

Tätigkeitsbericht der Lebensmittelaufsicht OÖ. für das Jahr 2009

1. Betriebskontrollen und Probenentnahmen

a) **9.498** Betriebskontrollen wurden durchgeführt. Bei diesen Kontrollen werden nach österreichweit gültigen Verfahrensanweisungen folgende Bereiche überprüft:

- bauliche und gerätespezifische Voraussetzungen
- Warenzustand und Umgang mit Waren
- Reinigung und Desinfektion sowie Schädlingsbekämpfung
- Personalhygiene mit der Personalschulung
- Eigenkontrolle

Betriebskontrollergebnisse

- 272 festgestellte Hygieneverstöße bei Betriebskontrollen
- 147 kostenpflichtige Nachkontrollen aufgrund schwerwiegender Delikte
- 32 Kennzeichnungsverstöße im Handel
- 21 Verstöße gegen das Maß- und Eichgesetz, Vermarktungsnormengesetz bzw. Weingesetz

Die Hygieneverstöße wurden entweder unmittelbar bzw. innerhalb von festgelegten Fristen behoben. In 13 Fällen waren entweder wegen Gesundheitsgefährdung oder grober baulicher Mängel Bescheidvorschreibungen zur Sanierung erforderlich.

b) Weiters wurden **4894 Proben** entnommen und dem Labor der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH. (AGES) Lebensmitteluntersuchung Linz zur Untersuchung und Begutachtung übermittelt.

Die Proben werden unterteilt in **Plan- und Verdachtsproben**.

Davon wurden entnommen:

- **4452 Planproben** über alle Warengruppen, auf Grund von Schwerpunkt-, Monitoring- bzw. EU-Aktionen;
beanstandet wurden **697 Proben (= 15,6 %)**.

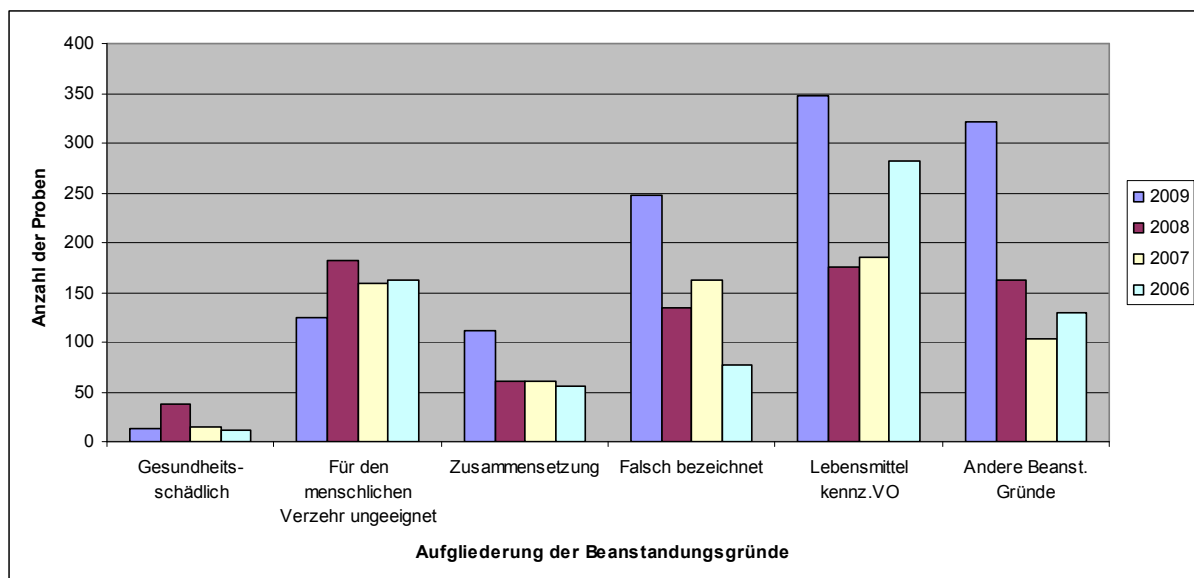
- **442 Verdachtsproben** bei Hygienekontrollen, bei Parteienbeschwerden oder auf Grund von nationalen Warnungen und Warnungen der EU; **beanstandet** wurden **157 Proben (= 35,5 %)**.

Insgesamt 854 beanstandete Proben ergaben somit eine Beanstandungsquote von **17,4 %**.

