

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

und

Ing.ⁱⁿ Regina Schnaitter

Leiterin der Aufgabengruppe Lebensmittelaufsicht, Land OÖ

am 24. März 2015

zum Thema

**"Die Oö. Lebensmittelaufsicht im Kampf gegen
Hygieneverstöße und Verbraucher-Täuschungen:
Tätigkeitsbericht 2014"**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

Die Oö. Lebensmittelaufsicht im Kampf gegen Hygieneverstöße und Verbraucher-Täuschungen: Tätigkeitsbericht 2014

Mit dem Weltgesundheitstag am 7. April macht die Weltgesundheitsorganisation (WHO) jährlich auf ein Gesundheitsthema von globaler Relevanz aufmerksam – dieses Jahr unter dem Motto „Lebensmittelsicherheit“. In Oberösterreich gehört der Lebensmittelmarkt zu den am besten kontrollierten in ganz Europa – zuständig dafür ist die Lebensmittelaufsicht. Auch wenn die Zahl der gefundenen Lebensmittel mit Gesundheitsgefährdung in OÖ sehr gering ist, ergeben sich durch den globalen Markt Risiken, und eine stete Kontrolle und Verbesserung sind unerlässlich.

Annähernd 5.000 risikobasierte Probebeziehungen und nahezu 6.500 Betriebskontrollen haben die oö. Lebensmittelkontrollor/innen 2014 durchgeführt. Vielfach haben sich deutliche Verbesserungen durch die konsequente Kontrollarbeit ergeben. Die strenge Kontrolltätigkeit zeigt Problemfelder deutlich auf, konsequente Nachkontrollen bringen klare Verbesserungen. Bei den 6.416 Betriebskontrollen wurden 84 schwerwiegende Hygieneverstöße und 15 Verstöße wegen Lebensmittelkennzeichnung und irreführender Angaben festgestellt. Von den 4.622 Probebeziehungen wurden 540 Proben beanstandet. In Oberösterreich wurden sechs landesinterne Schwerpunktaktionen durchgeführt, etwa zur Beprobung von Speiseeis oder dem Hygienestatus von Grillfleisch.

Zahlen, Daten und Fakten – Tätigkeitsbericht der Lebensmittelaufsicht

Lebensmittel sind, wie der Name schon sagt, Mittel, die wir zum Leben unbedingt brauchen. Der Kontrolle und Sicherheit dieser wichtigen Lebensgrundlage kommt daher besondere politische Bedeutung zu. Durch die amtliche Lebensmittelkontrolle in Oberösterreich ist eine unabhängige Kontrolle gewährleistet.

Die Tätigkeit der Lebensmittelaufsicht umfasst umfangreiche Aufgaben

Der rechtliche Rahmen für die Tätigkeit der Lebensmittelaufsicht wird zum Einen durch EU-Verordnungen, die in allen Mitgliedstaaten gleichermaßen gelten, vorgegeben und zum Anderen durch innerstaatliche Normen und Gesetze, wie z.B. das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) bestimmt.

Das Lebensmittelrecht definiert zwei Ziele:

- den Gesundheitsschutz ("Lebensmittelsicherheit"),
- den Schutz vor Täuschung und Irreführung.

Ende 2014 erfolgte eine wesentliche Änderung der gesetzlichen Grundlage für die Lebensmittelkennzeichnung. Die LMKV aus dem Jahre 1993 wurde durch die **Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, VO (EG) 1169/2011)** nach Ende der Übergangsfrist endgültig abgelöst.

Damit verbunden war auch eine **Verpflichtung der Allergeninformation** für nicht verpackte Lebensmittel per 13. Dezember 2014. (Nationale Vorschrift BGBl. II Nr. 175/2014).

Die Lebensmittelaufsicht Oberösterreich kontrolliert die Umsetzung dieser Verordnung. 2014 waren sehr viele Anfragen und Auskünfte zu diesem Thema zu bearbeiten.

Das Aufgabengebiet der Lebensmittelaufsicht umfasst die Kontrolle von Lebensmitteln – dazu werden die Proben gezogen und von der AGES untersucht. Die Kontrollen umfassen aber auch **Kosmetika** und **Gebrauchsgegenstände** wie beispielsweise die Unbedenklichkeit von Spielwaren.

