

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

Mag.^a Astrid Zeller,
Leiterin Lebensmittelaufsicht OÖ

13. März 2018

zum Thema

**"Die Oö. Lebensmittelaufsicht im Kampf gegen
Hygieneverstöße und Verbraucher-Täuschungen:
Tätigkeitsbericht 2017"**

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 2017"

Der Skandal um Fipronil in Eiern hat im Jahr 2017 einmal mehr gezeigt, wie wichtig Kontrolle und Sicherheit von Lebensmitteln sind. Dabei geht es neben dem Gesundheitsschutz auch um den Schutz vor Täuschung, v.a. bei der Kennzeichnung von Produkten. Die Lebensmittelaufsicht OÖ hat dabei wesentlich zur Aufklärung beigetragen. So wurden speziell in Oberösterreich 49 von österreichweit 311 Proben gezogen (Schwerpunkt bei aus dem Ausland importierten Produkten im Großhandel), 19 Proben davon wurden beanstandet, 2 davon in OÖ. Das zeigt: 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 4.500 risikobasierte Probebeziehungen und über 7.500 Betriebskontrollen haben die oö. Lebensmittelkontrollor/innen 2017 durchgeführt. Vielfach haben sich in den letzten Jahren deutliche Verbesserungen durch die konsequente Kontrollarbeit ergeben. Die strenge Kontrolltätigkeit zeigt Problemfelder deutlich auf, konsequente Nachkontrollen bringen klare Verbesserungen.

Bei den 7.514 Betriebskontrollen im Jahr 2017 wurden 94 Verstöße gegen das Lebensmittelrecht und 20 Verstöße gegen andere Gesetze und Verordnungen angezeigt. Von den 4.447 begutachteten Proben wurden 630 beanstandet. Erfreulich: Die Anzahl der für den menschlichen Verzehr als ungeeignet sowie gesundheitsschädlichen Proben ist stark gesunken und liegt 2017 bei 82. Aber natürlich ist jede Beanstandung wegen einer Gesundheitsgefährdung um eine zu viel.

Erfreulich: die Information von Konsument/innen in der Gastronomie steigt langsam an. Ziel von Konsument/innenschutz-Landesrat Rudi Anschober ist es, neben der starken und erfolgreichen Kontrollarbeit auch die Transparenz durch verstärkte Kennzeichnungen weiter zu verbessern. Anschober: „Unser Ziel ist der mündige Konsument bzw. die mündige Konsumentin, die ihre Macht auch nützen. Denn jeder Einkauf ist auch eine kleine politische Abstimmung. Dazu aber ist Transparenz durch umfassende Kennzeichnung die Voraussetzung. Auch der Eier-Skandal hat dies nachhaltig gezeigt: denn während Frischeier toll gekennzeichnet sind und damit den Konsument/innen die Wahl erleichtern und Qualitätsprodukte unterstützen (damit nicht mehr nur der Preis die einzige Kaufentscheidung ist), liegt diese verpflichtende vollständige Transparenz bei verarbeiteten Produkten nicht vor. Hier hat die neue Bundesregierung massiven Handlungsbedarf.“

Aufgaben der Oö. Lebensmittelaufsicht

Der rechtliche Rahmen für die Tätigkeit der Lebensmittelaufsicht wird zum einem 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 der Verbraucher/innen ("Lebensmittelsicherheit") und den
- Schutz der Verbraucher/innen vor Täuschung und Irreführung.

Dabei regelt das Lebensmittelrecht auch die Anforderungen an Wasser für den menschlichen Gebrauch, kosmetische Mittel und Gebrauchsgegenstände [Spielzeug für Kinder bis 14 Jahre, Food Contact Materials (FCM – Lebensmittel berührende Verpackungen aller Art, Geschirr,.....)].

Die Kontrolltätigkeit der Lebensmittelaufsicht basiert auf dem nationalen Kontrollplan des Bundesministeriums für Gesundheit und erfolgt nach einem **risikobasierten Ansatz**.

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 Vielfalt des Warenkorbes erfordert eine unabhängige Überwachung, die durch die amtliche Lebensmittelkontrolle in Oberösterreich qualitätsgesichert durch ein internes Qualitätsmanagementsystem gewährleistet ist.

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.*" insbesondere im Einzelhandel.

Vier Aufsichtsorgane führen in Zügen und Donauschiffen bundesländerübergreifende Hygienekontrollen durch.

Die Überwachung der Trinkwasserversorger wird seit Dezember 2011 durch die Abteilung Grund- und Trinkwasserwirtschaft wahrgenommen. Im Falle von Wasseraufbereitungsanlagen in Betrieben oder von Trinkwasser auf Schiffen und in Zügen ist jedoch die Lebensmittelaufsicht zuständig.

