



LEBENSMITTELSICHERHEITSBERICHT 2020

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN AUS ÖSTERREICH

BERICHT NACH § 32 ABS. 1 LMSVG

Für den Inhalt verantwortlich:

Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMSGPK)

Koordination:

DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Redaktion:

Dr. Ulrich Herzog (BMSGPK)

Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMSGPK)

DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Dr. Martin Luttenfeldner (BMSGPK)

Mag. Rudolf Scherzer (BMSGPK)

Dr. Hans Peter Stüger (AGES)

Dr.ⁱⁿ Christa Wentzel (AGES)

weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Nadja Berndl (BMSGPK)

Mag.^a Sonja Dichtl (BMSGPK)

Mag. Manfred Ditto (BMSGPK)

Mag.^a Antonia Griesbacher (AGES)

Dr.ⁱⁿ Karin Gromann (BMSGPK)

DIⁱⁿ Lisa Hochfellner (AGES)

Thomas Kloud, Bakk. techn. (AGES)

Dr. Josef Kristof (BMSGPK)

Mag. Florian Macher, BSc (BMSGPK)

Mag.^a Laura-Maria Müller (AGES)

Ing.ⁱⁿ Mag.^a Sanda Pasc-Wandl (BMSGPK)

INHALT

Abkürzungsverzeichnis	5
Tabellenverzeichnis	6
Abbildungsverzeichnis	6
Vorwort	7
1 Zusammenfassung	8
2 Einleitung	10
3 System der Lebensmittelkontrolle.....	11
3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne	15
3.2 Durchführung der Kontrolle	15
3.3 Untersuchung und Begutachtung	18
3.4 Ressourcen.....	19
3.5 Maßnahmen.....	19
3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission	20
4 Kontrollergebnisse.....	24
4.1 Ergebnisse Planproben	24
4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes.....	30
4.3 Schwerpunktthemen	33
4.4 Proben aus biologischer Produktion	44
4.5 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln	45
4.6 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen	46
4.7 Importkontrollen	46
4.8 Verdachtsproben.....	48
4.9 Revisionen.....	49
4.10 Gesundheitsschädliche Proben	50
4.11 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit.....	51
5 Anhang	53

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AAC-FF	Administrative Assistance and Cooperation Systems Food Fraud
AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Δ 9-THC	delta-9-Tetrahydrocannabinol
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
<i>E. coli</i>	<i>Escherichia coli</i>
EK	Europäische Kommission
ESBL	Beta-Laktamasen mit breitem Wirkungsspektrum (Extended-Spectrum-Beta-Laktamasen)
EU	Europäische Union
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
GE	Glycidyl-Fettsäureester
GVE	Großvieheinheiten
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
ICSMS	Information and Communication System on Market Surveillance
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MCPD	Monochlorpropandiol
MIK	Mehrjähriger Integrierter Kontrollplan
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NKP	Nationaler Kontrollplan
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
PA	Pyrrrolizidinalkaloide
PAA	primäre aromatische Amine
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PEP	Proben aus der Eigenproduktion
PFAS	per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen
POP	persistente organische Schadstoffe
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel)
RAPEX	Rapid Exchange System (EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie)
SPA	Schwerpunktaktion
VTEC/STEC	Verotoxin-/Shigatoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
STP	Stichprobe
TK	tiefgekühlt
UK	Unterkommission
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WG	Warengruppe
WHO	Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen
WVA	Wasserversorgungsanlage

TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden.....	8
Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben.....	8
Tabelle 3: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit.....	9
Tabelle 4: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen (in % der Vorgaben des NKP).....	16
Tabelle 5: Personal für Untersuchung und Begutachtung von Proben gemäß LMSVG (in VZÄ).....	19
Tabelle 6: Kapitel im ÖLMB.....	21
Tabelle 7: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP	22
Tabelle 8: Schwerpunktaktionen	34
Tabelle 9: Untersuchungsergebnisse von Proben aus biologischer Produktion	44
Tabelle 10: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel.....	46
Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln	48
Tabelle 12: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln	48
Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen	49
Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben	51
Tabelle 15: Proben gesamt	54
Tabelle 16: Planproben.....	59
Tabelle 17: Verdachtsproben	77
Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe.....	82
Tabelle 19: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan.....	88
Tabelle 20: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben.....	91
Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen	92

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich	12
Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich	13
Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich	14

VORWORT

Sehr geehrte Damen und Herren!



© BKA/Andy Wenzel

Als Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz liegt mir das Thema gesunde und sichere Ernährung besonders am Herzen. Schließlich bildet sie eine wesentliche Säule, um die Gesundheit der Österreicherinnen und Österreicher zu verbessern und langfristig zu erhalten. Mir ist wichtig, das Vertrauen der Bevölkerung in sichere Lebensmittel zu stärken und weiter auszubauen. Aufgrund der gebündelten Daten, die dieser Bericht jährlich bereitstellt, dient er jeder Leserin und jedem Leser als profunde Quelle bezüglich der Sicherheit von Lebensmitteln in Österreich.

Österreich ist seit langem dafür bekannt, dass es Lebensmittel in höchster Qualität und unter Einhaltung strengster Sicherheitsstandards produziert, bereitstellt und exportiert. Nicht nur deshalb wird auch künftig verstärkt auf eine Weiterentwicklung der österreichischen Standards und der Maßnahmen zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit Bedacht genommen.

Konsumentinnen und Konsumenten muss es ermöglicht werden umfassend über die Zusammensetzung und Inhaltsstoffe ihrer Nahrungsmittel informiert zu sein, um eigenverantwortlich Entscheidungen treffen zu können. Daher ist eine Verbesserung der Kennzeichnung von Lebensmitteln zwingend notwendig, um dieses Ziel zu erreichen.

Die Sicherheit der Lebensmittel in Österreich hat für mich größte Priorität. Erreicht wird dieses Ziel durch flächendeckende amtliche Überprüfungen von Betrieben im Lebensmittelbereich und strenge Lebensmittelkontrollen. Trotz der durch Covid-19 bedingten schwierigen Situation – Betriebe hatten über einen langen Zeitraum geschlossen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Behörden wurden oft in Krisenstäben eingesetzt ...- haben die zuständigen Behörden hervorragende Arbeit im Rahmen des möglichen geleistet. Detaillierte Ergebnisse über die erhobenen Daten sind im aktuellen Jahresbericht zur Lebensmittelsicherheit zu finden, u. a. wurden 38.941 Betriebskontrollen von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder durchgeführt und dabei 21.779 Proben untersucht. Der genauen Analyse der gesundheitsschädlichen Proben ist ein eigenes Kapitel im Lebensmittelsicherheitsbericht gewidmet.

Länder, AGES und Bund haben den Jahresbericht zur Lebensmittelsicherheit gemeinsam erarbeitet. Die sorgfältigen Kontrollen aller mit der Lebensmittelsicherheit betrauten Personen helfen, auch weiterhin den hohen Standard der Lebensmittel in Österreich zu halten und zum Schutz der Gesundheit der österreichischen Bevölkerung beizutragen.

Für diese gute Zusammenarbeit spreche ich allen Beteiligten meine Wertschätzung und meinen Dank aus.

Ihr

Dr. Wolfgang Mückstein

Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

1 ZUSAMMENFASSUNG

Im Lebensmittelsicherheitsbericht 2020 sind die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen im Jahr 2020 gemäß Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) dargestellt. Diese Ergebnisse sind das Resultat gemeinsamer Anstrengungen der Bundesländer, der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) und des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK). Die Kontrollen erfolgen geplant unter Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips und des risikobasierten Ansatzes und mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheit und den Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Irreführung zu gewährleisten.

2020 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 29.191 Betriebskontrollen in 24.576 Betrieben durchgeführt. 3.888 Betriebe (15,8 % der kontrollierten Betriebe) wiesen Verstöße auf. Damit lag der Anteil an Betrieben mit Verstößen wesentlich höher als in den Vorjahren. Bedingt durch die Corona-Pandemie war die Zahl der kontrollierten Betriebe 2020 deutlich niedriger. Die Durchführung der Kontrollen erfolgte schwerpunktmäßig bei Betrieben mit vermuteten bzw. gemeldeten Problemen, was sich im Anstieg des Anteils an Betrieben mit Verstößen widerspiegelt. Von den Landesveterinärbehörden wurden 8.099 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 1.651 Betriebskontrollen in Milcherzeugbetrieben durchgeführt.

Tabelle 1: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %
2018	33.187	2.824	8,5
2019	34.722	2.444	7,0
2020	29.191	3.888	15,8

Von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg wurden 21.779 Proben untersucht und begutachtet. Der Anteil an

beanstandeten Proben lag bei 15,2 %, womit sich der fallende Trend der letzten Jahre auch 2020 fortsetzte.

Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben

Jahr	gesamt	gesundheitsschädlich	ungeeignet	Beanstandungsquote in %		
				Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführung	andere
2018	16,9	0,5	2,8	1,5	10,1	3,7
2019	15,7	0,5	3,0	1,9	8,7	3,5
2020	15,2	0,3	2,9	1,5	9,2	3,0

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 18.469 Proben (84,8 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 76 Proben (0,3 %) beurteilt, 638 Proben (2,9 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Informationen bei 1.994 Proben (9,2 %). Bei 325 Proben (1,5 %) entsprach die Zusammensetzung nicht und 643 Proben (3,0 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, HygieneVO, Novel Food VO)

beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 15,2 %.

Wichtig für eine umfassende Bewertung dieser Zahlen ist eine differenzierte Betrachtungsweise anhand detaillierterer Auswertungen der Ergebnisse, die ausführlich in Kapitel 4 dargestellt sind.

Beispielsweise zeigt eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,6 % lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. 24 der 76 gesundheits-

schädlichen Proben (31,6 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen, vor allem mit *Bacillus cereus* sowie auch VTEC/STEC und Staphylokokken (mit Toxinbildung), beanstandet. 22 Beanstandungen (28,9 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf PAK sowie auch auf Δ 9-THC, Blei, Iod und Glycidyl-Fettsäureester (GE) zurückzuführen. Die 15 gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (19,7 %) waren alle Spielzeuge. Neun Proben

(11,8 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung (z. B. Verwechslungsgefahr von Duschgelen mit Lebensmitteln und Küchengeräte, die zu hohe Mengen an primären aromatischen Aminen abgaben) als gesundheitsschädlich beurteilt. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in sechs Proben (7,9 %). Keine Probe war wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 3: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2018	25.743	120	0,5 %
	2019	25.752	128	0,5 %
	2020	21.779	76	0,3 %
Planproben	2018	21.941	63	0,3 %
	2019	21.850	62	0,3 %
	2020	19.534	41	0,2 %
Verdachtsproben	2018	3.802	57	1,5 %
	2019	3.902	66	1,7 %
	2020	2.245	35	1,6 %

Insgesamt zeigen die Ergebnisse, dass der risikobasierte Ansatz bei der Planung und Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle geeignet ist, Schwachstellen aufzudecken und Sicherheit bestmöglich zu garantieren. Mehr Proben bringen nicht automatisch mehr Sicherheit. Risikobasierte

Revisionen, die „richtigen“ Planproben, statistisch abgesichert hinsichtlich des Stichprobenumfangs und repräsentativ gezogen sowie gezielte Verdachtsproben sind für eine effiziente und effektive Kontrolle ausschlaggebend.

2 EINLEITUNG

Das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz ([LMSVG](#)) und das entsprechende Unionsrecht beinhalten Regeln mit dem Ziel, die Lebensmittelsicherheit und den Schutz vor Täuschung zu gewährleisten. Das Lebensmittelrecht ist EU-weit harmonisiert. In jedem Mitgliedsstaat gelten die gleichen Vorgaben. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorgaben erfolgt national.

Alle Unternehmerinnen und Unternehmer in der gesamten EU haben die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Sie müssen Systeme implementieren, die die Einhaltung der Vorgaben überwachen und sicherstellen. Auch die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Zutaten muss auf jeder Stufe der Verarbeitung bis hin zur Abgabe der Waren an die Endverbraucherinnen und Endverbraucher gewährleistet sein.

Mit dem amtlichen Kontrollsystem wird überprüft und dafür gesorgt, dass die Betriebe ihren Verpflichtungen auch nachkommen. Darüber hinaus besteht in

besonderen Fällen die Verpflichtung, die Öffentlichkeit zu informieren.

Im LMSVG ist in § 32 verankert, dass jährlich ein Lebensmittelsicherheitsbericht (LMSB) vorzulegen ist. Dieser Bericht soll einen Beitrag zur Transparenz leisten und als faktenbezogenes Nachschlagewerk für alle Interessierten dienen.

Inhaltlicher Schwerpunkt des LMSB ist die Darstellung der Ergebnisse des Vollzugs der amtlichen Lebensmittelkontrolle gemäß § 31 Abs. 1 LMSVG. Zusätzlich gibt es noch weitere Berichte wie den Trinkwasser-, Zoonosen- und Pestizidrückstandsbericht sowie Berichte zum EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)) und zum EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie (Rapid Exchange System (RAPEX)), die detaillierte Ergebnisse aus bestimmten Bereichen der Überwachung der Lebensmittelsicherheit beinhalten.

3 SYSTEM DER LEBENSMITTELKONTROLLE

In Österreich ist die Kontrolle der Waren, die dem LMSVG unterliegen (Lebensmittel, Trinkwasser, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielzeuge, kosmetische Mittel) in mittelbarer Bundesverwaltung organisiert. Die Gesetzgebung liegt beim Bund, der Vollzug obliegt in mittelbarer Bundesverwaltung den Ländern. Analysiert und begutachtet werden die Proben von der [AGES](#) oder den Untersuchungsstellen der Länder [Kärnten](#) und [Vorarlberg](#) (Abbildungen 1, 2 und 3). Die AGES unterstützt das BMSGPK und die Länder zudem mit statistischem und fachlichem Knowhow bei der Erstellung des nationalen Kontrollplanes (NKP), bei Berichtslegungspflichten und gewährleistet den Informationsaustausch zwischen den Bundesländern bzw. in Richtung Europäische Kommission (RASFF, RAPEX, ICSMS). Weitere Informationen dazu sind dem Mehrjährigen Integrierten Kontrollplan zu entnehmen ([MIK](#)).

Die amtliche Überwachung ist ein komplexes System, die Koordination der Aufgaben und der beteiligten Stellen obliegt dem [BMSGPK](#). Um einheitliche Kontrollen und eine risikobasierte Vorgangsweise sicher zu stellen, folgt die amtliche Kontrolle in ihrer Tätigkeit den Grundsätzen der Qualitätssicherung.

Das Lebensmittelrecht ist in der EU harmonisiert. Die Lebensmittel am gesamten EU-Markt unterliegen den gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungsregeln. Zwischen den EU-Mitgliedsstaaten herrscht freier und reger Warenverkehr. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften erfolgt national in der Verantwortung der Mitgliedsstaaten, die diesbezüglich regelmäßig von der Europäischen Kommission (EK) überprüft werden. So soll sichergestellt werden, dass

die Einhaltung der Vorschriften in allen Mitgliedsstaaten möglichst gleich verlässlich und ausreichend überprüft wird. Die Berichte werden von der EK veröffentlicht ([Country Profiles](#)). Werden bei den Überprüfungen durch die EK Mängel in den nationalen Kontrollsystemen festgestellt, werden die Mitgliedsstaaten aufgefordert diese zu beheben. Beim nächsten Besuch der EK wird dies überprüft.

Um dem freien Warenverkehr und dem Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten gerecht zu werden, sind nicht nur die regelmäßigen Besuche der EK etabliert, sondern es existieren auch europäische Warnsysteme zum Austausch von Informationen über gesundheitsschädliche oder nicht sichere Waren zwischen den für die Überwachung zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten. Einerseits ist hier das RASFF zu nennen (für Lebens- und Futtermittel), andererseits das RAPEX und das ICSMS (für Spielzeug und kosmetische Mittel). So können Mängel im unionsweiten Warenverkehr rasch erkannt, Maßnahmen gesetzt und eventuelle Auswirkungen auf die Konsumentinnen und Konsumenten so gering wie möglich gehalten werden. Die Warnmeldungen werden von der EK überblicksmäßig auch der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

[\(RAPEX notifications\)](#)

[\(RASFF Portal\)](#)

[\(Website von ICSMS\)](#)