Mit dem Trend zu höherem Gesundheitsbewusstsein steigt auch der Konsum an biologischen Lebensmitteln. **Bioprodukte** haben für das gesamte Warensortiment an Bedeutung zugenommen und stellen dadurch erweiterte Anforderungen an die Lebensmittelaufsicht. Die Kontrolle von Erzeuger- bzw. Verarbeitungsbetrieben obliegt in Österreich grundsätzlich zugelassenen Bio-Kontrollstellen. Die Biokontrolle im Einzelhandel wird von der Lebensmittelaufsicht durchgeführt.

Auch in den Überwachungsbereich der Lebensmittelaufsicht fallen die Bezeichnungen "*geschützte geographische Angaben - g.g.A.*", "*geschützter geographischer Ursprung - g.g.U.*" und "*geschützte traditionelle Spezialität - g.t.S.*".

Die Kontrolltätigkeit der Lebensmittelaufsicht basiert auf dem nationalen Kontrollplan des Bundesministeriums für Gesundheit und erfolgt nach einem risikobasierten Ansatz. Durch die Kontrollen in Lebensmittelunternehmen und dem Setzen von Maßnahmen bei Verstößen entlang der gesamten Lebensmittelkette erreicht man eine höhere Sicherheit für die Konsument/innen.

Proben von Waren, die dem LMSVG unterliegen, werden routinemäßig über das ganze Jahr und über das gesamte Warenspektrum verteilt gezogen. In speziellen Schwerpunktaktionen werden bestimmte Warengruppen zusätzlich gezielt beprobt und durch die AGES (Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) untersucht.

Die Arbeit der oö. Lebensmittelaufsicht

Beim Amt der Landesregierung sind derzeit 29 Lebensmittelaufsichtsorgane beschäftigt, unterstützt werden diese von vier Sachbearbeiter/innen. Weiters sind zwölf Aufsichtsorgane bei den Magistraten Linz, Wels und Steyr tätig.

Um den ständig wachsenden Anforderungen gerecht werden zu können, besuchen die Mitarbeiter/innen der LMA regelmäßig Fortbildungen. Die EU-Kommission bietet entsprechende Kurse über das Programm „Better Training for safer Food - BTSF“ an.

Die Arbeit der Lebensmittelaufsicht gliedert sich in folgende Hauptbereiche:

- **Kontrollen:** Bei Betriebskontrollen werden bauliche und gerätespezifische Voraussetzungen, Warenzustand und Umgang mit Waren, Hygiene und Schulung sowie Aufzeichnungen überprüft. Auch Märkte und Veranstaltungen werden stichprobenartig überwacht.
- **Probenahmen:** Einerseits werden Planproben aus allen Warengruppen beim Erzeuger und im Handel entnommen, andererseits werden auch Verdachtsproben gezogen bzw. in gezielten Schwerpunktaktionen bestimmte Proben zur Untersuchung in das Labor der AGES überbracht, übermittelt.
- **Beratungen, Gutachten:** Vor Betriebsneu- oder Umbauten werden im Bewilligungsverfahren Gutachten erstellt. Ebenso gibt es Beratungen vor der Veranstaltung von Vereinsfesten. In der Pilzsaison gibt es Begutachtungen von gesammelten Pilzen.
- **Schnellwarnsysteme der EU:** auf Grund der europaweiten Informationssysteme RASFF und RAPEX gelangen Meldungen über

nicht sichere oder gesundheitsschädliche Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Kosmetika und Spielzeug zur Lebensmittelaufsicht. Die Koordination, Information und Rückholung betroffener Waren vom Markt ist hier von zentraler Bedeutung.

- **Meldungen aus anderen Bundesländern:** Informationen über Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften in öö. Betrieben, die aus anderen Bundesländern eingehen, werden unverzüglich bearbeitet, Maßnahmen vorgeschrieben.
- **Nachschau und Abklärungen:** Im Falle lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche wirkt die Lebensmittelaufsicht in enger Zusammenarbeit mit der Abteilung Gesundheit und der Gruppe des Veterinärdienstes an der Abklärung der Erkrankungsursache mit, indem im betroffenen Lebensmittelbetrieb, aber auch im Privathaushalt, Proben von in Frage kommenden Lebensmitteln entnommen werden und Kontrollen der Betriebshygiene sowie zur Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel durchgeführt werden. Sind Lebensmittel in Verkehr, die vom Markt oder von den Verbrauchern zurückzurufen sind, überwacht die Lebensmittelaufsicht diese Maßnahmen.
- **Arbeitsgruppen:** Vor allem Aufsichtsorgane der zentralen Dienststelle wirken in verschiedenen Arbeitsgruppen auf Landesebene oder in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Gesundheit bundesländerübergreifend mit, um die Arbeit der Lebensmittelaufsicht zu koordinieren. Z.B. die Arbeitsgruppen Probenplan, Qualitätsmanagement, Strahlenalarmplan, Zoonosenkommission, Bio sowie diverse Expertentagungen.

