

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Stefan Kaineder

Mag. Astrid Zeller

Leiterin der Lebensmittelaufsicht OÖ

am 20. April 2022

zum Thema

**Die Lebensmittelaufsicht OÖ im Kampf gegen
Hygieneverstöße und Verbraucher/-innen-Täuschungen:
Präsentation Tätigkeitsbericht 2021**

Impressum

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

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Die Lebensmittelaufsicht OÖ im Kampf gegen Hygieneverstöße und Verbraucher/-innen-Täuschungen: Präsentation Tätigkeitsbericht 2021

Der oberösterreichische Lebensmittelmarkt ist sehr gut kontrolliert. Dabei geht es neben dem Gesundheitsschutz auch um den Schutz vor Täuschung, vor allem bei der Kennzeichnung von Produkten. Auch wenn die Zahl der gefundenen Lebensmittel mit Gesundheitsgefährdung in OÖ sehr gering ist, sind eine stete Kontrolle und Verbesserung unerlässlich.

Rund 4.000 risikobasierte Probeziehungen und annähernd 5.500 Betriebskontrollen haben die oberösterreichischen Lebensmittelkontrollor/-innen 2021 durchgeführt. Vielfach haben sich in den letzten Jahren deutliche Verbesserungen durch die konsequente Kontrollarbeit ergeben. Die Kontrolltätigkeit zeigt aber auch Problemfelder auf, konsequente Nachkontrollen bringen klare Verbesserungen.

Umwelt- und Klima-Landesrat Stefan Kaineder dazu: *„Durch die Lebensmittelaufsicht OÖ ist eine unabhängige Kontrolle gewährleistet. Die Corona-Pandemie erforderte auch von der Lebensmittelaufsicht Anstrengung, Umsicht und Flexibilität. So hatten die Betriebe über einen langen Zeitraum geschlossen und die Mitarbeiter/-innen der Lebensmittelaufsicht wurden in den Krisenstäben eingesetzt.“*

Der Trend des „Einkochens“ im Bereich der landwirtschaftlichen Direktvermarktung, Gastronomie, bei Manufakturen und im Gewerbe setzt sich unverändert stark fort. So werden Gerichte wie Sugo, Gulasch, Beuschel, Suppen, Soßen und Gemüsezubereitungen in luftdicht schließenden Behältnissen haltbar gemacht und auf den Markt gebracht. Daher mussten 2021 besonders Lebensmittelunternehmer/-innen aus diesem Bereich bei der Herstellung von sicheren Produkten durch Information und Beratung durch die Lebensmittelaufsicht unterstützt werden.

Auch der Trend zur Abgabe von Lebensmitteln in Selbstbedienung setzte sich unvermindert fort und es wurde von der Lebensmittelaufsicht im letzten Jahr

besonderes Augenmerk darauf gelegt, dass auch in diesem Bereich die gute Hygienepraxis von den Betreibern sichergestellt wird.

„Bei den 5.495 Betriebskontrollen im Jahr 2021 wurden in 137 Betrieben 178 Verstöße gegen Hygienevorschriften und 81 Verstöße gegen andere Gesetze und Verordnungen festgestellt. Von den 3.732 begutachteten Planproben wurden 455 Proben (12 Prozent) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den 307 gezogenen Verdachtsproben lag bei 22 Prozent (68 Proben). Die durchschnittliche Beanstandungsquote aller tatsächlich begutachteten 4.039 Proben beträgt rund 13 Prozent und liegt damit im langjährigen Durchschnitt. Die Anzahl der gesundheitsschädlichen Proben liegt 2021 bei 9 und damit ebenfalls im langjährigen Mittel. Aber natürlich ist jede Beanstandung wegen einer Gesundheitsgefährdung um eine zu viel“, so die Leiterin der Lebensmittelaufsicht OÖ, Mag.^a Astrid Zeller.