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

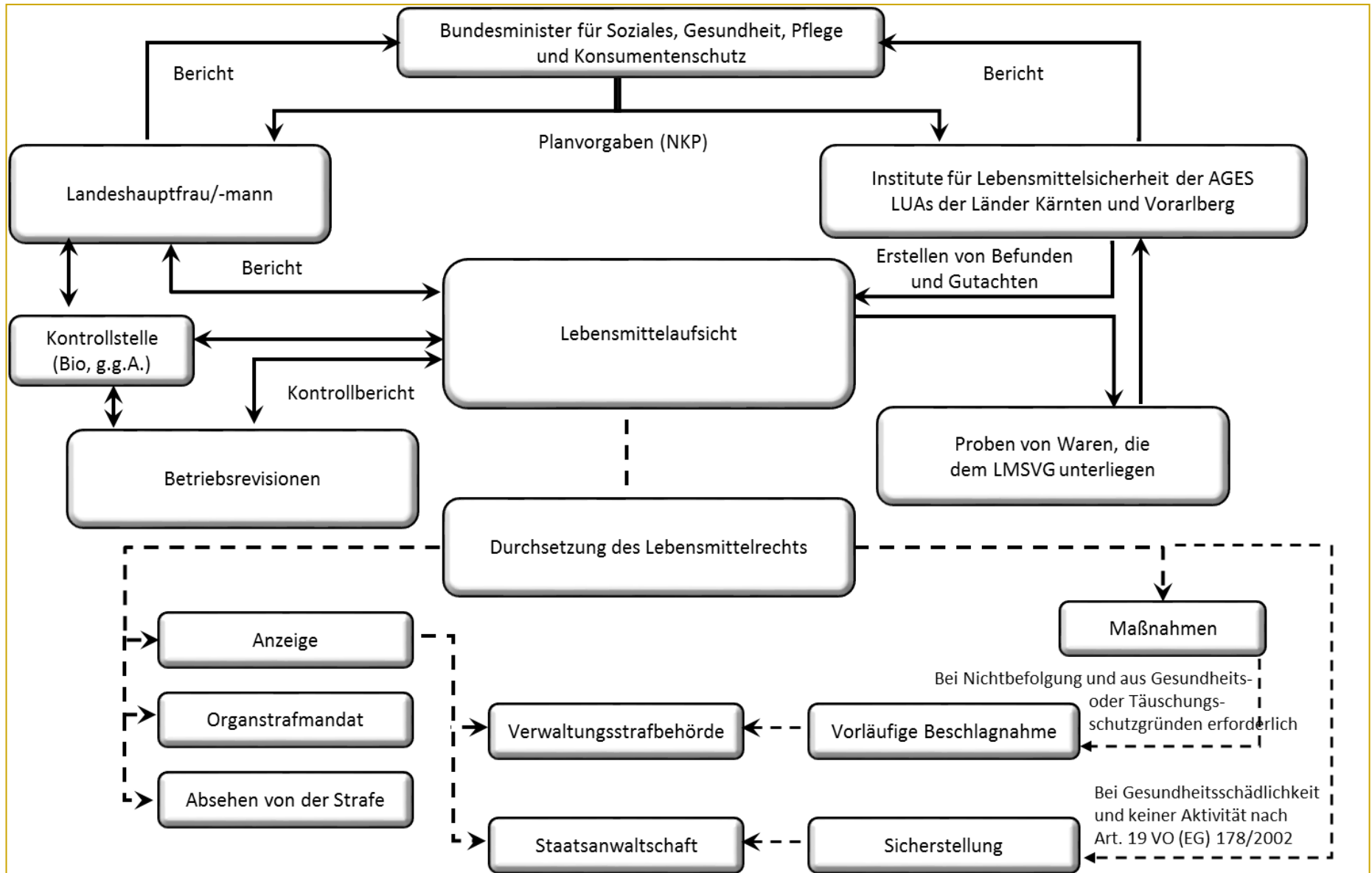


Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich

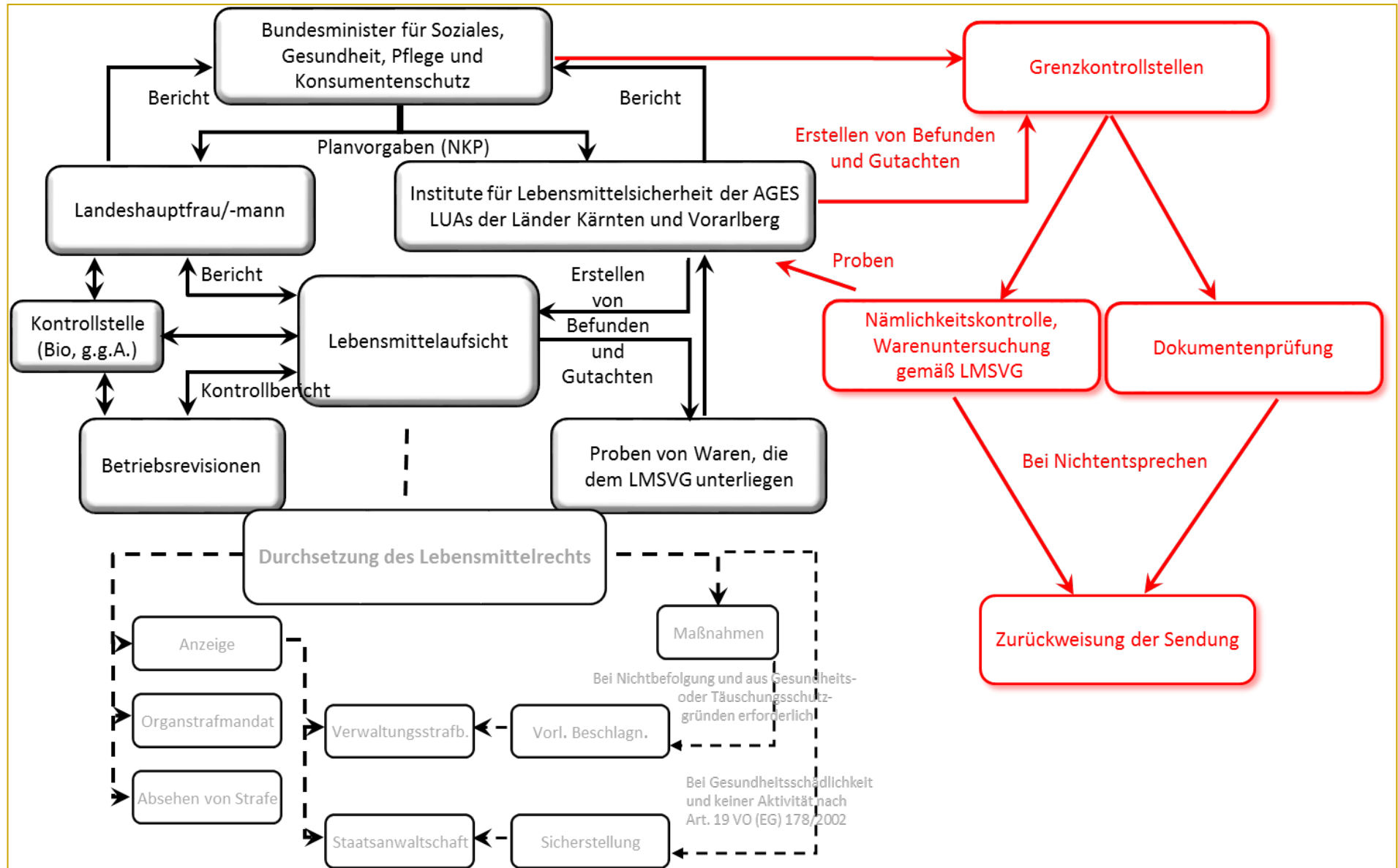
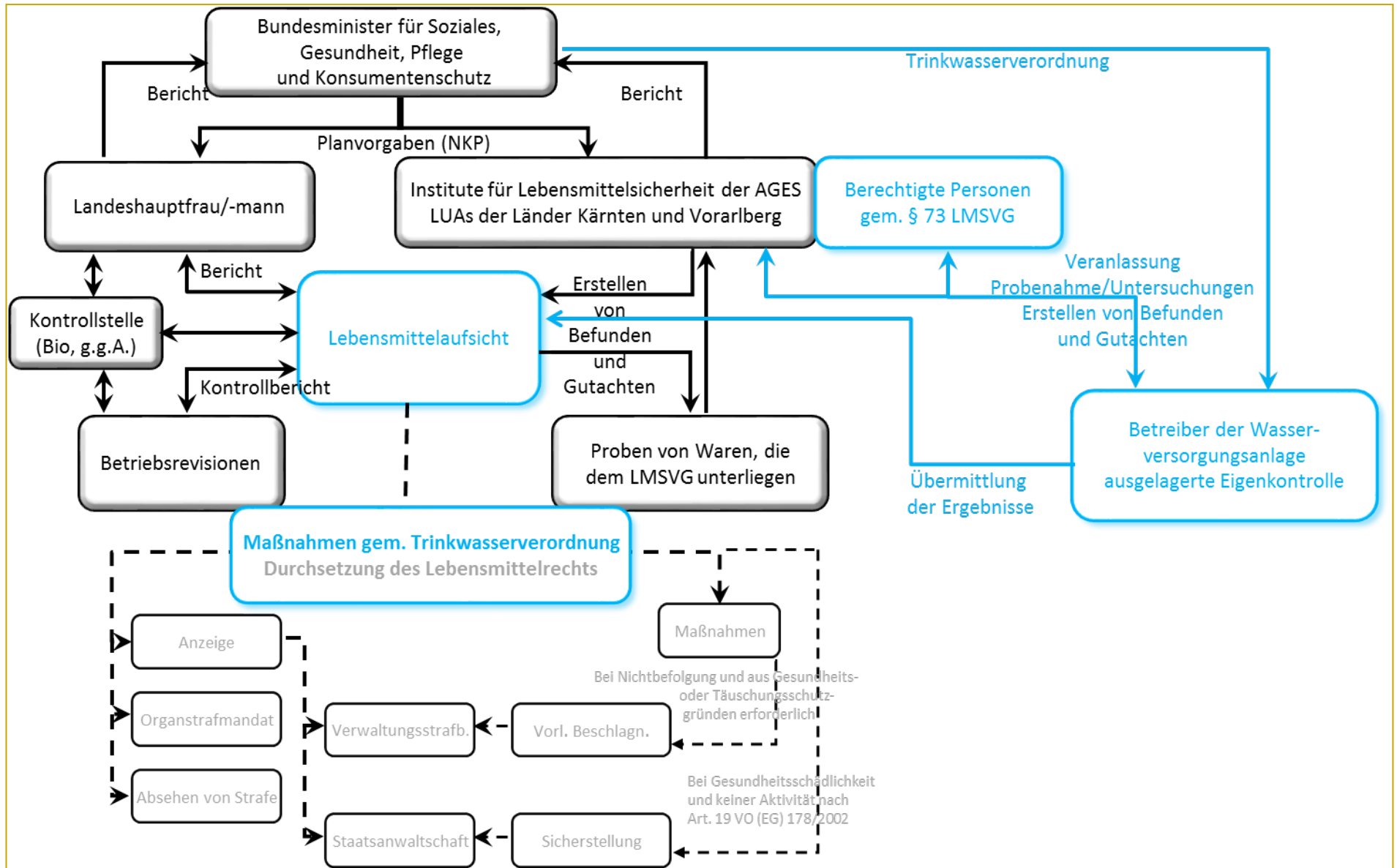


Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich



3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne

Das BMSGPK koordiniert die Kontroll- und Überwachungstätigkeiten der beteiligten Stellen. Dazu wird jährlich ein nationaler Kontrollplan (NKP) für Revisionen (Kontrolle der Betriebe) und für Probenziehungen erstellt. Dieser gibt den Rahmen für die Tätigkeiten der Aufsichtsbehörden in jedem Bundesland und der Untersuchungsstellen vor.

„Planproben“ werden routinemäßig ganzjährig über das gesamte Warenspektrum verteilt gezogen. Sie gliedern sich in Handelsproben, die ohne eine weitere Tätigkeit an Verbraucherinnen und Verbraucher/Konsumentinnen und Konsumenten weitergegeben werden und eine Übersicht über den Markt liefern, in gezielte Proben im Rahmen von Schwerpunktaktionen (SPA) sowie Proben aus der Eigenproduktion (PEP) von Waren, die im Betrieb selbst produziert, be-, verarbeitet oder behandelt werden.

Sowohl Handelsproben als auch PEP werden nach einem risikobasierten Ansatz statistisch geplant. Die Ergebnisse aus diesen Probenziehungen ermöglichen repräsentative Aussagen zur Lebensmittelsicherheit und zum Täuschungsschutz.

Im Rahmen von SPA werden bestimmte Aspekte gezielt kontrolliert. In Anlassfällen erfolgen auch kurzfristig angesetzte SPA. Darüber hinaus gibt es noch SPA im Zuge von Überwachungsprogrammen, die von der EK vorgegeben werden (z. B. das EU-weite Pestizidkontrollprogramm).

Betriebe, die Fleisch, Milch und Fische in großen Mengen verarbeiten (Hochrisikobetriebe), werden zusätzlich im Rahmen einer SPA kontrolliert. Diese SPA dient zur Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und zur Verifizierung der Eigenkontrollen in den zugelassenen Hochrisikobetrieben.

Die Ergebnisse sind für die Erörterung spezieller Sicherheitsaspekte und Täuschungsschutzaspekte wesentlich.

Neben den Planproben werden auch Proben aus Verdachtsmomenten heraus gezogen („Verdachtsproben“). Diese können u. a. durch Wahrnehmungen der Aufsichtsbehörden, aufgrund von Beschwerden von Konsumentinnen und Konsumenten oder aufgrund von behördlichen (national und EU) Hinweisen und Informationen begründet sein.

3.2 Durchführung der Kontrolle

Die Durchführung und Organisation der Kontrollen erfolgen in mittelbarer Bundesverwaltung. Unter der Verantwortung der Landeshauptleute werden die Aufsichtsbehörden der jeweiligen Länder tätig (Lebensmittelaufsicht (LMA), Veterinärbehörde).

3.2.1 Revisionen

Die Landesbehörden („Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren“ sowie „tierärztliche Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren“) kontrollieren die Betriebe gemäß den Vorgaben im Revisionsteil des NKP. U. a. wird bei Revisionen überprüft, ob durch entsprechende Eigenkontrollen der Produkte, der Produktionsvorgänge und der Betriebshygiene ausreichend sichergestellt wird, dass alle Anforderungen der Rechtsvorschriften der Europäischen Union und Österreichs erfüllt werden. Ergebnisse der PEP-Probenziehungen unterstützen die Landesbehörden bei der Überprüfung der betrieblichen Eigenkontrollen. Die Revisionen erfolgen risikobasiert, d. h. jeder Betriebsgruppe ist eine Risi-

kokategorie zugeordnet, die den jährlichen Auswahl-satz für Revisionen festlegt (z. B. mindestens einmal pro Jahr bei Betrieben der höchsten Risikokategorie 9). Die tatsächlichen Kontrollfrequenzen und Kontrolltiefen je Kontrollbesuch werden auf Basis der Risikokategorie und des konkreten Betriebsrisikos von den Landeshauptleuten festgesetzt.

Die Revisionen in den Fleischbetrieben (Fleischbe- und -verarbeitungsbetriebe, Fleischlieferbetriebe) sind gesondert ausgewiesen, da für diese Betriebe ein eigener Revisionsplan erstellt wurde. Die Kontrollhäufigkeit wird auf Grund der verschiedenen Betriebsarten sowie der Betriebsgröße (Produktionsvolumen) festgelegt.

3.2.2 Probenziehungen

Probenziehungen erfolgen entsprechend den Vorgaben des Probenteils des NKP (z. B. nach Betriebsart wie Einzelhandel, Großhandel, Importeure, Gastronomie oder nach Warengruppe wie Fleisch, Milch, Fi-

sche, Obst, Gemüse, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielzeug, kosmetische Mittel) durch die Aufsichtsbehörden der Länder. Die Proben werden der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten oder Vorarlberg zur Analyse und Begutachtung übermittelt. Ergibt die Beurteilung („amtliches Gutachten“) Beanstandungen, muss die zuständige Landesbehörde Maßnahmen setzen und/oder Anzeige erstatten.

Tabelle 4 stellt den Erfüllungsgrad der Probenziehung der Planproben sowie der Betriebskontrollen bezogen auf den NKP dar. Die Planerfüllung bei den Betriebskontrollen wird als kumulierter Erfüllungsgrad für mehrere Jahre (zwei, drei und fünf Jahre) berechnet, wobei die verwendeten Zeiträume von der Risikokategorie der Betriebe abhängen.

Tabelle 4: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen (in % der Vorgaben des NKP)

Bundesland	Proben	Betriebe	Fleischbetriebe
Burgenland	101,3	70,7	112,4
Kärnten	80,8	64,8	115,6
Niederösterreich	105,1	54,4	84,6
Oberösterreich	98,5	76,7	120,4
Salzburg	96,9	31,7	34,2
Steiermark	101,1	71,0	100,9
Tirol	99,0	56,5	104,9
Vorarlberg	101,3	59,2	75,1
Wien	109,9	69,1	69,7
Österreich	101,2	62,5	99,9

3.2.3 Kontrollen von Erzeugnissen aus der biologischen Produktion bzw. mit geschützten Angaben

Eine Aufgabe der LMA der Länder ist die Überprüfung, ob als „Bio“ deklarierte Erzeugnisse und Produkte tatsächlich nach den Vorschriften für die biologische Produktion hergestellt und in Verkehr gebracht wurden (Marktkontrolle). Ebenso wird die korrekte Verwendung von geschützten geographischen Angaben oder geschützten Ursprungsangaben sowie die korrekte Verwendung der Bezeichnungen von garantiert traditionellen Spezialitäten am Markt kontrolliert. Hierzu gehört auch die Überwachung der Tätigkeit von Kontrollstellen, die für die Kontrolle dieser Produktionsweisen zugelassen sind.

3.2.4 Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von gesundem Fleisch. Die Organisation der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese

haben sich für die Durchführung amtlicher Tierärztinnen und Tierärzte zu bedienen, welche auch für Hygienekontrollen in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch „amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung den amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten unterstehen. Diese Möglichkeit wird in einigen großen Schlachthöfen genutzt.

Gemäß EU-Recht muss Fleisch, das zum Genuss für den Menschen bestimmt ist, vor der Schlachtung (Schlacht tieruntersuchung) und danach (Fleischuntersuchung) oder beim Wild nach dem Erlegen untersucht werden. Somit wird jedes Tier vor der Schlachtung auf seinen Gesundheitszustand und seine Identität überprüft. Bei Verdachtsfällen wird entweder ein Schlachtverbot ausgesprochen oder es erfolgt nach einer gesonderten Schlachtung und speziellen Untersuchungen eine spätere Beurteilung des Schlachtkörpers. In freier Wildbahn erfolgt die Untersuchung vor dem Erlegen durch das „Ansprechen des Wildes“ (optische Begutachtung des Tieres). Nach dem Erlegen erfolgt die Erstuntersuchung durch kundige Personen (Jägerinnen und Jäger mit entsprechender Ausbildung). Daran anschließend findet die amtliche Fleischuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb statt.

Bei Verdacht auf Fleischmängel werden zusätzliche Untersuchungen wie mikrobiologische Analysen, Rückstandsanalysen oder Koch- und Bratproben durchgeführt. Für den menschlichen Genuss untaugliches Fleisch muss fachgerecht entsorgt werden.

Genusstaugliches Fleisch wird am Schlachthof mit dem Genusstauglichkeitszeichen versehen. Diese Kennzeichnung ist EU-weit vorgegeben. Dabei handelt es sich um einen ovalen Stempel, der bei österreichischen Schlachthöfen mit AT beginnt. Nur Fleisch mit diesem Zeichen darf als Lebensmittel, zur Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln oder als Lebensmittelzutat verwendet werden. Aus dem Genusstauglichkeitszeichen sind der Schlachthof und das Fleischuntersuchungsorgan ableitbar, es ist keine Herkunftskennzeichnung.

3.2.5 Importkontrollen

Ziel der Einfuhrkontrollen ist es, sicherzustellen, dass Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände aus Drittstaaten den Bedingungen, die für Sendungen innerhalb der EU gelten, entsprechen. Für die Kontrolle sind EU-weit harmonisierte Vorschriften anzuwenden. Die Importkontrollen werden von den Grenztierärztinnen und Grenztierärzten des BMSGPK durchgeführt (Abbildung 2).

3.2.5.1 Kontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die Grenzkontrollstellen befinden sich immer an den Außengrenzen der EU. In Österreich sind dies die Flughäfen Wien-Schwechat und Linz. Die Überprüfung umfasst Dokumentenkontrolle und zu einem bestimmten Prozentsatz Nämlichkeitskontrolle und Warenuntersuchungen. Nach Abschluss der Kontrolle wird ein Gemeinsames Gesundheitseingangsdokument (GGED) ausgestellt. Eine Verständigung über die Abfertigung der Sendung wird elektronisch an die örtlich zuständige Behörde des Bestimmungsortes übermittelt. Bei Nichtkonformität mit den Einfuhrbedingungen wird die Sendung zurückgewiesen. In diesem Fall werden die Grenzkontrollstellen der EU von der Zurückweisung verständigt.

