

INFORMATION

zur Online-Pressekonferenz

mit

Landesrat Stefan Kaineder

und

Mag.^a Astrid Zeller

Leiterin der Lebensmittelaufsicht OÖ

am 27. April 2021

zum Thema

**Die Oö. Lebensmittelaufsicht im Kampf gegen
Hygieneverstöße und Verbraucher-Täuschungen:
Tätigkeitsbericht 2020**

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 Kampf gegen Hygieneverstöße und Verbraucher-Täuschungen: Tätigkeitsbericht 2020

Der oberösterreichische Lebensmittelmarkt ist einer der am besten kontrollierten in Europa. Dabei geht es neben dem Gesundheitsschutz auch um den Schutz vor Täuschung, v.a. bei der Kennzeichnung von Produkten. Auch wenn die Zahl der gefundenen Lebensmittel mit Gesundheitsgefährdung in OÖ sehr gering ist, ergeben sich, wie am Beispiel Spielzeug zu sehen, durch den globalen Markt Risiken und eine stete Kontrolle und Verbesserung sind unerlässlich.

Rund 4.000 risikobasierte Probeziehungen und über 5.000 Betriebskontrollen haben die oö. Lebensmittelkontrollor/innen 2020 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.

Landesrat Stefan Kaineder: „Durch die Lebensmittelaufsicht OÖ ist eine unabhängige Kontrolle gewährleistet und es freut mich sehr, dass diese ausgezeichnete Arbeit der Aufsichtsorgane in Oberösterreich erneut durch das Lebensmittelamt der EU-Kommission bestätigt wird. Die Corona-Pandemie erforderte auch von der Lebensmittelaufsicht große Flexibilität und Umsicht. So wurden vermehrt telefonische Beratungen durchgeführt und Merkblätter für die Gastronomie erstellt, die durch Umstellung auf Take-away neue Wege einschlagen mussten. Besonders freut mich die Angelobung von sechs neuen Aufsichtsorganen, die ihre Ausbildung im letzten Jahr erfolgreich abgeschlossen haben und bereits im Einsatz sind“.

Bei den 5.012 Betriebskontrollen im Jahr 2020 wurden 239 Verstöße gegen Hygienevorschriften und 85 Verstöße gegen andere Gesetze und Verordnungen festgestellt. Von den 3.688 begutachteten Planproben wurden 409 (=11,1Prozent) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den 280 zusätzlich gezogenen Verdachtsproben lag bei 23,2 Prozent (65 Proben). Die durchschnittliche Beanstandungsquote aller tatsächlich begutachteten 3.962 Proben beträgt 13 Prozent und zeigt damit eine leichte Verringerung gegenüber dem Vorjahr. Erfreulich: Die Anzahl der gesundheitsschädlichen Proben ist wieder gesunken

und liegt 2020 bei 7. Aber natürlich ist jede Beanstandung wegen einer Gesundheitsgefährdung um eine zu viel.

„Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten wollen Lebensmittel bewusst einkaufen und regionale Produzentinnen und Produzenten stärken, dafür braucht es mehr Transparenz. Deshalb freut es mich als Konsument/innen-Landesrat 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 Konsumentinnen und Konsumenten bekommen bessere Entscheidungsgrundlagen zur Hand und greifen vermehrt zu regional produzierten Lebensmitteln. Damit schonen wir das Klima und sichern die Zukunft unserer regionalen Landwirtschaft“, so Landesrat Stefan Kainerder.

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.", "geschützter 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 4,5 Aufsichtsorgane tätig.

Um den ständig wachsenden Anforderungen gerecht werden zu können, besuchen die Mitarbeiter/innen der Lebensmittelaufsicht regelmäßig Fortbildungen. Im Jahr 2020 wurden die „Lockdown-freien“ Fenster bestmöglich genutzt. So wurden gleich im Juli alle Aufsichtsorgane zu einer neuen EU-Verordnung über die verpflichtende Herkunftsangabe der primären Zutat geschult.

Pandemiebedingt konnte zumindest in Form von Videokonferenzen an einigen Fortbildungen teilgenommen werden.

Eine ausgezeichnete Arbeit der Lebensmittelaufsicht OÖ bescheinigt auch das im Jänner 2020 durchgeführte Audit durch das Lebensmittelamt der EU-Kommission. Dabei wurde unter anderem überprüft, ob die Lebensmittelsicherheit in Fischbetrieben gewährleistet ist. Vom Audit-Team wurde festgestellt, dass die beiden in den Fischbetrieben überprüften Lebensmittelinspektoren über gute Kenntnisse der Rechtsvorschriften verfügen.

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.

- Produkt-Rückrufe, Nachschau und Abklärungen: Sind Lebensmittel in Verkehr, die vom Markt oder von den Verbraucher/innen 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 2020: Zahlen und Fakten

In Oberösterreich sind derzeit 21.574 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 2020 4.471 Betriebe kontrolliert, wobei insgesamt 5.012 Kontrollen durchgeführt wurden.

Betriebskontrollen 2016 bis 2020

2016	2017	2018	2019	2020
7.213	7.514	7.346	7.862	5.012

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).