Probenbeurteilung:

Die beanstandeten Proben gliedern sich folgendermaßen:	2009 (17,4%)	2008 (17,1%)	2007 (15,8%)	2006 (13,7%)
Gesundheitsschädlichkeit (wenn die Gesundheit geschädigt oder gefährdet wird)	13	38	15	11
Für den menschlichen Verzehr ungeeignet (beim LMG 1975 - Verdorben) (wenn die bestimmungsgemäße Verwendung wesentlich vermindert oder ausgeschlossen ist)	124	182	159	162
Zusammensetzung (der Inhaltsstoffe)	112	61	61	55
Falsch bezeichnet (Angaben, die zur Irreführung der Konsumenten z.B. über Herkunft, Beschaffenheit beitragen)	247	134	163	77
Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (fehlende Kennzeichnungselemente)	348	176	186	282
Andere Beanstandungsgründe (wertgemindert, Verordnungen des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes - LMSVG)	322	163	103	129

Abbildung 1: Probenbeurteilung



2. Schwerpunktaktionen 2009

Im Jahr 2009 wurden in O.Ö. 53 Schwerpunktaktionen durchgeführt, wie z.B.:

➤ Listerienuntersuchungen von Rohmilch, Fischen und Rohwürsten aus Wildfleisch

Von Primärproduzenten wurden Rohmilchproben und im Handel wurden verpackte kalt geräucherte Fische und Rohwürste aus Wildfleisch entnommen und auf Listerien untersucht.

Von den 45 entnommenen Proben waren alle in Bezug auf Listerien und weitere pathogene Keime (Salmonellen, Campylobacter) einwandfrei.

Bei 13 Proben lagen Kennzeichnungsmängel vor.

➤ Genetisch veränderte Lebensmittel – 1 Probe beanstandet

Im fortlaufenden Monitoringprogramm werden Lebensmittel wie Reis und Mais auf gentechnische Verunreinigungen untersucht und die Kennzeichnung überprüft.

Im Jahr 2009 wurden 63 Betriebsinspektionen im Groß- und Einzelhandel sowie bei Produzenten durchgeführt und dabei 48 Proben von Reis und Maisprodukten wie Reisteigwaren, Maismehl, Maisgrieß (Polenta) analysiert.

Bei einer Probe "Maismehl" wurden zwei genetisch veränderte Maissorten festgestellt.

➤ Mikrobiologische Untersuchung von Schlagobers aus Automaten,
35 % Beanstandung

In Gastronomiebetrieben und Kaffeeconditoreien wurden 28 solcher Proben entnommen.

10 Proben wurden aufgrund erhöhter mikrobiologischer Belastung als "für den menschlichen Verzehr ungeeignet" beurteilt. Derart mikrobiologisch belastete Lebensmittel führen zu Verdauungsproblemen bzw. Durchfallerkrankungen. Im Vorjahr lag die Beanstandungsquote bei 44 % und ein Jahr zuvor bei 54 %.

Ein positiver Trend zur Verbesserung ist feststellbar. Aufgrund der noch hohen Zahl an Beanstandungen wird diese Schwerpunktaktion auch heuer fortgesetzt.

➤ Hygienestatus von Schankanlagen in Gasthausbrauereien, 30 % Beanstandung

Bei dieser Aktion wurden bei Schankanlagen in Gasthausbrauereien 10 Proben entnommen. Bei 3 Proben gab es wegen stark erhöhter mikrobiologischer Verunreinigungen wegen bierschädlicher Bakterien Beanstandungen nach der Lebensmittel-Hygieneverordnung.

➤ Erhöhter Wassergehalt in Schinkenerzeugnissen, 26 % Beanstandung

Bei Erzeuger- und Handelsbetrieben wurden 15 Proben verschiedener Schinken (Toast-, Press-, Saunaschinken) entnommen und auf Zusammensetzung untersucht. Bei 4 als verfälscht beanstandeten Proben Toastschinken überschritt das Wasser/Eiweiß Verhältnis den im Österreichischen Lebensmittelbuch festgesetzten Grenzwert. Die wertbestimmende Substanz (Muskeleiweiß) wurde den Produkten nicht in ausreichender Menge zugefügt und durch Zusatz von Wasser (wertvermindernder Stoff) die abweichende Beschaffenheit herbeigeführt. Bei 4 Proben gab es für die Hersteller einen Hinweis - hier lag das Wasser/Eiweiß Verhältnis im Toleranzbereich.

➤ Untersuchung von Nahrungsergänzungsmitteln, 43 % Beanstandung

Bei Apotheken und im Einzelhandel wurden 28 Proben entnommen. 7 Proben wurden aufgrund der Nahrungsergänzungsmittelverordnung wegen mangelhafter Angaben der Nährstoffe beanstandet. 2 Proben waren wegen Kennzeichnungsmängeln zu beanstanden. Bei 3 Proben gab es eine Beanstandung nach dem Arzneimittelgesetz – hier lagen Arzneimittel vor. 16 Proben waren nicht zu beanstanden.

➤ Untersuchung von Sportlernahrung auf Inhaltsstoffe, 47 % Beanstandung

Im Einzel- und Großhandel bzw. in Fitnesszentren wurden 17 Proben entnommen. Bei der Überprüfung dieser Produkte wurde die Korrektheit der Etikettierung sowie die Übereinstimmung der deklarierten Inhaltsstoffe überprüft.

8 Proben waren zu beanstanden. Bei 6 Proben lag eine Irreführung/Täuschung und bei 2 Proben lag ein Verstoß gegen die EG Anreicherungsverordnung wegen falscher Angaben bei Vitaminen/Mineralstoffen vor. Weiters wurden die Proben

einem Screening auf Dopingmittel unterzogen. Positiv zu vermerken ist, dass keine einzige positiv war.

➤ Untersuchung von Speiseeis, 10 % Beanstandung

87 Speiseeisproben wurden auf Genußtauglichkeit untersucht.

Wegen erhöhter mikrobiologischer Verunreinigungen wurden 8 Proben nach der Hygieneverordnung beanstandet. Bei 6 Proben gab es eine Ermahnung aufgrund leicht erhöhter Keimzahlen im Toleranzbereich.

➤ Hygienische Beschaffenheit von Eiswürfeln

In Gastronomiebetrieben wurden 43 Proben aus Eiswürfelautomaten entnommen. In keiner der Proben gab es eine erhöhte mikrobiologische Belastung. Nur bei 7 Proben gab es eine Ermahnung aufgrund leicht erhöhter Keimzahlen. Dieses Ergebnis zeigt eine signifikante Verbesserung gegenüber den Vorjahren.

➤ Kontrollen bei Messen und Festveranstaltungen

Bei dieser Aktion wurden im abgelaufenen Jahr 810 Veranstaltungen überprüft. Bei den Kontrollen wurden die entsprechende Ausstattung bei der Zubereitung und Abgabe der Lebensmittel sowie die notwendige Hygiene einschließlich Personalhygiene überprüft. In 13 Fällen gab es Hygienemängel und Anzeigen. Alle im Zuge der Kontrollen entnommen 17 Proben waren einwandfrei.

➤ Spielzeug für Kinder unter 3 Jahren (Rasseln, Holzspielzeug) und DMF (Dimethylfumarat) in textilem Spielzeug

Bei dieser Aktion wurden im Handel 24 Proben entnommen. Erfreulich ist, dass die entnommenen Proben keine Produktmängel und kein Gesundheitsrisiko aufwiesen. Bei 9 Proben gab es einen Verstoß gegen die Spielzeugkennzeichnungsverordnung wegen nicht entsprechender Konformitätskennzeichnung.

3. EU-Fahndungsaktionen 2009

Im Vorjahr gab es von der Europäischen Kommission 329 RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) und 472 RAPEX (Rapid Alert System for Non-Food Products) Meldungen bezüglich nicht sicherer Lebensmittel bzw. Gebrauchsgegenstände, die in einem anderen Mitgliedsstaat der EU beanstandet wurden.

In 97 Fällen (RASFF) und 149 (RAPEX) wurde die Lebensmittelaufsicht von Oberösterreich tätig, um nach derartigen Waren zu fahnden.

Betroffen waren z.B. Milchprodukte, pflanzliche Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Spielwaren.

In allen anderen Fällen stand fest, dass die in den Notifikationen beschriebenen Waren bzw. Gebrauchsgegenstände oder Spielwaren nicht nach Österreich verbracht wurden.

Von der Lebensmittelaufsicht OÖ wurden im Zuge von Überprüfungen insbesondere folgende Waren sichergestellt bzw. eine Rückholung veranlasst:

Produktbezeichnung:	Beanstandung:	sichergestellte bzw. rückgeholte Mengen
Müsli mit getrock. Äpfeln	Cumarin	4008 Pkg außer Verkehr.
Müsli aus Belgien	4 Methylbenzophenon	3246 Pkg. retourniert nach Belgien
Servierlöffel	Aromatische Amine	9 Stk. außer Verkehr
Kreuzkümmel	Salmonellen	8 Dosen außer Verkehr
Kindernahrung	Enterobacter Sakazacii	19400 Pkg. vom Markt in Serbien, Libanon
Muffinmix	Allergen	72 Pkg. außer Verkehr
Wok	Ablösende Teile	25 Stk. außer Verkehr
Sesam	Salmonellen	9 Pkg. außer Verkehr
Mongobohnenfäden	Aluminium	81 Pkg. außer Verkehr