3.2.5.2 Kontrolle von nicht tierischen Lebensmitteln

EU-einheitliche verstärkte Kontrollen gibt es bei bestimmten nicht tierischen Lebensmitteln basierend auf mehreren spezifischen Rechtsvorschriften. Diese enthalten Vorgaben über die Art und Weise der zu kontrollierenden Waren (Ursprungsland, Warengruppe, Laboranalysen). Nach Abschluss der Kontrolle wird ein Gemeinsames Gesundheitseingangsdokument (GGED) ausgestellt. Entspricht die Ware,

darf sie dem Zoll zur Einfuhr vorgestellt werden. Entspricht die Sendung nicht, ist die Ware nicht einfuhrfähig und darf somit nicht in Verkehr gebracht werden. Eine Verständigung über die Abfertigung der Sendung wird elektronisch an die örtlich zuständige Behörde des Bestimmungsortes übermittelt. Bei Nichtkonformität mit den Einfuhrbedingungen wird die Sendung zurückgewiesen. In diesem Fall werden die Grenzkontrollstellen der EU von der Zurückweisung verständigt, es wird eine entsprechende Meldung im RASFF abgesetzt.

3.2.6 Trinkwasserkontrolle

Neben der amtlichen Kontrolle stellt die verpflichtende Eigenkontrolle durch die Betreiber von Wasserversorgungsanlagen (WVA) einen wesentlichen Beitrag zur Bereitstellung von einwandfreiem Trinkwasser dar.

Gemäß § 5 der TrinkwasserVO BGBl. II Nr. 304/2001 muss der Betreiber einer WVA mindestens einmal jährlich (bei großen Anlagen häufiger) Untersuchungen des Wassers von der AGES, von den Untersuchungsanstalten der Länder oder von einer gemäß § 73 LMSVG hierzu berechtigten Person durchführen lassen. Die berechtigten Personen sind Spezialistinnen und Spezialisten, die ihre spezifische Ausbildung und Praxiserfahrung beim BMSGPK nachweisen müssen. Die Ergebnisse dieser ausgelagerten Eigenkontrolle müssen den Landeshauptleuten (LMA) zur Kenntnis gebracht werden. Bei Mängeln sind vom Betreiber umgehend Maßnahmen zu setzen und der LMA darüber zu berichten.

Die Daten der Eigenkontrolle dienen als Grundlage für den Österreichischen Trinkwasserbericht.

Die amtliche Kontrolle des Trinkwassers erfolgt durch die Landesaufsichtsbehörden wie in den Kapiteln 3.2.1 „Revisionen“ und 3.2.2 „Probenziehungen“ beschrieben (Abbildung 3). Die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle sind in Kapitel 4.3.1.2 dargestellt.

3.3 Untersuchung und Begutachtung

Expertinnen und Experten der AGES sowie der Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg untersuchen und begutachten die amtlich gezogenen Proben. Die Gutachten gehen an die zuständige Landesbehörde und sind Grundlage für allfällige Maßnahmen oder Anzeigen.

Die Untersuchungen umfassen eine Fülle von zum Teil aufwändig zu bestimmenden Prüfасpekten. Risiko, Herkunft, Art, Zusammensetzung und augenscheinliche Beschaffenheit der Probe bestimmen, welche Analysen durchgeführt werden.

In jedem Fall werden Geruch, Geschmack, Aussehen („organoleptischer Befund“) und die Kennzeichnung geprüft (Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen, Täuschungskontrolle). Bei besonderen Lebensmittelgruppen können weitere Untersuchungen obligatorisch sein. So werden z. B. Fleisch und Fleischprodukte, Milch und Milchprodukte oder Fische auf das Vorkommen von krankheitserregenden Keimen (z. B. Salmonellen, Listerien) untersucht. Es erfolgen u. a. auch Untersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber), Pestizidrückstände, Kontaminanten oder Zusatzstoffe. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse, neue Rechtsgrundlagen, neu auftretende Gefahren, eine bestimmte Aufmachung oder eine spezielle Zusammensetzung führen häufig zu einer anlassbezogenen Untersuchung.

3.3.1 Beanstandungsgründe nach dem LMSVG

Folgende Beanstandungsgründe sind im LMSVG genannt:

Gesundheitsschädlich sind Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel, wenn sie geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen (z. B. durch Vorhandensein krankheitserregender Keime oder verbotener Stoffe sowie Fremdkörper, die zu Verletzungen führen können).

Für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind Lebensmittel (**für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet** sind Gebrauchsgegenstände bzw. kosmetische Mittel), wenn die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist. Dieser Fall tritt ein, wenn ein Produkt infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung für den menschlichen Verzehr/Gebrauch ungeeignet geworden ist (z. B. Fleisch, das bei der organoleptischen Untersuchung negativ auffällt).

Verfälscht sind Lebensmittel, wenn ihnen wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder ganz oder teilweise entzogen wurden oder sie durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe verschlechtert wurden oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde oder sie nach einer unzulässigen Verfahrensart hergestellt wurden.

Wertgemindert sind Lebensmittel, wenn sie nach der Herstellung (ohne weitere Behandlung) eine erhebliche Minderung an wertbestimmenden Bestandteilen oder ihrer spezifischen, wertbestimmenden Wirkung oder Eigenschaft erfahren haben, soweit sie nicht für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind (z. B. Aromaverluste).

Irreführend gekennzeichnet sind Lebensmittel mit zur Täuschung geeigneten Informationen über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung oder Informationen über Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt. Auch mit Merkmalen zu werben, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, ist irreführend (Werbung mit Selbstverständlichkeiten).

Krankheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln sind verboten. Einem Lebensmittel dürfen keine Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zugeschrieben oder dieser Eindruck vermittelt werden. Nach der Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sind Angaben zur Reduzierung eines Krankheitsrisikos möglich, wenn sie nach positiver Prüfung durch die EFSA von der EK zugelassen wurden. Eine Übersicht über zugelassene Angaben findet sich hier: [EU Register on nutrition and health claims](#).

Nachteilige Beeinflussung durch Gebrauchsgegenstände liegt vor, wenn diese bei bestimmungsgemäßen Gebrauch geeignet sind, Lebensmittel oder kosmetische Mittel nachteilig zu beeinflussen.

Verstoß gegen eine Verordnung, die nach § 4 Abs. 3, § 6, § 19, § 20 oder § 57 Abs. 1 LMSVG erlassen wurde.

Bestimmungen zum Täuschungsschutz gelten sinngemäß auch für Gebrauchsgegenstände und

kosmetische Mittel. Der Vollzug der Kennzeichnungsbestimmungen bei Gebrauchsgegenständen unterliegt nicht dem LMSVG, daher kann die LMA keine Maßnahmen setzen. Beanstandungen werden an die dafür zuständige Aufsichtsbehörde im jeweiligen Bundesland weitergeleitet.

Gesundheitsschädliche sowie für den menschlichen Verzehr ungeeignete Lebensmittel werden zusammengefasst als „**nicht sichere**“ Lebensmittel bezeichnet.

3.4 Ressourcen

Der Vollzug des LMSVG erfolgt durch Bedienstete der Länder. Die Untersuchung und Begutachtung der Proben erfolgt an der AGES und an den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg.

Österreichweit stehen 199,9 Lebensmittelaufsichtsorgane und 18,4 spezielle Lebensmittelaufsichtsorgane für die Vollziehung der Trinkwasserverordnung (in Vollzeitäquivalenten (VZÄ) ausgewiesen) und 851 Tierärztinnen und Tierärzte für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (in Personen ausgewiesen) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Diese Tierärztinnen

und Tierärzte sind nicht ausschließlich in diesem Aufgabengebiet tätig (Quelle: MIK 2020–2022).

Für die Untersuchung und Begutachtung von amtlichen und privaten Proben stehen in der AGES und den Untersuchungsstellen der Länder (Quelle: MIK 2020–2022) 195,6 Personen (als VZÄ ausgewiesen) zur Verfügung. Die Auflistung nach Untersuchungsstellen ist in Tabelle 5 dargestellt. Die Daten der AGES beinhalten nicht die Unterstützungsleistungen anderer Geschäftsfelder.

Tabelle 5: Personal für Untersuchung und Begutachtung von Proben gemäß LMSVG (in VZÄ)

Untersuchungsstelle	VZÄ
AGES Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit	171,6
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg	13,3
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten	13,9

3.5 Maßnahmen

Werden aufgrund von Betriebsrevisionen oder Begutachtungen der AGES bzw. der Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Anforderungen evident, muss die zuständige Landesbehörde geeignete Maßnahmen zur Behebung der Mängel setzen. Dazu zählen etwa die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens der Ware, die Untersagung der Benutzung von Räumen oder auch die Schließung eines Betriebes.

Werden Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt, ist der verantwortliche Betrieb durch die zuständige Aufsichtsbehörde sofort zu informieren. Dieser muss umgehend das weitere Inverkehrbringen unterlassen und von sich aus die Ware vom Markt nehmen (Rücknahme oder Rückruf), seine Abnehmerinnen und Abnehmer informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die Endkonsumentinnen und Endkonsumenten bereits erreicht haben. Kommt die Unternehmerin oder der Unternehmer ihrer bzw. seiner

Verpflichtung nicht nach, hat die zuständige Behörde die Ware zu beschlagnahmen. Die AGES informiert im Auftrag des BMSGPK die Bevölkerung über ein bestehendes Risiko. Auch Rückrufe von Unternehmerinnen und Unternehmern werden von der AGES im Auftrag des BMSGPK wiederholt. Gemäß der „Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Information der Öffentlichkeit durch Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel“ müssen auch Einzelhandelsunternehmen die Konsumentinnen und Konsumenten mittels Aushang im Geschäft und auf ihrer Homepage über Waren informieren, die sie vertrieben haben und die als gesundheitsschädlich beurteilt wurden, ebenso wie über Lebensmittel, die in Zusammenhang mit einem lebensmittelbedingtem Krankheitsausbruch stehen.

Parallel zu diesen verpflichtenden Schutz- und Informationsmaßnahmen kann die Landesbehörde auch jeden Verstoß bei der zuständigen Strafbehörde anzeigen.

3.6 Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission

Das Österreichische Lebensmittelbuch (ÖLMB – Codex Alimentarius Austriacus) dient zur Verlautbarung von Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen sowie von Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren (§ 76 LMSVG).

Das ÖLMB ist aus rechtlicher Sicht als „objektivierte Sachverständigengutachten“ einzustufen. Es ist keine Rechtsvorschrift im engeren Sinn.

Zur Beratung des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz in Angelegenheiten sämtlicher lebensmittelrechtlicher Vorschriften sowie zur Vorbereitung des ÖLMB ist eine Kommission (Codexkommission) eingerichtet. Gemäß § 77 LMSVG setzt sich die Kommission neben den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des BMSGPK und der AGES oder der Untersuchungsstellen der Länder und nach § 73 LMSVG Berechtigten aus Vertreterinnen und Vertretern bestimmter Bundesministerien, den Ländern sowie den Sozialpartnern zusammen. Die Codexkommission arbeitet nach einer vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen gemäß § 77 Abs. 8 erlassenen Geschäftsordnung.

Zur fachlichen Unterstützung und Vorbereitung ihrer Beschlüsse hat die Codexkommission Unterkommissionen und Arbeitsgruppen eingesetzt, die unter Beteiligung von Fachexpertinnen und Fachexperten Codexrichtlinien erarbeiten. Diese werden nach Befassung des Koordinationskomitees der Plenarversammlung der Codexkommission zur Beschlussfassung vorgelegt und vom BMSGPK veröffentlicht.

Neben der laufenden Aktualisierung der Kapitel im ÖLMB (Tabelle 6) werden verschiedene Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des Eigenkontrollsystems (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)) (Tabelle 7) ausgearbeitet.

Die Codexkommission dient als Forum zur Vorbereitung und sozialpartnerschaftlichen Abstimmung der österreichischen Position für europäische und internationale Gremien und wird regelmäßig durch das Präsidium der FAO/WHO Codex Alimentarius-Kommission (WECO) mit Fragestellungen aus den Komitees des FAO/WHO Codex befasst. Weiters dient die Codexkommission als Plattform zur Risikokommunikation.

2020 wurden in der „UK Hygiene“ zwei Empfehlungen und in der „UK Spirituosen“ das komplette Kapitel als Neufassung veröffentlicht:

- Empfehlung für eine Gute Hygienepraxis bei der Herstellung von Primärerzeugnissen für Imkereien mit bis zu 20 Bienenstöcken
- Empfehlung des Codex Alimentarius Austriacus zum COVID-19 Management während der Schlachtung und Fleischzerlegung
- Kapitel B 23 „Spirituosen“; diese Neufassung ist aufgrund des Geltungsbeginns der relevanten Bestimmungen gemäß Art. 51 Abs. 3 der Verordnung (EU) 2019/787 (neue Spirituosenverordnung) erst ab 25.05.2021 gültig

Im Kapitel B 5 „Konfitüre und andere Obsterzeugnisse“ wurden in den Absätzen 1.1 Allgemeines, 2.1.8 Einsatz von Acerolapulver und 2.3.1.2 Kompotte aus Steinobst Änderungen durchgeführt.

Im Kapitel B 12 „Kaffee, Kaffeemittel“ wurden Änderungen in den Absätzen 1.1.1.4 Wasser-, Koffeingehalt, 1.2.1.2 Wasser-, Aschegehalt, 1.3.1.3 Gehalt an wasserlöslichen Stoffen, 1.5.2.4 Einsatz von Kaffeemitteln und 2.1.1.9 Koffeinfreie Ersatz- und Zusatzmittel durchgeführt.

Im Kapitel B 14 „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ wurde im Absatz C.1.6 Lebensmittel in getrockneter oder konzentrierter Form eine Änderung vorgenommen.

Im bestehenden Kapitel B 23 „Spirituosen“ wurden im Abschnitt 8 geschützte Angaben von regionaler Bedeutung und im Anhang 1 Geschützte Angaben von regionaler Bedeutung – Detaillierte Spezifikationen – Änderungen durchgeführt (Die bestehende Fassung ist bis 24.05.2021 gültig.).

Im Kapitel B 33 „Kosmetische Mittel“ wurde der Absatz 4 Ätherische Öle und deren Einsatz als oder in einem kosmetischen Mittel ergänzt.

Im Kapitel A 5 „Kennzeichnung, Aufmachung“ wurde der Anhang 6 Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben mit Bezug auf Ursprung oder Herkunft des Lebensmittels geändert bzw. ergänzt.

In der Leitlinie „Speiseeiserzeugung“ wurde im Absatz 1 / Tüten eine Ergänzung durchgeführt.

In der Empfehlung „für die Verwendung von Pflanzen und Pflanzenteilen in Nahrungsergänzungsmitteln“ wurden Änderungen vollzogen.

Die Richtlinie „Untersuchung und Beurteilung von Eis“ (Trinkwasser in festem Zustand) wurden die Absätze Präambel / Regelungsbedarf und Probenahme, Transport und Untersuchung überarbeitet.

In der Richtlinie „Weinmischgetränke“ wurden im Punkt 1. Definition, im Punkt 2. Grundwein, im Punkt 3. Herstellungsverfahren und im Punkt 4. Bezeichnungsvorschriften Änderungen durchgeführt.

Im Dokument betreffend Aktionswerte „für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln“ wurden in

den Absätzen 1 Definition Aktionswert, 8 Acrylamid und 11 Rechtsgrundlagen (Stand 04/2019) Änderungen vollzogen.

Das ÖLMB ist auf der Homepage des BMSGPK unter [Kommunikationsplattform VerbraucherInnen-gesundheit](#) und auf der Website [Österreichisches Lebensmittelbuch](#) abrufbar.

Tabelle 6: Kapitel im ÖLMB

Nummer	Titel des Kapitels
A 1	Judikatur bei Waren nach dem LMSVG
A 3	Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
A 4	Aromen, Enzyme, Zusatzstoffe
A 5	Kennzeichnung, Aufmachung
B 1	Trinkwasser
B 2	Speiseeis
B 3	Honig und andere Imkereierzeugnisse
B 4	Obst
B 5	Konfitüre und andere Obsterzeugnisse
B 6	Sirupe
B 7	Fruchtsäfte, Gemüsesäfte
B 8	Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremes, Zubereitungen auf Essigbasis; andere essigähnliche Würzmittel
B 11	Suppenartikel und verwandte Erzeugnisse
B 12	Kaffee, Kaffeemittel
B 13	Bier
B 14	Fleisch und Fleischerzeugnisse
B 15	Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen
B 16	Zuckerwaren
B 17	Abgefüllte Wässer
B 18	Backerzeugnisse
B 19	Teigwaren
B 20	Mahl- und Schälprodukte
B 21	Speisesalz
B 22	Zucker und Zuckerarten
B 23	Spirituosen
B 24	Gemüse und Gemüsedauerwaren
B 25	Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse
B 26	Erfrischungsgetränke
B 27	Pilze und Pilzerzeugnisse
B 28	Kräuter und Gewürze
B 29	Senf
B 30	Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse

Nummer	Titel des Kapitels
B 31	Tee und teeähnliche Erzeugnisse
B 32	Milch und Milchprodukte
B 33	Kosmetische Mittel
B 34	Konditorwaren
B 35	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
B 36	Gebrauchsgegenstände

Tabelle 7: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP

Hygieneleitlinien
Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen
Leitlinie Personalschulung
Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen
Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Schutzhütten in Extremlage (einfache Bergsteiger-Unterkünfte im Gebirge) sowie in saisonal bewirtschafteten Almen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Geflügel
Leitlinie bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe
Leitlinie Schlachtung Farmwild
Leitlinie Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur
Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe
Leitlinie Milchverarbeitung auf Almen
Leitlinie mikrobiologische Kriterien Milch
Leitlinie Eierpack- und Eiersammelstellen
Leitlinie Imkereien
Leitlinie gewerbliche Mühlenbetriebe
Leitlinie gewerbliche Bäckereien
Leitlinie gewerbliche Konditoreien
Leitlinie Teigwaren
Leitlinie Speiseeiserzeugung
Leitlinie gewerbliche Getränkeherstellungsbetriebe
Leitlinie Ölabfüllung in gewerblichen Betrieben
Leitlinie bäuerliche Obstverarbeitung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Betrieben, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten befassen
Leitlinie Schankanlagen
Leitlinie Hygiene für Caterer
Leitlinie Sprossen
Leitlinie Transport von Lebensmitteln
Hygienisches Feilhalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung
Hygienisches Feilhalten von Süßwaren zur Selbstbedienung
Empfehlung zur Verwendung von Stoffhandtüchern als hygienisches Mittel zum Trocknen der Hände
Empfehlung für Sanitäreinrichtungen in Betriebsstätten gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Hygieneleitlinien

Empfehlung für die Eigenkontrolle bei der Produktion von Fleischerzeugnissen

Empfehlung für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner Kebab und ähnl. Fleischzubereitungen

Empfehlung für Challengetests und/oder Lagerversuche bezüglich *Listeria monocytogenes*

Empfehlung für eine Gute Hygienepraxis bei der Herstellung von Primärerzeugnissen für Imkereien mit bis zu 20 Bienenstöcken

Empfehlung des Codex Alimentarius Austriacus zum COVID-19 Management während der Schlachtung und Fleischzerlegung

Merkblatt: Salmonellen Tipps zur Vermeidung

Merkblatt: Richtig und sicher kochen mit rohen Lebensmitteln

Merkblatt für den Konsum von Rohmilch und für den Umgang mit Tieren

Merkblatt zur Vermeidung von lebensmittelbedingtem Botulismus

Merkblatt für die Lagerung, Zubereitung und Konsum von rohem Obst und Gemüse im Haushalt

Merkblatt für die Abgabe von Lebensmittel über öffentliche zugängliche Kühlgeräte

Merkblatt zur Abgabe von Milch mittels Automaten oder Gefäßen zur Selbstbedienung

Informationsblatt Sicherheit von durch Hitze haltbar gemachten LM in Behältern

4 KONTROLLERGEBNISSE

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2020 bewerteten Proben, die Ergebnisse der Kontrollen der Betriebe (Betriebsrevisionen) einschließlich Milcherzeuger- und Fleischbetriebe und der Schlachtungen tabellarisch dargestellt.