Das Aufgabenfeld der Lebensmittelaufsicht erstreckt sich auch auf die Überwachung der Vorgaben des Maß- und Eichgesetzes sowie des Bundesgesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb.

Arbeit der Lebensmittelaufsicht OÖ

Beim Amt der Oö. Landesregierung sind derzeit 32 Lebensmittelaufsichtsorgane beschäftigt, unterstützt werden die Aufsichtsorgane von drei Sachbearbeiterinnen. In den Magistraten Linz, Wels und Steyr sind insgesamt weitere 10 Aufsichtsorgane tätig.

Um den ständig wachsenden Anforderungen gerecht werden zu können, besuchen die Mitarbeiter/innen der Lebensmittelaufsicht regelmäßig Fortbildungen. Die Europäische Kommission bietet den Mitgliedstaaten durch das Programm "better training for safer food – BTSF" Kurse zur vertiefenden Fortbildung und zum wertvollen Erfahrungsaustausch an. Davon wurden von einigen Lebensmittelaufsichtsorganen im Jahr 2016 Kurse zu folgenden Themen besucht: Lebensmittelinformationsverordnung, HACCP, Mikrobiologische Kriterien. Auch Fachexkursionen in lebensmittelproduzierenden Betrieben, eine Pilzwanderung, Spezialschulungen für den Umgang mit der Gruppe der „freeman“, Vorträge zum Thema Lebensmittelbetrug und dem Online – Lebensmittelhandel waren Fortbildungsthemen im Jahr 2017.

Methoden und Techniken der Lebensmittelaufsicht

- Kontrollen: Bei Betriebskontrollen werden bauliche, geräte- und anlagenspezifische Voraussetzungen, Warenzustand und Umgang mit Waren, Hygiene und Schulung sowie Aufzeichnungen überprüft. Auch Märkte und Veranstaltungen werden stichprobenartig überwacht. Die Kontrollen erfolgen nach Verfahrensanweisungen des internen Qualitätsmanagements.
- Probenahmen: Einerseits werden Plan-Proben 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 gebracht.
- Beratungen, Gutachten: Vor Betriebsneu- oder umbauten werden im Bewilligungsverfahren Gutachten erstellt. Ebenso gibt es Beratungen vor der Veranstaltung von Vereinsfesten.
- 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 oberösterreichischen Betrieben, die aus anderen Bundesländern eingehen, werden unverzüglich bearbeitet und entsprechende 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. Beispielhaft angeführt werden die Arbeitsgruppen Revisions- und Probenplan, ALIAS, Qualitätsmanagement, Strahlenalarmplan, Zoonosenkommission, Bio sowie diverse Expertentagungen.
- Maßnahmensetzung: Werden bei Kontrollen oder Proben-untersuchungen Mängel (des Betriebes oder des Lebensmittels) 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.

Tätigkeitsbericht 2017: Zahlen und Fakten

1. Betriebskontrollen 2017

In Oberösterreich sind derzeit **21.664** Betriebe bei der Lebensmittelaufsicht registriert. Darunter finden sich u.a. Fleischereien, Bäckereien, Brauereien und Milchverarbeitungsbetriebe ebenso wie die Gastronomie, Großküchen, der

Einzelhandel und Marktstände, aber auch Hersteller von Kosmetika, Lebensmittelkontaktmaterialien und Spielzeuggeschäfte.

Von diesen wurden im Jahr 2017 **6.510** Betriebe kontrolliert, wobei insgesamt **7.514** Kontrollen durchgeführt wurden (teils mehr als eine Kontrolle pro Jahr, Nachkontrollen).

Betriebskontrollen 2014 bis 2017

2014	2015	2016	2017
6.416	7.822	7.213	7.514

Die Kontrollen werden nach dem Grundsatz der risikobasierten Kontrolltätigkeit durchgeführt. Das bedeutet, dass Betriebe mit einem geringeren Risiko nicht so häufig kontrolliert werden, wie Betriebe mit einem vergleichsweise höheren Risiko. So wird etwa eine Altenheimküche häufiger kontrolliert als ein Friseursalon (Handel mit kosmetischen Produkten).

Bei den Betriebskontrollen werden v.a. folgende Parameter überprüft: bauliche Voraussetzungen, geräte- und anlagenspezifischen Voraussetzungen, Warencustand und Umgang mit Waren, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsmonitoring und –bekämpfung, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit, Personalhygiene und –schulung, Kennzeichnung, Dokumentationen.

