, -hersteller	23	16	12	1	0	0	0	3	0	8,3
10 03	Schokolade-, Zuckerwarenhandel	177	40	28	4	0	0	1	11	0	14,3
11 01	Gemüse-, Obst-, Pilzgroßhändler	388	80	65	6	0	0	5	2	2	9,2
11 02	Gemüse-, Obst-, Pilzeinzelhändler	378	90	66	6	0	4	2	3	3	9,1
11 03	Obstverarbeiter	508	224	152	9	0	6	1	10	3	5,9
11 04	Gemüseverarbeiter	267	142	106	11	2	5	0	10	5	10,4
11 05	Pilzverarbeiter	16	10	6	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
11 06	Hersteller von Gemüse (Z)	13	7	4	1	0	0	0	0	2	STP zu klein
12 01	Gewürzhersteller	94	40	29	4	0	0	3	9	1	13,8
12 02	Gewürzgroßhändler	22	9	8	1	0	0	0	2	0	12,5
12 03	Senfhersteller	20	13	10	2	0	0	0	2	0	20,0
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	241	59	41	9	0	0	2	15	1	22,0
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	125	47	36	5	0	0	0	9	0	13,9
14 02	Teeabpacker	173	24	15	6	0	1	0	10	2	40,0
15 01	Brauereien	311	79	66	14	0	0	0	25	9	21,2
15 02	Weinhändler	32	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
15 03	Spirituosenhersteller	1.005	154	129	17	0	0	0	29	1	13,2
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	81	27	17	2	0	0	0	3	0	11,8
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	22	8	7	1	0	0	0	2	0	14,3
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	34	11	5	1	0	1	0	0	0	20,0
17 01	Essighersteller	53	10	9	2	0	0	2	1	0	22,2
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	18	10	8	1	0	0	0	1	0	12,5
17 03	Salinen	2	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
17 04	Zusatzstoffhersteller	36	39	9	1	0	0	0	4	0	11,1
17 05	Zusatzstoff-, Aromengroßhändler	15	3	3	2	0	0	2	3	0	STP zu klein
18 01	Hersteller diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	26	17	15	3	0	0	0	6	0	20,0
18 02	Großhändler diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	169	23	19	13	0	0	3	22	5	68,4
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	728	162	127	30	0	0	3	61	8	23,6
18 04	Fitness-Studios	444	51	46	1	0	0	0	0	2	2,2

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
18 05	Hersteller von Kindernahrung	3	4	2	2	0	0	0	7	0	STP zu klein
18 06	Hersteller von NEM	94	69	47	13	0	0	0	22	15	27,7
19 01	Hersteller kosmetischer Mitteln	428	157	134	10	0	0	3	8	2	7,5
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	287	31	26	4	0	0	0	4	2	15,4
19 03	Drogerien, Parfümerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.115	297	252	66	0	0	4	73	24	26,2
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	4.175	227	224	5	0	0	0	5	0	2,2
19 05	Apotheken	1.060	119	111	12	0	0	6	16	3	10,8
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	184	27	25	6	0	0	9	0	1	24,0
20 02	Hersteller von Spielzeug	62	10	10	1	0	0	1	6	1	10,0
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	24	6	4	2	0	0	1	2	1	STP zu klein
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	181	27	21	11	0	0	16	0	1	52,4
20 05	Großhändler von Spielzeug	68	7	5	4	0	0	1	2	5	80,0
20 06	Großhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	78	11	9	0	0	0	0	0	0	0,0
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	518	99	79	14	0	1	20	37	35	17,7
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	772	94	79	25	0	1	16	21	31	31,6
20 09	Einzelhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	1.092	148	126	24	0	3	52	96	68	19,0

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.803	3.121	2.372	17	3	79	0	0	10	0,7
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	4.005	1.525	1.330	2	0	6	0	0	1	0,2
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession der Gewerbeordnung	4.738	291	262	3	1	10	0	0	1	1,1
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	23.147	9.734	7.023	540	108	1.433	9	80	326	7,7
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	36.422	11.139	8.762	342	45	763	4	81	150	3,9
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	653	596	333	22	4	35	1	28	7	6,6
22 07	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	824	332	290	1	0	3	0	0	0	0,3
22 08	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	2.289	684	616	0	0	0	0	0	0	0,0
23 01	Lager- und Kühlhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 – Logistikzentren, auch Lagerhaltung, Spediteure)	457	154	75	8	1	1	0	11	3	10,7
23 04	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Fische (Z)	3	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 05	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Milch und Milchprodukte (Z)	6	4	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 06	Großmärkte, Verteilzentren	57	29	20	4	0	1	0	7	2	20,0
24 01	Lebensmittelgroßhändler	840	362	182	41	1	13	14	88	15	22,5
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	15.207	6.516	4.691	615	16	349	53	657	436	13,1