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Planproben für die einzelnen Warengruppen, Aspekte des Täuschungsschutzes sowie die Ergebnisse der Schwerpunktaktionen und ausgewählte Schwerpunktthe-

men zusammengefasst erläutert. Weiters sind die Ergebnisse von Proben aus biologischer Produktion, der Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln, der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen, der Importkontrollen, der Verdachtsproben und der gesundheitsschädlichen Proben, die Auswertung der Revisionen sowie der Schnellwarnmeldungen dargestellt.

Die Auswertung der Daten erfolgt in einer differenzierten Form.

4.1 Ergebnisse Planproben

Die in Tabelle 16 dargestellten 19.534 untersuchten und begutachteten Planproben gliedern sich in 5.258 PEP, 8.581 Handelsproben und 5.695 Aktionsproben. Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten der PEP und Handelsproben nachfolgend wiedergegeben. Für den Vergleich der Beanstandungsquoten bei den Warengruppen werden nur die Warengruppen berücksichtigt, bei denen mehr als 21 Proben (entspricht ca. 10 % der durchschnittlichen Probenanzahl pro Warengruppe) gezogen wurden. Nähere Informationen zu Beanstandungen wegen Irreführung und Verfälschung sind unter 4.2 zu finden. Die Ergebnisse der Aktionsproben werden unter 4.3 ausführlich dargestellt.

4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen

Von 2.266 begutachteten Proben wurden 303 (13,4 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 2,6 % bei der Warengruppe Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus (eine von 39 Proben) bis zu 37,9 % bei der Warengruppe Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste und Pökelwaren) (36 von 95 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

47 Proben (2,1 %), davon 40 PEP (3,4 % von 1.188 Proben) und fünf Handelsproben (0,6 % von 877 Proben), wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung beanstandet. Die Proben wurden vorwiegend als verfälscht beurteilt, weil ihre chemische Zusammensetzung nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprach. Weiters wurden Zusatzstoffe (Nitrat, Phosphat) entgegen den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 verwendet. Überwie-

gend mikrobielle Kontaminationen aufgrund von Hygienemängeln führten in 38 Fällen (1,7 %) zu Beanstandungen als wertgemindert oder als Verstoß gegen die HygieneVO (EU) Nr. 852/2004 (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

53 Proben (2,3 %) waren überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Mängel sowie Wildbreterzeugnisse wegen zu hoher Gehalte an Blei für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Vereinzelt wurden Proben auch wegen des Nachweises geringer Mengen von *Listeria monocytogenes* als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Zehn Proben (0,4 %) waren gesundheitsschädlich (3x Würste und 1x Pökelwaren wegen PAK, 2x Wildbreterzeugnis und 1x Wildbret wegen Blei, 1x Würste und 1x Wildbreterzeugnis wegen VTEC/STEC, 1x sonstige Fleischerzeugnisse wegen *Listeria monocytogenes*).

4.1.2 Fisch

Von 737 begutachteten Proben wurden 102 (13,8 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 5,7 % bei der Warengruppe Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt (acht von 141 Proben) bis zu 20,3 % bei der Warengruppe Schalen-, Krusten-, Weichtiere und Erzeugnisse (14 von 69 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler aufgrund von Hygienemängeln führten zu 22 Beanstandungen als wertgemindert oder als Verstoß gegen die HygieneVO (EU) Nr. 852/2004 (3,0 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Zwölf Proben (1,6 %) wurden

waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (5x mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Mängel, 2x Quecksilber, 2x Histamin, 2x *Listeria monocytogenes*, 1x überschrittenes Verbrauchsdatum). Bei einer Probe (0,1 %) wurde die Zusammensetzung wegen ihres zu hohen Gehaltes an Benzoesäure beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 1.917 begutachteten Proben wurden 218 (11,4 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 5,3 % bei der Warengruppe Milch (42 von 792 Proben) bis zu 17,2 % bei der Warengruppe Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter) (51 von 297 Proben). Es wurden deutlich mehr PEP (19,8 %; 124 von 626 Proben) als Handelsproben (10,7 %; 40 von 374 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei 73 Proben (3,8 %), darunter 36 PEP und 34 Aktionsproben, zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Darunter waren vorwiegend Proben von Rohmilch aus Milchautomaten und Käse aus Rohmilch. 33 Proben (1,7 %), davon 25x Käse (3,6 % von 696 Käseproben), waren wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Bei neun Proben (0,5 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, davon wurden vier Proben Butter wegen zu hohem Wassergehalt und ein als Schafskäse angebotenes Produkt als verfälscht beurteilt. Zwei Milcherzeugnisse und ein Käse entsprachen nicht den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EU) Nr. 1333/2008 und ein Milcherzeugnis enthielt Reinigungsmittelrückstände.

Zwei Proben (0,1 %) waren gesundheitsschädlich (2x Käse mit Staphylokokken-Toxin).

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 1.009 begutachteten Proben wurden 76 (7,5 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 4,4 % bei der Warengruppe Geflügel frisch, tiefgekühlt (31 von 702 Proben) bis zu 21,4 % bei der Warengruppe rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch (30 von 140 Proben). 24 Proben (2,4 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen beanstandet. 43 Proben (4,3 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen, vorwiegend mit Salmonellen

und/oder *Campylobacter*, für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Fast alle ungeeigneten Proben waren in den Warengruppen rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch (19 von 140 Proben; 13,6 %) und rohes Geflügel frisch oder tiefgekühlt (23 von 702 Proben; 3,3 %) zu finden. Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei zehn Proben (1,0 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei drei Proben (0,3 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet. Zwei Geflügelwürste wurden als verfälscht beurteilt, weil ihr Fettgehalt zu hoch war. Eine Geflügelwurst entsprach wegen unerlaubter Verwendung von Acrolapulver nicht den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 580 begutachteten Proben wurden 122 (21,0 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote von 7,1 % (drei von 42 Proben) bei der Warengruppe Marinaden, Dressings und emulgierte Saucen ohne Ei bis zu 30,9 % (83 von 269 Proben) bei der Warengruppe pflanzliche Öle. Es wurden deutlich mehr PEP (32,9 %; 57 von 173 Proben) als Handelsproben (15,8 %; 61 von 386 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Bei sechs Proben (1,0 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (3x Senföl wegen zu hohem Gehalt an Erucasäure, 1x Feinkosterzeugnis wegen Pestiziden, je 1x Rapsöl, das nicht den Bestimmungen zur Beikostzubereitung und Mayonnaise, die nicht den Bestimmungen der ZusatzstoffVO entsprach). Zwei Proben (0,3 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x zu lange verwendetes Frittieröl, 1x pflanzliches Öl mit organoleptischen Mängeln).

Zwei Feinkosterzeugnisse (1,5 % von 133 Proben) waren wegen mikrobieller Kontaminationen wertgemindert (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Eine Probe (0,2 %) war wegen ihres Gehaltes an Glycidyl-Fettsäureestern (GE) gesundheitsschädlich.

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 620 begutachteten Proben wurden 50 (8,1 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 6,3 % bei der Warengruppe Getreide (elf von 174 Proben) bis zu 10,6 % bei der Warengruppe Müsli und Müsliriegel (13 von 123 Proben). Die Beanstandungen erfolgten

überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Es wurden deutlich mehr Handelsproben (14,6 %; 38 von 261 Proben) als PEP (6,7 %; neun von 135 Proben) beanstandet. Elf Proben (1,8 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (6x mikrobielle Kontamination, 5x organoleptische Mängel). Zwei Proben (0,3 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (2x Pestizide) und eine Probe (0,2 %) entsprach wegen neuartiger Zutaten (Canihua-Samen) nicht der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Eine Probe (0,2 %) war wegen VTEC/STEC gesundheitsschädlich.

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.163 begutachteten Proben wurden 142 (12,2 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 4,4 % bei der Warengruppe Teiglinge und Fertigfüllungen (fünf von 113 Proben) bis zu 25,5 % bei den Teigwaren (55 von 216 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

21 Proben (1,8 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (14x mikrobielle Kontaminationen, 7x organoleptische Mängel). Drei Proben (0,3 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (1x Farbstoffe, 1x Glutengehalt, 1x Butterkekse mit zu geringem Buttergehalt). Sieben Proben wurden wegen Hygienemängeln beanstandet und eine Probe entsprach wegen nicht zugelassener Zutaten (Cannabidiol) nicht der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 (insgesamt 0,7 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.8 Zucker und Honig

Von 486 begutachteten Proben wurden 49 (10,1 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Bei der Warengruppe Zucker und Zuckerarten lag die Beanstandungsquote bei 16,3 % (acht von 49 Proben) und bei der Warengruppe Honig bei 9,4 % (41 von 437 Proben). Insgesamt wurden deutlich mehr PEP (21,6 %; 22 von 102 Proben) als Handelsproben (11,6 %; 16 von 138 Proben) beanstandet. Elf Honige (2,5 % von 437 Proben) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (5x Verfälschung (Zuckerprofil), 4x Verstoß gegen die HonigVO (Gehalt an Hydroxymethylfurfural), 1x Tierarzneimittel, 1x Pestizide). Die Honigprobe mit Tierarzneimitteln

wurden auch als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.9 Speiseeis

Von 764 begutachteten Proben wurden 108 (14,1 %) beanstandet. Es wurden deutlich mehr PEP (15,1 %; 95 von 631 Proben) als Handelsproben (9,9 %; 13 von 131 Proben) beanstandet. 23 Proben (3,0 %) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet, die großteils in erhöhten Belastungen mit Enterobacteriaceen resultierten (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 26 Proben Speiseeis aus gewerblicher Herstellung (3,8 % von 685 Proben), darunter 23 PEP, waren fast ausschließlich wegen erhöhter Keimzahlen (vorwiegend Enterobacteriaceen oder *Bacillus cereus*) für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 41 Proben Speiseeis aus gewerblicher Herstellung (6,0 % von 685 Proben), darunter 39 PEP, wurden wegen ihrer Zusammensetzung (40x Rückstände von Reinigungsmitteln, 1x unerlaubter Farbstoff) beanstandet. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen wurden bei 28 Proben (3,7 %) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.10 Kakao und Zuckerwaren

Von 386 begutachteten Proben wurden 79 (20,5 %) beanstandet. Fast ausschließlich wurden Kennzeichnungsmängel und/ oder irreführende Informationen beanstandet. Zwei Zuckerwaren (1,3 % von 152 Proben) waren wegen starker Verschmutzung für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Ein Kakaoergebnis (0,4 % von 234 Proben) entsprach wegen nicht zugelassener Zutaten (Cannabidiol) nicht der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 2.496 begutachteten Proben wurden 223 (8,9 %) beanstandet, wobei die Bandbreite zwischen 4,1 % bei der Warengruppe Pilze (drei von 74 Proben) und 23,2 % bei der Warengruppe Obsterzeugnisse (60 von 259 Proben) lag. Es wurden deutlich mehr PEP (18,8 %; 61 von 325 Proben) als Handelsproben (13,7 %; 125 von 913 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Bei 30 Proben (1,2 %) entsprach die Zusammensetzung großteils wegen Pestiziden und Nitrat nicht den gesetzlichen Bestimmungen. Bei den Obsterzeugnissen entsprach die Zusammensetzung fast ausschließlich nicht den Bestimmungen der KonfitürenVO BGBl II Nr. 367/2004. 34 Proben (1,4 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, was überwiegend auf eine abwegige Beschaffenheit, in Einzelfällen auch auf Pestizide oder Blausäure, zurückzuführen war. Ursachen für Beschaffenheitsmängel waren mikrobielle und/oder organoleptische Fehler (Verderb) infolge von Hygienemängeln oder falscher bzw. zu langer Lagerung. 20 Proben (0,8 %) wurden vorwiegend wegen Wertminderung aufgrund mangelnder Frische oder beginnendem Verderb (Schimmelpilzbefall) beanstandet. Vier Proben fielen in diese Kategorie, die wegen nicht deklariertem gentechnisch verändertem Soja beanstandet wurden (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Drei Proben (0,1 %) getrocknete Algen waren wegen ihres Iodgehaltes gesundheitsschädlich.

Das Thema Pestizidrückstände wird in einem eigenen Kurzbericht unter 4.3.1.1 dargestellt.

4.1.12 Gewürze und Würzmittel

Von 330 begutachteten Proben wurden 55 (16,7 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 2,0 % bei der Warengruppe Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds (eine von 49 Proben) bis zu 20,0 % bei der Warengruppe Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen und Kräuter (41 von 205 Proben). Die Beanstandungen waren großteils auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen. Bei den Warengruppen Speisesenf sowie Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds entfielen alle Beanstandungen auf die Kategorie Kennzeichnung/ Irreführung.

Drei Proben der Warengruppe Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen und Kräuter (1,5 % von 205 Proben) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x *Bacillus cereus*, 1x ekelerregende Beschaffenheit, 1x unerlaubte Zutaten). Bei einer Probe (0,5 % von 205 Proben) entsprach die Zusammensetzung wegen Verunreinigungen nicht, und sie wurde als verfälscht beurteilt. Eine Gewürzprobe war wegen mikrobieller Kontaminationen wertgemindert (0,5 % von 205 Proben; Kategorie „andere“ (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“)).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 411 begutachteten Proben wurden 86 (20,9 %) beanstandet mit einer Beanstandungsquote von 24,6 % bei der Warengruppe Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate (61 von 248 Proben) sowie 15,3 % bei der Warengruppe alkoholfreie Erfrischungsgetränke (25 von 163 Proben). Es wurden deutlich mehr PEP (29,1 %; 57 von 196 Proben) als Handelsproben (13,9 %; 23 von 166 Proben) beanstandet. Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen der Grund für eine Beanstandung. Bei neun Proben (2,2 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (4x Verfälschung, 4x ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008, 1x unerlaubte Verwendung von schwefeliger Säure bei einem Traubensaft aus biologischer Erzeugung).

Eine Probe (0,2 %) war wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Zwei Proben (0,5 %) waren wegen Hygienemängeln als wertgemindert zu beanstanden (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 343 begutachteten Proben wurden 58 (16,9 %) beanstandet. Die Beanstandungen betrafen fast ausschließlich Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Bei der Warengruppe Kaffee, Kaffee-Ersatz und Erzeugnisse daraus entfielen alle Beanstandungen auf die Kategorie Kennzeichnung/ Irreführung.

Eine Teeprobe (0,4 % von 238 Proben) war wegen unerlaubter Zutaten für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei drei Proben Tee (1,3 % von 238 Proben) wurde die Zusammensetzung wegen Pestiziden beanstandet. Eine Probe Tee entsprach als nicht zugelassene, neuartige Lebensmittelzutat nicht den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 (0,4 % von 238 Proben; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 529 begutachteten Proben wurden 150 (28,4 %) beanstandet, mit einer Bandbreite von 20,9 % bei der Warengruppe Bier (38 von 182 Proben) bis 33,7 % bei Spirituosen (94 von 279 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP (36,9 %; 100

von 271 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (19,5 %; 50 von 257 Proben). Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen (insbesondere falsche Angabe des Alkoholgehaltes bei Spirituosen) ausgesprochen. Elf Proben (2,1 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (4x mikrobielle Kontaminationen, 3x zu hoher Gehalt an Gärungsnebenprodukten, 2x Kontamination mit Ethylcarbamate, 2x Vergällungsmittel). Neun Proben Bier (4,9 % von 182 Proben) wurden wegen Kontaminationen mit bierschädlichen Bakterien als wertgemindert beurteilt (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei drei Spirituosen (1,1 % von 279 Proben) entsprach die Zusammensetzung nicht der SpirituosenVO (EG) Nr. 110/2008.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Kontrolle von Wein, weinhaltigen Getränken und Obstwein unterliegt dem Weingesetz und nicht dem LMSVG. Ergebnisse von Kontrollen dieser Erzeugnisse sind daher nicht in diesem Bericht enthalten.

4.1.16 Trinkwasser und abgefüllte Wässer

Die amtliche Trinkwasserkontrolle wird zusätzlich zur verpflichtenden Eigenkontrolle und überwiegend in Form von SPA durchgeführt. Hierzu wird auf den Kurzbericht unter 4.3.1.2 verwiesen.

Von 1.019 begutachteten Proben wurden 65 (6,4 %) beanstandet, wobei die Warengruppen natürliches Mineralwasser und Quellwasser mit 5,7 % (fünf von 88 Proben) sowie Trinkwasser mit 5,3 % (43 von 809 Proben) eine deutlich niedrigere Beanstandungsquote aufwiesen als die Warengruppen Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser und Sodawasser mit 11,6 % (acht von 69 Proben) sowie Eiswürfel mit 17,0 % (neun von 53 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP (14,9 %; elf von 74 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (6,4 %; elf von 172 Proben). 34 Proben (3,3 %), darunter 25 Proben Trinkwasser, waren fast ausschließlich wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 22 Beanstandungen (2,2 %) waren der Kategorie „andere“ zuzuordnen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“): 4x Eiswürfel, weil sie wegen mikrobieller Kontaminationen nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EU) Nr. 852/2004 entsprachen und 18x Trinkwasser mit zu hohen Gehalten an Eisen, Nickel, Arsen, Blei oder Uran. Neun Proben (0,9 %) wiesen Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen auf.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.17 Essig, Salz und Zusatzstoffe

Diese Gruppe teilt sich in die Warengruppen Essig, Speisesalz sowie Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen. Von 239 begutachteten Proben wurden 49 (20,5 %) beanstandet, vorwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Es wurden deutlich mehr PEP (44,1 %; 15 von 34 Proben) als Handelsproben (20,9 %; 32 von 153 Proben) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsquote lag für Essig bei 19,8 % (20 von 101 Proben), mit 40,9 % bei den PEP (neun von 22 Proben) und 14,1 % bei den Handelsproben (elf von 78 Proben). Drei Proben (3,0 %) wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung (zu geringer Säuregehalt bzw. zu hoher Restalkoholgehalt) als verfälscht beurteilt. Drei Proben Essig (3,0 %) waren wegen abwegiger Beschaffenheit für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Bei Speisesalz lag die Beanstandungsquote bei 37,8 % (14 von 37 Proben). Bei drei Proben (8,1 %) entsprach die Zusammensetzung wegen ihres Iodgehaltes bzw. der Deklaration im Zusammenhang mit diesem nicht den gesetzlichen Bestimmungen.

