

# Lebensmittel- sicherheitsbericht 2012

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich



# Lebensmittelsicherheitsbericht 2012

## Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich

Bericht nach § 32 Abs. 1 LMSVG

### Impressum

**Eigentümer, Herausgeber und Verleger:**  
Bundesministerium für Gesundheit, Radetzkystraße 2, 1030 Wien

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

**Koordination:**  
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)  
Dr. Hans Peter Stüger (AGES)

**Redaktion:**  
Dr.<sup>in</sup> Sylvia Frischenschlager (BMG)  
Dr. Ulrich Herzog (BMG)  
Dr. Peter Kranner (BMG)  
Dr.<sup>in</sup> Carolin Krejci (BMG)  
Mag.<sup>a</sup> Petra Lehner (BMG)  
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)  
Dr. Martin Luttenfeldner (BMG)  
DI<sup>in</sup> Lisa Stadlmüller (AGES)  
Dr.<sup>in</sup> Christa Wentzel (AGES)  
Dr. Alexander Zilberszac (BMG)

**weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:**  
Dr. Roland Grossgut (AGES)  
DI Dr. Norbert Inreiter (AGES)  
DI<sup>in</sup> Karin Manner (AGES)  
Dr.<sup>in</sup> Marina Mikula (BMG)  
Mag.<sup>a</sup> Martina Poglitsch (AGES)  
Dr.<sup>in</sup> Daniela Schachner (AGES)

**Druck:** Kopierstelle BMG

**Bestellmöglichkeiten:**  
Telefon: 0810 81 81 64  
E-Mail: [broschuerenservice@bmg.gv.at](mailto:broschuerenservice@bmg.gv.at)  
Internet: [www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)

Juni 2013

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

---

---

## Liebe Leserin, lieber Leser!



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

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

Damit die Vorgaben eingehalten werden und das Vertrauen der Menschen in die Sicherheit der Lebensmittel erhalten bleibt, braucht es Kontrollen und Transparenz. Als zuständiger Minister arbeite ich an einer ständigen Weiterentwicklung des Überwachungssystems. Ich habe daher durch eine Änderung des LMSVG im Jahr 2010 die jährliche Vorlage eines Lebensmittelsicherheitsberichtes durchgesetzt. Dieser liegt nun zum dritten Mal vor.

Die Sicherheit von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial, Spielzeug und Kosmetik ist im LMSVG und darauf aufbauenden Verordnungen geregelt. Es handelt sich um harmonisiertes EU-Recht. Die Kontrollen erfolgen national, in Österreich in mittelbarer Bundesverwaltung in Verantwortung der Landeshauptleute, koordiniert durch mein Ressort. Sicherheit und Täuschungsschutz werden durch die Vorsorge von den vielen Unternehmerinnen und Unternehmern und gleichzeitig durch die an der amtlichen Überwachung beteiligten Stellen gewährleistet. Zur weiteren Optimierung habe ich im Juni 2012 Reformvorschläge zur Effizienzsteigerung der amtlichen Lebensmittelkontrolle an den Nationalrat übermittelt.

Im Lebensmittelsicherheitsbericht werden die österreichweit erhobenen Daten kompakt zusammengefasst und dargestellt. Der Bericht soll ein fundiertes Nachschlagewerk für alle Interessierten sein, zur Vertrauensbildung beitragen und auch die Leistungen aller Mitwirkenden aufzeigen: Das sind die Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren, die amtlichen Tierärztinnen und -ärzte, die Gutachterinnen und Gutachter und die Laborkräfte der AGES und der Lebensmitteluntersuchungsanstalten sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter meines Hauses und in den Ländern. Ich möchte mich ganz herzlich bei allen diesen Personen bedanken, dass sie sich täglich für unsere Sicherheit beim Essen und Trinken und für die Spielzeug- und Kosmetiksicherheit einsetzen.

Herzlichst, Ihr

Alois Stöger

Bundesminister für Gesundheit

---

# Inhaltsverzeichnis

1	Zusammenfassung .....	6
2	Einleitung .....	7
3	System der Lebensmittelkontrolle .....	8
3.1	Koordination der Überwachung und Kontrollpläne .....	12
3.2	Durchführung der Kontrolle .....	12
3.3	Untersuchung und Begutachtung .....	15
3.4	Ressourcen .....	17
3.5	Maßnahmen .....	17
4	Kontrollergebnisse .....	19
4.1	Ergebnisse Routineproben .....	19
4.2	Aspekte des Täuschungsschutzes .....	24
4.3	Schwerpunktthemen .....	25
4.4	Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln .....	30
4.5	Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen .....	30
4.6	Importkontrollen .....	31
4.7	Verdachtsproben .....	34
4.8	Revisionen .....	34
4.9	Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit .....	35
5	Anhang .....	38

---

## Abkürzungsverzeichnis

AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
APA-OTS	Austria Presse Agentur Originaltext-Service
BMG	Bundesministerium für Gesundheit
BPA	Bisphenol A
ClaimsVO	Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
DG SANCO	Generaldirektion für Gesundheit und Verbraucherschutz der EK
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
EG	Europäische Gemeinschaft
EK	Europäische Kommission
EU	Europäische Union
FVO	Food and Veterinary Office der EU
GemVpfl.	Gemeinschaftsverpflegung
g.g.A.	geschützte geografische Angabe
GVE	Großvieheinheiten
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
GWO	Gewerbeordnung
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
LM	Lebensmittel
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMKV	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
LUAs	Lebensmitteluntersuchungsanstalten
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NWKV	Nährwertkennzeichnungsverordnung
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PCB	polychlorierte Biphenyle
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel)
RAPEX	Rapid Exchange System (EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie)
RIK	risikobasierter integrierter Kontrollplan
RL	Richtlinie
RuP	Revisions- und Probenplan
SPA	Schwerpunktaktion
Stk	Stück
STEC	Shiga-/Verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
STP	Stichprobe
TK	tiefgekühlt
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WVA	Wasserversorgungsanlage

---

# 1 Zusammenfassung

2012 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 43.872 Betriebskontrollen durchgeführt und 30.966 Proben von der AGES oder den Untersuchungsanstalten der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 22.100 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 3.117 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 26.439 Proben (85,4 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 124 Proben (0,4 %) beurteilt, 1.066 Proben (3,4 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren formale Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Angaben bei 2.707 Proben (8,7 %). 1.193 Proben (3,9 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. HygieneVO, Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, TrinkwasserVO) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 14,6 %.

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

Beispielsweise zeigt eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,5 % lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Der höchste Anteil fand sich mit 26 von 555 Proben (4,7 %) bei Spielwaren, gefolgt von Meeresfischen (acht von 230 Proben; 3,5 %) und Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung (vier von 163 Proben; 2,5 %). Von diesen gesundheitsschädlichen Proben wurden elf von 26 Spielwaren, sechs von acht Meeresfischen und drei von vier Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung gezielt auf Verdacht entnommen.

Die höchsten Beanstandungsquoten bei den Planproben fanden sich bei Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung, Speisesalz, Geflügelfleischkonserven und bei Spielwaren. Die Gesamtbeanstandungsquote bei den Planproben lag bei 11,3 % und bei den Verdachtsproben bei 33,4 %.

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

**Tabelle 1: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit**

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2010	31.052	186	0,6 %
	2011	31.782	159	0,5 %
	2012	30.966	124	0,4 %
Planproben	2010	24.705	83	0,3 %
	2011	25.775	70	0,3 %
	2012	26.377	57	0,2 %
Verdachtsproben	2010	6.347	103	1,6 %
	2011	6.007	89	1,5 %
	2012	4.589	67	1,5 %

## 2 Einleitung

Das 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 Endverbraucherin und den Endverbraucher gewährleistet sein. Auf jeder Stufe der Herstellung und Verarbeitung muss das jeweils betroffene Unternehmen Aufzeichnungen über Lieferant(en) und Abnehmer führen, die im Bedarfsfall den Kontrollbehörden vorzulegen sind, die so den Weg eines (Zwischen)Erzeugnisses zurückverfolgen können bis zu den Ausgangsstoffen. Derzeit müssen insbesondere bei verarbeiteten zusammengesetzten Lebensmitteln mit vielen Zutaten von den Lebensmittelbehörden viele Unternehmen aufgesucht werden, bis Vertriebswege klar aufgeklärt sind. Daher wird eine Weiterentwicklung dieses System von Österreich auf EU-Ebene angestrebt.

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 des Proben- und Revisionsplans gemäß § 31 Abs. 1 LMSVG. Zusätzlich gibt es noch weitere Berichte, wie den Trinkwasser-, Zoonosen- und Pestizidrückstandsbericht sowie Berichte zum RASFF und RAPEX, die detaillierte Ergebnisse aus bestimmten Bereichen der Überwachung der Lebensmittelsicherheit beinhalten.

## 3 System der Lebensmittelkontrolle

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

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

Das Lebensmittelrecht ist in der EU vollharmonisiert (mit ganz wenigen Ausnahmen). Die Lebensmittel am gesamten EU-Markt unterliegen somit den gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungsregeln. Zwischen den EU-Mitgliedsstaaten herrscht freier und reger Warenverkehr. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften erfolgt national in der Verantwortung der Mitgliedsstaaten, die diesbezüglich regelmäßig vom Food and Veterinary Office der EK (FVO) überprüft werden. So soll sichergestellt werden, dass die Einhaltung der Vorschriften in allen Mitgliedsstaaten möglichst gleich verlässlich und ausreichend überprüft wird. Die Berichte der FVO-Kontrollen werden von der EK veröffentlicht ([The Food and Veterinary Office - Country Profiles](#)). Stellt das FVO bei seinen Überprüfungen Mängel in den nationalen Kontrollsystemen fest, werden die Mitgliedsstaaten aufgefordert, diese zu beheben. Beim nächsten Besuch des FVO wird dies überprüft.

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

([RAPEX notifications](#))

([RASFF Portal](#))



Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

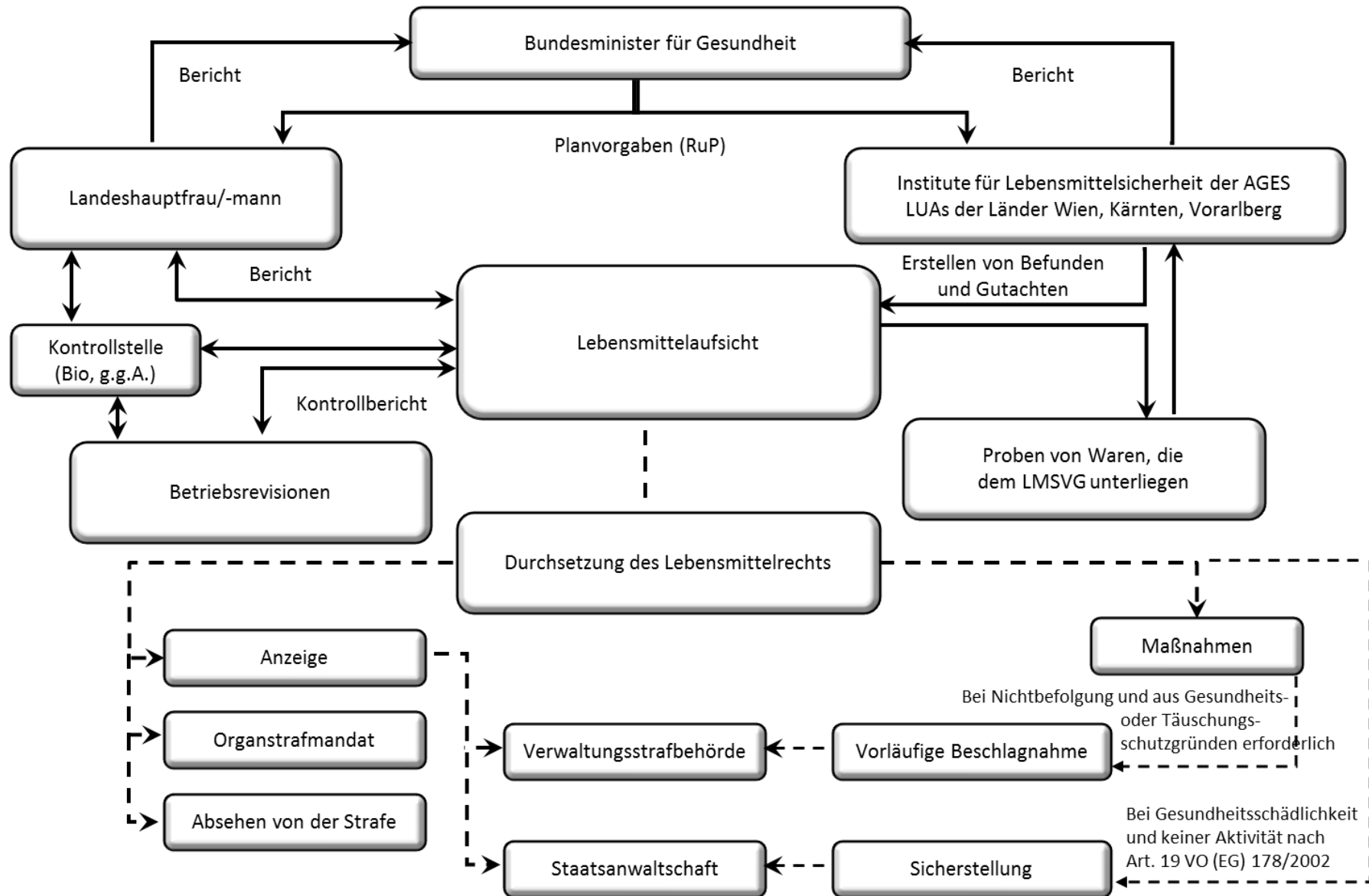


Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich

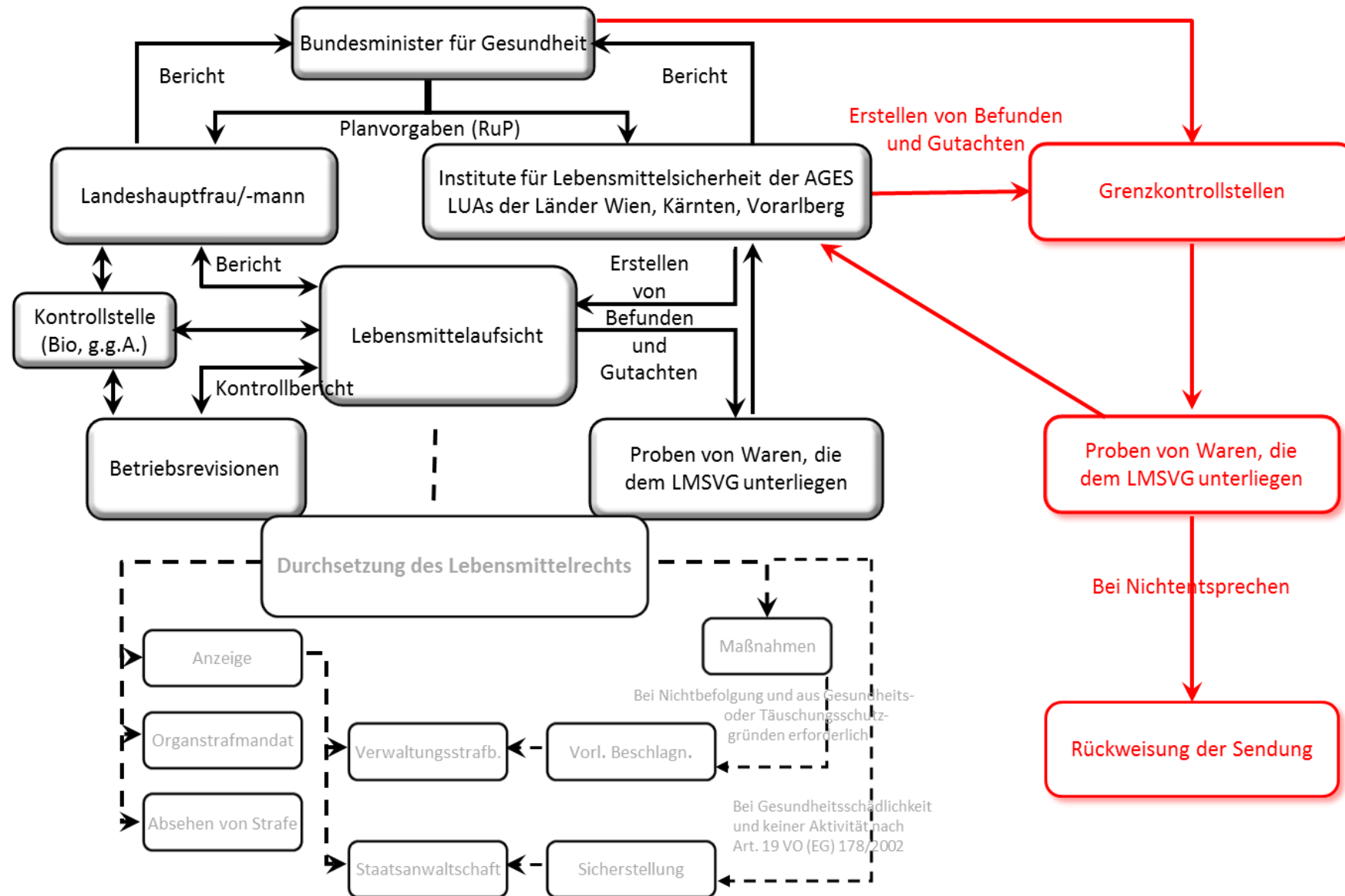
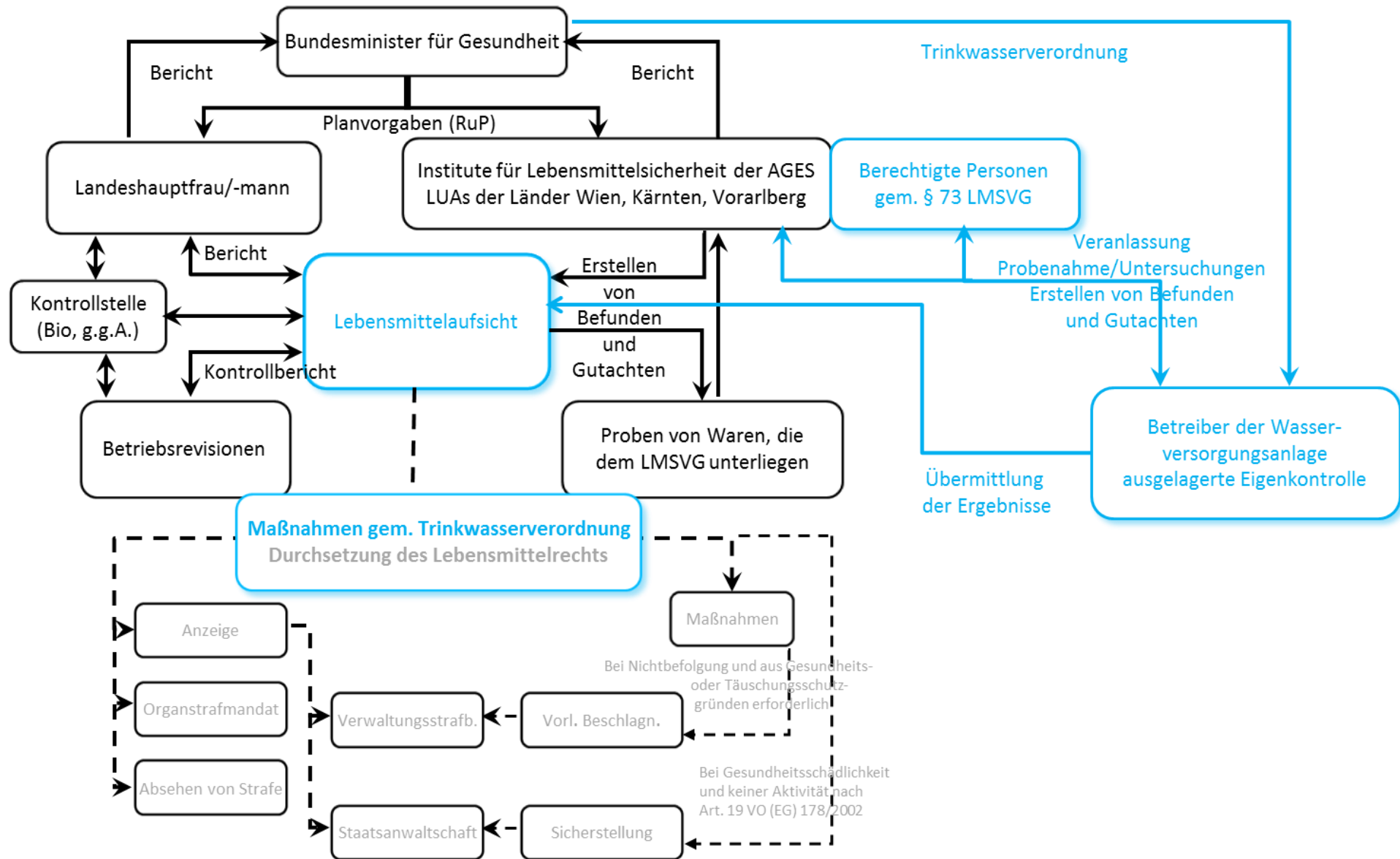


Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich



## 3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne

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

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

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

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

## 3.2 Durchführung der Kontrolle

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

### 3.2.1 Revisionen

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

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

### 3.2.2 Probenziehungen

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

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

**Tabelle 2: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen**

Bundesland	Proben	Betriebe	Fleischbetriebe
Burgenland	123,6 %	70,0 %	70,4 %
Kärnten	122,6 %	96,4 %	47,8 %
Niederösterreich	103,6 %	54,5 %	97,8 %
Oberösterreich	99,0 %	95,1 %	98,7 %
Salzburg	95,9 %	24,5 %	47,6 %
Steiermark	114,3 %	60,4 %	112,7 %
Tirol	116,2 %	61,2 %	90,3 %
Vorarlberg	109,8 %	30,3 %	35,5 %
Wien	91,4 %	105,3 %	113,3 %
<b>Österreich</b>	<b>104,6 %</b>	<b>70,1 %</b>	<b>92,0 %</b>

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

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

### 3.2.4 Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von gesundem Fleisch. Die Organisation der Schlachtier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte zu bedienen, welche auch für Hygienekontrollen in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch „amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung der

amtlichen Tierärztin bzw. des amtlichen Tierarztes unterstehen. Diese Möglichkeit wird in einigen großen Schlachthöfen genutzt.

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

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

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 BMG durchgeführt. Seit Ende 2010 fallen auch die Importkontrollen nicht tierischer Lebensmittel in den Zuständigkeitsbereich der Grenztierärztinnen und Grenztierärzte.

#### **3.2.5.1 Kontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs**

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

#### **3.2.5.2 Kontrolle von nicht tierischen Lebensmitteln**

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

### 3.2.6 Trinkwasserkontrolle

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

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

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

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

## 3.3 Untersuchung und Begutachtung

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

Die Untersuchungen umfassen eine Fülle von zum Teil aufwändig zu bestimmenden Prüfaspekten. Die Herkunft, Art, Zusammensetzung und augenscheinliche Beschaffenheit der Probe bestimmen, welche Analysen zum Tragen kommen. Die Prüfaspekte werden entsprechend dem Risiko ausgewählt.

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

### 3.3.1 Beanstandungsgründe nach dem LMSVG

Folgende Beanstandungsgründe sind im LMSVG genannt:

**gesundheitsschädlich** sind Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel, wenn sie geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen (z. B. wenn krankheitserregende Keime vorkommen oder Fremdkörper zu Schädigungen der Zähne führen können).

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

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

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

**irreführend gekennzeichnet** sind Lebensmittel mit zur Täuschung geeigneten Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart oder Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt. Auch mit einer Eigenschaft zu werben, die im Grunde alle Produkte der gleichen Kategorie erfüllen, ist irreführend (Werbung mit Selbstverständlichkeiten).

**krankheitsbezogene Angaben** bei Lebensmitteln sind verboten. Einem Lebensmittel dürfen keine Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zugeschrieben oder dieser Eindruck vermittelt werden. Nach der ClaimsVO sind Angaben zur Reduzierung eines Krankheitsrisikos möglich, wenn sie nach positiver Prüfung durch die EFSA von der EK zugelassen wurden. Eine Übersicht über zugelassene Angaben findet sich hier: [EU Register on nutrition and health claims](#). Zulässig sind zudem Angaben bei diätetischen Lebensmitteln, soweit es sich um wahrheitsgemäße Angaben über den diätetischen Zweck handelt.

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

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

**Bestimmungen zum Täuschungsschutz** gelten sinngemäß auch für Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel. Der Vollzug der Kennzeichnungsbestimmungen bei diesen Waren erfolgt allerdings nicht nach dem LMSVG, d. h. die Lebensmittelaufsichtsbehörden können keine Maßnahmen setzen. Beanstandungen werden an die zuständige Aufsichtsbehörde im jeweiligen Bundesland weitergeleitet.

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



### 3.4 Ressourcen

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

Österreichweit stehen 248,25 Lebensmittelaufsichtsorgane (inklusive Verwaltungskräfte in Vollzeitäquivalenten ausgewiesen, Quelle: Mehrjähriger Integrierter Kontrollplan, Stand Dezember 2010) und 911 Tierärztinnen und Tierärzte (in Personen ausgewiesen, Quelle: amtliche Meldungen 2011) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Die Tierärztinnen/Tierärzte sind dabei zum überwiegenden Teil in sehr geringem Zeitumfang mit den Aufgaben betraut. In Tabelle 3 sind die Bediensteten für die einzelnen Bundesländer dargestellt.

**Tabelle 3: Bedienstete im Vollzug des LMSVG**

Bundesland	Burgenl.	Kärnten	NÖ	OÖ	Salzb.	Steierm.	Tirol	Vorarlb.	Wien
Lebensmittelaufsicht	8	17,5	53,25	48	15,8	37	22	6,7	40*
Tierärztinnen/ Tierärzte	36	75	227	200	57	217	62	32	5

\* ohne Verwaltungskräfte

Für die Untersuchung und Begutachtung von amtlichen und privaten Proben stehen in der AGES (Quelle: Wirkungsorientiertes Unternehmenskonzept 2011-2015, Stand 2012) und den Landesuntersuchungsanstalten (Quelle: Mehrjähriger Integrierter Kontrollplan, Stand Dezember 2010) 448,25 Personen (als VZÄ ausgewiesen) zur Verfügung. Die Auflistung nach Untersuchungsstellen ist in Tabelle 4 dargestellt.

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

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

### 3.5 Maßnahmen

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

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

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

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

## 4 Kontrollergebnisse

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2012 bewerteten Proben, die Ergebnisse der Kontrollen der Betriebe (Betriebsrevisionen) einschließlich Milcherzeuger- und Fleischbetriebe und der Schlachtungen tabellarisch dargestellt.

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

Die Auswertung der Daten erfolgt in einer differenzierten Form.

### 4.1 Ergebnisse Routineproben

Neben der Vielzahl an Proben im Rahmen der unterschiedlichsten Schwerpunktaktionen wurden 16.704 Routineproben untersucht und begutachtet. Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten nachfolgend wiedergegeben.

#### 4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen

Von 2.463 begutachteten Proben wurden 322 (13,1 %) beanstandet. In der Untergruppe Fleischkonserven wurden 33,9 % (19 von 56 Proben) beanstandet, was vor allem auf Mängel in der Zusammensetzung zurückzuführen ist. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel. Beanstandungen bezüglich Irreführung bezogen sich zumeist auf eine zu lange bemessene Mindesthaltbarkeit. Wegen Hygienemängeln (mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler) waren 65 Proben (2,6 %) für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Verfälschungen (71 Proben; 2,9 %) waren überwiegend auf eine nicht dem Österreichischen Lebensmittelbuch entsprechende Zusammensetzung von Würsten und Pastetenkonserven zurückzuführen.

Sechs Proben (0,2 %) wurden als gesundheitsschädlich bewertet (drei Würste und ein Beef Tartare wegen STEC, eine Probe Räucherfleisch wegen zu hohem Gehalt an Benzo(a)pyren, ein Wildbret wegen zu hohem Bleigehalt).

#### 4.1.2 Fisch

Von 634 begutachteten Proben wurden 66 (10,4 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren mangelhafte Kennzeichnung, sowie Irreführung zumeist wegen einer zu lange bemessenen Mindesthaltbarkeit. Hygienemängel (mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler) führten bei 17 Proben (2,7 %) zur Beurteilung als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Drei Proben (0,5 %) waren gesundheitsschädlich (zwei Buttermakrelen wegen fehlender Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über eine gefahrlose Zubereitungsmethode, eine Konserve wegen zu hohem Gehalt an Benzo(a)pyren).