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
24 03	Getränkegroßhändler	443	46	40	5	0	1	0	6	1	12,5
25 01	Revisionen nicht ortsfester Verkaufsstände	2.643	871	525	41	1	47	3	7	11	7,8
26 01	Revisionen sonstiger Betriebe	2.224	338	262	24	1	11	6	27	16	9,2
26 02	Revisionen von Zeltfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	2.072	425	270	0	0	0	0	0	0	0,0
27 02	Direktvermarkter von Fisch	154	28	21	1	0	0	0	1	0	4,8
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	255	71	59	8	0	8	0	0	0	13,6
27 05	Direktvermarkter von Eiern	1.217	112	98	3	0	0	1	3	0	3,1
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	3.076	447	322	4	0	0	0	6	1	1,2
28 01	Revisionen von WWAs mit > 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich bzw. mehr als 5000 versorgten Personen	315	9	6	0	0	0	0	0	0	0,0
28 02	Revisionen von WWAs mit > 100 und ≤ 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich	749	56	43	0	0	0	0	0	0	0,0
28 03	Revisionen von WWAs mit ≤ 100 m ³ verteilter Wassermenge täglich	4.448	249	227	24	0	0	0	8	19	10,6
Summe		140.115	46.516	34.722	2.444	214	3.146	325	1.764	1.411	7,0

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

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

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
0	Kühlhäuser Umpackzentren										
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	77	64	74	20	31	10	7	7	0	7
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	57	52	97	26	60	12	29	4	0	15
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	14	11	11	7	20	5	9	4	0	2
	ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	37	35	61	28	42	8	16	9	0	9
I/III	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe										
	Schlachtung bis 20 GVE/a	2.143	958	985	357	653	234	177	72	38	132
	Schlachtung 21-100 GVE/a	696	597	621	283	478	185	133	83	12	65
	Schlachtung 101-500 GVE/a	204	178	314	112	310	64	144	69	13	20
	Schlachtung 501-1.000 GVE/a	26	26	94	18	117	13	46	36	5	17
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	27	26	154	19	171	17	105	19	8	22
	Schlachtung 5.001-20.000 GVE/a	24	24	286	14	223	16	147	35	5	20
	Schlachtung über 20.000 GVE/a	19	19	462	18	493	18	312	97	20	46
II	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe										
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	28	18	23	5	13	2	5	4	0	2
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	5	5	14	5	10	3	3	1	0	3
	150.001-1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	1	1	13	1	28	7	9	1	1	10
	Mehr als 1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	6	6	138	5	93	30	32	13	7	11
I/II/III	Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe										
	Produktion von bis zu 100 t entbeintem Fleisch/a	1.129	583	660	225	412	143	127	85	2	55

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
	Produktion von mehr als 100-400 t entbeintem Fleisch/a	107	95	218	63	211	62	95	36	0	18
	Produktion von mehr als 400-1.000 t entbeintem Fleisch/a	41	40	204	32	126	15	82	19	0	10
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t entbeintem Fleisch/a	50	50	477	32	618	48	445	37	0	88
	Produktion von mehr als 10.000 t entbeintem Fleisch/a	22	21	454	13	151	12	106	13	0	20
IV	Wildbearbeitungsbetriebe										
	Bearbeitung von bis zu 10 t Wildfleisch/a	192	118	119	47	61	13	32	10	0	6
	Bearbeitung von mehr als 10-40 t Wildfleisch/a	5	5	15	2	6	3	1	2	0	0
	Bearbeitung von mehr als 40-100 t Wildfleisch/a	1	1	6	1	8	0	4	0	0	4
	Bearbeitung von mehr als 100-1.000 t Wildfleisch/a	4	4	37	2	38	2	33	2	0	1
	Bearbeitung von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	2	2	26	2	4	1	3	0	0	0
V	Herstellung von Faschiertem										
	Produktion von bis zu 10 t/a	38	35	64	14	22	5	5	1	0	11
	Produktion von mehr als 10-40 t/a	9	9	35	4	15	3	7	5	0	0
	Produktion von mehr als 40-100 t/a	7	7	35	4	42	4	24	5	0	9
	Produktion von mehr als 100-1.000 t/a	20	20	270	11	315	16	235	19	0	45
	Produktion von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	10	9	191	8	144	3	102	5	0	34
VI	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken										
	Produktion von bis zu 100 t Fleischerzeugnissen/a	607	353	391	192	329	121	82	76	0	50
	Produktion von mehr als 100-400 t Fleischerzeugnissen/a	73	56	184	39	160	31	77	28	0	24
	Produktion von mehr als 400-1.000 t Fleischerzeugnissen/a	25	22	178	12	66	10	35	16	0	5