Folgende Beanstandungen führten seitens der Lebensmittelaufsicht zu einer Anzeige an die Strafbehörden:
94 Verstöße gegen das LMSVG
20 Verstöße gegen andere Gesetze und Verordnungen
Weitere Maßnahmen, die 2016 gesetzt wurden:
100 kostenpflichtige Nachkontrollen aufgrund von Hygieneverstößen oder beanstandeten Proben
In 9 besonders schwerwiegenden Fällen war die Aufforderung zur Mängelbehebung und Abstellung der wahrgenommenen Verstöße durch eine Vorschreibung mittels Bescheid erforderlich.

2. Probenziehung 2017

Im nationalen jährlichen Probenplan des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen erfolgt nicht nur die Vorgabe der Revisionen in den Betrieben, in diesem ist auch die zu ziehende Probenmenge je Warengruppe abgebildet.

Grundsätzlich erfolgt eine Unterscheidung zwischen Plan- und Verdachtsproben.

Im Jahr 2016 wurden insgesamt **4.499** Proben genommen und dem Labor der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) in Linz zur Untersuchung und Begutachtung übermittelt.

Davon wurden **4.126** Planproben aus allen Warengruppen gezogen, auch Probenziehungen auf Grund von Monitoring- oder Schwerpunktaktionen sind darin enthalten.

Beanstandet wurden davon 543 Proben (= 13,2 %).

Die anderen **373** 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 (= 23,3 %).

Die durchschnittliche Beanstandungsquote aller begutachteten 4.477 Proben beträgt daher 14,1 % und zeigt damit eine leichte Steigerung gegenüber dem Vorjahr. Erfreulich: die Beanstandungen von Proben, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet bzw. gesundheitsschädlich waren, sind weiter gesunken.

Beanstandungsgründe:

Grund der Beanstandung (mehr als eine Beanstandung pro Probe möglich)	2013	2014	2015	2016	2017
Gesamtanzahl der begutachteten Proben:	4.839	4.622	4.779	4.661	4.477
fehlende Kennzeichnungselemente , zur Irreführung geeignete Angaben, Täuschung	351	410	448	458	531
andere Beanstandungsgründe (wertgemindert, Zusatzstoff-VO, Süßungsmittel-VO,...)	107	120	94	107	125

Zusammensetzung (Inhaltsstoffe; nicht dem Österr. Lebensmittelbuch entsprechend)	66	38	39	72	62
für den menschlichen Verzehr ungeeignet (z.B. verdorben,...)	93	84	121	103	68
gesundheitsschädlich (wenn die menschliche Gesundheit geschädigt oder gefährdet werden kann)	9	6	25	17	14

Zusammenfassung der Beanstandungsgründe:

Fehlende Kennzeichnungselemente und zur Irreführung geeignete Angaben sind auch dieses Jahr wieder an der Spitze der Beanstandungen.

Die Zahl an Beanstandungen von Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind ist deutlich gesunken.

Schwerpunktaktionen 2017

a. Landesweite Schwerpunktaktionen 2017

Speiseeis

Passend zu den ersten Frühjahrstagen sind die Ergebnisse der jährlich wiederkehrenden Schwerpunktaktion „Hygienestatus von Speiseeis“ samt entsprechenden Hygiene-Tipps. 2017 wurden in 32 Betrieben insgesamt 66 Eisproben gezogen und auf ihren Keimgehalt untersucht. Bei 10 Proben von 6 Betrieben wurde eine Beanstandung aufgrund erhöhter Keimbelastung ausgesprochen, in 8 Proben wurde ein erhöhter Keimgehalt durch mangelhafte Herstellungshygiene festgestellt. Tipp daher für Eis-Geschäfte: Achtung bei der Zugabe von Zutaten auf Mikroorganismen sowie bei Herstellung und Lagerung!

Schwerpunktaktion	Anzahl	Ergebnisse
Hygienestatus von Speiseeis aus gewerblicher Herstellung und von zugelassenen Betrieben	66 Proben	10 Proben (15 %) aus 6 Betrieben wurden beanstandet In 8 Proben wurde ein erhöhter Keimgehalt festgestellt.

Herkunftsangaben Fleisch

Die öö. Lebensmittelaufsichtsorgane analysierten die Auslobung von Fleisch in der Gastronomie, z.B. nach Herkunft, Bezugsquelle, Haltungsform, etc. Dabei zeigt sich, dass die Information an die Konsument/innen langsam zunimmt.