#### 4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 1.168 begutachteten Proben wurden 121 (10,4 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei Milcherzeugnissen lag bei 17,8 % (50 von 281 Proben), was in erster Linie auf Hygienemängel bei aufgeschlagenem Schlagobers zurückzuführen war. Insgesamt wurden 10 von 549 Käsen (1,8 %) und sieben von 281 Milcherzeugnissen (2,5 %) wegen Hygienemängeln als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Weiters waren mangelhafte Kennzeichnung sowie Irreführung durch ein zu lange bemessenes Mindesthaltbarkeitsdatum zu beanstanden.

Vier Proben (0,3 %), alle aus der Warenuntergruppe Käse, wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (drei Proben wegen STEC, eine Probe wegen Staphylokokken-Enterotoxinen).

#### 4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 525 begutachteten Proben wurden 76 (14,5 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und Irreführung durch ein zu lange bemessenes Mindesthaltbarkeitsdatum oder wegen nicht bzw. falsch deklariertes Zutaten. 22 Proben (4,2 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Fehler aufgrund von Hygienemängeln für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe wurde als gesundheitsschädlich beurteilt.

#### 4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 786 begutachteten Proben wurden 116 (14,8 %) beanstandet. Kennzeichnungsmängel waren die häufigsten Beanstandungsgründe. Ein Kürbiskernöl (0,1 %) wegen zu hohem Gehalt an Benzo(a)pyren und ein Feinkosterzeugnis (0,1 %) wegen hygienischer Mängel waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Eine Probe Kürbiskernöl (0,1 %) wurden wegen zu hohem Gehalt an Benzo(a)pyren als gesundheitsschädlich beurteilt.

#### 4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 357 begutachteten Proben wurden 19 (5,3 %) beanstandet, beinahe ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder Irreführung. Eine Probe (0,3 %) wurde aufgrund Insektenbefalls als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### 4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.106 begutachteten Proben wurden 123 (11,1 %) beanstandet. Zu dieser Gruppe werden auch die Teigwaren gezählt, die eine Beanstandungsquote von 22,2 % (41 von 185 Proben) aufwiesen. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und irreführende Angaben. Weiters führten bei 13 Proben (1,2 %) mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler vorwiegend bei Feinback- und Konditorwaren sowie bei Teigwaren zur Beurteilung als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Eine Probe Krapfen (0,1 %) wurde wegen eines Fremdkörpers als gesundheitsschädlich beurteilt.

#### **4.1.8 Zucker und Honig**

Von 55 begutachteten Proben der Untergruppe „Zucker und Zuckerarten“ wurden drei (5,5 %) beanstandet, ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln. Von 344 begutachteten Honigproben wurden 65 (18,9 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsverstößen und Irreführung wegen unzutreffender Angaben bezüglich Sorte und Herkunft.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.9 Speiseeis**

Von 912 begutachteten Proben wurden 56 (6,1 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren Hygienemängel. Acht Proben (0,9 %), ausschließlich aus gewerblicher Herstellung, wurden aufgrund erhöhter Keimzahlen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Kennzeichnungsverstöße oder Irreführung spielten in dieser Warengruppe praktisch keine Rolle.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.10 Kakao und Süßwaren**

Von 276 begutachteten Proben wurden 43 (15,6 %) beanstandet, wobei fast ausschließlich Kennzeichnungsverstöße aufgetreten sind.

Eine Probe Kaugummi (0,4 %) wurde wegen Erstickungsgefahr durch Verschlucken als gesundheitsschädlich beurteilt.

#### **4.1.11 Obst und Gemüse**

Von 1.469 begutachteten Proben wurden 164 (11,2 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler, die auf Hygienemängel oder falsche bzw. zu lange Lagerung zurückzuführen waren und zum Verderb der Waren führten. 51 Proben (3,5 %) waren fast ausschließlich wegen dieser Beanstandungsgründe für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Kennzeichnungsmängel führten bei 107 Proben (7,3 %) zu Beanstandungen.

Zwei Proben (0,1 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (Sojabohnenkeime wegen STEC und Pistazien wegen Aflatoxinen).

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

#### **4.1.12 Gewürze und Würzmittel**

Von 323 begutachteten Proben wurden 58 (18,0 %) beanstandet, meist wegen Kennzeichnungsmängeln. Fünf Proben (1,5 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet (zwei Proben wegen Verunreinigungen, drei Proben wegen mikrobieller Kontaminationen).

Zwei Gewürze (0,6 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (eine Probe wegen Salmonellen, eine Probe wegen Aflatoxinen).

#### **4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke**

Von 404 begutachteten Proben wurden 71 (17,6 %) beanstandet. Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel der Grund für die Beanstandung (63 Proben; 15,6 %). 13 Proben (3,2 %) waren

wegen Hygienemängeln zu beanstanden. Zwei Proben (0,5 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (Schimmelpilzbefall bzw. Verunreinigung).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.14 Kaffee und Tee**

Von 288 begutachteten Proben wurden 34 (11,8 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei Tee deutlich höher war (25 von 162 Proben; 15,4 %) als bei Kaffee (neun von 126 Proben; 7,1 %). Die Beanstandungen betrafen fast ausschließlich formale Kennzeichnungsmängel.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.15 Alkoholische Getränke**

Von 305 begutachteten Proben wurden 75 (24,6 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote lag bei 5,0 % (zwei von 40 Proben) bei sonstigen alkoholischen Getränken, 17,1 % (13 von 76 Proben) bei Bier und 31,9 % (60 von 188 Proben) bei Spirituosen. Im Vordergrund der Beanstandungen standen Kennzeichnungsmängel (LMKV, AlkoholangabenVO). Sieben von 188 Spirituosen (3,7 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung (zu hoher Methanolgehalt, unerlaubte Aromatisierung oder Unterschreitung des Mindestalkoholgehaltes) beanstandet. Eine Probe (0,3 %) war wegen sensorischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

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

#### **4.1.16 Trinkwasser und abgefüllte Wässer**

Von 439 begutachteten Proben wurden 82 (18,7 %) beanstandet. Die Beanstandungsquoten der einzelnen Untergruppen waren sehr unterschiedlich: Eiswürfel wiesen mit 28,8 % (40 von 139 Proben) die höchste Beanstandungsquote auf, während die Beanstandungsquote bei Trinkwasser bei 9,9 % (15 von 151 Proben) lag. In der Untergruppe „Natürliches Mineralwasser, Quellwasser“ wurden sechs von 60 Proben (10,0 %) und in der Untergruppe „Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser“ wurden 21 von 89 Proben (23,6 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren mikrobielle Kontaminationen. Von diesen waren 19 Proben (4,3 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet zu beurteilen.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Betreffend Trinkwasser wird auf den Kurzbericht unter 4.3.1.2 verwiesen.

#### **4.1.17 Zusatzstoffe und Aromen**

Diese Warengruppe teilt sich in Essig, Speisesalz sowie Zusatzstoffe und Aromastoffe. Von 161 begutachteten Proben wurden 42 (26,1 %) beanstandet, vorrangig wegen Kennzeichnungsmängeln (39 von 161 Proben; 24,2 %). Die Beanstandungsquoten lagen für Essig bei 7,5 % (sechs von 80 Proben), für Speisesalz bei 48,8 % (20 von 41 Proben) und für Zusatzstoffe und Aromastoffe bei 40,0 % (16 von 40 Proben). Neun von 41 Speisesalzproben (22,0 %) wurden wegen eines nicht mit der Deklaration übereinstimmenden Iodgehaltes beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen**

Diese Warengruppe enthält Kindernahrungsmittel und Nahrungsergänzungsmittel. Von 143 begutachteten Kindernahrungsmitteln wurden 34 (23,8 %) beanstandet, ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln. Hauptgrund war eine falsche Auslegung von Bestimmungen der ClaimsVO und der NWKV durch die Hersteller.

Von 230 begutachteten Nahrungsergänzungsmitteln wurden 44 (19,1 %) beanstandet. Der Hauptanteil der Beanstandungen (36 von 230 Proben; 15,7 %) ist auf Kennzeichnungsmängel und auf irreführende Angaben zurückzuführen. Fünf Nahrungsergänzungsmittel (2,2 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (wegen unzulässiger Zutaten sowie wegen organoleptischer Fehler).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

#### **4.1.19 Kosmetische Mittel**

Von 730 begutachteten Proben wurden 72 (9,9 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren irreführende Angaben (54 Proben; 7,4 %). Zehn Proben (1,4 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung nach der KosmetikVO beanstandet. Bei sieben Proben (0,1 %) war eine bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet (wegen mikrobieller Kontaminationen sowie wegen ihrer Zusammensetzung).

Eine Probe (0,1 %) wurden wegen mikrobieller Kontamination als gesundheitsschädlich beurteilt.

#### **4.1.20 Gebrauchsgegenstände**

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

Von 224 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 42 (18,8 %) beanstandet, v. a. wegen Kennzeichnungsmängeln (20 Proben; 8,9 %). Neun Proben (4,0 %) wurden auf Grund ihrer Zusammensetzung (insbesondere der Verwendung von nicht zugelassenen Inhaltsstoffen) beanstandet.

Eine Probe (0,4 %) wurden wegen zu hoher Melamin- und Formaldehydabgabe als gesundheitsschädlich beurteilt.

Von 272 begutachteten Spielwaren wurden 56 (20,6 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und irreführender Angaben (47 Proben; 17,3 %). In der Kategorie „andere“ wurden elf Proben (4,0 %) wegen Sicherheitsmängeln nach der SpielzeugVO beanstandet und zwei Spielzeuge (0,7 %) waren wegen nicht speichelechter Farben für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

Sieben Proben Geschoßspielzeug (2,6 %) wurden wegen Verletzungsgefahr und/oder Gefahr von Hörschäden als gesundheitsschädlich beurteilt.

Von vier begutachteten Arbeitsgeräten wurde keines beanstandet. Diese Warengruppe umfasste relativ wenige Routineproben, da bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten der Anteil an Verdachtsproben deutlich höher ist.

Von sieben sonstigen Gebrauchsgegenständen wurde keiner beanstandet.

#### **4.1.21 Verzehrfertige Lebensmittel**

Von 2.912 begutachteten Proben wurden 272 (9,3 %) beanstandet. Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe.

Bei den Fertiggerichten (447 Proben) dominierten als Beanstandungsgründe Kennzeichnungsmängel (36 Proben; 8,1 %). Sieben Proben (1,6 %) wiesen mikrobielle Kontaminationen auf Grund von Hygienemängeln auf und wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Bei den zur direkten Abgabe bestimmten Speisen (2.465 Proben) waren überwiegend Hygienemängel und/oder organoleptische Fehler die Ursache für Beanstandungen. Daraus resultierten neben Beanstandungen nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene bzw. als wertgemindert 97 Beurteilungen (3,9 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Vier zur direkten Abgabe bestimmte Speisen (0,2 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen als gesundheitsschädlich beurteilt.

#### **4.1.22 Eier und Eiprodukte**

Von 167 begutachteten Proben wurden 33 (19,8 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei rohen Eiern lag bei 6,1 %, bei der Untergruppe Eiprodukte und gekochte Eier bei 50,0 %. Die Beanstandungen sind vor allem auf Kennzeichnungsmängel (LMKV) bei gekochten und gefärbten Ostereiern zurückzuführen (26 von 52 Proben; 50,0 %). Ein rohes Ei (eine von 115 Proben; 0,9 %) wurde wegen beschädigter Schale als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

## **4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes**

### **4.2.1 Allgemeines zum Täuschungsschutz**

Täuschung bei Lebensmitteln betrifft einerseits den Aspekt der Verfälschung, andererseits zur Irreführung geeignete Angaben gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG. Davon umfasst sind zur Täuschung geeignete Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels, wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart, Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt sowie Angaben, durch die zu verstehen gegeben wird, dass das Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften besitzen.

In der Bewertung der Irreführungseignung von Angaben ist nach gängiger Rechtsprechung von verständigen, durchschnittlich informierten und aufmerksamen Verbraucherinnen und Verbrauchern unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung und aller verfügbaren Informationen auszugehen.

Im Einzelfall ist eine Überprüfung an Hand der Probe allein oft nicht möglich und es sind zusätzliche Informationen z. B. zu Rohware oder Rezeptur erforderlich.

Verbindliche Regelungen hinsichtlich freiwilliger Angaben existieren für nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, geschützte Bezeichnungen (geschützte Ursprungsbezeichnung, geschützte geographische Angabe, garantiert traditionelle Spezialität) oder für die Kennzeichnung von Produkten aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft. Mit Geltungsbeginn der Verordnung



(EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel („EU-VerbraucherinformationsVO“) im Dezember 2014 werden weitere Bestimmungen zur freiwilligen Herkunftskennzeichnung eingeführt werden.

#### 4.2.2 Beanstandungen wegen zur Täuschung geeigneter Angaben bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquote bei Routineproben im Einzelhandel wegen irreführender Angaben gemäß § 5 (2) LMSVG lag bei 1,8 %, wobei die Warengruppe Zusatzstoffe und Aromen mit 30,0 % (unerlaubte Auslobung von Natürlichkeit bei Verwendung des Zusatzstoffes Steviolglycoside in Tafelsüßen) heraussticht. In den übrigen Warengruppen lag die Bandbreite bei 0 - 12,2 %.

Deutlich über dem Durchschnitt liegende Beanstandungsquoten betrafen Speisesalz (z. B. Auslobung von Zusatzstofffreiheit trotz Trennmittelzusatzes), Würste und Pökelfleisch aus Geflügelfleisch ("Schummelschinken"; nicht deklariertes Separatorenfleisch; zu lange bemessene Haltbarkeitsangaben), Süßwasserfischerzeugnisse (Haltbarkeit; Herkunft), Spirituosen (Irreführung durch falsche/nicht der Verordnung entsprechende Sachbezeichnung), Honig (zur Täuschung geeignete Angaben bezüglich Sorte, Herkunft etc. und "Werbungen mit Selbstverständlichkeiten") und alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Steviolglykoside).