In der Warengruppe Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen wurden 15 von 101 Proben (14,9 %) beanstandet, fast ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Bei zwei Proben (2,0 %) wurde die Zusammensetzung wegen ihrer Inhaltsstoffe (1x entspricht die Zusammensetzung nicht dem Produktdatenblatt; 1x unerlaubte Zusatzstoffe für die vorgesehenen Verwendungsbedingungen) beanstandet. Die Ergebnisse zur Überprüfung der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmitteln sind unter der jeweiligen Warengruppe angegeben.

4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen

Diese Gruppe enthält 586 Kindernährmittel und Nahrungsergänzungsmittel (NEM), davon wurden 152 Proben (25,9 %) beanstandet. Es wurden deutlich mehr PEP (39,6 %; 44 von 111 Proben) als Handelsproben (26,2 %; 56 von 214 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Von 208 begutachteten Kindernährmitteln wurden 42 (20,2 %) beanstandet. Die Beanstandungen betrafen fast ausschließlich Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Bei einer

Probe (0,5 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, weil der Natriumgehalt nicht den Bestimmungen der BeikostVO BGBl. II Nr. 133/1998 entsprach.

Ein Kindernährmittel (0,5 %) war wegen PAK gesundheitsschädlich.

Von 378 begutachteten NEM wurden 110 (29,1 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den PEP (38,8 %; 31 von 80 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (20,1 %; 27 von 134 Proben). Der Großteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen auf den Produkten bzw. auf Werbe- und Kundenfoldern zurückzuführen. Sieben Proben (1,9 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (5x zu hoher Gehalt an Curcumin, 1x *Bacillus cereus*, 1x zu hoher Vitamingehalt). Bei 20 Proben (5,3 %) entsprach die Zusammensetzung großteils nicht den Anforderungen der einschlägigen Verordnungen wie der VO über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke BGBl. II Nr. 416/2000 oder der NEM-VO BGBl. II Nr. 88/2004. Sechs Proben (1,6 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“) wurden beanstandet, weil sie nicht zugelassene Zutaten entgegen den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 enthielten.

Kein NEM war gesundheitsschädlich.

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 460 begutachteten Proben wurden 148 (32,2 %) beanstandet. Es wurden deutlich mehr PEP (38,2 %; 29 von 76 Proben) als Handelsproben (23,2 %; 59 von 254 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Informationen und/oder Kennzeichnungsmängel. 44 Proben (9,6 %) wurden wegen fehlender Notifizierungen und/oder ungenügender bzw. fehlender Sicherheitsbewertungen beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei drei Proben (0,7 %) war die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit wegen mikrobieller Kontaminationen (2x) oder des Δ^9 -THC-Gehaltes (1x) nicht gewährleistet. Die Zusammensetzung entsprach bei 19 Proben (4,1 %) vorwiegend wegen unerlaubter Inhaltsstoffe wie Cannabisharz oder verbotener Konservierungsmittel nicht den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel. Darunter waren sieben Produkte, die als Kinderkosmetika auch der SpielzeugVO BGBl. II Nr. 203/2011 unterliegen und wegen Überschreitung von Migrationsgrenzwerten beanstandet wurden.

Eine Probe (0,2 %) war wegen p-Phenylendiamin ohne Kupplerverbindungen gesundheitsschädlich.

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

Diese Gruppe wird in Materialien mit Lebensmittelkontakt, Spielzeuge, Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung und sonstige Gebrauchsgegenstände aufgeteilt. Von insgesamt 913 Proben wurden 218 beanstandet (23,9 %), mit einer deutlich höheren Beanstandungsquote bei den Handelsproben (27,3 %; 112 von 411 Proben) als bei den PEP (12,0 %; drei von 25 Proben).

Von 381 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 26 (6,8 %) beanstandet. 15 Proben (3,9 %) wurden in der Kategorie Zusammensetzung beanstandet, vorwiegend wegen nicht vorhandener oder mangelhafter Konformitätserklärungen bzw. wegen Verwendung unzulässiger Zusatzstoffe (Bambus). Fünf Proben (1,3 %) waren wegen ungeeigneter Materialbeschaffenheit für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. Vier Proben (1,0 %) wurden beanstandet, weil sie geeignet waren, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen durch 1x Keimbelastung, 1x Abgabe von Formadehyd und Melamin und je 1x Abgabe von Phthalaten bzw. Bisphenol A (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Sechs Proben (1,6 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführenden Informationen beanstandet.

Zwei Lebensmittelkontaktmaterialien (0,5 %) waren wegen zu hoher Abgabe an primären aromatischen Aminen gesundheitsschädlich.

Von 488 begutachteten Spielzeugen wurden 186 (38,1 %) beanstandet. 64 Proben (13,1 %) entsprachen wegen physikalischer oder chemischer Sicherheitsmängel (z. B. ablösbare Kleinteile, zu dünne Verpackungsfolien, Phthalate, erhöhter Schalldruckpegel, Überschreitung von Migrationsgrenzwerten bei Schwermetallen) nicht den Bestimmungen dieser Warengruppe (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „Zusammensetzung“). 109 Proben (22,3 %) wurden wegen mangelhafter bzw. fehlender Konformitätsdokumente beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 104 Spielzeuge (21,3 %) wurden wegen sicherheitsrelevanter und/oder formaler Kennzeichnungsmängel beanstandet. Zwei Spielzeuge (0,4 %) waren gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (1x nicht speichelecht, 1x funktionsuntüchtig).

15 Spielzeuge (3,1 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (11x verschluckbare Kleinteile, 3x zu hoher Schalldruckpegel, 1x verschluckbare Kleinteile und zu hoher Schalldruckpegel).

Von fünf begutachteten Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung wurden fünf Proben (100,0 %), alle wegen Hygienemängeln, beanstandet. Diese Warengruppe umfasste sehr wenige Planproben, da bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten der Anteil an Verdachtsproben deutlich höher ist.

Kein Arbeitsgerät aus der Lebensmittelerzeugung war gesundheitsschädlich.

Von 39 sonstigen Gebrauchsgegenständen wurde eine Probe (2,6 %) wegen irreführender Angaben beanstandet.

Kein sonstiger Gebrauchsgegenstand war gesundheitsschädlich.

4.1.21

Die Warengruppe 21 ist derzeit nicht belegt.

4.1.22 Verzehrfertige Lebensmittel

Diese Gruppe umfasst die Warengruppen verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tiefgekühlt) und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort. Von 1.827 begutachteten Proben wurden 191 (10,5 %) beanstandet.

Von 317 verpackten Fertiggerichten wurden 70 Proben (22,1 %), großteils wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen, beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den PEP (31,4 %; 48 von 153 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (14,9 %; 22 von 148 Proben). Bei zwei Proben (0,6 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (1x Verfälschung, 1x unerlaubte Zusatzstoffe). Acht Proben (2,5 %) wurden

wegen mikrobieller Kontaminationen als wertgemindert beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Kein Fertiggericht war gesundheitsschädlich.

Von den 1.510 zur direkten Abgabe vor Ort bestimmten Speisen wurden 121 Proben (8,0 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren Hygienemängel in Verbindung mit mikrobiellen Kontaminationen und/oder organoleptischen Fehlern. Daraus resultierten neben Beanstandungen als wertgemindert (48x; 3,2 %) bzw. nach der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (7x; 0,5 %) (zusammengefasst als Beanstandungsgrund „andere“ in Tabelle 16) 23 Beurteilungen (1,5 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 39 Proben (2,6 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen, beanstandet. Darunter waren zwölf Proben (0,8 %), bei denen die Allergenkennzeichnung mangelhaft umgesetzt wurde.

Fünf zur direkten Abgabe vor Ort bestimmte Speisen (0,3 %) waren wegen Kontamination mit *Bacillus cereus* gesundheitsschädlich.

4.1.23 Eier und Eiprodukte

Von 453 begutachteten Proben wurden 14 (3,1 %) beanstandet. Die Beanstandungen waren großteils auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen. Zwei Proben (0,4 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x Blei, 1x organoleptische Mängel). Eine Probe (0,2 %) war wegen mikrobieller Kontamination wertgemindert (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes

4.2.1 Allgemeines zum Täuschungsschutz

Der Schutz der Verbraucherinnen- und Verbraucherinteressen ist neben der Lebensmittelsicherheit ein wesentliches Ziel der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Das LMSVG enthält dazu neben dem Verfälschungsverbot (Aspekte der Zusammensetzung) auch die Bestimmung, dass Lebensmittel nicht mit zur Irreführung geeigneten Informationen in Verkehr gebracht oder beworben werden dürfen. Auch auf europäischer Ebene sind derartige Bestimmungen in der Lebensmittelinformationsverordnung (EU)

Nr. 1169/2011 (LMIV) verankert (Lauterkeit der Informationspraxis). Informationen müssen auch zutreffend, klar und für die Verbraucherinnen und Verbraucher leicht verständlich sein.

4.2.2 Zur Irreführung geeignete Informationen

Sowohl § 5 Abs. 2 LMSVG als auch Art. 7 LMIV führen aus, dass Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein dürfen, wobei der Begriff der Information über Lebensmittel weit gefasst zu sehen ist und Werbung sowie Aufmachung miteinbezieht.

Speziell als zur Irreführung geeignet wird Folgendes angeführt:

- zur Irreführung geeignete Informationen über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung
- indem dem Lebensmittel Wirkungen oder Eigenschaften zugeschrieben werden, die es nicht besitzt
- indem zu verstehen gegeben wird, dass sich das Lebensmittel durch besondere Merkmale auszeichnet, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, insbesondere durch besondere Hervorhebung des Vorhandenseins oder Nicht-Vorhandenseins bestimmter Zutaten oder Nährstoffe („Werbung mit Selbstverständlichkeiten“)
- indem durch das Aussehen, die Bezeichnung oder bildliche Darstellungen das Vorhandensein eines bestimmten Lebensmittels oder einer Zutat suggeriert wird, obwohl tatsächlich in dem Lebensmittel ein von Natur aus vorhandener Bestandteil oder eine normalerweise in diesem Lebensmittel verwendete Zutat durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde („Surrogatregelung“).

Alle Informationen auf Lebensmitteln inkl. Abbildungen sowie das Umfeld der Präsentation sind daher hinsichtlich Irreführungseignung zu überprüfen. In bestimmten Fällen sind dabei noch spezielle Rechtsvorschriften zu beachten, z. B. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, Qualitätsregelungen oder die Kennzeichnung von Produkten aus biologischer Produktion.

Nach der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofes ist von verständigen, durchschnittlich informierten und aufmerksamen Durchschnittsverbraucherinnen und -verbrauchern unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung und aller verfügbaren Informationen auszugehen, wobei die Aufmachung des Einzelfalls zu berücksichtigen ist. In den Kapiteln A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ und A 5 „Kennzeichnung, Aufmachung“ des ÖLMB sind nähere Ausführungen zur Beurteilung hinsichtlich Irreführungseignung enthalten.

4.2.2.1 Beanstandungen wegen zur Irreführung geeigneter Informationen bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten wegen irreführender Informationen gemäß § 5 Abs. 2

LMSVG bzw. Art. 7 LMIV lag 2020 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen bei 2,5 % (2019: 1,2 %; 2018: 1,3 %; 2017: 1,4 %).

Da jeder Einzelfall unter dem Aspekt der Gesamtaufmachung und des Gesamteindrucks zu betrachten ist, sind auch die Beanstandungen vielschichtig und es kommt nur teilweise bei einer Warengruppe zu einer Häufung ähnlicher Sachverhalte. Dabei sind oftmals Kleinerzeuger ohne ausreichende Kenntnis der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen oder auch mehrere Produkte aus dem Sortiment eines Erzeugers betroffen.

16,9 % der pflanzlichen Öle wurden wegen irreführender Angaben beanstandet, vorrangig wie bereits in den Vorjahren Kürbiskernöle wegen Werbung mit Selbstverständlichkeiten durch Angaben wie „rein“, „pur“, „echt“ oder „100 %“. Bei drei Proben waren irreführende Informationen bezüglich Identität bzw. Methode der Herstellung oder Erzeugung durch Anspielung auf die geschützte geografische Angabe vorhanden. Auch falsche Angaben über die Kategorie bei Olivenölen und für Speiseöle nicht zutreffende oder in diesem Zusammenhang unklare Angaben wie „Rohkost“ oder nicht richtige Nährwertberechnungen wurden bemängelt.

Beanstandungen bei Speisesalz (13,5 %) betrafen als unjodiert ausgelobtes Salz mit zu hohem Jodgehalt, irreführende Angaben zu Mineralstoffen und unklare Angaben zu Wirkung, Naturbezug oder den Kaliumjodatgehalt.

Bei Wildbreterzeugnissen (11,7 %) wurden in einigen Fällen Fleischarten wie Rind, Schwein, Schaf oder anderes Wildfleisch nachgewiesen, welches nicht deklariert war. Weiters führten zu geringer Fleischanteil der namensgebenden Wildart oder das Fehlen von deklariertem Wildfleisch, zu geringes Gewicht, zu lange bemessenes Mindesthaltbarkeitsdatum, falsch deklarierte Inhaltsstoffe und die Auslobung „Naturprodukt ohne chemische Zutaten“ – obwohl ein Zusatzstoff enthalten war – zu Beanstandungen.

Kakao und Kakaoerzeugnisse (7,3 %) wiesen u. a. Spurenhinweise auf Allergene auf, obwohl diese als Zutat enthalten waren. Weiters wurden widersprüchliche Haltbarkeitsangaben, eine nicht zutreffende Abbildung einer flüssigen Füllung, Angaben zu Inhaltsstoffen und Abbildungen einer Hanfpflanze, nicht zutreffende Angaben zum enthaltenen Kakao oder in Bezug auf die Nährwerte und diverse sonstige unklare Informationen in der Aufmachung bemängelt.

5,9 % der Teeproben wurden vorrangig wegen Werbung mit Selbstverständlichkeiten aufgrund von Angaben wie vegan, glutenfrei, laktosefrei oder der Freiheit von Zusatzstoffen beanstandet. Bei Würsten und Pökelfleisch aus Geflügelfleisch (5,5 %) war die Mindesthaltbarkeit zu lange bemessen. Bei Honig (5,2 %) gab es Mängel wegen unklarer Angaben oder nicht zutreffender Sortenbezeichnungen.

Die gezielte Überprüfung von NEM und ergänzender Werbeunterlagen mit den Auslobungen „Superfood“, „Detox“ und ähnlich lautenden Angaben wurde mittels einer SPA überprüft. Diese SPA ergab eine Beanstandungsquote von 39,3 %, die neben irreführenden Angaben auch auf formale Kennzeichnungsmängel und verbotene krankheitsbezogene Angaben zurückzuführen war.

4.2.2.2 Irreführung in Bezug auf die Herkunft

Verbraucherumfragen belegen, dass die Herkunft von Lebensmitteln ein wesentlicher Aspekt bei der Kaufentscheidung ist. In den Erwägungsgründen der LMIV ist dazu ausgeführt, dass das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels immer dann angegeben werden sollten, wenn ohne diese Angabe die Verbraucherinnen und Verbraucher über das eigentliche Ursprungsland oder den eigentlichen Herkunftsort dieses Erzeugnisses irreführt werden könnten. Regelungen sollen auf eindeutig definierten Kriterien beruhen, die gleiche Ausgangsbedingungen für Unternehmen gewährleisten und das Verständnis der Informationen zum Ursprungsland oder Herkunftsort eines Lebensmittels fördern, wie in Art. 26 LMIV präzisiert wurde.

Werden freiwillige Angaben zu Ursprungsland oder Herkunftsort eines Lebensmittels gemacht und dieses/dieser ist nicht mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort seiner primären Zutat identisch, so ist entweder

- auch das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat anzugeben; oder
- es ist anzugeben, dass die primäre Zutat aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort kommt als das Lebensmittel

Diese Bestimmungen sind seit Geltungsbeginn der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der LMIV hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels anzuwenden.

Um einen Überblick über die korrekte Umsetzung dieser Anforderungen durch österreichische Unternehmen zu erhalten, wurde von August bis September 2020 eine Monitoringaktion durchgeführt.

Dabei wurden 79 Proben aus ganz Österreich untersucht, welche mit freiwilligen Herkunftshinweisen wie Angaben mit Bezug zu Österreich, einer Region oder entsprechenden bildlichen Hinweisen wie Landesfahnen oder auch Wappen versehen waren. Von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen waren dabei zwölf Proben aufgrund eingetragener Marken.

Bei 25 Proben (31,6 %) wurden Mängel bei der korrekten Umsetzung festgestellt oder die Herkunft der primären Zutaten konnte nicht belegt oder erhoben werden, und es ergingen entsprechende Hinweise an die Behörde, um Verbesserungen einzuleiten. Vorrangig betraf dies Angaben mit regionalem Bezug, wobei die primäre/n Zutat/en zwar aus Österreich, nicht jedoch aus der angegebenen Region (meist Sitz des Lebensmittelunternehmens) stammten.

Sechs Proben (7,6 %) entsprachen nicht diversen Bestimmungen der LMIV und eine Probe (1,3 %) wurde wegen Irreführung beanstandet, da die Ware von einem anderen Betrieb erzeugt wurde als angegeben.

4.2.3 Aspekte der Verfälschung

Nach § 5 Abs. 5 Z 3 LMSVG gelten Lebensmittel als verfälscht, wenn ihnen wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder ganz oder teilweise entzogen wurden, oder sie durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe verschlechtert wurden, oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde, oder wenn sie nach einer unzulässigen Verfahrensweise hergestellt wurden.

Zusammensetzungskriterien sind vorrangig im ÖLMB, teilweise auch in EU-Richtlinien, vorgegeben und werden im Rahmen der amtlichen Untersuchung zielgerichtet analytisch überprüft.

4.2.3.1 Beanstandungen wegen Verfälschung bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten aufgrund von Verfälschung lag 2020 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 0,3 % wie auch schon in den Vorjahren auf einem niedrigen Niveau (2019: 0,3 %; 2018: 0,2 %; 2017: 0,3 %).