- **Drittlandexport:** Die behördliche Zuständigkeit für die Zulassung von Betrieben zum Export in Drittländer sowie für die Abfertigung der einzelnen Warensendungen dorthin liegt zwar beim Bundesminister für Gesundheit, die jeweilige Kontrolltätigkeit vor Ort wird jedoch von den Aufsichtsorganen des Landes in dessen Auftrag wahrgenommen.

Werden bei Kontrollen oder Probenuntersuchungen Mängel (des Lebensmittels oder des Betriebes) festgestellt, so gilt es in erster Linie durch vorzuschreibende Maßnahmen die Mängel abzustellen. Natürlich werden auch Anzeigen bei den zuständigen Strafbehörden erstattet und kostenpflichtige Nachkontrollen durchgeführt.

Betriebskontrollen 2014

In Oberösterreich sind **20.856** Betriebe bei der Lebensmittelaufsicht registriert. Darunter finden sich u.a. Fleischereien, Bäckereien, Brauereien und Milchverarbeitungsbetriebe ebenso wie die Gastronomie, Großküchen, der Einzelhandel und die Marktstände, aber auch Hersteller von Kosmetika, Lebensmittelkontaktmaterialien und Spielzeuggeschäfte.

Im Jahr 2014 wurden insgesamt **5.358** Betriebe kontrolliert, wobei insgesamt **6.416 Kontrollen** durchgeführt wurden (teils mehr als eine Kontrolle pro Jahr, Nachkontrollen). Hier wird dem Grundsatz der **risikobasierten Kontrolltätigkeit** Rechnung getragen, bspw. wird etwa eine Altenheimküche häufiger kontrolliert als ein Frisörsalon.

Die Kriterien der Betriebskontrollen bildeten u.a. die baulichen Voraussetzungen, Warencustand, Reinigung, Rückverfolgbarkeit und Personalhygiene.

Maßnahmen und Beanstandungen 2014

Folgende **Beanstandungen** führten seitens der LMA zu einer **Anzeige an die Strafbehörden**:

- 84 Hygieneverstöße
- 15 Verstöße wg. Kennzeichnung und irreführender Angaben

Weitere Maßnahmen, die 2014 gesetzt wurden:

- 93 kostenpflichtige Nachkontrollen aufgrund von schwerwiegenden Hygieneverstößen
- 11 kostenpflichtige Nachkontrollen auf Grund von Probenziehungen
- In 6 besonders schwerwiegenden Fällen wurde die Mängelbehebung durch Bescheidvorschreibung notwendig

Probenziehung 2014

Im Jahr 2014 wurden **4.622 Proben** entnommen und dem Labor der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) in Linz zur Untersuchung und Begutachtung übermittelt.

Davon wurden **4.246 Planproben** aus allen Warengruppen gezogen, auch Probenziehungen auf Grund von Monitoring- oder Schwerpunktaktionen sind darin enthalten.

→ **Beanstandet** wurden davon **453 Proben (= 10,7 %)**.

Die anderen **376 Proben** waren **Verdachtsproben**, die aufgrund festgestellter Hygienemängel, bei Parteienbeschwerden, lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen oder auf Grund von nationalen oder europäischen Warnungen gezogen wurden.

→ **Beanstandet** wurden davon **87 Proben (= 23,1 %)**.

Die **durchschnittliche Beanstandungsquote** aller begutachteten Proben beträgt daher **11,7 %** und zeigt damit eine leichte Steigerung gegenüber dem Vorjahr. 88,3 % der begutachteten Planproben und 76,9 % der Verdachtsproben waren nicht zu beanstanden.