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t Fleischerzeugnissen/a	34	34	375	20	187	11	124	23	0	29
	Produktion von mehr als 10.000 t Fleischerzeugnissen/a	13	12	465	8	171	18	110	28	0	15
	Trockensuppen/Fleischextraktehersteller	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0
XII	Tierische Fette und Grieben										
	Sammler	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	Verarbeiter	4	4	7	1	1	0	1	0	0	0
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	15	11	13	4	7	4	2	1	0	0
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	22	15	19	3	6	3	1	2	0	0
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	191	104	110	44	86	34	21	16	0	15
	Summe	*	3.632	7.903	1.701	5.928	1.186	2.928	883	111	820

* Insgesamt gibt es 5.988 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.781 Standorten

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

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

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

Art der Erzeugerbetriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Erzeugerbetriebe, die Milch geliefert haben	Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anhang III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Nachweise von Hemmstoffen	Betriebe mit Hygienemängeln
Erzeugerbetriebe, die Kuhmilch produzieren	1.689	1.808	26.891	208	289	315
Erzeugerbetriebe, die Schafmilch produzieren	26	26	369	0	0	0
Erzeugerbetriebe, die Ziegenmilch produzieren	25	25	785	0	0	0
Erzeugerbetriebe, die Rohmilch zu Schulmilch verarbeiten	48	64	43	0	0	8
Summe	1.788	1.923	28.088	208	289	323

Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen

	Untersuchte Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Bakteriologische Untersuchungen	% genussuntauglich
		genusstauglich	genusstauglich nach Brauchbarmachung	genussuntauglich		
Fohlen	210	209	0	1	1	0,5
Pferde und andere Einhufer	354	342	0	12	0	3,4
Einhufer insgesamt	564	551	0	13	1	2,3
Kälber männlich	34.363	34.198	0	165	8	0,5
Kälber weiblich	20.691	20.612	0	79	3	0,4
Kälber insgesamt	55.054	54.810	0	244	11	0,4
Stiere	259.731	259.305	11	415	61	0,2
Ochsen	37.274	37.255	2	17	7	0,05
Kalbinnen	127.372	127.188	24	160	29	0,1
Kühe	201.097	199.380	60	1.657	271	0,8
Rinder insgesamt	625.474	623.128	97	2.249	368	0,4
Schweine insgesamt	5.063.302	5.052.551	116	10.635	5	0,2
darunter Zuchtsauen	82.710	81.904	1	805	1	1,0
Lämmer	155.726	155.685	0	41	1	0,03
Schafe	17.068	17.029	0	39	0	0,2
Schafe insgesamt	172.794	172.714	0	80	1	0,05
Ziegen	13.342	11.916	0	1.426	0	10,7
Wildschweine (Farmwildhaltung)	1.348	1.343	0	5	0	0,4
Wildwiederkäuer (Farmwildhaltung)	3.822	3.812	0	10	0	0,3
Hühner	91.926.244	91.058.901	0	867.343	0	0,9
Puten	1.225.224	1.217.891	0	7.333	0	0,6
Sonstiges Geflügel	219.480	215.255	2.855	1.370	0	0,6
Hauskaninchen	3	3	0	0	0	0,0

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

Impressum

Eigentümer, Verleger und Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Stubenring 1 | 1010 Wien

www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien

Tel.: +43 (0)5 055500

www.ages.at

Steht als Download zur Verfügung

www.kvg.gv.at

Juni 2020

ISBN 978-3-85010-607-8

Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, nur mit schriftlicher Zustimmung des Medieninhabers zulässig.

GESUNDHEIT FÜR MENSCH, TIER UND PFLANZE



Kontakt

AGES – Österreichische Agentur für
Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien

Tel.: +43 (0)5 0555-0
www.ages.at

Kontakt

AGES – Österreichische Agentur für
Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH