

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Umwelt- und Klima-Landesrat Stefan Kaineder

Mag.^a Astrid Zeller

Leiterin der Lebensmittelaufsicht OÖ

am 24. März 2023

zum Thema

**„Die oö. Lebensmittelaufsicht im täglichen Kampf
gegen Hygieneverstöße und Verbraucher/innen-
Täuschungen - Präsentation des Tätigkeitsberichts“**

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 oö. Lebensmittelaufsicht im täglichen Kampf gegen Hygieneverstöße und Verbraucher:innen-Täuschungen - Präsentation des Tätigkeitsberichts“

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 4.170 risikobasierte Probebeziehungen und annähernd 6.500 Betriebskontrollen haben die oö. Lebensmittelkontrollor:innen 2022 durchgeführt. Vielfach haben sich in den letzten Jahren deutliche Verbesserungen durch die konsequente Kontrollarbeit ergeben. Die Kontrolltätigkeit zeigt aber auch Problemfelder auf. So macht sich auch in den Ergebnissen der Kontrollen der Mitarbeiter:innenmangel - vor allem das fehlende qualifizierte Produktionspersonal in der Gastronomie und in den Produktionsfirmen - bemerkbar und stellt nicht nur die Unternehmen vor Herausforderungen.

Aufgrund von Hygieneverstößen oder beanstandeten Proben wurden 104 zusätzlich erforderliche kostenpflichtige Kontrollen durchgeführt. Die im Vergleich zu den Jahren 2020 und 2021 höhere Zahl an Betriebskontrollen ist auf die Normalisierung nach der Pandemie zurückzuführen.

„Bei den 6.511 Betriebskontrollen im Jahr 2022 wurden 141 Verstöße gegen Hygienevorschriften und 85 Verstöße gegen andere Gesetze und Verordnungen festgestellt. Von den insgesamt 3.829 begutachteten Proben wurde 468 Proben beanstandet (12 Prozent). Die Beanstandungsquote bei den Verdachtsproben lag bei 16 Prozent, es wurden 47 Proben beanstandet. Die durchschnittliche Beanstandungsquote aller tatsächlich begutachteten 4.119 Proben beträgt 12,5 Prozent und liegt damit im langjährigen Durchschnitt. Die Anzahl der gesundheitsschädlichen Proben liegt 2022 bei 15 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.

„Ich bedanke mich bei Astrid Zeller und ihrem engagierten Team, die tagtäglich gegen Hygieneverstöße und Verbraucher:innen-täuschungen kämpfen und damit einen immens wichtigen Beitrag zum Gesundheitsschutz in Oberösterreich leisten. Auf politischer Ebene sehe ich meine Aufgabe, für mehr Transparenz zu sorgen. Denn immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten wollen Lebensmittel bewusst einkaufen und auch regionale Produzentinnen und Produzenten stärken, dafür braucht es mehr Transparenz. Deshalb freut es mich, dass mit der Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung ein erster Schritt gemacht wurde. Eine bessere Kennzeichnung ist ein Gewinn für alle. Die Konsumentinnen und Konsumenten bekommen bessere Entscheidungsgrundlagen und greifen vermehrt zu regional produzierten Lebensmitteln. Damit schonen wir das Klima und sichern die Zukunft unserer regionalen Landwirtschaft“; so Umwelt- und Klima-Landesrat Stefan Kaineder, der eine umfassende Kennzeichnungsverpflichtung in der gesamten Gastronomie als nächsten wichtigen Schritt sieht.

Aufgaben der oö. Lebensmittelaufsicht

Das Aufgabengebiet der Lebensmittelaufsicht ist vielschichtiger als man annehmen würde: 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.

Spezialisierung wird immer wichtiger, weswegen es bereits Fachexpert:innen für zugelassene Milchverarbeitungsbetriebe, Lebensmittelkontaktmaterialien, Getränke, Zusatzstoffe und Kosmetik sowie Spielzeug gibt.

Um den ständig wachsenden Anforderungen gerecht werden zu können, besuchen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebensmittelaufsicht regelmäßig Fortbildungen.

2022 fanden Schulungen zu den Themen Kontaminanten, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielzeug und Lebensmittelhygiene statt. Ebenso wurde eine Weiterbildung zum Thema Maß – und Eichgesetz besucht und einige Kurse, die von der EU (Better training for safer food) angeboten werden. In zwei großen Herstellerbetrieben fanden Fachexkursionen statt.