Die Auswertung der Landesaktion ergab, dass von 89 kontrollierten Betrieben immerhin 33 die Herkunft des von ihnen bezogenen Fleisches ausloben, nämlich hauptsächlich auf der Speisekarte. Die Mehrzahl der Auslobungen bezieht sich dabei auf die Bezeichnung "heimisch" (29%) sowie auf bestimmte Betriebe (37%) wie z.B. Fleischer und Landwirte. Auf einen Österreich- (8%) bzw. Regionalbezug weisen 26% der Auslobungen hin. Auch auf die Verwendung von Bio-Produkten in 7 Betrieben wird hingewiesen. Die Auslobung der Fleischherkunft wird in der Gastronomie langsam mehr und wird auch positiv wahrgenommen von den Gästen. Anschobers Appell an die Gastronomie lautet, diese Informationen weiter zu verstärken.

b. Bundesweite Schwerpunkttaktionen

Die Lebensmittelaufsicht Oberösterreich war 2017 an 66 österreichweiten Schwerpunkttaktionen beteiligt. Die Beschreibung und die Ergebnisse der Schwerpunkttaktionen werden im jährlichen Lebensmittelsicherheitsbericht des Bundesministeriums für Gesundheit veröffentlicht.

Folgende Schwerpunkttaktionen zeigen die vielschichtige Kontrolltätigkeit der LMA OÖ – teils mit hohen Beanstandungen:

Weichmacher und Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in aufblasbarem Wasserspielzeug und anderem aufblasbarem Spielzeug:

Aufblasbares Wasserspielzeug und anderes aufblasbares Spielzeug wird Großteils aus PVC hergestellt. PVC enthält häufig Phthalate (Weichmacher) und Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK).

Für diese Aktion wurden in OÖ insgesamt 7 Proben gezogen, eine Probe wurde von der Ages aus der Aktion genommen.

Alle 6 Proben wurden beanstandet, eine Probe davon mit 2 Mängeln.

Hygiene und Konservierungsmittel in Fingermalfarben und Seifenblasen

Auch die Anforderungen an Hygiene und Sauberkeit sind zu erfüllen damit jegliches Infektions-, Krankheits- oder Kontaminationsrisiko vermieden wird.

Diese Aktion diente der Überprüfung der Migrationsgrenzwerte und der mikrobiologischen Kontamination (zahlreiche RAPEX-Meldungen bestätigen, dass insbesondere Seifenblasen eine Kontaminationsgefahr darstellen). Zusätzlich erfolgt eine Überprüfung hinsichtlich Konservierungsmitteln in Fingermalfarben und Seifenblasen.

Für diese Aktion wurden in OÖ insgesamt 6 Proben gezogen, 2 davon wurden beanstandet.

Überprüfung der Eigenkontrolle in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und verarbeiten

Diese Schwerpunktaktion diente der Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und der Verifizierung der Eigenkontrolle und wird mittels eines Fragenkataloges abgearbeitet, etwa in Betrieben für Fischerzeugnisse oder Rohmilch/ Milcherzeugnisse. Dabei waren auch Umfeldproben von gereinigten Oberflächen (Abklatsch, Tupfer), die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (z. B. Arbeitsflächen, Anlagenteile, Maschinen, Gerätschaften), Gullywasserproben, sowie Produkthilfsproben (z. B. Schmierwasser, Salzbadflüssigkeit, Slicerstaub/Käseabrieb aus Käsereien) und Produktproben gezogen.

Im Rahmen dieser Schwerpunktaktion wurden 24 Betriebe (18 Milchverarbeiter und 6 Fischverarbeiter) der ob genannten Betriebsarten überprüft.

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 Verbrauchern zurückzurufen. Dies geschieht durch Information der Abnehmer (Händler), Information der Öffentlichkeit im Falle vorliegender Gesundheitsschädlichkeit, durch Aushang bei der Kassa oder Informationen über die Medien. Solche Rückrufaktionen werden entweder vom Unternehmer selbst veranlasst oder von der Lebensmittelaufsicht 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 2017 ist bei der Lebensmittelaufsicht Oberösterreich folgende Anzahl an Warnmeldungen eingegangen, bei denen allerdings nicht in jedem Fall auch ein oberösterreichischer Betrieb tatsächlich betroffen war:

Meldungen pro Jahr	2014	2015	2016	2017
RASFF	422	434	562	533
RAPEX	704	470	522	594
Meldungen aus anderen Bundesländern	344	340	319	273

Pilzberatungen

2017 wurden insgesamt 307 Pilze hinsichtlich ihrer Genusstauglichkeit begutachtet. 61 Giftpilze konnten so erkannt werden.