### 4.3 Schwerpunktthemen

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

Tabelle 5: Schwerpunktaktionen 2012

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
Bestrah- lung	A-905	Gewürze auf Bestrahlung	46	0	0	0	X
	A-906	Trocken-Suppen (Instant-Suppen) auf Bestrahlung	40	2	0	0	X
	A-907	Tiefgekühltes Geflügel auf Bestrahlung	62	0	0	0	X
Ge- brauchs- gegen- stände	A-013	Keramikgeschirr gemäß Keramikverordnung	28	23	0	0	
	A-016	LM-Kontaktmaterialienbetriebe - GMP Kontrolle	17	0	0	0	
	A-029	Mikrowellengeschirr - Eignungskontrolle	29	12	0	4	
	A-038	Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff - Migration (Monitoring)	55	(1)	(0)	(0)	
	A-045	Beruhigungssauger ("Schnuller") - BPA	10	0	0	0	
	A-046	Babytrinkfläschchen aus Kunststoff - BPA	13	0	0	0	
	A-047	Ernährungssauger ("Flaschensauger") - BPA	10	0	0	0	
GVO	A-027	Gentechnisch veränderte Lebensmittel - Papaya	49	0	0	0	
	A-914	Gentechnisch veränderte Lebensmittel - Mais	75	0	0	0	
	A-915	Gentechnisch veränderte Lebensmittel - Reis	73	0	0	0	
	A-916	Gentechnisch veränderte Lebensmittel - Soja	65	0	0	0	
Kinder- nähr- mittel	A-012	Beikost (Menüs, Säfte) - Kontaminanten, Rückstände, Mikrobiologie	64	20	0	0	
	A-034	Getreidebeikost - Kontaminanten, Rückstände, Mikrobiologie	52	10	0	0	

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe	
Konta- minan- ten	A-022	Bioroggenbrot – Ergotalkaloide (Monitoring)	97	(0)	(0)	(0)		
	A-033	Pflanzliche Lebensmittel - PAK (Monitoring)	54	(0)	(0)	(0)		
	A-902	Spinat und Salat - Nationales Nitratkontrollprogramm	137	2	1	1	X	
	A-903	(Stein-)Obstbrände - Ethylcarbamat (Monitoring)	107	(13)	(0)	(10)	X	
	A-904	Lebensmittel - Dioxin, PCB (Monitoring)	Daten sind noch nicht verfügbar					X
	A-920	Lebensmittel - Acrylamid (Monitoring)	64	(4)	(0)	(0)	X	
Kosme- tische Mittel	A-008	Kosmetische Mittel auf Messen und Märkten - Inhaltsstoffe, Kennzeichnung	81	37	3	3		
	A-009	Kosmetische Mittel aus Drittstaaten - Inhaltsstoffe, Kennzeichnung	84	43	0	4		
	A-017	Kosmetika mit Nano-Inhaltsstoffen - Betriebsrevisio- nen	3	3	0	0	X	
	A-018	Anti-Cellulite Produkte - Täuschung, Coffein (Monitoring)	41	(0)	(0)	(0)		
	A-023	Nagellack - Phthalate	72	7	0	0		
	A-031	Wimperntusche (Mascara) - N-Nitrosodiethanolamin	24	6	0	0		
	A-042	Haarglättungsmittel - Formaldehyd	41	5	0	0		
Mikro- biologie, Hygiene	A-003	Bier offen aus Gasthausbrauereien - Mikrobiologie	34	7	0	0		
	A-032	Fleisch roh, verpackt - Hygienestatus, Lagerversuch	81	5	0	0		
	A-041	Eiprodukte - Mikrobiologie, Tierarzneimittel und Konservierungsmittel	107	6	0	0		
NEM	A-019	Nahrungsergänzungsmittel aus Alternativ- und Ethno- shops - Arzneimittelwirkstoffe, Verkehrsfähigkeit	34	27	0	4		
	A-020	Nahrungsergänzungsmittel mit Pflanzenpulvern, Algen, Mooren und Heilerden - Inhaltsstoffe, Mikrobiologie	102	23	0	1		
Pestizide	A-901	Lebensmittel - EU-Pestizidkontrollprogramm	173	4	1	3	X	
	A-918	Lebensmittel - Nationales Pestizidkontrollprogramm	762	8	0	1	X	
Rück- stände	A-004	Krebstiere - Nitrofuran-Metaboliten, Chloramphenicol, Schwefeldioxid	50	2	0	0		
	A-005	Trockenfrüchte aus biologischer Produktion - Kenn- zeichnung, Verunreinigungen und Schwefeldioxid	101	3	0	0		
	A-014	Getreide, Hülsenfrüchte, Ölsaaten aus biolog. Produktion - Kontaminanten, Rückstände, Kennzeichnung	67	6	0	0		
	A-900	Milch, Eier, Honig - Rückstandskontrollprogramm	739	5	0	4	X	
Spiel- zeug	A-007	Rollenspielzeug und Perücken – Sicherheit, Azo- farbstoffe	52	15	0	0		
	A-024	Billigspielzeug von Jahrmärkten und Messen - Sicherheit, Weichmacher, SpielzeugVO	83	57	6	1		
	A-025	Spielzeug, das das Gewicht eines Kindes tragen soll - Sicherheit, Weichmacher, SpielzeugVO	48	23	0	0		
	A-037	Geschoßspielzeug - Sicherheit, Weichmacher, SpielzeugVO,	48	18	2	0		
Täu- schung	A-021	Milch und Milchprodukte laktosefrei - Laktose	60	0	0	0		
	A-028	Produkte mit dem Süßstoff Steviolglycoside E 960 - Kennzeichnung, Aufmachung	45	12	0	0		
Trink- wasser	A-026	Wasserspender - Mikrobiologie	197	18	0	17		
	A-035	Trinkwasser - Pestizide und Metaboliten (Monitoring)	197	(3)	(0)	(0)		
	A-043	Wasser in Zügen/ Schiffen - Mikrobiologie (Monitoring)	30	(10)	(0)	(0)		
	A-044	Kleine Wasserversorgungsanlagen - natürliche Radionuklide (Monitoring)	143	(3)	(0)	(3)		
Zoo- nosen	A-006	Pflanzliche Lebensmittel roh, bodennah wachsend - Mikrobiologie	40	2	0	2		
	A-801	Sprossen, Erdbeeren, Salate - Salmonellen, STEC	99	0	0	0		
	A-802	Fleischerzeugnisse, Käse - Mikrobiologie, Organoleptik	98	7	0	0		
	A-803	Pasteten - Zusammensetzung, Mikrobiologie	56	13	1	0		

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
	A-804	Rohwürste und -pökelfleisch (Wildfleisch) - Mikrobiologie	65	2	2	0	
	A-805	Hühner frisch, roh - Campylobacter (Monitoring)	70	(0)	(0)	(0)	
Zusam- menset- zung	A-002	Käse, Imitate - Buttersäure, Mikrobiologie	58	6	0	0	
	A-010	Schaf- und Ziegenkäse - Fettsäuremuster, Tierarten	41	3	0	0	
	A-011	Brot und Gebäck - Salz (Monitoring)	149	(0)	(0)	(0)	
	A-039	Pökelfleisch, Würste - Nitrat/Nitrit, Hygiene (Monitoring)	19	(1)	(0)	(0)	
Zusatz- stoffe	A-015	Flüssige Farbstoffe und Farbstoffmischungen - Hygiene	32	6	0	0	
	A-030	Gewürzmischungen für Fische und Fischereiprodukte - Safrol, Methyleugenol, Estragol (Monitoring)	38	(0)	(0)	(0)	
	A-036	Ammoniak-Zuckerulöl (E 150c) und Ammoniumsulfid- Zuckerulöl (E 150d) - 4-Methylimidazol	30	1	0	0	
	A-040	Hefeextrakte - L-Glutaminsäure (Monitoring)	17	(0)	(0)	(0)	

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

\* Die Kategorie „ungeeignet“ umfasst die Beurteilungen „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ (Lebensmittel), „für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Gebrauchsgegenstände) und „deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist“ (Kosmetika).

### 4.3.1 Darstellung ausgewählter Schwerpunktthemen

#### 4.3.1.1 Pflanzenschutzmittelrückstände

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

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

Jährlich werden ein koordiniertes EU-Kontrollprogramm und zusätzlich ein nationales Kontrollprogramm bei Obst, Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. 2012 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Melanzani, Bananen, Karfiol und Brokkoli, Butter, Erbsen ohne Hülsen, Gemüsepaprika, Getreidebeikost, Hühnereier, natives Olivenöl, Orangensaft, Weintrauben und Weizen untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste Birnen, Chinakohl, Erdbeeren, Kartoffeln, Tomaten, Zitronen, Bio-Roggen, exotisches Gemüse, frische Kräuter, Hülsenfrüchte getrocknet, Kirschen und Nord- und Ostseefische. Im Rahmen dieser Programme werden mittels umfangreicher Untersuchungen Lebensmittel auf Pflanzenschutzmittelrückstände analysiert. Zusätzlich werden im Rahmen von SPAs und im Zuge von Routineproben weitere Proben u. a. auch Kindernährmittel untersucht.

2012 wurden insgesamt 2.302 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pestizidrückstände untersucht. 1.065 Proben (46,3 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 36 Proben (1,6 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet wurden. Somit haben 98,4 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstwerte entsprochen.

In 638 Proben (27,7 %) wurde mehr als ein Stoff nachgewiesen, die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 14 Substanzen in einer Probe Birnen.

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

2012 wurde eine Probe Gemüsepaprika (0,04 %) wegen Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes von Ethephon (Gehalt 6,70 mg/kg) als gesundheitsschädlich beurteilt.

#### **4.3.1.2 Trinkwasser**

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser ist im mehrjährigen risikobasierten Kontrollplan Trinkwasser ([Mehrfähriger risikobasierter Kontrollplan Trinkwasser \(MK-TW\) 2011 – 2015](#)) geregelt und wird überwiegend in Form von SPAs durchgeführt. Insgesamt wurden 752 Trinkwasserproben untersucht, davon 654 Planproben und 98 Verdachtsproben. 58 Proben (7,7 %) wurden beanstandet. Keine Probe war gesundheitsschädlich und 18 Proben (2,4 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Im Rahmen von vier SPAs wurden 587 Proben begutachtet:

197 Trinkwasserproben aus Wasserspendern mit direktem Anschluss an das Leitungsnetz, von denen 18 Proben (9,1 %) wegen mikrobieller Kontaminationen beanstandet wurden. Davon wurden 17 Proben (8,6 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

217 Proben in einem Monitoring auf aktuelle Pestizidwirkstoffe und entsprechende Metaboliten, je zu 50 % aus WVA mit einer abgegebenen Wassermenge  $\leq 100 \text{ m}^3/\text{d}$  bzw.  $> 100 \text{ m}^3/\text{d}$  in Gebieten mit intensiver landwirtschaftlicher Nutzung. Bei drei Proben (1,4 %) war der Parameterwert nach der TrinkwasserVO überschritten, bei 31 Proben (14,3 %) wurden nicht relevante Metaboliten über  $0,1 \mu\text{g}/\text{l}$ , jedoch unter den gültigen Aktionswerten nachgewiesen.

Im Rahmen einer Monitoringaktion wurden 30 Proben in sechs Zügen und sieben Schiffen entnommen. Drei von sieben Schiffen (42,9 %) und fünf von sechs Zügen (83,3 %) wiesen Mängel auf. Vier Proben von 20 (20 %) in Schiffen bzw. sechs Proben von zehn (60 %) in Zügen wiesen eine unbefriedigende mikrobiologische Qualität auf.

143 Proben aus kleinen WVA ( $\leq 100 \text{ m}^3$  Wasser/d), die gemäß TrinkwasserVO nicht einer laufenden Untersuchungspflicht auf Radioaktivitätsparameter (Gesamtrichtdosis, Tritium) unterliegen, wurden in einer risikobasierten Monitoringaktion auf Radionuklide untersucht. Drei Proben (2,0 %) wiesen eine Grenzwertüberschreitung von  $\text{U}^{238}$  auf, in keiner Probe wurde der in der TrinkwasserVO festgelegte Indikatorparameterwert für die Gesamtrichtdosis von  $0,10 \text{ mSv}/\text{a}$  überschritten.

#### **4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen**

2012 wurden im Rahmen der amtlichen Kontrolle 296 Proben auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) untersucht, wobei Mais, Soja, Reis und Papaya bei vier SPAs überprüft wurden.

Durch Screeningverfahren bzw. spezifische Untersuchungen auf einzelne Events werden sowohl in Österreich produzierte als auch importierte Produkte geprüft.

Keine einzige Probe musste wegen falscher bzw. fehlender Kennzeichnung und/oder wegen des Nachweises von nicht zugelassenen GVO beanstandet werden. In 26 Proben (8,8 %) waren Spuren an GVO vorhanden. Deren Gehalt lag entweder unter der Grenze für eine Deklarationspflicht oder er war so gering, dass eine Quantifizierung nicht möglich war.

#### **4.3.1.4 Spielwaren**

Spielwaren müssen im Rahmen des LMSVG der SpielzeugVO 2011 und weiteren Rechtsmaterien wie z. B. der AzofarbstoffVO und der WeichmacherVO entsprechen. Insgesamt wurden 555 Proben begutachtet, davon 498 Planproben und 57 Verdachtsproben. 198 Proben (35,7 %) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel. 42 Proben (7,6 %) entsprachen wegen verschiedener Sicherheitsmängel nicht der SpielzeugVO. Wegen eines ernsten Gesundheitsrisikos mussten 26 Proben (4,7 %) als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Die größten Gefahren gehen einerseits von verschluckbaren Kleinteilen bei Spielzeug für Kinder unter drei Jahren (drei gesundheitsschädliche Proben; 0,5 %) und andererseits von Geschoßspielzeug aus. 18 Geschoßspielzeuge (3,2 %) wurden wegen Verletzungsgefahr und/oder Gefahr von Hörschäden als gesundheitsschädlich beurteilt. 24 Proben (4,3 %) entsprachen nicht der WeichmacherVO, da sie zu hohe Mengen an verbotenen Weichmachern enthielten.

#### **4.3.1.5 Nahrungsergänzungsmittel aus Alternativ- und Ethnoshops**

Im Rahmen einer SPA wurden 28 NEM aus Sportnahrungsfachgeschäften, Sex- und Ethnoshops sowie sechs Proben aus dem Internethandel auf Arzneimittelwirkstoffe bzw. ihre Verkehrsfähigkeit als NEM überprüft. Fünf der sechs Proben (83,3 %) aus dem Internet und eine von 28 Proben (3,6 %) aus dem Handel waren unzulässige Abführmittel und Appetitzügler und wurden als illegale Arzneimittel eingestuft. Von den restlichen 27 Proben, die dem LMSVG unterliegen, waren 21 (77,8 %) zu beanstanden, hauptsächlich wegen Kennzeichnungsmängeln. Vier Proben wurden aufgrund ihrer Inhaltsstoffe als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

#### **4.3.1.6 Bisphenol A**

Bisphenol A (BPA) ist ein Monomer, das als Ausgangsstoff zur Synthese von polymeren Kunststoffen eingesetzt wird. Basierend auf einer Risikobewertung der EFSA wurde ein spezifischer Migrationsgrenzwert von 0,6 mg/kg festgelegt. Dieser Wert gibt die höchstzulässige Menge an, die aus einem Material oder Gegenstand in Lebensmittel oder Testsubstanzen abgegeben werden darf. Für die Herstellung von Säuglingsflaschen, Beruhigungssaugern und Beißringen ist die Verwendung von BPA jedoch verboten.