„Immer mehr Konsument/-innen wollen Lebensmittel bewusst einkaufen und regionale Produzent/innen stärken, dafür braucht es mehr Transparenz. Deshalb freut es mich als Konsument/-innenschutzlandesrat besonders, dass die Bundesregierung plant, die Kennzeichnungspflicht auszuweiten. Das schafft auch eine bessere Rückverfolgbarkeit entlang der Produktkette und damit mehr Sicherheit. Eine bessere Kennzeichnung ist ein Gewinn für alle. Die Konsument/-innen bekommen bessere Entscheidungsgrundlagen und greifen vermehrt zu regional produzierten Lebensmitteln. Damit schonen wir das Klima und sichern die Zukunft unserer regionalen Landwirtschaft“, so Landesrat Kaineder.

Ein Schritt in diese Richtung ist die bereits mit Mitte des Jahres in Kraft tretende sogenannte Lückenschlussverordnung zur verpflichtenden Kennzeichnung der Herkunft.

„Damit sind Lebensmittelunternehmer/-innen verpflichtet, entlang der Lieferkette Informationen über die Herkunft von Fleisch, Milch und Eiern an einen anderen Verarbeitungsbetrieb weiterzugeben“, erklärt Kaineder.

Aufgaben der Oö. Lebensmittelaufsicht

Das Aufgabengebiet der Lebensmittelaufsicht ist vielschichtig: Neben der **Genusstauglichkeit** werden ebenso Untersuchungen auf **Radioaktivität** und **Gentechnikfreiheit** von Lebensmitteln durchgeführt. Die Kontrollen umfassen aber auch **Kosmetika** und **Gebrauchsgegenstände** wie Küchenutensilien und Spielzeug.

Der rechtliche Rahmen für die Tätigkeit der Lebensmittelaufsicht wird zum einem durch EU-Verordnungen und zum anderen durch innerstaatliche Normen und Gesetze, wie das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) bestimmt.

Das Lebensmittelrecht definiert zwei Ziele:

- **Gesundheitsschutz** der Verbraucher/innen ("Lebensmittelsicherheit")
- **Schutz** der Verbraucher/innen **vor Täuschung und Irreführung**.

In den Überwachungsbereich der Lebensmittelaufsicht fallen auch die Bezeichnungen "geschützte geographische Angaben - g.g.A.", "geschützte geographischer Ursprung – g.g.U." und "geschützte traditionelle Spezialität – g.t.S." insbesondere im Einzelhandel.

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

Arbeit der Lebensmittelaufsicht OÖ

Beim Amt der Landesregierung sind derzeit 34 Lebensmittelaufsichtsorgane beschäftigt, unterstützt werden die Aufsichtsorgane von drei Sachbearbeiterinnen. Seit 2019 werden auch die Lebensmittelbetriebe in den Magistraten Steyr und Wels durch die Organe des Landes kontrolliert. Im Magistrat Linz sind weitere 4 Aufsichtsorgane tätig.

Um den ständig wachsenden Anforderungen gerecht zu werden, besuchen Aufsichtsorgane regelmäßig Fortbildungen. Pandemiebedingt fanden diese, wie etwa zu den Themen Spielzeugrecht, Nahrungsergänzungsmittel, Hygiene bei der Speiseeisherstellung oder Lebensmittelsicherheit beim Transport, in Form von Webinaren statt. Die „lockdownfreien“ Fenster wurden genutzt, um die Aufsichtsorgane einer praktischen Schulung zum wichtigen Thema Fermentieren, Einkochen und Haltbarmachen zu unterziehen. Eine Fachexkursion bei einem großen Getränkehersteller war ebenfalls möglich.

Die Tätigkeit der Lebensmittelaufsicht gliedert sich in die **Hauptbereiche**:

- 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.
- 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.
- Produktrückrufe, Nachschau und Abklärungen: Sind Lebensmittel in Verkehr, die vom Markt oder von den Verbrauchern zurückzurufen sind, überwacht die Lebensmittelaufsicht diese Maßnahmen. 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.