Die Beanstandungen betrafen dabei dieselben Warengruppen wie in den Vorjahren. Bei 5,7 % der Fleischkonserven lagen die Codex-Grenzwerte für Kollagen oder das Fett/Eiweiß Verhältnis außerhalb des Toleranzbereichs.

Auch Würste (3,7 %) und Wildbreterzeugnisse (2,1 %) entsprachen nicht den Grenzwerten des Codex B14, großteils aufgrund eines zu hohen Wassergehalts, teils war auch zu viel Bindegewebe, zu viel Stärke oder zu wenig Muskeleiweiß enthalten.

Butterproben (3,3 %) wurden wegen eines überhöhten Wassergehalts beanstandet. Bei 3,0 % der Essige war der Mindestgehalt an Säure unterschritten, teilweise wiesen diese auch einen zu hohen Restalkoholgehalt auf.

Neben anderen Kriterien war die Zusammensetzung von Honig aus Drittländern im Fokus einer SPA. Dabei wurde bei 13,3 % der untersuchten Proben (vier von 30 Proben) durch Abweichungen im Zuckerprofil eine Verfälschung nachgewiesen. Diese Proben bestanden nicht ausschließlich aus Honig.

4.2.4 Lebensmittelbetrug

Innerhalb des europäischen Administrative Assistance and Cooperation Systems Food Fraud (AACFF) wurden von Österreich sieben Meldungen an Mitgliedstaaten der Europäischen Union erstellt: 4x verfälschter Honig, 1x Geflügelfleisch mit Verstoß gegen die Vermarktungsnormen (Wassergehalt), 1x Verkauf von Wachauer Marillen in Deutschland, 1x Käse mit falschem Ursprungsland (Österreich). Außerdem wurden 37 Meldungen von Mitgliedstaaten bearbeitet. Primär handelte es sich dabei um falsche Angaben der Tierart (Fisch, Fleisch), gefälschte Veterinär Dokumente, nicht zulässige Werbung, verfälschtes Olivenöl, Anwendung nicht zugelassener Pflanzenschutzmittel und nicht konforme Zusammensetzung von Nahrungsergänzungsmitteln.

4.3 Schwerpunktthemen

Jährlich werden im Rahmen der amtlichen Kontrolle auch (im NKP festgelegte) Schwerpunktaktionen (SPA) durchgeführt. Sie beruhen zum einen auf EU-Vorgaben und sind Teil von europaweiten Programmen. Zum anderen werden aufgrund nationaler bzw. internationaler Diskussionen und/oder von Erkennt-

Aktivitäten zur Überprüfung der Echtheit bzw. der Verfälschung von Lebensmitteln kommen auch bei der routinemäßigen Probenuntersuchung und -begutachtung zum Einsatz.

Ein „Screening“ auf nicht deklarierte Zutaten erfolgt vorwiegend mit den molekularbiologischen Methoden. Mittels „Next Generation Sequencing“ wurden dabei seit Juni 2020 122 Routineproben Fische/Mee-resfrüchte und Wildprodukte untersucht. Überwiegend folgende Fischarten wurden mit anderslautender Bezeichnung in Verkehr gebracht: Buttermakrele statt Butterfisch, Schwarzer Heilbutt statt Weißer Heilbutt und Kliesche statt Scholle. Insbesondere bei Wildwürsten zeigt sich das Bild, dass andere als deklarierte Tierarten verwendet werden.

Die Überprüfung der botanischen wie auch der geographischen Herkunft und der Anwesenheit von exogenen Zuckern wird in Honig u. a. mittels NMR-Spektroskopie durchgeführt.

Beanstandungen erfolgen in der Regel nach dem LMSVG und werden im Rahmen von Verwaltungsstrafverfahren verfolgt. Ob eine strafbare Handlung im Sinne eines Betrugsdelikts vorliegt, welche zusätzlich Vorsatz und wirtschaftlichen Gewinn beinhaltet, wird im Einzelfall von den zuständigen Ermittlungsbehörden festgestellt.

Von Europol und Interpol werden jährlich koordinierte Operationen zur Aufklärung von Lebensmittelbetrug durchgeführt. Im Rahmen der Operation OPSON IX wurde mit einer Schwerpunktaktion die geografische Herkunft von Bourbon Vanille überprüft, die aufgrund von Missernten zu Höchstpreisen am Markt gehandelt wurde, was Betrug besonders lukrativ erscheinen lässt. Dabei wurden acht Proben mittels Multi-Isotopen-Fingerabdruck-Methode untersucht. Keine Probe wurde beanstandet, alle waren korrekt gekennzeichnet.

nissen aus Kontrollergebnissen der Vorjahre spezifische Kontrollprogramme definiert. Fallweise werden aufgrund aktueller Anlässfälle SPA kurzfristig geplant. Der Fokus ist risikobasiert und richtet sich auf mögliche Problemfelder. Die Ergebnisse der SPA in Bezug auf die untersuchten Parameter werden in Tabelle 8 dargestellt.

Tabelle 8: Schwerpunktkaktionen

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
Bestrah- lung	A-905	Geflügel tiefgekühlt – Bestrahlung	46	0	0	0	X
Ge- brauchs- gegen- stände	A-005	Partyzubehör – Materialidentifikation, Eignung für Lebensmittelkontakt	48	1	0	0	
	A-022	Schraubdeckelgläser – Weichmacher	55	2	0	1	
	A-032	Anorganische Lebensmittelkontaktmateri- alien – Metalllössigkeit, Konformität	30	4	0	0	
	A-038	Konservendosen beschichtet – Bisphenole, verbotene Stoffe	42	1	0	0	
	A-043	Küchenutensilien aus Polyamid – PAA, Kunststoffidentifikation	45	5	2	0	
GVO	A-915	Reis und Reisprodukte – GVO	48	0	0	0	X
	A-916	Soja und Sojaprodukte – GVO	70	4	0	0	
Kinder- nährmit- tel	A-013	Getreidebeikost – Mikrobiologie, PAK, Mykotoxine, Zusatzstoffe	84	0	0	0	
Kontami- nanten	A-003	Leinsamen geschrotet – Blausäure, Cadmium (Monitoring)	59	(0)	(0)	(0)	
	A-004	Süßholzwurzelprodukte – Mykotoxine	37	0	0	0	
	A-011	Hafererzeugnisse – Mykotoxine	42	0	0	0	
	A-012	Tee, Kräutertee – PA (Monitoring)	49	(0)	(0)	(0)	
	A-017	Senföle – Erucasäure	15	4	0	0	
	A-035	Kakaoerzeugnisse – PAK, Mykotoxine, Cadmium, Aluminium	55	0	0	0	
	A-041	Schalenfrüchte, Ölsaaten – Mykotoxine	59	0	0	0	
	A-042	Algen – Iod	42	5	3	0	X
Kontami- nanten, Mikrobi- logie	A-902	Spinat, Salat, Rucola – Nitrat	79	2	0	0	X
	A-028	Smoothies auf Gemüsebasis – Nitrat, Mikrobiologie	54	2	0	1	
kosmeti- sche Mit- tel	A-007	Kinderkosmetik – Schwermetalle, UV-aktive Stoffe, Notifizierung	32	11	0	0	
	A-018	Sonnenschutzmittel – Nano-Titandioxid, Notifizierung	32	2	0	0	
	A-033	Kosmetik von KleinstherzeugerInnen – Dokumente, Mikrobiologie (Monitoring)	24	(13)	(0)	(0)	
	A-039	Friseurkosmetika – Inhaltsstoffe, Notifizierung	42	34	0	1	
Lebens- mittel- zusatz- stoffe, Aromen	A-009	Milcherzeugnisse und Getränke (brenn- wertvermindert) – Zucker, Süßungsmittel	45	8	0	0	
	A-019	Lebensmittelzusatzstoffe für Zusatzstoff- mischungen – Reinheit, Dokumente	30	1	0	0	
	A-029	Propylenglycolalginat, Carrageen, Eu- chema Algen – Reinheit, Dokumente	21	1	0	0	
Mikrobi- logie, Hygiene	A-020	Thunfischkonserven in der Gastronomie (bereits geöffnet) – Mikrobiologie, biogene Amine	72	12	0	1	

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
NEM	A-008	Detox und Superfood Produkte – Mikro- biologie, wertbestimmende Inhaltsstoffe	61	24	0	1	
	A-040	NEM für Kinder – Mikrobiologie, Inhalts- stoffe, Zusatzstoffe, Aufmachung	61	12	0	0	
	A-950	NEM f. besondere medizinische Zwecke – Inhaltsstoffe, Mikrobiologie, Meldung	42	16	0	0	
Pestizide	A-901	Diverse Lebensmittel – EU-Pestizidkon- trollprogramm	151	1	0	0	X
	A-918	Diverse Lebensmittel – Nationales Pesti- zidkontrollprogramm	809	28	0	3	X
Radioak- tivität	A-913	Rohmilch – Radioaktivität (Monitoring)	168	(0)	(0)	(0)	
Revisio- nen	A-021	HACCP im Einzelhandel – Eigenkontrolle	13	1	0	0	
	A-600	Hochrisikobetriebe mit Zulassung – Eigenkontrolle	313	10	0	2	
Rück- stände, Kontami- nanten	A-900	Milch, Eier und Honig – Rückstandskon- trollprogramm	745	1	0	1	X
	A-904	Diverse Lebensmittel – Dioxine, Furane, POP, PFAS, bromierte Flammschutzmit- tel, Pestizide (Monitoring)	31	(0)	(0)	(0)	
Spiel- zeug	A-001	Billigspielzeug (Importkontrolle) – Sicher- heit, Kontaminanten, Rückverfolgbarkeit	33	17	1	0	
	A-006	Seifenblasen, Fingermalfarben – Sicher- heit, Zusammensetzung, Mikrobiologie	45	20	0	0	
	A-030	Akustisches Spielzeug – Sicherheit, Rück- verfolgbarkeit, Konformität	80	18	5	0	
	A-036	Pufferballs – Sicherheit, Rückverfolgbar- keit, Konformität	50	27	3	0	
	A-044	Spielzeugdrachen – Sicherheit, Weichma- cher, Rückverfolgbarkeit, Konformität	49	8	0	0	
Täu- schung	A-046	Bourbon Vanille – geografische Herkunft	8	0	0	0	
	A-047	Primäre Zutat – Herkunft (Monitoring)	79	(7)	(0)	(0)	
Trink- wasser	A-002	Trinkwasser – Desinfektionsneben- produkte (Monitoring)	96	(0)	(0)	(0)	
	A-010	Trinkwasser in Einkaufszentren und Ge- werbeparks – Mikrobiologie (Monitoring)	147	(1)	(0)	(1)	
	A-014	Trinkwasser aus kleinen WVA – Mikrobi- ologie, Fluorid	198	24	0	24	
	A-015	Trinkwasser aus kleinen WVA – anorga- nische Substanzen (Monitoring)	332	(18)	(0)	(0)	
Zoono- sen	A-800	Hühnerfleisch – Antibiotikaresistente Keime (Monitoring)	316	(0)	(0)	(0)	X
	A-801	Hühner- und Putenfleisch – pathogene Keime, Tierarzneimittel	136	6	0	6	
	A-802	Blauschimmelkäse – Listerien	38	0	0	0	
	A-804	Obst essfertig – pathogene Keime	83	1	0	1	
	A-805	Käse von Almen – pathogene Keime	62	19	2	9	
	A-806	Rohwürste, Rohpökelfwaren – pathogene Keime, Nitrat	71	2	0	0	

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
	A-807	Milch aus Milchautomaten – Mikrobiologie, Reinigungsmittelrückstände	72	23	0	0	
	A-808	Obst, Gemüse, Kräuter – pathogene Keime	95	0	0	0	
Zusammen- setzung	A-026	Honig aus Drittländern – Herkunft, PA, Inhaltsstoffe, Glyphosat	54	9	0	0	

Zahlen in Klammer sind Ergebnisse bei Monitoringaktionen gemäß § 37 LMSVG

* Die Kategorie „ungeeignet“ umfasst die Beurteilungen „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ (§ 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, Lebensmittel), „für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet“ (§ 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG, Gebrauchsgegenstände) und „deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist“ (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG, kosmetische Mittel).

4.3.1 Darstellung ausgewählter Schwerpunktthemen

4.3.1.1 Pestizidrückstände

Pestizide bzw. die darin enthaltenen Wirkstoffe müssen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln zugelassen werden. Vor Zulassung werden die humantoxikologischen Eigenschaften, das Rückstandsverhalten, das Umweltverhalten und die Ökotoxikologie, die Wirksamkeit und Pflanzenverträglichkeit sowie die physikalisch-chemischen Eigenschaften eines Wirkstoffes umfassend bewertet (Zuständigkeit des [Bundesamtes für Ernährungssicherheit](#)).

Die Anwendung von Pestiziden kann zu Rückständen auf oder in Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft führen. Die Rückstandshöchstgehalte sind in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 geregelt und EU-weit harmonisiert.

Jährlich werden ein koordiniertes EU-Kontrollprogramm und zusätzlich ein nationales Kontrollprogramm bei Obst, Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. 2020 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Birnen, Bohnen (getrocknet), Braunreis (geschälter Reis), Geflügelfett, Karfiol, Karotten, Kartoffeln, Kiwis, Orangen, Rinderleber, Roggenkörner, Zwiebeln sowie Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste Äpfel, Bananen, Erdnüsse/Haselnüsse/Walnüsse (ungesalzen), Gerste/Hafer/Mais, Kleinbeeren (frisch), Kohlgemüse, Kräuter (frisch), Linsen/Leinsamen/Soja, Obst und Gemüse aus (länderspezifischen) Spezialshops, Schweinefleisch, Tee aus spezialisiertem Teefachhandel, Wurzelgemüse

und häufig im RASFF-System gemeldete Lebensmittel (Follow-up).

Im Rahmen dieser Programme werden mittels umfangreicher Untersuchungen Lebensmittel auf Pestizidrückstände analysiert. Zusätzlich werden im Rahmen von SPA und im Zuge von Planproben weitere Proben u. a. auch Kindernährmittel untersucht.

Insgesamt wurden 1.491 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pestizidrückstände untersucht. 572 Proben (38,4 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 33 Proben (2,2 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet wurden. Somit haben 97,8 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte entsprochen. In 369 Proben (24,7 %) wurde mehr als eine Substanz über der Bestimmungsgrenze nachgewiesen, die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 14 Substanzen bei je einer Probe Goji-Beeren bzw. Birnen.

Eine Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die Konsumentinnen und Konsumenten dar. Im Rahmen der Begutachtung wird geprüft, ob vom Verzehr des betroffenen Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Ob Produkte letztlich als gesundheitsschädlich oder als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet werden, hängt von der Höhe der Überschreitung und der durchschnittlichen Verzehrsmenge und Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionsabschätzung). Die Beurteilung einer Probe entsprechend den konkreten Analyseergebnissen unter Beachtung der Exposition wird von den Gutachterinnen und Gutachtern vorgenommen.

Vier Proben (0,3 %; 2x frische Kräuter, 1x Süßkartoffeln, 1x Weinblätter) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Ergebnisse zu den Untersuchungen auf Glyphosat werden im Kapitel 4.3.1.15 näher beschrieben.

4.3.1.2 Trinkwasser

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser wird überwiegend in Form von SPA durchgeführt. Insgesamt wurden 870 Trinkwasserproben untersucht, davon 809 Planproben und 61 Verdachtsproben. 49 Proben (5,6 %) wurden beanstandet, davon 43 Planproben (5,3 % von 809 Proben) und sechs Verdachtsproben (9,8 % von 61 Proben). 31 Proben (3,6 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet und 18 Proben (2,1 %) entsprachen nicht der TrinkwasserVO.

Im Rahmen von vier SPA wurden 773 Proben begutachtet:

Zur Überprüfung der Trinkwasserqualität in Einkaufszentren und Gewerbeparks mit Gastronomie wurden 147 Proben mikrobiologisch untersucht. Eine Probe (0,7%) war wegen einer Kontamination mit Enterokokken für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Im Rahmen einer Monitoringaktion wurden 96 Proben von WVA überprüft, die permanent chlorhaltige Desinfektionsmittel in Verwendung haben. Bei 16 WVA wurden vierteljährlich Proben entnommen und auf Desinfektionsnebenprodukte untersucht. Bei zwölf Proben (12,5 %) von fünf unterschiedlichen WVA waren Indikatorparameterwerte bzw. empfohlene Maximalkonzentrationen für Desinfektionsnebenprodukte überschritten. In diesen Fällen wurden die WVA aufgefordert, die Ursachen der Kontamination festzustellen und Maßnahmen zur Aufrechterhaltung einer einwandfreien Trinkwasserqualität einzuleiten.

Bei kleinen WVA (abgegebene Wassermenge max. 100 m³/Tag) zeigten sich in der Vergangenheit Probleme beim Einhalten der mikrobiologischen Qualität ihres Wassers. Deshalb wurden 198 Proben gemäß Mindestuntersuchungsumfang von Anhang II Teil A 2.3. der TrinkwasserVO mikrobiologisch und chemisch (erweitert um Fluorid) untersucht. 24 Proben (12,1 %) wurden beanstandet. 23 Proben (11,6 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen und eine Probe (0,5 %) wegen ihres Nitratgehaltes für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Aus den selben sowie zusätzlichen kleinen WVA wurden weitere Trinkwasserproben entnommen, die im Rahmen eines Monitorings auf ihre Belastung mit anorganischen Substanzen untersucht wurden. 18 der 332 Proben (5,4 %) entsprachen nicht der TrinkwasserVO. Bei sieben Proben (2,1 %) war der Indikatorparameterwert für Eisen überschritten. Bei fünf Proben (1,5 %) war der Parameterwert für Nickel überschritten. Bei je zwei Proben (je 0,6 %) waren die

Parameterwerte für Arsen, Blei oder Uran überschritten.

4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle wurden 124 Proben, darunter 118 Produkte aus oder mit Reis und Soja in verschiedenen SPA, auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) untersucht. Durch Screeningverfahren bzw. spezifische Untersuchungen auf einzelne Events wurden sowohl in Österreich produzierte als auch importierte Produkte geprüft.

Vier Proben (3,2 %) enthielten nicht gekennzeichnetes – in der EU zugelassenes – GVO Soja. Da der GVO-Anteil über 0,9 % lag, fehlte der gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel verpflichtende Hinweis auf gentechnisch veränderte Zutaten oder Organismen. Acht Proben (6,5 %) enthielten Spuren an GVO.