Um einen Überblick über die Marktsituation in Österreich zu erhalten und das Verwendungsverbot von BPA zu überprüfen, wurden 2012 drei SPAs durchgeführt. Insgesamt wurden 33 Produkte (13 Babytrinkflaschen, zehn Beruhigungssauger (Schnuller), zehn Flaschensauger) auf BPA untersucht. Erfreulicherweise konnte in keiner einzigen Probe BPA nachgewiesen werden.

## 4.4 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln

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

Überdies werden vom BMG zahlreiche Maßnahmen zur Verbesserung des verantwortungsvollen Einsatzes von Antibiotika auch zur Reduktion der Antibiotikaresistenzen gesetzt.

### 4.4.1 Lebende Tiere, Fleisch und Erzeugnisse der Aquakultur

Insgesamt wurden 9.024 Proben gezogen.

In elf Proben (0,1 %) wurden Rückstände folgender Stoffe nachgewiesen: Chloramphenicol, nicht steroidale entzündungshemmende Mittel wie Diclofenac und Metamizol, Ochratoxin (Mykotoxin), Blei (Schwermetall) und Leukomalachitgrün. Nicht gefunden wurden Rückstände von Stoffen mit anaboler Wirkung, antibakteriell wirksame Stoffe, Anthelmintika, Beruhigungsmittel, Kokzidiostatika, Carbamate und Pyrethroide. Die Untersuchungen auf organische Chlorverbindungen, einschließlich polychlorierte Biphenyle (PCB), und organische Phosphorverbindungen waren ohne Ergebnis.

### 4.4.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 344 Milchproben (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 220 Proben von Eiern und 175 Honigproben gezogen.

In fünf Honigproben wurden Antibiotika bzw. Sulfonamide (Dihydrostreptomycin, Sulfadimidin und Sulfathiazol) und in einer Probe Schwermetalle (Blei) nachgewiesen. In keiner der Milch- bzw. Eierproben konnten Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe oder Kontaminanten festgestellt werden.

## 4.5 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen

2012 wurden 609.673 Rinder geschlachtet und untersucht, 2.070 Schlachtkörper wurden für genussuntauglich befunden (0,34 %). 933 Pferde und andere Einhufer wurden geschlachtet und untersucht, sieben Schlachtkörper wurden für genussuntauglich befunden (0,75 %). Von 5.396.345 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 10.914 genussuntauglich (0,20 %), von 130.756 Schafen 44 (0,03 %). Ziegen wurden 5.147 geschlachtet und untersucht, zwei Schlachtkörper (0,04 %) waren genussuntauglich. 1.863.641 Puten und 70.873.781 Hühner wurden untersucht, 19.272 Puten (1,03 %) und 879.652 Hühner (1,24 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten durchgeführt. Von 178.120 Stück Wild wurden 1.395 (0,8 %)

als untauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 26.656 besonders geschulten Jägerinnen und Jägern durchgeführt.

Alle 5.396.345 geschlachteten Schweine wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde, ebenso wenig bei den Pferden und Einhufern.

## 4.6 Importkontrollen

### 4.6.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 952 Sendungen von nicht tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten wurden 83 beprobt. Drei Sendung Okra aus Indien entsprachen hinsichtlich des Pestizidgehaltes und eine Sendung Feigen aus der Türkei hinsichtlich des Aflatoxingehaltes nicht. Diese vier Sendungen waren nicht verkehrsfähig bzw. wurden zurückgewiesen. In Tabelle 6 sind die Importe und deren Untersuchungsergebnisse zusammengefasst dargestellt.

**Tabelle 6: Einfuhr nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten**

Ur-sprungs-land	Produkt	Anzahl der Sendungen	Einfuhrmenge (kg)	Anzahl der beprobten Sendungen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei <sup>1</sup>	Haselnüsse in Schale oder geschält	117	1.984.939	11	0	Aflatoxine
Türkei <sup>1</sup>	geschnittene und zerkleinerte Haselnüsse	4	75.000	1	0	Aflatoxine
Türkei <sup>1</sup>	getrocknete Feigen	68	1.009.551	15	1	Aflatoxine
Türkei <sup>1</sup>	Pistazien	20	9.079	7	0	Aflatoxine
Türkei <sup>1</sup>	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zubereitet oder haltbar gemacht	335	4.460.880	23	0	Aflatoxine
Türkei <sup>1</sup>	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	62	802.348	6	0	Aflatoxine
Türkei <sup>1</sup>	Haselnusspaste, Pistazienpaste, Feigenpaste	130	2.290.528	6	0	Aflatoxine
Türkei <sup>1</sup>	Nuss- oder Trockenfrüchtemischungen mit Feigen, Haselnüssen und Pistazien	4	3.669	1	0	Aflatoxine
Türkei <sup>1</sup>	Verarbeitungserzeugnisse/zusammengesetzte LM von obigem Produkten	0	0	0	0	Aflatoxine
USA <sup>1</sup>	Mandeln in Schale oder geschält	2	33.907	0	0	Aflatoxine
USA <sup>1</sup>	Mandeln geröstet	1	510	0	0	Aflatoxine
China <sup>1</sup>	Erdnüsse geröstet	2	36.030	0	0	Aflatoxine
Iran <sup>1</sup>	Pistazien	0	0	0	0	Aflatoxine
Brasilien <sup>1</sup>	Paranüsse	0	0	0	0	Aflatoxine
Ägypten <sup>1</sup>	Erdnüsse	0	0	0	0	Aflatoxine
Ägypten <sup>2</sup>	Grüne Bohnen	0	0	0	0	Pestizide
Ägypten <sup>2</sup>	Erdbeeren	13	9.005	1	0	Pestizide

Ur-sprungs-land	Produkt	Anzahl der Sendungen	Einfuhr-menge (kg)	Anzahl der beprobten Sendungen	Anzahl der nicht ent-sprechenden Sendungen	Untersuchungs-parameter
Thailand <sup>2</sup>	Kohlgemüse	0	0	0	0	Pestizide
Thailand <sup>2</sup>	Basilikum	0	0	0	0	Pestizide, Salmonellen
China <sup>2</sup>	Getrocknete Nudeln	1	1.600	0	0	Aluminium
Indien <sup>2</sup>	Okra	44	13.631	5	3	Pestizide
Thailand <sup>2</sup>	Kurkuma	1	165	0	0	Sudan-Farbstoffe
Thailand <sup>2</sup>	Paprika	29	9.677	2	0	Pestizide
China <sup>2</sup>	Tee	1	186	0	0	Aflatoxine
China <sup>3</sup>	Milch u. Milcherzeugnisse	0	0	0	0	Melamin
China <sup>3</sup>	Soja u. Sojaerzeugnisse	12	214.000	1	0	Melamin
China <sup>4</sup>	Reiserzeugnisse	1	272	1	0	GVO BT 63
Ukraine <sup>5</sup>	Sonnenblumenöl	80	1.493.488	2	0	Mineralöl
Indien <sup>6</sup>	Guakernmehl	25	280.000	1	0	Pentachlorphenol, Dioxin
USA <sup>7</sup>	Erdnüsse	0	0	0	0	Aflatoxine

Die Kontrolle erfolgt aufgrund folgender Rechtsgrundlagen:

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 | gemäß VO (EG) Nr. 1152/2009                | 5 | gemäß VO (EG) Nr. 1151/2009            |
| 2 | gemäß VO (EG) Nr. 669/2009                 | 6 | gemäß VO (EU) Nr. 258/2010             |
| 3 | gemäß VO (EG) Nr. 1135/2009                | 7 | Entscheidung der Kommission 2008/47/EG |
| 4 | gemäß Beschluss der Kommission 2011/884/EU |   |  |

#### Überprüfung von Sendungen aus Japan auf Radioaktivität

Im Berichtsjahr wurden 54 Sendungen von Lebensmitteln aus Japan gemäß VO (EU) Nr. 297/2011 zuletzt geändert durch VO (EU) Nr. 996/2012 an den österreichischen Grenzkontrollstellen kontrolliert. Es waren hauptsächlich Kleinsendungen, die im Flugverkehr importiert wurden. 38 Sendungen waren für Österreich bestimmt, 16 Sendungen gingen in die Slowakei. Das Gesamtgewicht der eingeführten Waren betrug 46.067 kg. Bei keiner Sendung wurde erhöhte Radioaktivität festgestellt.

#### Überprüfung von Kunststoffküchenartikeln aus China

Sieben Sendungen von Kunststoffküchenartikeln aus China wurden gemäß VO (EU) Nr. 284/2011 auf Polyamid und Melamin überprüft. Keine Sendung wies einen erhöhten Polyamid- oder Melamingehalt auf.

#### Biokontrollen

747 Sendungen biologischer Lebensmittel wurden bei der Einfuhr aus Drittstaaten auf ihre Konformität überprüft. Alle Sendungen entsprachen.

**Tabelle 7: Einfuhrkontrollen von Biologischen Lebensmitteln**

Anzahl der Sendungen	Art der Sendung	Menge in kg
228	Obst	3.630.265
55	Gemüse	752.197
145	Kerne, Nüsse, Getreide	2.752.902
319	diverse andere Lebensmittel	3.079.458



### Über EU-Anforderungen hinausgehende Untersuchungen

Im Jahr 2012 wurde bei Importen von pflanzlichen Lebensmitteln - roh, bodennah wachsend - eine intensivere Kontrolle auf mikrobiologische Kriterien (Salmonellen, *Escherichia coli*, Shigatoxin-bildende *Escherichia coli* und Noroviren) durchgeführt.

38 dieser 40 Proben wurden nicht beanstandet.

Zwei Proben wurden als nicht sicher - für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

In beiden Fällen war die Ware mit *Escherichia coli* kontaminiert, Shigatoxinbildende *Escherichia coli* und die anderen Keime wurden nicht nachgewiesen.

### 4.6.2 Tierische Lebensmittel

Bei den Importen von tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten wurden 161 Sendungen kontrolliert, davon wurden zwei Sendungen zurückgewiesen. Es wird angemerkt, dass es sich bei Milch und Milchprodukten größtenteils um koschere Ware aus Israel (32 von 33 Sendungen) handelte.

**Tabelle 8: Einfuhr tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten**

Kontrollpflichtige Lebensmittel	Anzahl der Sendungen	Anzahl der zugelassen Einfuhren	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Anzahl der beprobten Sendungen
lebende Krebs- und Weichtiere	0	0	0	0
Fleisch und -erzeugnisse	9	7	2	1
Fischereierzeugnisse	86	86	0	6*
ganze Eier	0	0	0	0
Schmalz und ausgelassene Fette	0	0	0	0
Tierdarmhüllen	5	5	0	3
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	17	17	0	1
Wild- und Kaninchenfleisch, -erzeugnisse	0	0	0	0
Milch und -erzeugnisse	33	33	0	1
Eiprodukte	1	1	0	0
verarbeitetes tierisches Eiweiß zum Verzehr	0	0	0	0
Muscheln, Schlachtfische	0	0	0	0
Honig	10	10	0	2
Gelatine	0	0	0	0
Froschschenkel, Schnecken	0	0	0	0
Summe	161	159	2	14

\* In einer Sendung von Fischereierzeugnissen wurden *Listeria monocytogenes* festgestellt.

## 4.7 Verdachtsproben

Neben den geplanten Probenziehungen (Routineproben, Schwerpunktaktionen und Herstellerproben) 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 4.589 Verdachtsproben wurden 1.534 beanstandet (33,4 %), deutlich mehr als bei Planproben (11,3 %), was als Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung gewertet werden kann. Der Anteil von gesundheitsschädlichen Proben liegt hier bei 1,5 % (im Unterschied zu 0,2 % bei den Planproben).

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

## 4.8 Revisionen

2012 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 43.872 Revisionen in 34.151 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 22.100 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben an 4.156 Standorten und 3.117 Betriebskontrollen in 3.092 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 69.089 Revisionen in 41.399 Betrieben.

### 4.8.1 Ergebnisse allgemein

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

Bei 34.151 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 3.326 Betrieben (9,7 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 230 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 4.323 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt.

**Tabelle 9: Verstöße hinsichtlich Hygiene**

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Betriebe mit Verstößen (gesamt)
2010	33.987	1.234	6.015	13,8 %
2011	34.704	340	5.381	10,0 %
2012	34.151	230	4.323	9,7 %

Die Ergebnisse zeigen die erfreuliche Tendenz, dass sich im Verlauf der letzten 3 Jahre die Anzahl der Betriebe mit Verstößen verringerte. Auch war eine positive Entwicklung im Durchschnitt für alle Betriebe bei der betrieblichen Eigenkontrolle und der Mitarbeiterschulung zu verzeichnen.

Die Ergebnisse hinsichtlich „Hygiene allgemein“ unterstreichen die Bedeutung der Hygienekontrollen im Rahmen der Revisionen.

#### **4.8.2 Milcherzeugerbetriebe**

3.117 Betriebskontrollen wurden in 3.092 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 331 Betrieben (10,7 %) wurde eine Liefersperre wegen Überschreitung der Keim- und somatischen Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises ausgesprochen.

#### **4.8.3 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 22.100 Betriebskontrollen. Bei 5.173 Kontrollen (23,4 %) gab es Beanstandungen. In 2.721 Fällen gab es Hygienemängel, in 771 Fällen führten bauliche Mängel zu behördlichen Maßnahmen, in 945 Fällen wurden Dokumentationsmängel festgestellt und in 736 Fällen gab es andere Mängel (z. B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.).

### **4.9 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit**

#### **4.9.1 RASFF**

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

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

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

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

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

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

#### **4.9.2 RAPEX**

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

#### **4.9.3 Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme**

2012 erhielt Österreich 912 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 378 an die zuständigen LMAs versandt. Bei 138 Meldungen war ein sicherer Österreichbezug gegeben.

Von den 557 RAPEX-Meldungen wurden 468 an die zuständigen LMAs geschickt. Bei 30 Meldungen war ein sicherer Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMAs wurden 144 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 54 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet. 36 wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (19x Lebensmittel, 3x Lebensmittelkontaktmaterial, 3x Kosmetika, 11x Spielzeug) und von Österreich wurden 18 zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet. Diese betrafen vor allem Pestizide.

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

#### **4.9.4 Information der Öffentlichkeit**

Mit der LMSVG-Novelle 2010 wurde die Information der Öffentlichkeit über gesundheitsschädliche Waren bzw. bei dichten Verdachtsmomenten, dass bestimmte Lebensmittel eine ernste Gefährdung für die Bevölkerung darstellen, verbessert.