- Maßnahmensetzung: Werden bei Kontrollen oder Probenuntersuchungen 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 2021: Zahlen und Fakten

In Oberösterreich sind derzeit 22.415 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 2021 4.974 Betriebe kontrolliert, wobei insgesamt 5.495 Kontrollen durchgeführt wurden (teils mehr als eine Kontrolle pro Jahr).

Betriebskontrollen 2017 bis 2021

2017	2018	2019	2020	2021
7.514	7.346	7.862	5.012	5.495

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).

Die im Vergleich zu 2019 geringere Zahl an Betriebskontrollen ist durch die Epidemie bedingt. Die Durchführung der Kontrollen erfolgte immer auch

schwerpunktmäßig bei Betrieben mit vermuteten oder tatsächlich gemeldeten Problemen.

Verstöße aus Kontrollen	
Hygiene allgemein	178
Kennzeichnung, Irreführende Angaben	58
Andere	23

In 89 Fällen war eine zusätzliche kostenpflichtige Kontrolle erforderlich und in 10 besonders schwerwiegenden Fällen war die Aufforderung zur Mängelbehebung und Abstellung der wahrgenommenen Verstöße durch eine Verschreibung mittels Bescheides erforderlich.

Probenziehung 2021

Im nationalen jährlichen Probenplan des Bundesministeriums für Gesundheit 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 2021 wurden insgesamt 4.104 Proben genommen und dem Labor der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) zur Untersuchung und Begutachtung übermittelt.

Davon wurden 3.797 Planproben aus allen Warengruppen gezogen, auch Probenziehungen auf Grund von Monitoring- oder Schwerpunktaktionen sind darin enthalten.

Die anderen 307 Proben waren Verdachtsproben, die aufgrund festgestellter Hygienemängel, bei Parteienbeschwerden, lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen oder auf Grund von nationalen oder europäischen Warnungen gezogen wurden.

In 87,05% (3.516 Proben) der tatsächlich begutachteten 4.039 Proben gab es keine Beanstandung.

Von den insgesamt 3.732 begutachteten Planproben wurden 455 Proben beanstandet (12,2%). Davon entfielen 138 Beanstandungen auf ausländische Proben. Die Beanstandungsquote bei den Verdachtsproben liegt bei 22,15%: Es wurden 68 Proben beanstandet.

Insgesamt liegt die Beanstandungsquote mit 12,95% im langjährigen Durchschnitt.

Grund der Beanstandung (mehr als eine Beanstandung pro Probe möglich)	2017	2018	2019	2020	2021
	14,07%	13,10%	14,00%	12,96%	12,95%
Gesamtanzahl der begutachteten Proben	4.477	3.943	4.439	3.962	4.039
Kennzeichnungsmängel , zur Irreführung geeignete Angaben, Täuschung	531	442	463	383	420
andere Beanstandungsgründe (wertgemindert, Zusatzstoff-VO, Süßungsmittel-VO,...)	125	90	113	86	81
Zusammensetzung (Inhaltsstoffe; nicht dem Österr. Lebensmittelbuch entsprechend)	62	47	74	47	48
für den menschlichen Verzehr ungeeignet	68	73	112	93	112
gesundheitsschädlich (wenn die menschliche Gesundheit geschädigt oder gefährdet werden kann)	14	13	8	7	9

Mängel in der Kennzeichnung sind auch dieses Jahr wieder an der Spitze der Beanstandungen.

Schwerpunktaktionen 2021

Landes-Schwerpunktaktion „Speiseeis“

Die jährliche, oberösterreichweite Schwerpunktaktion zum Thema „Hygienestatus von Speiseeis“ fand im Zeitraum von April bis Mitte Juni 2021 statt. Es wurden in 37 Betrieben insgesamt 78 Eisproben gezogen und auf ihren Keimgehalt und auf Reinigungsmittelrückstände untersucht. Bei 3 Proben (3,9%) wurde eine Beanstandung aufgrund erhöhter Keimbelastung ausgesprochen.