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

- Kontrollen: Bei Betriebskontrollen werden bauliche, geräte- und anlagenspezifische Voraussetzungen, Warencustand und Umgang mit Waren, Hygiene und Schulung sowie Aufzeichnungen überprüft. Auch Märkte und Veranstaltungen werden stichprobenartig überwacht.
- Probenahmen: Einerseits werden Plan-Proben aus allen Warencruppen beim Erzeuger und im Handel entnommen, andererseits werden auch Verdachtsproben gezogen bzw. in gezielten Schwerepunktaktionen 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 2022: Zahlen und Fakten

In Oberösterreich sind derzeit **21.703 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 2022 **5.850 Betriebe** kontrolliert, wobei insgesamt **6.511 Kontrollen** durchgeführt wurden (teils mehr als eine Kontrolle pro Jahr).

Betriebskontrollen 2018 bis 2022

2018	2019	2020	2021	2022
7.346	7.862	5.012	5.495	6.511

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 den Jahren 2020 und 2021 höhere Zahl an Betriebskontrollen ist auf die Normalisierung nach der Pandemie zurückzuführen.

Die Durchführung der Kontrollen erfolgte immer auch schwerpunktmäßig bei Betrieben mit vermuteten oder tatsächlich gemeldeten Problemen.

Verstöße aus Kontrollen	
Hygiene allgemein	141
Kennzeichnung, Irreführende Angaben	57
Andere	28

In **104 Fällen** war eine zusätzliche **kostenpflichtige Kontrolle** erforderlich.

Probenziehung 2022

Im nationalen jährlichen Probenplan des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz 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 2022 wurden insgesamt **4.119 Proben** genommen und im Labor der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) begutachtet.

290 Proben waren Verdachtsproben, die aufgrund festgestellter Hygienemängel, bei Parteienbeschwerden, lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen oder auf Grund von nationalen oder europäischen Warnungen gezogen wurden. Davon wurden **47 Proben beanstandet**. Das ergibt eine Beanstandungsquote von 16 Prozent.

3.829 Proben waren Planproben, davon wurden **468 Proben** beanstandet (12 Prozent).

Von insgesamt **4.119 begutachteten** Proben wurden **515 Proben beanstandet**, bei 3.649 Proben gab es keine Beanstandung (88,5 Prozent). Die **Beanstandungsquote liegt mit 12,5 Prozent** im langjährigen Durchschnitt. Mängel in der Kennzeichnung sind auch dieses Jahr wieder an der Spitze der Beanstandungen.

Grund der Beanstandung	2018	2019	2020	2021	2022
(mehr als eine Beanstandung pro Probe möglich)	13,10%	14,00%	12,96%	12,95%	12,50%
Gesamtanzahl der begutachteten Proben	3.943	4.439	3.962	4.039	4.119
Kennzeichnungsmängel, zur Irreführung geeignete Angaben, Täuschung	442	463	383	420	457
andere Beanstandungsgründe (wertgemindert, Zusatzstoff- VO, Süßungsmittel-VO...)	90	113	86	81	94
Zusammensetzung (Inhaltsstoffe; nicht dem Österr. Lebensmittelbuch entsprechend)	47	74	47	48	59
für den menschlichen Verzehr ungeeignet	73	112	93	112	65
gesundheitsschädlich (wenn die menschliche Gesundheit geschädigt oder gefährdet werden kann)	13	8	7	9	15

Schwerpunktaktionen 2022

Landes-Schwerpunktaktion „Speiseeis“

Die jährliche, oberösterreichweite Schwerpunktaktion zum Thema „Hygienestatus von Speiseeis“ fand im Zeitraum von April bis Mitte Juni 2022 statt. Es wurden in **46 Betrieben insgesamt 90 Eisproben gezogen** und auf ihren Keimgehalt und auf Reinigungsmittelrückstände untersucht. Bei **4 Proben**

(4,4 Prozent) wurde eine Beanstandung aufgrund **erhöhter Keimbelastung** ausgesprochen.

Bei **12 Proben (13,3 Prozent)** 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 **2 Proben (2,2 Prozent)** zu einer Beanstandung. In 2 Fällen 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 18 Betriebe** (39 Prozent der beprobten Betriebe).

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 Schwerpunkttaktionen

Die Lebensmittelaufsicht Oberösterreich war 2022 an 71 österreichweiten Schwerpunkttaktionen 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 Schwerpunkttaktionen 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 2022 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	2018	2019	2020	2021	2022
RASFF	533	478	492	348	346
RAPEX	594	679	600	443	650
Meldungen aus anderen Bundesländern	273	248	224	344	307

In **193** Fällen wurde eine Nachschau in den Betrieben durchgeführt. Von der AGES wurden 94 Meldungen über gesundheitsschädliche Waren, die andere Bundesländer betrafen, übermittelt. Die 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.