Häufige Beanstandungsgründe

Fehlende Kennzeichnungselemente oder irreführende Angaben stehen auch heuer an der Spitze der Beanstandungen. Der Anteil von Proben mit Kennzeichnungsmängeln ist aber ebenso wie der Anteil der falsch bezeichneten Lebensmittel (Irreführung oder Täuschung) leicht gestiegen. Gesunken ist der Anteil von Proben mit mangelhafter Zusammensetzung. Das Auffinden verdorbener Lebensmittel war leicht rückläufig und Lebensmittel mit Gesundheitsgefährdung sind nur vereinzelt ein Problem.

Beanstandungen (in %)	2010 17,6 %	2011 16,6 %	2012 12,1 %	2013 10,0 %	2014 11,7%
Grund der Beanstandung (tlw. auch mehr als 1 Mangel je Probe)					
Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (fehlende Kennzeichnungselemente)	421	252	162	149	172
Falsch bezeichnet (zur Irreführung geeignete Angaben, Täuschung)	294	242	238	202	238
Andere Beanstandungsgründe (wertgemindert, Zusatzstoff-VO, Süßungsmittel-VO,...)	253	205	95	107	120
Zusammensetzung (der Inhaltsstoffe; nicht dem Österr. Lebensmittelbuch entsprechend)	111	36	76	66	38
Für den menschlichen Verzehr ungeeignet (z.B. verdorben, ...)	116	119	101	93	84
Gesundheitsschädlichkeit (wenn Gesundheit geschädigt oder gefährdet werden kann)	20	23	34	9	6

Tabelle: Probenbeurteilung und Beanstandungsgründe (c) LMA OÖ

Schnellwarnsystem, Rückrufaktionen

Wird ein bereits in Verkehr befindliches Lebensmittel im Rahmen einer Beprobung als "nicht sicher" eingestuft, so ist dieses Lebensmittel vom Markt zu nehmen und von den Verbraucher/innen zurückzurufen. Dies geschieht durch Information der Abnehmer/innen (Händler/innen), Information der Öffentlichkeit im Falle vorliegender Gesundheitsschädlichkeit, Aushang bei der Kassa. Solche Rückrufaktionen werden entweder vom Unternehmen selbst veranlasst oder von der Lebensmittelaufsicht auch angeordnet.

Handelt es sich um grenzüberschreitenden Lebensmittelhandel, so wird die Überwachung solcher Rückrufe über das Europäische Schnellwarnsystem RASFF koordiniert. Das Schnellwarnsystem für Gebrauchsgegenstände und Kosmetika heißt RAPEX. Hinzu kommen Warnmeldungen aus anderen Bundesländern. Diese werden ähnlich abgewickelt und im Rahmen des § 42 LMSVG vollzogen. Im Jahr 2014 ist bei der Lebensmittelaufsicht Oberösterreich folgende Anzahl an Warnmeldungen eingegangen, bei denen allerdings nicht in jedem Fall auch ein oberösterreichischer Betrieb tatsächlich betroffen ist:

	2011	2012	2013	2014
RASFF	275	283	275	422
RAPEX	387	442	532	704
§ 42 LMSVG	237	224	308	344*

Tabelle: Warnmeldungen pro Jahr. Anm.: *davon 54 gesundheitsschädlich. (c) LMA OÖ

Pilzberatungen

2014 wurden insgesamt 893 Pilze hinsichtlich ihrer Genusstauglichkeit begutachtet. 108 Giftpilze konnten so erkannt werden.

Drittlandexporte

Im Zuständigkeitsbereich der Lebensmittelaufsicht nehmen vor allem einige größere Milchbetriebe sehr aktiv am Lebensmittelexport in Drittländer teil. Im 1. Quartal 2014 wurden die österreichischen Milchbetriebe für den Export in die russische Zollunion gesperrt. Einige Betriebe verlagerten ihren Exportschwerpunkt in die Ukraine, sowie nach China. Für die Abfertigung der jeweiligen Sendung durch den/die Amtstierarzt/in wird eine Vorbescheinigung auf Basis vom Betrieb vorzulegender Untersuchungsergebnisse seitens der LMA ausgestellt. Im Berichtsjahr 2014 wurden im Milchbereich 149 solcher Vorbescheinigungen ausgestellt, um 112 weniger als im Vorjahr.