Bei 9 Proben (11,5%) wurden leicht erhöhte Keimgehalte festgestellt, die unterhalb des Grenzwerts für Beanstandungen lagen, sodass im Rahmen der Begutachtung Hinweise ausgesprochen wurden.

Der Nachweis von Reinigungsmittelrückständen führte bei 3 Proben (3,9%) zu einer Beanstandung. In 4 Fällen (5,1% der untersuchten Proben) wurden Rückstände festgestellt, die jedoch unterhalb des gesetzlich erlaubten Höchstwertes lagen. Hier wurden im Rahmen der Begutachtung Hinweise ausgesprochen.

Von Beanstandungen bzw. Hinweisen betroffen waren insgesamt 14 Betriebe (38% der beprobten Betriebe).

Schwerpunktaktion	Anzahl	Ergebnisse
Hygienestatus von Speiseeis aus gewerblicher Herstellung und aus zugelassenen Betrieben	78 Proben	3 Proben wurden aufgrund erhöhter Keimgehalte beanstandet Bei 9 Proben wurde aufgrund des leicht erhöhten Keimgehaltes unterhalb des Grenzwertes ein Hinweis ausgesprochen

Im Zuge der Aktion 2021 wurden weniger Proben beanstandet als im Jahr zuvor. Die Zahl der Beanstandungen aufgrund des Keimgehaltes fiel auf 1/4 des Vorjahreswertes, die Zahl der Hinweise aufgrund leicht erhöhter Keimgehalte sank um 40%. Die Beanstandungen aufgrund von

Reinigungsmittelrückständen sank um mehr als zwei Drittel, die Anzahl der Hinweise blieb gleich.

Die mikrobiellen Anforderungen an Speiseeis sind sehr streng und liegen in einem Bereich, in dem gesundheitliche Folgen unwahrscheinlich sind. Allerdings gibt ein Überschreiten der strengen Grenzwerte bzw. der Nachweis von Reinigungsmittel-Rückständen Hinweise auf Hygiene- und Herstellungsmängel im Betrieb und ermöglicht sowohl der Lebensmittelaufsicht als auch den Unternehmern ein rasches Eingreifen, um die Mängel zu beheben, die Produktionsbedingungen zu verbessern und eine hohe Qualität zu gewährleisten.

Bundesweite Schwerpunktaktionen

Die Lebensmittelaufsicht Oberösterreich war 2021 an 50 österreichweiten Schwerpunktaktionen beteiligt. Thematisch decken diese ein sehr breites Themenfeld ab. Ausgangspunkte sind EU-Vorgaben, neue, noch nicht überprüfte Produkte am Markt, hohe Beanstandungsquoten oder Anlassfälle.

Die Beschreibung und die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen werden im jährlichen Lebensmittelsicherheitsbericht des Bundesministeriums für Gesundheit veröffentlicht.

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/-innen (Händler/-innen), Information der Öffentlichkeit im Falle vorliegender Gesundheitsschädlichkeit, durch Aushang bei der Kassa oder Informationen über die Medien.

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.

Im Jahr 2021 sind 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	2017	2018	2019	2020	2021
RASFF	562	533	478	492	348
RAPEX	522	594	679	600	443
Meldungen aus anderen Bundesländern	319	273	248	224	344

In **211** Fällen wurde eine Nachschau in den Betrieben durchgeführt.

Die am häufigsten gemeldeten Gefahren in Lebensmitteln waren, in absteigender Reihenfolge: Aflatoxine, Ethylenoxid, Chlorpyrifos, Salmonellen und Listerien.

Die am meisten beanstandete Warengruppe waren Früchte und Gemüse, gefolgt von Nüssen und Geflügelfleisch.