4.3.1.4 Spielzeuge

Spielzeuge müssen im Rahmen des LMSVG der SpielzeugVO BGBl. II Nr. 203/2011 und weiteren Rechtsmaterien wie z. B. der VO (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) entsprechen. Insgesamt wurden 508 Proben, 488 Planproben und 20 Verdachtsproben, begutachtet. Von den Planproben wurden 257 Spielzeuge (52,7 %) im Rahmen von SPA auf spezielle Kriterien untersucht. 195 Proben (38,4 %), 186 Planproben (38,1 % der Planproben) und neun Verdachtsproben (45,0 % der Verdachtsproben) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren fehlende oder mangelhafte Konformitätsdokumente sowie sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel.

68 Proben (13,4 %) entsprachen wegen verschiedener Sicherheitsmängel nicht der SpielzeugVO. Sieben Spielzeuge (1,4 %) erfüllten wegen zu hoher Gehalte an Phthalaten nicht die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH). 16 Proben (3,1 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (15x wegen Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile oder wegen Gefahr von Gehörschäden durch zu hohen Schalldruck, 1x wegen Phthalaten).

Zwei Spielzeuge (0,4 %) waren gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

4.3.1.5 Radioaktivität

Routinemäßig werden Lebensmittel im Rahmen verschiedener Programme auf Radioaktivität untersucht. Rohmilch dient dabei wegen ihrer flächendeckenden Erzeugung als genereller Indikator für die Kontamination von Lebensmitteln mit künstlichen Radionukliden und wird daher seit dem Reaktorunfall von Tschernobyl anhand ausgewählter Rohmilchtouren regelmäßig auf Cäsium-137 untersucht. Im Rahmen dieses Programmes wurden 168 Proben gemessen. Für Cäsium-137 in der Rohmilch ergab sich ein österreichweiter Durchschnittswert von deutlich unter einem Becquerel pro Liter. Dieser Wert liegt weit unter dem Grenzwert von 370 Becquerel/l und ist somit aus strahlenhygienischer Sicht praktisch belanglos.

Lebensmittel aus Japan durften nach dem Unfall im Kernkraftwerk von Fukushima nur dann in die EU eingeführt werden, wenn eine Erklärung der japanischen Behörden vorgelegt werden konnte, die ihre Unbedenklichkeit hinsichtlich Radioaktivität bescheinigte. Diese Maßnahme galt zunächst für alle Lebensmittel, wurde dann aber unter Berücksichtigung der tatsächlichen Belastungssituation schrittweise zurückgenommen. Seit 2016 sind nur noch bestimmte Lebensmittel (z. B. Pilze, Fisch, Reis) aus weiterhin stärker durch den Reaktorunfall von Fukushima belasteten Präfekturen davon betroffen. Zusätzlich zur Prüfung der japanischen Unbedenklichkeitserklärungen wird seitens der EU eine stichprobenartige Untersuchung der Importe aus Japan auf die Radionuklide Cäsium-134 und Cäsium-137 verlangt. Im Jahr 2020 fanden keine Direktimporte von Lebensmitteln, die noch der Kontrolle unterliegen, aus Japan statt.

Neben den Lebensmitteln aus Japan werden auch alle amtlichen Fischproben aus dem Pazifik auf Radioaktivität untersucht. 2020 wurde bei keiner Fischprobe Cäsium-134 oder Cäsium-137 gefunden. Nähere Informationen zu diesen Lebensmittel- und Fischkontrollen sowie alle Untersuchungsergebnisse sind auf der Homepage des BMSGPK zu finden ([Lebensmittel aus Japan](#)).

4.3.1.6 Lebensmittelkontaktmaterialien

Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sind in der Warengruppe 2001 „Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung)“ zusammengefasst. Die unterschiedlichen Produkte umfassen Geschirr, Küchenutensilien, Trinkbecher, Lebensmittelverpackungen (z. B. Konserven, Folien, Becher, Schalen, Ver-

schlüsse und Wursthüllen) sowie Kaffee- und Teefilter. Die Kontrolle dieser Produkte umfasst verschiedene Aspekte wie ihre Zusammensetzung, eine mögliche Migration von Stoffen aus dem Kontaktmaterial ins Lebensmittel und die Eignung für die bestimmungsgemäße Verwendung. Weiters erfolgen Kontrollen der Kennzeichnung und der Täuschungseignung sowie die Überprüfungen von Belegen zur Sicherstellung der Konformität der Produkte (Konformitätserklärungen und zugehörige interne Dokumentation).

392 Proben wurden untersucht, davon waren elf Verdachtsproben (2,8 %). Von den 381 Planproben wurden 220 (57,7 %) im Rahmen von SPA gezielt auf bestimmte Fragestellungen untersucht. 33 Proben (8,4 %), 26 Planproben (6,8 % von 381 Planproben) und sieben Verdachtsproben (63,6 % von elf Verdachtsproben) wurden beanstandet.

Zwei Proben (0,5 %), Küchenutensilien aus Polyamid, wurden als gesundheitsschädlich beurteilt, weil sie zu hohe Mengen an primären aromatischen Aminen abgaben.

Sechs Proben (1,5 %) wurden als nicht sicher – für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet beurteilt (5x ungeeignete Materialbeschaffenheit, 1x Phthalate) und acht Proben (2,0 %) wurden beanstandet, weil sie bei bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet waren, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen, sodass diese für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder wertgemindert sind (4x negative Beeinflussung der organoleptischen Eigenschaften; je 1x Abgabe von Phthalaten, Melamin oder Bisphenol A; 1x mikrobielle Belastung).

14 Proben (3,6 %) entsprachen nicht den Anforderungen der VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Ergebnisse zu Importkontrollen von Lebensmittelkontaktmaterialien werden im Kapitel 4.7.1 näher beschrieben.

4.3.1.7 Kindernährmittel

Säuglinge und Kleinkinder sind eine besonders empfindliche Gruppe mit besonderen Ernährungserfordernissen. Deshalb gelten strenge Vorschriften für die Zusammensetzung und die mikrobiologische Beschaffenheit dieser Produkte (z. B. Delegierte Verordnung (EU) Nr. 2016/127 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und hinsichtlich der Informationen, die

bezüglich der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bereitzustellen sind; BeikostVO BGBl. II Nr. 133/1998). Neben der Überprüfung der mikrobiologischen Qualität und der Kennzeichnung werden Kindernährmittel routinemäßig auf Kontaminanten und ihre Zusammensetzung wie Schwermetalle, MCPD-Ester, PAK, Stoffe aus Verpackungen, Allergene, Nährstoffe und Vitamine analysiert. Zusätzlich werden spezielle Aspekte in Form von SPA untersucht.

Insgesamt wurden 218 Kindernährmittel untersucht, 45 Proben Säuglingsanfangs- oder Folgenahrung und 173 Proben Beikost. 42 Proben (19,3 %) wurden beanstandet. Eine Probe (0,5 %) war wegen Kontamination mit PAK gesundheitsschädlich. 40 Proben (18,3 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Eine Probe (0,5 %) entsprach aufgrund ihres Natriumgehaltes nicht der BeikostVO.

4.3.1.8 Smoothies

Frische Smoothies sind eine beliebte Zwischenmahlzeit, die vorwiegend aus rohem Obst und Gemüse bestehen. Da sie direkt verzehrt werden, spielen die Hygienebedingungen bei der Herstellung eine große Rolle. Grüne Smoothies enthalten als Zutaten grünes Blattgemüse wie Spinat oder Rucola. Diese Gemüsesorten sind ebenso wie Rote Rüben nitratreich.

Im Rahmen einer SPA wurden 54 frische Smoothies überprüft, wobei der Fokus auf grünen Smoothies auf Gemüsebasis lag. Insgesamt wurden zwei Proben (3,8 %) beanstandet. Eine Probe wurde wegen *E. coli* als nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Eine Probe war wegen einer Kontamination mit Hefen wertgemindert. Pathogene Mikroorganismen wie Salmonellen, *Listeria monocytogenes* oder VTEC/STEC wurden nicht gefunden.

In Bezug auf den Nitratgehalt wurde auf Basis eines täglichen Konsums von Erwachsenen von 250 ml pro Tag die Auslastung des vom Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) festgelegten ADI-Wertes von 3,7 mg Nitrat pro kg Körpergewicht und Tag berechnet. Im Durchschnitt war der ADI-Wert zu 21 % ausgelastet, mit einem Maximum von 120 % bei einer Probe.

4.3.1.9 Senföle

Senföle werden durch Pressung der fettreichen Samenkörner von Senf hergestellt, der von Natur aus hohe Mengen an Erucasäure enthält. Diese einfach ungesättigte Fettsäure kann zu Herzerkrankungen (myokardiale Lipidose) führen, weshalb ein Höchstgehalt von 50 g/kg Senföl in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für

bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt wurde.

Bei 15 Senfölen wurde der Erucasäuregehalt im Rahmen einer SPA überprüft. Bei drei Ölen (20,0 %) überschritt der Gehalt mit 495, 493 und 183 g/kg den festgelegten Höchstgehalt.

4.3.1.10 Thunfischkonserven in der Gastronomie

Beim Verderb von eiweißreichen Lebensmitteln werden Aminosäuren (z. B. Histidin) durch Mikroorganismen in biogene Amine (z. B. Histamin) umgewandelt. Gefährdet sind vor allem leicht verderbliche Lebensmittel mit höherem Histidingehalt wie Thunfisch.

Im Rahmen einer SPA wurden 72 Proben Thunfischkonserven, die in der Gastronomie in bereits geöffneten Behältnissen gelagert und noch verwendet wurden, untersucht. Eine Probe (1,4 %) war wegen mikrobieller Kontaminationen und daraus folgendem erhöhten Histamingehalt für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Vier Proben (5,6 %) wurden als wertgemindert beurteilt und sieben Proben (9,7 %) entsprachen nicht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Die Beanstandungsquote von 16,7 % (zwölf von 72 Proben) zeigte eine deutliche Verbesserung im Vergleich zur Überprüfung 2017 (30,1 %; 22 von 73 Proben).

4.3.1.11 Rohmilch aus Milchautomaten

In einigen Teilen Österreichs sind Rohmilchautomaten, bei denen Konsumentinnen und Konsumenten frische Rohmilch selbst entnehmen können, sehr beliebt. Rohmilch kann mit Krankheitserregern kontaminiert sein und muss daher als ein in hygienischer Hinsicht risikoreiches Produkt angesehen werden. Deshalb darf Rohmilch nur dann zum unmittelbaren menschlichen Verzehr abgegeben werden, wenn sie mit dem Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ gekennzeichnet ist.

Im Rahmen einer SPA wurden 72 Milchautomaten überprüft und die Milch mikrobiologisch und auf Reinigungsmittelrückstände untersucht. 23 Proben (31,9 %) entsprachen wegen ihres zu hohen Gesamtkeimgehaltes nicht der Rohmilchverordnung BGBl. II Nr 106/2006. In vier Proben (5,6 %) waren pathogene Keime (3x VTEC/STEC, 1x *Listeria monocytogenes*) nachweisbar. In drei Proben (4,2 %) waren geringe Mengen an Reinigungsmittelrückständen zu finden.

4.3.1.12 Getrocknete Meeresalgen

Getrocknete Meeresalgen können sehr hohe Mengen an Iod enthalten, die bei Menschen mit einer Unterversorgung an Iod zu einer Überfunktion der Schilddrüse mit lebensbedrohlichen Auswirkungen auf den Stoffwechsel führen kann. Ein dauerhafter Iodüberschuss kann auch bei einer normal funktionierenden Schilddrüse die Bildung von Schilddrüsenhormonen hemmen, was eine Schilddrüsenunterfunktion und Kropfbildung bewirken kann. Die EFSA empfiehlt daher für Erwachsene, nicht mehr als 600 µg Iod pro Tag zu verzehren.

Gemäß einer Empfehlung der Europäischen Kommission sollen die Mitgliedstaaten den Iodgehalt in Algen überprüfen, um Daten für die Festlegung künftiger Höchstgehalte zu sammeln. 42 Proben wurden im Rahmen einer SPA auf ihren Iodgehalt untersucht. Drei Proben (7,1 %) enthielten so hohe Mengen an Iod, dass bereits wenige Gramm Algen genügen würden, um die empfohlene Tageshöchstmenge von 600 µg zu überschreiten. Da auch keine konkreten Angaben zur mengenmäßigen Verwendung der Algen, deren Vor- und Zubereitung sowie zum Iodgehalt und der maximalen täglich empfohlenen Verzehrmenge auf den Packungen vorhanden waren, wurden diese Proben als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.3.1.13 Nahrungsergänzungsmittel

Zusätzlich zur routinemäßigen Kontrolle als Handelsproben und PEP wurden NEM im Rahmen von SPA überprüft.

Eine SPA hatte die Überprüfung von diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke zum Ziel. Diese Produkte werden speziell für Menschen hergestellt, deren Nährstoffbedarf aufgrund bestimmter Erkrankungen, Störungen oder spezifischer Beschwerden nicht durch den Verzehr normaler Lebensmittel gedeckt werden kann und müssen vor dem Inverkehrbringen gemäß § 8 Abs. 1 LMSVG beim BMSGPK gemeldet werden. Von 42 überprüften Produkten waren 17 als NEM in Verkehr, sie entsprachen den gesetzlichen Anforderungen. Von 25 Proben, die als Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke vermarktet wurden, waren 16 Proben (64,0 %) zu beanstanden. Elf Proben (44,0 %) waren wegen Kennzeichnungsmängeln zu beanstanden und bei 14 Proben (56,0 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Anforderungen der einschlägigen Verordnungen. Eine Probe (4,0 %) wurde als neuartiges Lebensmittel beanstandet, weil sie nicht zugelassene Enzyme enthielt.

Im September und Oktober wurden 61 NEM für Kinder, die verstärkt zu Schulbeginn angeboten werden,

mikrobiologisch und auf ihre wertbestimmenden Inhaltsstoffe (Vitamine, Mineralstoffe) untersucht. Neben der Kennzeichnung der Produkte wurden auch zugehörige Werbeunterlagen überprüft. Zwölf Proben (19,7 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Vier Proben davon (6,6 %) wurden wegen Irreführung (krankheitsbezogene Angaben) auf der produktbezogenen Internetseite beanstandet. Hinsichtlich ihres mikrobiologischen Zustandes und ihrer Inhaltsstoffe entsprachen alle Proben.

61 NEM auf pflanzlicher Basis mit den Auslobungen Superfood oder Detox wurden mikrobiologisch und auf ihre Inhaltsstoffe untersucht. Weiters wurden die Kennzeichnung sowie Informationen zu den Produkten im Internet, auf Foldern und in sozialen Medien überprüft. 24 Proben (39,3 %) wurden vorwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Eine Probe (1,6 %) wurde wegen ihres zu hohen Gehaltes an Curcumin als nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Hinsichtlich des mikrobiologischen Status war keine Probe zu beanstanden. Bei zwei Proben (3,3 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, weil der Eisengehalt nicht der deklarierten Menge entsprach.

4.3.1.14 Lebensmittelzusatzstoffe

Lebensmittelzusatzstoffe sind Stoffe, die in der Regel nicht selbst als Lebensmittel verzehrt, sondern einem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt werden. Die amtliche Kontrolle wird überwiegend in Form von SPA durchgeführt. Die Ergebnisse dienen auch der Kontrolldatenerhebung im Rahmen des verpflichtenden EU-Monitorings.

In brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Milcherzeugnissen, aromatisierten Getränken und Fruchtnektaren wurden die Gehalte an Zucker, Süßungsmitteln und Zuckeraustauschstoffen überprüft. Süßungsmittel und Zuckeraustauschstoffe dürfen in diesen Waren nur verwendet werden, wenn sie ohne Zuckerzusatz oder mit vermindertem Brennwert hergestellt wurden. Alle überprüften 45 Proben erfüllten diese Verwendungsbedingung. Bei sechs Proben (13,3 %) waren jedoch die gesetzlich erlaubten Höchstgehalte für Süßungsmittel überschritten (4x Cyclamat in Erfrischungsgetränken, 2x Acesulfam K in Milcherzeugnissen).

Nitrat wird als Bestandteil von Pökelsalz bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet. Die Salze von Nitrat und Nitrit erzeugen die charakteristische Rotfärbung des Fleisches und verhindern das Wachstum schädlicher Mikroorganismen. Ein Teil des vom menschlichen Körper aufgenommenen Nitrats wird in Nitrit umgewandelt, das in weiterer Folge zu Sauerstoffmangel in den Zellen führen kann. Nitrit kann auch zur Bildung von Nitrosaminen beitragen,

von denen einige krebserregend sind. Damit die zulässige tägliche Aufnahmemenge nicht überschritten wird, wurden in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe Höchstmengen festgelegt. Im Rahmen einer SPA wurde bei 71 Rohwürsten und Rohpökelwaren aus der Direktvermarktung der Nitratgehalt überprüft. Zwei Proben (2,8 %) wurden wegen ihres Nitratgehaltes beanstandet.

Um Daten über den Einsatz der Verdickungsmittel Propylenglycolalginat (E405), Carragen (E 407) und Euchema Algen (E407a) in Österreich zu erhalten, wurden von 21 Produkten die Einsatzmengen erhoben und die technische Dokumentation geprüft. Zehn Produkte davon lagen als Reinstoffe vor und wurden auf ihre Reinheit überprüft. Alle Proben erfüllten die Reinheitsanforderungen und bei allen Produkten entsprachen die dokumentierten Einsatzzwecke den rechtlichen Vorgaben. Ein Verdickungsmittel (4,8 % aller Produkte) wurde wegen widersprüchlicher Angaben in der Produktspezifikation über die Identität beanstandet.

Aus technologischen Gründen werden Zusatzstoffen und Zusatzstoffmischungen andere Zusatzstoffe einschließlich Trägerstoffe bei der Herstellung zugesetzt. Diese (sekundären) Zusatzstoffe entfalten ihre technologische Wirkung in der Vormischung und nicht im verzehrfertigen Lebensmittel. Im Rahmen einer SPA wurde erhoben, welche sekundären Zusatzstoffe in Österreich verwendet werden und geprüft, ob diese den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen. 30 Zusatzstoffe wurden überprüft, bei allen Proben entsprachen Einsatz und dokumentierter Verwendungszweck. Auch im Hinblick auf die Zusammensetzung und Reinheit wurde keine Auffälligkeiten festgestellt. Bei einer Probe (3,3 %) wurde die Aufmachung beanstandet.

4.3.1.15 Glyphosat

Glyphosat ist seit vielen Jahren in einer Reihe von in Österreich und auch weltweit zugelassenen Unkrautbekämpfungsmitteln (Totalherbizid) als Wirkstoff enthalten. Die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC), eine Unterorganisation der Weltgesundheitsorganisation (WHO), stufte Glyphosat 2015 als „wahrscheinlich krebserregend“ für den Menschen ein. Im November 2017 ist die Wiedergenehmigung des Wirkstoffes Glyphosat dennoch auf europäischer Ebene für fünf Jahre auf Basis von wissenschaftlichen Stellungnahmen der europäischen Risikobewertungs- und Gefahreinstufungsbehörden erfolgt.