Folgende Beanstandungen führten seitens der Lebensmittelaufsicht zu einer Anzeige an die Strafbehörden
241 Anzeigen auf Grund von Wahrnehmungen der Organe
17 Organstrafmandate
507 Anzeigen an die Verwaltungsbehörden auf Grund beanstandeter Probenergebnisse
9 Anzeigen an die Staatsanwaltschaft auf Grund gesundheitsschädlicher Probenergebnisse
Weitere Maßnahmen, die 2020 gesetzt wurden
81 kostenpflichtige Nachkontrollen aufgrund von Hygieneverstößen oder beanstandeten Proben
In 19 besonders schwerwiegenden Fällen war die Aufforderung zur Mängelbehebung und Abstellung der wahrgenommenen Verstöße durch eine Vorschreibung mittels Bescheid erforderlich.

Probenziehung 2020

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 2020 wurden insgesamt 3.968 Proben genommen und dem Labor der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) zur Untersuchung und Begutachtung übermittelt.

Davon wurden 3.688 Planproben aus allen Warengruppen gezogen, auch Probenziehungen auf Grund von Monitoring- oder Schwerpunktaktionen sind darin enthalten.

Beanstandet wurden davon 409 Proben (= 11,1 %).

Die anderen **280** Proben waren **Verdachtsproben**, die aufgrund festgestellter Hygienemängel, bei Parteienbeschwerden, lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen oder auf Grund von nationalen oder europäischen Warnungen gezogen wurden.

Beanstandet wurden davon 65 Proben (= 23,2 %).

Die durchschnittliche Beanstandungsquote aller begutachteten 3.962 Proben beträgt daher 12,96% und zeigt damit eine leichte Verringerung

gegenüber dem Vorjahr. Erfreulich: die Beanstandungen von Proben, die gesundheitsschädlich waren, sind weiter gesunken.

Grund der Beanstandung	2016	2017	2018	2019	2020
(mehr als eine Beanstandung pro Probe möglich)	12,80%	14,07%	13,10%	14,00%	12,96%
Gesamtanzahl der begutachteten Proben	4.661	4.477	3.943	4.439	3.962
fehlende Kennzeichnungselemente , zur Irreführung geeignete Angaben, Täuschung	458	531	442	463	383
andere Beanstandungsgründe (wertgemindert, Zusatzstoff-VO, Süßungsmittel-VO,...)	107	125	90	113	86
Zusammensetzung (Inhaltsstoffe; nicht dem Österr. Lebensmittelbuch entsprechend)	72	62	47	74	47
für den menschlichen Verzehr ungeeignet (z.B. verdorben,..)	103	68	73	112	93
gesundheitsschädlich (wenn die menschliche Gesundheit geschädigt oder gefährdet werden kann)	17	14	13	8	7

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 leicht gesunken.

Schwerpunktaktionen 2020

Landes-Schwerpunktaktion „Speiseeis“

Es wurden in 38 Betrieben insgesamt 78 Eisproben gezogen und auf ihren Keimgehalt untersucht. Bei 12 Proben (15,4%) wurde eine Beanstandung aufgrund erhöhter Keimbelastung ausgesprochen.

Schwerpunktaktion	Anzahl	Ergebnisse
Hygienestatus von Speiseeis aus gewerblicher Herstellung und von zugelassenen Betrieben	78 Proben	12 Proben wurden aufgrund erhöhter Keimgehalte beanstandet 10 Proben wurden auf Grund des Nachweises von Reinigungsmittelrückständen beanstandet 5 Proben wurden auf Grund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet Insgesamt betroffen waren 19 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 Schwerpunktaktionen

Die Lebensmittelaufsicht Oberösterreich war 2020 an 51 österreichweiten Schwerpunktaktionen beteiligt. Die Beschreibung und die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen werden im jährlichen Lebensmittelsicherheitsbericht des Bundesministeriums für Gesundheit veröffentlicht.

Schwerpunktaktion Importkontrolle von Billigspielzeug

Diese Schwerpunktaktion wurde erstmalig durchgeführt, mit dem Ziel, einen Überblick darüber zu erhalten, ob bzw. inwieweit direkt nach Österreich importiertes Spielzeug aus den unteren Preissegmenten den Anforderungen der Spielzeugverordnung entspricht. Hintergrund sind hohe Beanstandungsergebnisse aus Aktionen zu Billigspielzeug aus den letzten Jahren, mit einem hohen Anteil des als gesundheitsschädlich eingestuftes Billigspielzeugs mit gleichbleibender Tendenz und eine aufwändige, oft unwirksame Maßnahmensetzung bei den Händlern.

In Zusammenarbeit mit den Zollbehörden wurde direkt am Eintrittsort (Flughafen Linz-Wels) im Rahmen einer Kontrolle von in den Unionsmarkt eingeführtem Spielzeug festgestellt, ob die direkt aus einem Drittland nach Österreich importierten Spielzeugprodukte den gesetzlichen Anforderungen der

österreichischen Spielzeugverordnung 2011 entsprechen. Besonderes Augenmerk wurde auf Puppen, Baukastenspielzeug aus Kunststoff, Spielzeugfiguren mit und ohne Füllmaterial, Musikspielzeuginstrumente und Spielzeugwaffen gelegt.

10 Proben wurden gezogen, nur 3 davon wurden nicht beanstandet.

Dadurch konnten nicht konforme Produkte vom Markt genommen werden, bevor diese in Österreich über die verschiedenen Vermarktungswege weitflächig in Verkehr gebracht werden. Und den Importeuren konnte zudem damit verdeutlicht werden, welche rechtlichen Pflichten mit dem Inverkehrbringen von Spielzeug verbunden sind.

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 (Händler), 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 2020 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	2016	2017	2018	2019	2020
RASFF	434	562	533	478	492
RAPEX	470	522	594	679	600
Meldungen aus anderen Bundesländern	340	319	273	248	224