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

Gesundheit eine Information der Öffentlichkeit zu veranlassen. Allfällige vom Unternehmer getroffene Maßnahmen sind zu berücksichtigen.

Der Bundesminister für Gesundheit wird von der RASFF-Kontaktstelle über die einzelnen Fälle informiert.

Im Jahr 2012 erfolgte 108-mal die Information der Öffentlichkeit, davon bei 87 gesundheitsschädlichen Produkten. Insgesamt wurden bei 81 Fällen Aushänge in den Geschäften gemacht. In 27 Fällen erfolgte eine Aussendung über APA-OTS, eine Veröffentlichung auf der AGES-Homepage und/oder ein Versand via AGES-Newsletter (Anmeldung unter: [AGES Newsletter Abo](#)).

Die betroffenen Unternehmerinnen und Unternehmer kamen ihren Maßnahmenpflichten nach, es mussten keine Rückrufe behördlich angeordnet werden.

## 5 Anhang

### **Folgende Tabellen sind angefügt:**

- Tabelle 10: Proben gesamt
- Tabelle 11: Planproben
- Tabelle 12: Routineproben
- Tabelle 13: Verdachtsproben
- Tabelle 14: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe
- Tabelle 15: Ergebnisse bei Fleischbetrieben
- Tabelle 16: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
- Tabelle 17: Untersuchte Schlachtungen

### **Erläuterungen zu den Tabellen**

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

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

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

In der Beanstandungskategorie „ungeeignet“ sind für den menschlichen Verzehr ungeeignete Lebensmittel und Kosmetika, deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist, enthalten.

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

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 10: Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	737		62	1	9	5	24	107	52	6	66	19	14,5
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	544		22	6	6	3	19	73	29	2	13	5	13,4
01 03	Fleischzubereitungen	705	3	53	3	22	25	23	120	53	5	38	5	17,0
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	532	2	30	13	61	21	20	124	32	3	64	14	23,3
01 05	Würste	1.800	7	51	80	35	73	57	263	58	5	170	34	14,6
01 06	Fleischkonserven	77			8	3	4		14			25	1	18,2
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	46				2	4		3			11		6,5
01 08	Naturdärme	5					1		1			4		20,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	93	2	15		5	7	4	29	14	2	15	6	31,2
01 10	Wildbreterzeugnisse	96	2		2	2	4		11	2		5	1	11,5
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	230	8	21		6	6	11	46	15	5	183	33	20,0
02 02	Meeresfischerzeugnisse	263	2	12		4	9	5	32	11	1	180	15	12,2
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	125		10				3	13	10		46	8	10,4
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	131		2		17	8	1	25	3		45	3	19,1
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	182		14	1	5	12	4	32	9	2	148	25	17,6
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	2										1		0,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	119		3		7	4		13		1	111	12	10,9
03 01	Milch	918	1	2		7	2	20	30	14		15		3,3
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	741	7	19	2	16	23	41	106	25	10	84	11	14,3
03 03	Käse	1.283	7	52		39	52	45	165	42	10	268	42	12,9
03 04	Butter und Butterschmalz	168		5	1	3	5	7	18	4		17		10,7
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	635	1	33		8	10	14	65	26	2	180	18	10,2
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	253		21		9	10	8	47	23		49	9	18,6
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	176		3	11	22	14	8	45	7		39	15	25,6
04 04	Geflügelfleischkonserven	20			7		1		7			6	5	35,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügel- fleischextrakte und Suppen daraus	23				2	3		3			17	3	13,0
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	52				1	1		2			16		3,8
05 02	Pflanzliche Öle	379	1	8	1	60	29	13	80		7	172	33	21,1
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	91			2	2	7	1	9			23	6	9,9

Anhang – Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
05 04	Feinkosterzeugnisse	324		5	1	6	21	6	38	4	1	54	10	11,7
05 05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	91		1	1	2	8	5	14	1	1	28	6	15,4
06 01	Getreide	255		6	1	7	10	1	26		6	111	7	10,2
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	440		11		14	6	4	31		6	211	15	7,0
06 03	Stärke und Stärkerzeugnisse	15						1	1		1	3		6,7
06 04	Puddingpulver	32										13		0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	111		3		3	2		8	1	1	54	3	7,2
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	620		17		7	30		52	5	8	61	6	8,4
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	742	1	21	1	14	39	13	91	22	6	75	23	12,3
07 03	Teigwaren	298		15		19	35	10	64	13		104	14	21,5
07 04	Backtriebmittel	6										3		0,0
07 05	Feine Backwaren, Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	58		2		1	3	1	7		1	33	4	12,1
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	131		1		2	12	1	17		1	62	2	13,0
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	128		3			7	3	12	4	1	31	5	9,4
08 01	Zucker und Zuckerarten	79		1		8	7	3	12			26	5	15,2
08 02	Honig	336		2	13	35	22	27	60		6	63	12	17,9
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	68		2			3	3	9	1		45	3	13,2
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	1.030	1	10			1	60	73	37	1	22	1	7,1
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	241	1	2	1	16	37	11	50			75	12	20,7
10 02	Süßwaren	214	3	2		9	33	6	40		3	133	28	18,7
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	1.222	4	78	3	19	28	17	137	17	25	512	64	11,2
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	479	10	30	1	27	37	15	96	24	10	198	42	20,0
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	886		36	7	8	2	6	56	4	11	730	44	6,3
11 04	Obsterzeugnisse	512		22	7	33	32	1	72	8	3	279	27	14,1
11 05	Pilze	88		2		2	3	2	8	1	1	56	7	9,1
11 06	Pilzerzeugnisse	73		4		1	1		5	3		61	3	6,8
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	92		2		6	4		8	2		44	5	8,7
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	172	1	13		7	7	1	27	3	5	123	19	15,7
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	97		5		1		1	9	5		62	5	9,3
11 10	Kerne und Samen	152		3	1	14	7	2	24			74	14	15,8
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	355	2	4	2	19	34	12	60	3	1	222	39	16,9
12 02	Speisesenf	98		1	1	1	16	2	15		1	19	4	15,3
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	63				5	9		10			27	4	15,9
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	316		6	6	28	27	14	56	3	5	41	12	17,7



Anhang – Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	304		2	7	28	29	10	57	2	1	61	20	18,8
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	158				1	9		9			77	1	5,7
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	210		2	1	14	19	2	30	1	1	87	13	14,3
15 01	Bier	233		2	1	4	25	14	41	2		20	7	17,6
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt													
15 03	Spirituosen	342		12	13	52	27		79		11	42	10	23,1
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	57			2	5	2		7			23		12,3
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	167		5	1	2	2	5	17	1	1	17	2	10,2
16 02	Tafel-,Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	106		4			2	21	21	8		5	1	19,8
16 03	Eiswürfel	164		18				30	48	36		2		29,3
16 04	Trinkwasser	752		18				40	58	52	2	11		7,7
17 01	Essig	101		3	4	2	9		15			43	6	14,9
17 02	Speisesalz	60			13	15	12	10	27			25	11	45,0
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	147			1	38	5	12	39	2	1	80	11	26,5
18 01	Kindernährmittel	305		2		89	7	4	81		1	183	50	26,6
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	438		15	20	115	45	31	118		51	300	71	26,9
19 01	Kosmetische Mittel	1.124	3	21	40	216	1	22	230	18	1	871	149	20,5
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	412	3		31	53		53	103	3	3	307	71	25,0
20 02	Spielwaren	555	26		25	212	2	46	198			550	196	35,7
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	163	4	6	1	8		142	136	18	12	82	68	83,4
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	182	1	2	1			39	47	1	3	84	25	25,8
21	Warengruppe derzeit nicht belegt													
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	644	7	14		30	28	22	81	25	2	156	13	12,6
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	3.474	13	190		16	46	130	366	209	21	250	27	10,5
23 01	Rohe Eier	418		2		4	1	3	10	1		10		2,4
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	200	1			3	36	1	38	2		94	4	19,0
	<b>Summe</b>	<b>30.966</b>	<b>124</b>	<b>1.066</b>	<b>345</b>	<b>1.574</b>	<b>1.133</b>	<b>1.193</b>	<b>4.527</b>	<b>971</b>	<b>277</b>	<b>9.046</b>	<b>1.524</b>	<b>14,6</b>

Tabelle 11: Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- füh- rung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	565		21		7	3	10	42	22		35	3	7,4
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	445		2	5	3	2	11	43	9		7	1	9,7
01 03	Fleischzubereitungen	551		25	3	18	18	15	76	26	2	23	3	13,8
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	420	1	6	12	46	14	11	74	10	1	40	7	17,6
01 05	Würste	1.534	4	16	78	27	61	37	193	28	2	114	16	12,6
01 06	Fleischkonserven	70			8	3	4		14			20	1	20,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	40										9		0,0
01 08	Naturdärme	5					1		1			4		20,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	84	2	12		4	5	3	22	9	2	12	3	26,2
01 10	Wildbreterzeugnisse	96	2		2	2	4		11	2		5	1	11,5
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	155	2	8		3	2	3	17	7	1	135	16	11,0
02 02	Meeresfischerzeugnisse	208	1	4		3	7	3	19	4	1	151	10	9,1
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	99		3				2	5	4		31	1	5,1
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	119		1		13	8	1	22	2		40	3	18,5
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	138		5	1	3	7	3	17	5		117	14	12,3
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	2										1		0,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	108		1		7	2		9		1	101	9	8,3
03 01	Milch	869				6	1	15	20	12		12		2,3
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	656	5	10	2	14	19	32	83	22	5	59	4	12,7
03 03	Käse	1.060	5	21		25	28	30	98	22	2	210	21	9,2
03 04	Butter und Butterschmalz	161		1	1	3	4	7	15	2		17		9,3
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	496		9		7	5	7	29	7	1	143	10	5,8
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	181		12		8	9	5	35	14		35	7	19,3
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	156			10	21	12	4	38	2		32	11	24,4
04 04	Geflügelfleischkonserven	17			7				6			4	4	35,3
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügel- fleischextrakte und Suppen daraus	22				2	2		2			16	2	9,1
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	49				1	1		2			16		4,1
05 02	Pflanzliche Öle	309	1	1	1	38	25	11	55		2	131	21	17,8
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	74			2	2	6		7			19	5	9,5

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
05 04	Feinkosterzeugnisse	273		2	1	5	16	2	24	2		48	9	8,8
05 05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	70			1	2	8	2	10			24	6	14,3
06 01	Getreide	231		2	1	7	9		18		2	96	5	7,8
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	378		1		10	3		13			183	5	3,4
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	14										3		0,0
06 04	Puddingpulver	31										12		0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	100				3	1		4			49	2	4,0
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	529				6	20		25			49	1	4,7
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	635		6	1	14	28	11	60	14		49	11	9,4
07 03	Teigwaren	268		11		19	32	5	54	9		93	10	20,1
07 04	Backtriebmittel	4										3		0,0
07 05	Feine Backwaren, Kracker, Knabber-, Salzgebäck	38					1		1			26		2,6
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	125		1		2	11		15			60	1	12,0
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	105		1			1	2	4	3		22	1	3,8
08 01	Zucker und Zuckerarten	72		1		8	7	3	12			25	5	16,7
08 02	Honig	317		1	9	28	20	27	51		3	59	8	16,1
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	56					3	2	6			37	1	10,7
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	992		10			1	57	64	32		22	1	6,5
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	211		1	1	14	29	5	37			56	4	17,5
10 02	Süßwaren	185	1			5	17	4	18			108	11	9,7
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	1.031	3	23	3	14	15	8	61	3	14	421	36	5,9
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	373	2	9		21	21	9	46	7	1	140	16	12,3
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	809		16	6	7	1	2	31		9	665	26	3,8
11 04	Obsterzeugnisse	450		9	7	29	26	1	51	3	2	236	16	11,3
11 05	Pilze	75		1				2	3		1	48	3	4,0
11 06	Pilzerzeugnisse	66				1	1		2			56		3,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	86		2		5	3		7	2		40	4	8,1
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	140	1	5		4	2		12	1	1	102	8	8,6
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	89		4		1		1	7	5		57	3	7,9
11 10	Kerne und Samen	137		1	1	13	4		19			66	11	13,9
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	299	2	1	1	16	22	1	30	1		189	20	10,0
12 02	Speisesenf	92			1	1	14		11			18	3	12,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	60				5	4		7			26	3	11,7
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	275		2	6	25	23	14	45	1	3	30	7	16,4

Anhang - Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	260		1	7	26	24	4	45		1	48	14	17,3
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	150				1	9		9			72	1	6,0
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	195		1	1	13	17	2	27	1		82	12	13,8
15 01	Bier	226		2	1	4	19	14	38	2		17	4	16,8
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt													
15 03	Spirituosen	328		9	10	43	21		69		8	40	9	21,0
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	56			2	5	2		7			23		12,5
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	143		1	1	2	2	1	8	1		16	2	5,6
16 02	Tafel-,Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	105		4			2	21	21	8		5	1	20,0
16 03	Eiswürfel	141		16				25	40	32		2		28,4
16 04	Trinkwasser	654		7				31	36	33	2	11		5,5
17 01	Essig	94			2		6		8			40	3	8,5
17 02	Speisesalz	53			11	13	11	8	24			24	10	45,3
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	139			1	35	4	7	33	2		77	9	23,7
18 01	Kindernährmittel	285				86	4	4	73			176	49	25,6
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	410		9	14	93	35	24	96		43	275	55	23,4
19 01	Kosmetische Mittel	1.064	3	17	35	165		19	182	16	1	819	106	17,1
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	354	1		26	53		22	71	3	1	270	49	20,1
20 02	Spielwaren	498	15		18	188	1	45	165			493	163	33,1
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	13	1		1	7		1	6			10	6	46,2
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	107			1			3	4			43	4	3,7
21	Warengruppe derzeit nicht belegt													
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	539		8		26	25	14	59	10		115	9	10,9
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	2.699	5	106		11	42	81	225	144	7	159	12	8,3
23 01	Rohe Eier	371		1		4	1	2	7			5		1,9
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	188				3	36	1	37	1		88	3	19,7
	<b>Summe</b>	<b>26.377</b>	<b>57</b>	<b>450</b>	<b>302</b>	<b>1.309</b>	<b>854</b>	<b>697</b>	<b>2.993</b>	<b>545</b>	<b>119</b>	<b>7.567</b>	<b>931</b>	<b>11,3</b>