Weiters wurden 219 Genusstauglichkeitsbescheinigungen und Hygienezertifikate für andere Lebensmittel und Exportländer ausgestellt, dies entspricht einer Steigerung um 50 %.

Schwerpunktaktionen 2014

In Oberösterreich wurden 2014 insgesamt sechs landesinterne Aktionen durchgeführt und 58 Aktionen im Auftrag des Bundes. Solche Aktionen müssen sorgfältig geplant werden, da die Kosten für spezielle Untersuchungen teils sehr hoch sind.

Hygienestatus Speiseeis (gewerbl. Herstellung + zugelassene Betriebe)		Gesamt: 75
	Hygiene-Beanstandung (z.B. erhöhte Keimzahl)	9
	Für den menschlichen Verzehr ungeeignet	2
Sortenuntersuchung Speisekartoffeln		Gesamt: 2
		Keine Beanstandung
Hygienestatus bei Fleischzubereitung zum Grillen (Schwein + Geflügel)		Gesamt: 20
	Für den menschlichen Verzehr ungeeignet	2
	Hygiene-Beanstandung	1
Untersuchung von stillen Mineralwässern im Vergleich zu Trinkwasser		Gesamt: 15
	Beanstandung nach Mineralwasser VO + LMKV	3
	Beanstandung nach Mineralwasser VO	1
	Beanstandung nach LMKV + Fertigpackungs-VO	1
Quecksilber in Fischen: Salzkammergutseen vgl. mit Gastro-Großhandel		Gesamt: 14
		Keine Beanstandung

Tabelle: Ergebnisse der landesinternen Aktionen (Auszug) (c) LMA OÖ

Beispiel: Landesschwerpunktaktionen Speiseeis

Speiseeis			
	Proben	Beanstandungen	%
2009	102	21	20,6
2010	134	34	25,4
2011	103	8	7,8
2012	74	7	9,5
2013	66	10	15,1
2014	75	11	14,6

Tabelle: Entwicklung Beanstandungsquote Speiseeis (c) LMA OÖ

Im Zuge der Schwerpunktaktion „Hygienestatus von Speiseeis aus gewerblicher Herstellung und von zugelassenen Betrieben“ wurden 75

Proben von 32 Betrieben gezogen. Davon wurden 11 Proben (14,6 %) von 8 Betrieben beanstandet, wobei 2 Proben davon für den menschlichen Verzehr ungeeignet waren. Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Möglichkeiten der Konsument/innen in einem globalen Lebensmittelmarkt

Die fortschreitende Globalisierung, die Nachfrage nach einem vielfältigen Nahrungsangebot oder die Notwendigkeit internationaler Versorgungsketten: Nahrungsmittelproduzent/innen, Zulieferer und Händler/innen stehen weltweit vor großen Herausforderungen angesichts der Themen Lebensmittelsicherheit und Hygiene. Angesichts des diesjährigen Weltgesundheitstages zum Thema „Lebensmittelsicherheit“ verweist die WHO auf die gemeinsame Verantwortung von Politik, Nahrungsmittelproduzenten, Zulieferern, Händlern und Konsument/innen.

Fünf Tipps für Konsument/innen für größtmögliche Sicherheit:

- Halte Sauberkeit!
- Trenne rohe und gekochte Lebensmittel!
- Erhitze Lebensmittel gründlich!
- Lagere Lebensmittel bei sicheren Temperaturen!
- Verwende sicheres Wasser und unbehandelte Zutaten!

Zu guten Produkten greifen!

Besonders problematisch sind oft die schon stark verarbeiteten Produkte – je aufwendiger produziert ein Lebensmittel ist, desto mehr Hilfsstoffe wurden eingesetzt. Kocht man selbst statt zum Fertiggericht für die Mikrowelle zu greifen, vermeidet man etwa gleich eine große Menge an Konservierungsstoffen.

LR Anschober: *„Die beste Möglichkeit, um Rückstände von Pestiziden in seiner Ernährung zu vermeiden, ist der Kauf von Bio-Lebensmitteln. Nach aktuellen Studien sind Bio-Lebensmittel nur in sehr geringen Spuren mit Pestiziden belastet, auch wenn es natürlich auch hier keinen 100-prozentigen Schutz gibt. Meine Empfehlung an die Konsument/innen daher: möglichst regional, saisonal und bio einkaufen!“*