Tabelle 12: Routineproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- standete Proben	bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädli.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeign. Angabe	LMKV	andere		
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	416		16		2		5	23	5,5
01 02	rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	314	1	6	3	11	1	14	33	10,5
01 03	Fleischzubereitungen	396		18		9	10	15	50	12,6
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	247	1	5	10	11	10	4	37	15,0
01 05	Würste	914	3	14	46	17	49	27	141	15,4
01 06	Fleischkonserven	56			12	2	6		19	33,9
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	39				1	1		2	5,1
01 08	Naturdärme	8					1		1	12,5
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	62	1	6		4	4	2	14	22,6
01 10	Wildbreterzeugnisse	11				1	1		2	18,2
<b>01</b>	<b>Fleisch und Fleischzubereitungen</b>	<b>2.463</b>	<b>6</b>	<b>65</b>	<b>71</b>	<b>58</b>	<b>83</b>	<b>67</b>	<b>322</b>	<b>13,1</b>
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	100	2	7		2	2	5	17	17,0
02 02	Meeresfischerzeugnisse	114		4	1	4	1	2	11	9,6
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	103		3				2	5	4,9
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	103				8	4	1	13	12,6
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	77		3	1	2	3	2	9	11,7
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	3								0,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	134	1			7	4		11	8,2
<b>02</b>	<b>Fisch</b>	<b>634</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>66</b>	<b>10,4</b>
03 01	Milch	243						12	12	4,9
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	281		7	1	9	12	21	50	17,8
03 03	Käse	549	4	10		13	18	10	52	9,5
03 04	Butter und Butterschmalz	95			1	1	1	5	7	7,4
<b>03</b>	<b>Milch und Milchprodukte</b>	<b>1.168</b>	<b>4</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>23</b>	<b>31</b>	<b>48</b>	<b>121</b>	<b>10,4</b>
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	259		9		7	1	8	24	9,3
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	142		12		1	4	4	21	14,8
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	106		1	5	14	12	2	30	28,3
04 04	Geflügelfleischkonserven	1								0,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	17				1	1		1	5,9
<b>04</b>	<b>Geflügel und Geflügelprodukte</b>	<b>525</b>		<b>22</b>	<b>5</b>	<b>23</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>76</b>	<b>14,5</b>
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	62				1	2		3	4,8

Anhang – Routineproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- standete Proben	bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeign. Angabe	LMKV	andere		
05 02	Pflanzliche Öle	372	1	1	1	29	25	36	75	20,2
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	60			1	2	5		6	10,0
05 04	Feinkosterzeugnisse	233		1		5	18		22	9,4
05 05	Marinade, Dressing sowie emulgierte Saucen ohne Ei	59			1	2	8	2	10	16,9
<b>05</b>	<b>Fette, Öle und verwandte Produkte</b>	<b>786</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>39</b>	<b>58</b>	<b>38</b>	<b>116</b>	<b>14,8</b>
06 01	Getreide	112		1		4	4		9	8,0
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	126				5	1		6	4,8
06 03	Stärke und Stärkerzeugnisse	10								0,0
06 04	Puddingpulver	30								0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	79				3	1		4	5,1
<b>06</b>	<b>Getreide und Getreideprodukte</b>	<b>357</b>		<b>1</b>		<b>12</b>	<b>6</b>		<b>19</b>	<b>5,3</b>
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	236		1		2	19		21	8,9
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	505	1	5	1	11	20	14	44	8,7
07 03	Teigwaren	185		6		11	27	6	41	22,2
07 04	Backtriebmittel	4								0,0
07 05	Feine Backwaren, Kracker, Knabber-, Salzgebäck	48				1	1		2	4,2
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	70				1	8		9	12,9
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	58		1		1	3	2	6	10,3
<b>07</b>	<b>Brot und Backwaren</b>	<b>1.106</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>27</b>	<b>78</b>	<b>22</b>	<b>123</b>	<b>11,1</b>
08 01	Zucker und Zuckerarten	55					2	1	3	5,5
08 02	Honig	344			8	19	22	40	65	18,9
<b>08</b>	<b>Zucker und Honig</b>	<b>399</b>			<b>8</b>	<b>19</b>	<b>24</b>	<b>41</b>	<b>68</b>	<b>17,0</b>
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	39				1		1	2	5,1
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	873		8				46	54	6,2
<b>09</b>	<b>Speiseeis</b>	<b>912</b>		<b>8</b>		<b>1</b>		<b>47</b>	<b>56</b>	<b>6,1</b>
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	139		1		12	21	5	27	19,4
10 02	Süßwaren	137	1			3	11	5	16	11,7
<b>10</b>	<b>Kakao und Süßwaren</b>	<b>276</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>15</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>43</b>	<b>15,6</b>
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	286	1	8		6	6	6	26	9,1
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	219		7		10	12	7	31	14,2
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	231		6	2	3	3	2	16	6,9
11 04	Obsterzeugnisse	268		9	5	20	18	1	39	14,6
11 05	Pilze	63		1				2	3	4,8
11 06	Pilzerzeugnisse	58					1		1	1,7

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- standete Proben	bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeign. Angabe	LMKV	andere		
11 07	Suppen (ausgenommen Fleisch oder Geflügelfleisch)	51				2	2		3	5,9
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	180	1	17	1	9	4		31	17,2
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	54		3		1			4	7,4
11 10	Kerne und Samen	59				6	4		10	16,9
<b>11</b>	<b>Obst und Gemüse</b>	<b>1.469</b>	<b>2</b>	<b>51</b>	<b>8</b>	<b>57</b>	<b>50</b>	<b>18</b>	<b>164</b>	<b>11,2</b>
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	194	2	3	1	8	20	1	28	14,4
12 02	Speisesenf	78			2	5	21		22	28,2
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	51		2		7	2	1	8	15,7
<b>12</b>	<b>Gewürze und Würzmittel</b>	<b>323</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	<b>43</b>	<b>2</b>	<b>58</b>	<b>18,0</b>
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe Fruchtkonzentrate	210		1	2	11	14	10	31	14,8
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	194		1	6	18	20	3	40	20,6
<b>13</b>	<b>Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke</b>	<b>404</b>		<b>2</b>	<b>8</b>	<b>29</b>	<b>34</b>	<b>13</b>	<b>71</b>	<b>17,6</b>
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	126				1	9		9	7,1
14 02	Tee teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	162			2	8	18		25	15,4
<b>14</b>	<b>Kaffee und Tee</b>	<b>288</b>			<b>2</b>	<b>9</b>	<b>27</b>		<b>34</b>	<b>11,8</b>
15 01	Bier	76				2	9	3	13	17,1
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt									
15 03	Spirituosen	188		1	7	41	21		60	31,9
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	40				2	1		2	5,0
<b>15</b>	<b>Alkoholische Getränke</b>	<b>305</b>		<b>1</b>	<b>7</b>	<b>45</b>	<b>31</b>	<b>3</b>	<b>75</b>	<b>24,6</b>
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	60		2		1	2	1	6	10,0
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	89		3			2	16	21	23,6
16 03	Eiswürfel	139		13				27	40	28,8
16 04	Trinkwasser	151		1	1			14	15	9,9
<b>16</b>	<b>Trinkwasser und abgefüllte Wässer</b>	<b>439</b>		<b>19</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>58</b>	<b>82</b>	<b>18,7</b>
17 01	Essig	80			2		4		6	7,5
17 02	Speisesalz	41			9	7	10	5	20	48,8
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	40				14	4	3	16	40,0
<b>17</b>	<b>Zusatzstoffe und Aromen</b>	<b>161</b>			<b>11</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>42</b>	<b>26,1</b>
18 01	Kindernährmittel	143				33	2		34	23,8
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	230		5	6	26	10	13	44	19,1
<b>18</b>	<b>Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen</b>	<b>373</b>		<b>5</b>	<b>6</b>	<b>59</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>78</b>	<b>20,9</b>
19 01	Kosmetische Mittel	730	1	7	10	54		10	72	9,9
<b>19</b>	<b>Kosmetische Mittel</b>	<b>730</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>54</b>		<b>10</b>	<b>72</b>	<b>9,9</b>

Anhang – Routineproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- standete Proben	bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeign. Angabe	LMKV	andere		
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	224	1		9	20		18	42	18,8
20 02	Spielwaren	272	7		4	46	1	13	56	20,6
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	4								0,0
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	7								0,0
<b>20</b>	<b>Gebrauchsgegenstände</b>	<b>507</b>	<b>8</b>		<b>13</b>	<b>66</b>	<b>1</b>	<b>31</b>	<b>98</b>	<b>19,3</b>
<b>21</b>	Warengruppe derzeit nicht belegt									
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	447		7		16	20	13	47	10,5
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	2.465	4	97		6	33	89	225	9,1
<b>22</b>	<b>Verzehrfertige Lebensmittel</b>	<b>2.912</b>	<b>4</b>	<b>104</b>		<b>22</b>	<b>53</b>	<b>102</b>	<b>272</b>	<b>9,3</b>
23 01	Rohe Eier	115		1		4	1	1	7	6,1
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	52					26		26	50,0
<b>23</b>	<b>Eier und Eiprodukte</b>	<b>167</b>		<b>1</b>		<b>4</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>33</b>	<b>19,8</b>
	<b>Summe</b>	<b>16.704</b>	<b>33</b>	<b>341</b>	<b>161</b>	<b>627</b>	<b>644</b>	<b>558</b>	<b>2.089</b>	<b>12,5</b>



Tabelle 13: Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	172		41	1	2	2	14	65	30	6	31	16	37,8
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	99		20	1	3	1	8	30	20	2	6	4	30,3
01 03	Fleischzubereitungen	154	3	28		4	7	8	44	27	3	15	2	28,6
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	112	1	24	1	15	7	9	50	22	2	24	7	44,6
01 05	Würste	266	3	35	2	8	12	20	70	30	3	56	18	26,3
01 06	Fleischkonserven	7										5		0,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	6				2	4		3			2		50,0
01 08	Naturdärme	0												0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	9		3		1	2	1	7	5		3	3	77,8
01 10	Wildbreterzeugnisse	0												0,0
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	75	6	13		3	4	8	29	8	4	48	17	38,7
02 02	Meeresfischerzeugnisse	55	1	8		1	2	2	13	7		29	5	23,6
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	26		7				1	8	6		15	7	30,8
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	12		1		4			3	1		5		25,0
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	44		9		2	5	1	15	4	2	31	11	34,1
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0												0,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	11		2					4			10	3	36,4
03 01	Milch	49	1	2		1	1	5	10	2		3		20,4
03 02	Milcherzeugnisse (ohne Käse und Butter)	85	2	9		2	4	9	23	3	5	25	7	27,1
03 03	Käse	223	2	31		14	24	15	67	20	8	58	21	30,0
03 04	Butter und Butterschmalz	7		4					3	2				42,9
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	139	1	24		1	5	7	36	19	1	37	8	25,9
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	72		9		1	1	3	12	9		14	2	16,7
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	20		3	1	1	2	4	7	5		7	4	35,0
04 04	Geflügelfleischkonserven	3							1			2	1	33,3
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügel- fleischextrakte und Suppen daraus	1							1			1	1	100,0
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	3												0,0
05 02	Pflanzliche Öle	70		7					25		5	41	12	35,7
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	17							2			4	1	11,8

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			ge- sund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
										mikro- biolog.	andere			
05 04	Feinkosterzeugnisse	51		3		1	5	4	14	2	1	6	1	27,5
05 05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	21		1				3	4	1	1	4		19,0
06 01	Getreide	24		4			1	1	8		4	15	2	33,3
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	62		10		4	3	4	18		6	28	10	29,0
06 03	Stärke und Stärkerzeugnisse	1						1	1		1			100,0
06 04	Puddingpulver	1										1		0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	11		3			1		4	1	1	5	1	36,4
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	91		17		1	10		27	5	8	12	5	29,7
07 02	Feine Backwaren - Konditorbackwaren	107	1	15			11	2	31	8	6	26	12	29,0
07 03	Teigwaren	30		4			3	5	10	4		11	4	33,3
07 04	Backtriebmittel	2												0,0
07 05	Feine Backwaren, Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	20		2		1	2	1	6		1	7	4	30,0
07 06	Feine Backwaren - Dauerbackwaren	6					1	1	2		1	2	1	33,3
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	23		2			6	1	8	1	1	9	4	34,8
08 01	Zucker und Zuckerarten	7										1		0,0
08 02	Honig	19		1	4	7	2		9		3	4	4	47,4
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	12		2				1	3	1		8	2	25,0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	38	1					3	9	5	1			23,7
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	30	1	1		2	8	6	13			19	8	43,3
10 02	Süßwaren	29	2	2		4	16	2	22		3	25	17	75,9
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	191	1	55		5	13	9	76	14	11	91	28	39,8
11 02	Gemüse-, Kartoffel-, Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	106	8	21	1	6	16	6	50	17	9	58	26	47,2
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	77		20	1	1	1	4	25	4	2	65	18	32,5
11 04	Obsterzeugnisse	62		13		4	6		21	5	1	43	11	33,9
11 05	Pilze	13		1		2	3		5	1		8	4	38,5
11 06	Pilzerzeugnisse	7		4					3	3		5	3	42,9
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	6				1	1		1			4	1	16,7
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale, ...	32		8		3	5	1	15	2	4	21	11	46,9
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	8		1					2			5	2	25,0
11 10	Kerne und Samen	15		2		1	3	2	5			8	3	33,3
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen	56		3	1	3	12	11	30	2	1	33	19	53,6
12 02	Speisesenf	6		1			2	2	4		1	1	1	66,7
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	3					5		3			1	1	100,0
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	41		4			3	4		2	2	11	5	26,8

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe						bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %	
			ge- sund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	zur Irre- führung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben		
										mikro- biolog.	andere				
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	44		1			2	5	6	12	2		13	6	27,3
14 01	Kaffee, Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	8											5		0,0
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	15		1			1	2		3		1	5	1	20,0
15 01	Bier	7						6		3			3	3	42,9
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt														
15 03	Spirituosen	14		3	3		9	6		10		3	2	1	71,4
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	1													0,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	24		4					4	9		1	1		37,5
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	1													0,0
16 03	Eiswürfel	23		2					5	8	4				34,8
16 04	Trinkwasser	98		11					9	22	19				22,4
17 01	Essig	7		3	2		2	3		7			3	3	100,0
17 02	Speisesalz	7			2		2	1	2	3			1	1	42,9
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	8					3	1	5	6		1	3	2	75,0
18 01	Kindernährmittel	20		2			3	3		8		1	7	1	40,0
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	28		6	6		22	10	7	22		8	25	16	78,6
19 01	Kosmetische Mittel	60		4	5		51	1	3	48	2		52	43	80,0
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	58	2		5				31	32		2	37	22	55,2
20 02	Spielwaren	57	11		7		24	1	1	33			57	33	57,9
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	150	3	6			1		141	130	18	12	72	62	86,7
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	75	1	2					36	43	1	3	41	21	57,3
21	Warengruppe derzeit nicht belegt														
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	105	7	6			4	3	8	22	15	2	41	4	21,0
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	775	8	84			5	4	49	141	65	14	91	15	18,2
23 01	Rohe Eier	47		1					1	3	1		5		6,4
23 02	Eiprodukte, gekochte Eier	12	1							1	1		6	1	8,3
	<b>Summe</b>	<b>4.589</b>	<b>67</b>	<b>616</b>	<b>43</b>		<b>265</b>	<b>279</b>	<b>496</b>	<b>1.534</b>	<b>426</b>	<b>158</b>	<b>1.479</b>	<b>593</b>	<b>33,4</b>

Tabelle 14: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
01 01	Fleischereien und Fleischverarbeiter	3.204	1.292	910	83	3	53	25	42	44	9,1
01 02	Wildbretverarbeiter, -händler	88	25	22	2	0	2	0	1	2	9,1
01 06	Fleisch-, Wurst- und Innereingroßhändler	82	25	12	2	0	0	1	1	0	16,7
01 07	Fleisch- und Wurstverkaufsstellen	1.604	552	438	73	2	46	5	59	43	16,7
01 08	Darmgroßhändler	15	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 01	Be- und Verarbeiter von Fischen (Z)	56	34	22	3	0	0	0	4	1	13,6
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	29	15	11	3	0	0	0	3	5	27,3
02 03	Fischeinzelhändler	185	53	40	4	0	3	0	3	2	10,0
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	47	36	21	4	0	1	0	10	1	19,0
02 05	Erzeugungs- und Bearbeitungsbetrieb von Froschschenkeln und Schnecken	2	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 01	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe (Z)	570	589	320	50	3	37	1	37	13	15,6
03 02	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe	3.370	471	362	24	0	11	1	7	12	6,6
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	27	8	7	1	0	0	0	1	0	14,3
03 04	Milch- und Kolostrumherzeuger	31	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	15	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	85	25	20	4	1	3	0	5	4	20,0
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	9	13	6	1	0	0	0	1	1	16,7
04 05	Flüssigeierhersteller (Z)	18	6	5	0	0	0	0	0	0	0,0
04 06	Ei-Packstelle (Z)	483	110	92	5	1	0	1	2	1	5,4
05 01	Speiseölhersteller und -abfüller	160	52	40	4	0	1	0	3	0	10,0
05 02	Margarinehersteller	1	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	21	5	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 04	Mayonnaisenhersteller	3	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 05	Hersteller von Feinkosterzeugnissen	30	24	13	1	0	1	0	0	1	7,7
06 01	Mühlen	165	36	35	0	0	0	0	0	0	0,0
06 02	Getreide- und Mahlproduktengroßhändler	115	10	9	2	0	0	0	0	2	22,2
06 03	Stärkehersteller	4	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	46	57	26	3	0	5	1	1	1	11,5
07 02	Teigwarenfabriken und -hersteller	113	91	62	15	0	1	0	30	4	24,2
07 03	Bäckereien	2.126	962	690	69	8	96	0	27	21	10,0
07 04	Konditoreien	795	756	551	37	2	73	1	22	8	6,7

Anhang - Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
08 01	Zuckerfabriken	3	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	1.941	222	181	24	0	0	10	19	5	13,3
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	1	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	466	392	298	30	6	73	0	0	13	10,1
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	825	78	58	9	0	11	0	0	3	15,5
10 01	Schokoladewarenfabriken und -hersteller	38	42	27	8	0	1	0	24	0	29,6
10 02	Zuckerwarenfabriken und -hersteller	17	22	5	2	0	0	1	1	1	40,0
10 03	Schokolade- und Zuckerwarenhandel	448	47	40	1	0	0	0	1	0	2,5
11 01	Gemüse-, Obst- und Pilzgroßhändler	425	152	138	10	2	0	5	3	5	7,2
11 02	Gemüse- Obst- und Pilzeinzelhändler	411	89	56	7	0	4	0	2	0	12,5
11 03	Obstverarbeiter	232	96	65	9	0	2	2	17	0	13,8
11 04	Gemüseverarbeiter	173	100	65	8	0	4	0	12	10	12,3
11 05	Pilzverarbeiter	6	3	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
12 01	Gewürzhersteller	29	16	11	0	0	0	0	0	0	0,0
12 02	Gewürzgroßhändler	32	5	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
12 03	Senfhersteller	10	9	5	2	0	0	0	5	0	40,0
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	180	56	41	12	0	0	1	19	2	29,3
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	55	19	16	1	0	1	0	6	0	6,3
14 02	Teeabpacker	52	15	11	1	0	0	0	0	1	9,1
15 01	Brauereien	180	74	57	18	0	13	1	12	1	31,6
15 02	Weinhändler	66	4	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
15 03	Spirituosenhersteller	675	165	138	20	0	0	3	44	5	14,5
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	75	28	21	1	0	1	0	0	0	4,8
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	20	19	9	4	0	2	1	2	0	44,4
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	39	11	8	2	0	0	0	2	1	25,0
17 01	Essighersteller	24	7	7	1	0	2	1	0	0	14,3
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	11	15	8	1	0	0	0	0	1	12,5
17 03	Salinen	4	0	0	1	0	0	1	1	0	STP zu klein
17 04	Zusatzstoffhersteller	23	12	7	1	0	1	0	0	0	14,3
18 01	Hersteller diät. Lebensmitteln, Kindernahrung, NEM	61	37	32	5	0	0	1	6	2	15,6

Anhang - Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
18 02	Großhändler diät. Lebensmitteln, Kindernahrung, NEM	149	14	14	5	0	0	1	20	2	35,7
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit Nahrungsergänzungsmitteln	504	113	91	29	0	1	12	65	7	31,9
18 04	Fitness-Studios	613	41	40	6	0	1	1	5	2	15,0
19 01	Hersteller von kosmetischen Mitteln	291	109	88	13	0	0	5	8	8	14,8
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	287	57	47	11	0	0	2	10	2	23,4
19 03	Drogerien, Parfümerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.627	465	413	73	0	1	10	78	13	17,7
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	4.024	133	127	4	0	0	1	4	0	3,1
19 05	Apotheken	944	72	64	2	0	0	0	2	1	3,1
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	129	34	30	3	0	0	3	6	0	10,0
20 02	Hersteller von Spielzeug	32	4	3	1	0	0	0	1	0	STP zu klein
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	163	11	9	3	0	0	1	0	1	33,3
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	119	27	26	2	0	0	0	1	0	7,7
20 05	Großhändler von Spielzeug	59	10	9	3	0	0	0	6	1	33,3
20 06	Großhändler von sonstigen Gebrauchsgegenständen	88	11	10	4	0	0	0	4	0	40,0
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	299	62	53	11	0	0	7	10	3	20,8
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	630	133	96	29	0	1	7	18	11	30,2
20 09	Einzelhändler von sonstigen Gebrauchsgegenständen	1.070	149	129	28	0	1	9	28	11	21,7
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.436	3.018	2.593	52	10	131	1	10	24	2,0
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	5.114	1.922	1.764	6	1	14	0	0	0	0,3
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession nach der GWO	4.283	224	212	2	0	2	0	0	0	0,9
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	28.340	9.752	7.541	751	109	2.093	7	49	403	10,0
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	35.619	10.471	8.639	584	55	925	3	47	146	6,8

Anhang - Revisionen

Betriebs- gruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammen- setzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	349	311	180	16	2	41	2	19	10	8,9
23 01	Lager- und Kühlhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 - Logistikzentrum, auch Lagerhaltung Spediteure)	446	129	76	7	0	6	1	13	0	9,2
23 04	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Fische (Z)	2	2	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 05	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Milch und Milchprodukte (Z)	4	2	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 06	Großmärkte, Verteilzentrum	48	39	20	6	0	0	6	8	1	30,0
24 01	Lebensmittelgroßhändler	774	354	210	68	0	10	12	110	24	32,4
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	15.570	6.317	4.801	893	23	566	70	1.040	382	18,6
24 03	Getränkegroßhändler	416	54	45	6	0	0	0	5	1	13,3
25 01	Revisionen von nicht ortsfesten Verkaufsständen	5.023	1.365	866	116	2	69	3	24	20	13,4
26 01	Revisionen von sonstigen Betrieben	1.246	452	179	9	0	2	2	3	5	5,0
26 02	Revisionen von Zeltfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	1.710	846	587	8	0	5	2	6	1	1,4
27 02	Direktvermarkter von Fisch	96	28	19	0	0	0	0	0	0	0,0
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	327	59	49	6	0	6	0	0	0	12,2
27 05	Direktvermarkter von Eiern	807	72	62	1	0	0	0	0	1	1,6
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	129	17	17	0	0	0	0	0	0	0,0
<b>Summe</b>		<b>135.788</b>	<b>43.872</b>	<b>34.151</b>	<b>3.326</b>	<b>230</b>	<b>4.323</b>	<b>231</b>	<b>2.035</b>	<b>1.296</b>	<b>9,7</b>

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

**Tabelle 15: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan**

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten				
				Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Andere Mängel
0	<b>Kühlhäuser Umpackzentrum</b>							
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	58	138	38	22	1	8	7
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	38	176	60	22	29	8	1
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	26	49	7	3	2	2	0
	ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	30	175	31	8	18	3	2
I/III	<b>Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe</b>							
	Schlachtung bis 10 GVE/a	1.866	1.725	413	137	137	78	61
	Schlachtung 11-300 GVE/a	1.333	1.987	657	198	242	123	94
	Schlachtung 301-1.000 GVE/a	72	402	158	34	80	26	18
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	29	387	147	17	97	19	14
	Schlachtung über 5.000 GVE/a	48	2.551	616	53	398	86	79
II	<b>Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe</b>							
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	9	5	0	0	0	0	0
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	4	60	5	1	2	1	1
	Mehr als 150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	7	266	65	3	33	2	27
I/II/III	<b>Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe</b>							
	Produktion von bis zu 25 t entbeintem Fleisch/a	932	556	235	65	91	39	40
	Produktion von mehr als 25-50 t entbeintem Fleisch/a	371	367	287	85	129	39	34
	Produktion von mehr als 50-250 t entbeintem Fleisch/a	84	727	164	29	92	22	21
	Produktion von mehr als 250 t entbeintem Fleisch/a	143	6.110	1.064	98	624	124	218
IV	<b>Wildbearbeitungsbetriebe</b>							
	Bearbeitung bis zu 250 t Wildfleisch/a	41	225	32	4	23	2	3
	Bearbeitung mehr als 250 t Wildfleisch/a	7	171	26	4	10	4	8
V	<b>Herstellung von Faschiertem</b>	56	2.004	413	53	298	40	22
VI	<b>Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken</b>							
	Produktion bis zu 150 t Fleischerzeugnissen/a	281	384	158	43	49	49	17



Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten				
				Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Andere Mängel
	Produktion mehr als 150-250 t Fleischerzeugnisse/a	27	239	79	14	37	18	10
	Produktion mehr als 250 t Fleischerzeugnisse/a	83	3.258	470	37	315	69	49
	Trockensuppen/Fertiggerichte	4	5	0	0	0	0	0
XII	<b>Tierische Fette und Grieben</b>							
	Sammler	2	3	0	0	0	0	0
	Verarbeiter	4	19	5	1	0	4	0
XIII	<b>Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme</b>	15	32	5	1	0	2	2
XIV/XV	<b>Gelatine- und Kollagenbetriebe</b>	9	13	1	1	0	0	0
DV	<b>Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen</b>	91	66	37	12	14	3	8
<b>Summe</b>		<b>**</b>	<b>22.100</b>	<b>5.173</b>	<b>945</b>	<b>2.721</b>	<b>771</b>	<b>736</b>

\*\* Insgesamt gibt es 5.670 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 4.156 Standorten

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

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

**Tabelle 16: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben**  
 (Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I)

Art der Erzeugerbetriebe	Anzahl der kontrollierten Betriebe	Anzahl an Revisionen	Zahl der Erzeugerbetriebe, die Milch geliefert haben	Zahl der Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anhang III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Anzahl der Nachweise von Hemmstoffen	Anzahl der Betriebe mit Hygienemängeln
Erzeugerbetriebe die Kuhmilch produzieren	2.987	3.012	37.944	331	160	302
Erzeugerbetriebe die Schafmilch produzieren	24	24	276	0	0	0
Erzeugerbetriebe die Ziegenmilch produzieren	25	25	401	0	0	0
Erzeugerbetriebe die Rohmilch zur Schulmilch verarbeiten	56	56	37	0	0	0
<b>Summe</b>	<b>3.092</b>	<b>3.117</b>	<b>38.658</b>	<b>331</b>	<b>160</b>	<b>302</b>

**Tabelle 17: Untersuchte Schlachtungen**

	Zahl der untersuchten Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Zahl der bakteriologischen Untersuchungen	% genussuntauglich
		genusstauglich	genusstauglich nach Brauchbarmachung	genussuntauglich		
Fohlen	442	441		1		0,23
Pferde und andere Einhufer	491	485		6	2	1,22
Einhufer insgesamt	933	926		7	2	0,75
Kälber männlich	39.869	39.650		219	17	0,55
Kälber weiblich	30.230	30.110		120	6	0,40
Kälber insgesamt	70.099	69.760		339	23	0,48
Stiere	279.176	278.793	25	358	58	0,13
Ochsen	30.635	30.614	3	18	7	0,06
Kalbinnen	100.812	100.629	11	172	44	0,17
Kühe	199.050	197.419	109	1.522	216	0,76
Rinder insgesamt	609.673	607.455	148	2.070	325	0,34
Schweine insgesamt	5.396.345	5.385.430	1	10.914	12	0,20
darunter Zuchtsauen	93.076	92.124		952		1,02
Lämmer	112.023	111.996		27		0,02
Schafe	18.733	18.716		17	1	0,09
Schafe insgesamt	130.756	130.712		44	1	0,03
Ziegen	5.147	5.145		2		0,04
Wildschweine aus Farmwildhaltung	553	548		5		0,90
Wildwiederkäuer aus Farmwildhaltung	4.106	4.102		4		0,10
Hühner	70.873.781	69.994.129		879.652		1,24
Puten	1.863.641	1.844.369		19.272		1,03
Sonstiges Geflügel	2.333	2.331		2		0,09
Hauskaninchen	14.358	14.288		70		0,49

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

[www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)

Der vorliegende Bericht bietet einen kompakten Überblick über die Daten, die im Jahr 2012 im Rahmen der Überwachung nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz österreichweit erhoben wurden.