In Österreich werden Lebensmittel routinemäßig auf Glyphosat und seine Abbauprodukte Aminomethylphosphonsäure (AMPA) und N-Acetyl-Glyphosat un-

tersucht. Im Jahr 2020 wurden insgesamt 583 Proben untersucht, darunter waren 217 Proben (37,2 %) aus biologischer Produktion. Die Proben stammten vorwiegend aus den Produktgruppen Gemüse (101 Proben), Gemüseerzeugnisse (97 Proben), Honig (95 Proben), Obst (82 Proben), Getreideerzeugnisse (78 Proben), Getreide (58 Proben) und Ölsaaten (45 Proben). 45 Proben (7,7 %) enthielten Glyphosat und/oder dessen Abbauprodukte in bestimmbarer Mengen. Keine Probe wurde wegen Glyphosat beanstandet.

4.3.1.16 Mykotoxine

Mykotoxine sind natürliche, sekundäre Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen. Sie sind weitgehend hitzestabil und können sowohl akut als auch chronisch toxisch wirken. Höchstgehalte für verschiedene Mykotoxine sind in der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt. Um Ergebnisse zu erhalten, die repräsentativ für die gesamte Charge sind, wird die Mykotoxinkontrolle vorzugsweise in Form von SPA durchgeführt.

Das höchste Risiko geht nach Einschätzung der AGES von Deoxynivalenol und seinen acetylierten Derivaten aus, denen besonders im Getreide- und Maisanbau eine große Bedeutung zukommt. 330 Proben, darunter 84 Kindernährmittel, 40 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse sowie 34 Teigwaren, wurden auf diese Substanzen untersucht. Bei einer Teigware lag der Gehalt an Deoxynivalenol im Bereich des Höchstgehaltes, alle anderen Proben waren unauffällig.

Fumonisine gehören wie Deoxynivalenol zu den Fusarientoxinen und kommen vorwiegend auf Mais vor. Der Gehalt an Fumonisinen wurde bei 208 Proben, darunter 84 Kindernährmittel, 40 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse sowie 34 Teigwaren bestimmt. Bei allen Proben entsprach der Gehalt an Fumonisinen den gesetzlichen Bestimmungen.

Zearalenon ist ebenfalls ein Mykotoxin, das von Fusarienpilzen gebildet wird und überwiegend in Mais und Maisprodukten, aber auch in Getreide und Getreideerzeugnissen zu finden ist. 219 Proben, vorwiegend Kindernährmittel (84 Proben), Getreide- und Maisprodukte (40 Proben) sowie Teigwaren (34 Proben), wurden überprüft. Bei keiner Probe wurden die gesetzlichen Höchstgehalte überschritten.

Das Mykotoxin T-2 Toxin und sein Metabolit HT-2 Toxin sind weitere Substanzen, die zur Gruppe der Fusarientoxine gezählt werden. Sie werden vor allem in Getreide und Getreideerzeugnissen gefunden. Richtwerte für diese Substanzen sind in der Empfehlung (EU) 2013/165 festgelegt. 207 Proben, darunter

84 Kindernährmittel, 40 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse sowie 34 Teigwaren, wurden untersucht. Bei keiner Probe wurden die Richtwerte überschritten.

Aflatoxine werden von Schimmelpilzen der Gattung *Aspergillus* gebildet und sind besonders in Regionen mit warmem und feuchtem Klima anzutreffen. Unter den bekannten Aflatoxinen hat Aflatoxin B1 die höchste Toxizität und wurde von der International Agency for Research on Cancer (IARC) in die Gruppe 1 „krebserregend für Menschen“ („carcinogenic to humans“) eingestuft. 425 Proben wurden auf Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 untersucht, vorwiegend Kindernährmittel (84 Proben), Schalenfrüchte (60 Proben), Kakaoerzeugnisse (58 Proben), Getreide und Getreideerzeugnisse (52 Proben), Teigwaren (37 Proben), Ölsaaten (30 Proben) und Tee (26 Proben). Bei zwei Proben (0,5 % der untersuchten Proben) lag der Gehalt an Aflatoxin B1 bzw. der Summe an B1, B2, G1 und G2 über dem festgelegten Höchstgehalt.

Aflatoxin M1 ist der Hauptmetabolit von Aflatoxin B1 und kann in der Milch vorkommen, wenn an die Tiere mit Aflatoxinen kontaminiertes Futter verfüttert wird. 176 Milchproben und ein Milchpulver wurden überprüft, Aflatoxin M1 war in keiner Probe nachweisbar.

Ochratoxin A wird von verschiedenen Schimmelpilzarten der Gattungen *Penicillium* und *Aspergillus* gebildet und entsteht meistens bei der Lagerung. Es wirkt beim Menschen nieren- und leberschädigend und wurde 2020 von der EFSA als genotoxisches Kanzerogen eingestuft. 347 Proben wurden auf Ochratoxin A überprüft, vorwiegend Kindernährmittel (84 Proben), Kakaoerzeugnisse (56 Proben), Getreide und Getreideerzeugnisse (51 Proben), Teigwaren (34 Proben) und Tee (26 Proben). Eine Probe getrocknete Feigen (0,3 % der untersuchten Proben) wurde wegen Ochratoxin A als gesundheitsschädlich beurteilt.

Patulin wird von Schimmelpilzen, vorwiegend der Gattungen *Penicillium* und *Aspergillus*, gebildet. Insbesondere beim Verderb von Früchten entsteht Patulin und am häufigsten sind Äpfel und Apfelsaft betroffen. Patulin gilt als Nervengift und kann auch zu Erbrechen und Verdauungsstörungen führen. Es wurde als genotoxisch eingestuft. 87 Proben, vorwiegend Fruchtsäfte, wurden überprüft, und bei allen Proben entsprach der Patulingehalt den gesetzlichen Vorschriften.

4.3.1.17 *Pyrrolizidinalkaloide*

PA sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die von bestimmten Pflanzen wie Korbblüten- und Raublattgewächsen oder Leguminosen als Schutz vor Fraßfeinden gebildet werden. PA können die Leber schädigen

und zeigen im Tierversuch genotoxische und kanzerogene Wirkungen. Genotoxisch kanzerogene Stoffe sind in Lebensmitteln grundsätzlich unerwünscht und ihr Gehalt sollte daher so gering wie vernünftigerweise erreichbar sein. PA können durch das Sammeln von PA-haltigen Pollen in Honig bzw. bei der Ernte von Kräutern in Tees (*Camellia sinensis*) und Kräutertees gelangen.

Im Rahmen von zwei SPA wurden 54 Honige sowie 49 Tees bzw. Kräutertees auf PA untersucht. 21 Tees bzw. Kräutertees (42,9 %) enthielten geringe Mengen an PA, die in einer Risikobewertung als sehr geringes gesundheitliches Risiko eingestuft wurden. Bei einer Probe bestand aufgrund ihres PA-Gehaltes ein erhöhtes gesundheitliches Risiko. In 40 der 54 Honigproben (74,1 %) wurden PA bestimmt. Ihr Gehalt gab keinen Hinweis auf ein erhöhtes gesundheitliches Risiko.

4.3.1.18 *MCPD, MCPD-Ester und Glycidyl-Fettsäureester (GE)*

Freies MCPD (3- und 2-Monochlorpropandiol) und deren Ester sowie GE sind Prozesskontaminanten, die vor allem bei der Raffination von pflanzlichen Fetten und Ölen entstehen. Dabei werden pflanzliche Fette und Öle hoch erhitzt, um unangenehme und bittere Geruchs- und Geschmacksstoffe zu entfernen. Die Ester werden bei der Verdauung in die freien MCPD bzw. Glycidol gespalten. Glycidol gilt als genotoxischer und kanzerogener Stoff und 3-MCPD ist möglicherweise krebserregend für den Menschen. Für 2-MCPD sind die Auswirkungen auf den Organismus noch nicht ausreichend untersucht. Höchstgehalte für GE und 3-MCPD sind in der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt.

Insgesamt 83 Proben wurden auf ihre Gehalte an freiem MCPD, MCPD-Ester und GE überprüft, vorwiegend Fette und Öle (41 Proben) und Kindernährmittel (24 Proben). Drei Proben Reisöl (alle vom selben Hersteller) waren wegen ihres Gehaltes an GE gesundheitsschädlich.

4.3.1.19 *Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)*

PAK sind eine Gruppe von mehreren hundert organischen Substanzen, die aus mindestens zwei aromatischen Ringen bestehen. Sie entstehen bei Verbrennungsprozessen und können über die Umwelt in Lebensmitteln gelangen. Auch durch Herstellungsverfahren mit starker Hitze oder Rauch kann es zur Kontamination mit PAK kommen. In Spielzeugen ist eine

Verunreinigung durch den Einsatz von PAK-haltigen Weichmacherölen möglich. Da einige Substanzen als genotoxische Kanzerogene eingestuft werden, wurden für vier Markersubstanzen Höchstgehalte festgesetzt.

409 Proben wurden auf PAK untersucht, vorwiegend Fette und Öle (147 Proben), Kindernährmittel (93 Proben), Kakaoerzeugnisse (69 Proben), Fleischerzeugnisse (63 Proben), Spielzeuge (14 Proben) und Fischerzeugnisse (13 Proben). Sechs Proben (1,5 % der untersuchten Proben) (vier Fleischerzeugnisse, ein Fischerzeugnis und ein Kindernährmittel) wurden wegen ihres PAK-Gehaltes beanstandet und als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.3.1.20 Antibiotikaresistente Keime

2020 wurde Hühnerfleisch auf *E. coli*, das Beta-Laktamasen mit breitem Wirkungsspektrum (ESBL), AmpC-Beta-Laktamasen (AmpC) oder Carbapenemasen bildet, untersucht. Proben, die die Kriterien des EU-weiten Überwachungsprogramms von Antibiotikaresistenzen erfüllen, werden auch an die EK für eine europaweite Analyse von Antibiotikaresistenzen gemeldet. In 307 Proben wurden 58x (18,9 %) ESBL-/ AmpC-bildende *E. coli* nachgewiesen. Carbapenemase-bildende *E. coli* wurden in keiner Probe gefunden. Im Vergleich zu den Untersuchungen 2016 und 2018 war der Anteil an Hühnerfleisch mit ESBL-/ AmpC-bildenden *E. coli* 2020 deutlich niedriger (2016: 63,0 %, 2018: 37,2 %, 2020: 18,9 %).

4.3.1.21 Zoonosen

Zoonosen sind Infektionen oder Krankheiten, die direkt oder indirekt zwischen Tier und Mensch übertragen werden können, z. B. durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel. Mit der Überwachung von Zoonosen werden laufend Daten zum Auftreten von Zoonoseerregern entlang der gesamten Lebensmittelkette gewonnen, von der Umwelt, über die Veterinärmedizin und die Lebensmittelproduktion bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Lebensmittel werden in Österreich auf Zoonoseerreger im Rahmen der Routinekontrollen und bei SPA überprüft. Auf Grund dieser Zahlen und Fakten können letztendlich gezielt Maßnahmen getroffen werden, um Übertragungsketten dieser Erreger zu unterbrechen. Die Daten werden an die EFSA gemeldet, die in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) jährlich [Kurzberichte für die Mitgliedsstaaten](#) der EU veröffentlicht. Informationen zu den überwachungspflichtigen Zoonosen sind auch auf der Homepage der AGES zu finden ([Zoonosenberichte](#)), wo auch die exakten Zahlen laufend aktualisiert werden.

2020 wurden mehr als 5.300 Lebensmittelproben auf Salmonellen untersucht, vorwiegend Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 1.400 Proben), verzehrfertige Lebensmittel (WG 2202; ca. 800 Proben), Speiseeis (ca. 600 Proben), Obst und Gemüse (ca. 500 Proben) Milch und Milchprodukte (ca. 400 Proben), Fische und Fischerzeugnisse (ca. 200 Proben), Eier (ca. 200 Proben), Kindernährmittel (ca. 150 Proben), Backwaren (ca. 150 Proben) und Gewürze (ca. 100 Proben). Salmonellen wurden vorwiegend in Fleisch und Fleischzubereitungen von Geflügel nachgewiesen (90 Salmonella-Isolate), darunter 5x *Salmonella Enteritidis* und 3x *Salmonella Typhimurium*. Am häufigsten wurde *Salmonella Infantis* (69x) isoliert, davon 47 in frischem Hühnerfleisch. Wegen Salmonellen waren ein verzehrfertiges Lebensmittel und ein vorgekochtes Meeresfrüchtlernerzeugnis gesundheitsschädlich. 36 Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (1x Fäschiertes, 35x rohes Geflügelfleisch bzw. rohe Geflügelfleischzubereitung).

Campylobacter wurden in ca. 600 Lebensmittelproben untersucht, vorwiegend in Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 300 Proben), verzehrfertigen Lebensmitteln (WG 2202; ca. 150 Proben) sowie Milch und Milchprodukten (ca. 70 Proben). In 185 Proben wurden *Campylobacter* nachgewiesen, fast ausschließlich in frischem Hühnerfleisch. Wegen *Campylobacter* wurden 23 Proben, alle rohes Geflügelfleisch, als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Ca. 3.300 Lebensmittelproben wurden auf Listerien überprüft, vorwiegend Milch und Milchprodukte (ca. 800 Proben), Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 700 Proben), verzehrfertige Lebensmittel (WG 2202; ca. 400 Proben), Obst und Gemüse (ca. 300 Proben), Fische und Fischerzeugnisse (ca. 200 Proben), Speiseeis (ca. 150 Proben), verpackte Fertiggerichte (WG 2001; ca. 150 Proben) und Backwaren (ca. 150 Proben). In 58 Proben wurden humanpathogene *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Wegen Listerien war ein Fleischerzeugnis gesundheitsschädlich. 14 Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (zehn Fleischprodukte, zwei Milchprodukte, zwei Fischerzeugnisse).

VTEC/STEC wurden in ca. 1.200 Lebensmittelproben untersucht, vorwiegend in Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 650 Proben) sowie in Milch und Milchprodukten (ca. 300 Proben). In 16 Proben wurden VTEC/STEC nachgewiesen, darunter 8x in frischem Wildbret. Vier Proben waren gesundheitsschädlich (2x Fleischerzeugnisse, 2x Mehl). Drei Proben frisches Wildbret wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

4.3.1.22 Erweiterte Prüfplanung

Im Rahmen der routinemäßigen Untersuchung von Planproben (siehe 3.3) werden spezielle Fragestellungen auch zeitlich befristet als erweiterte Prüfplanung behandelt, um z. B. Daten für eine Risikobewertung an die EFSA zu übermitteln.

Geräucherte Fleischwaren wurden auf ihren PAK-Gehalt überprüft. Bei keiner Probe wurde die Höchstgehalte überschritten.

Die Zusammensetzung von Pasteten und streichfähige Kochwürsten wurde im Rahmen von histologischen Untersuchungen überprüft. Eine von 25 Proben (4,0 %) enthielt nicht deklariertes Separatorenfleisch.

Insgesamt 415 Proben Pökel- und Räucherfleisch, Würste, Milch, Käse, pflanzliche Öle, Getreideerzeugnisse, Brot und Gebäck, Zucker, Gemüse, Obst, Tee und Eiprodukte wurden auf die Elemente Aluminium, Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Nickel, Quecksilber untersucht, um Daten für die Erstellung von Risikobewertungen zu erhalten. Eine Probe Eier und eine Probe Wildwürste waren wegen ihres Gehaltes an Blei für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei allen anderen Proben wurden nur in Tee höhere Gehalte gemessen, die aber nicht zu beanstanden waren.

Teigwaren wurden mit einer Multimethode auf 18 verschiedene Mykotoxine untersucht, da in früheren Untersuchungen geringe Mengen an Mykotoxinen festgestellt wurden. Bei einer Probe lag der Gehalt an Deoxynivalenol am gesetzlich festgelegten Höchstgehalt, alle anderen Proben waren unauffällig.

4.4 Proben aus biologischer Produktion

Lebensmittel aus biologischer Produktion unterliegen grundsätzlich allen Rechtsvorschriften, die auch für konventionell hergestellte Lebensmittel gelten. Zusätzlich gelten aufgrund bestimmter allgemeiner und spezifischer Grundsätze wie dem Verbot der Verwendung von GVO oder ionisierender Strahlung oder Beschränkungen bei der Verwendung externer Produktionsmittel (z. B. Pflanzenschutzmittel) und von Zu-

satzstoffen für biologische Lebensmittel spezielle Anforderungen, die im Rahmen der amtlichen Kontrolle überprüft werden. Auch die Kennzeichnung der Produkte unterliegt spezifischen Regelungen. Im Wesentlichen sind die Produktionsvorschriften inklusive zugelassener Erzeugnisse und Stoffe als auch die Kennzeichnungsbestimmungen in der VO (EG) Nr. 834/2007 und in ihren Durchführungsvorschriften festgelegt.

Tabelle 9: Untersuchungsergebnisse von Proben aus biologischer Produktion

	Proben gesamt	Planproben	Verdachtsproben
begutachtete Proben	2.538	2.410	128
beanstandete Proben	361	321	40
beanstandete Proben in %	14,2	13,3	31,2
Beanstandungsgründe			
gesundheitsschädlich	4	0	4
ungeeignet	53	28	25
Zusammensetzung	16	16	0
davon Zusammensetzung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	4	4	0
Kennzeichnung / Irreführung	268	262	6
davon Kennzeichnung gem. VO (EG) Nr. 834/2007	27	27	0
andere	35	28	7

Ca. 85 % der Proben stammten aus den elf WG 01 (Fleisch, Fleischzubereitungen), 03 (Milch, Milchprodukte), 04 (Geflügel, Geflügelprodukte), 05 (Fette, Öle), 06 (Getreide, Getreideprodukte), 07 (Brot,

Backwaren), 08 (Zucker, Honig), 11 (Obst, Gemüse), 14 (Kaffee, Tee), 18 (Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen) und 23 (Eier und Eiprodukte). Die Beanstandungsquote aller Bioprodukte betrug 14,2 %

(361 von 2.538 Proben). Bei den Verdachtsproben wurden deutlich mehr Proben beanstandet (31,2 %; 40 von 128 Proben) als bei den Planproben (13,3 %; 321 von 2.410 Proben).

Vier Proben (0,2 %) waren gesundheitsschädlich: 1x Milch wegen *Bacillus cereus*, 1x Braunhirse wegen Tropanalkaloiden, 1x Feigen wegen Ochratoxin A und 1x veganes Ersatzprodukt für Bratwürste wegen Verletzungsgefahr durch Fremdkörper.

Bei vier Proben (0,2 %) wurde die Zusammensetzung wegen Verstoßes gegen die Bestimmungen der

VO (EG) Nr. 834/2007 beanstandet: Zwei Fleischwaren wegen zu hohem Gehalte an Nitrat, ein Honig wegen unerlaubter Pestizidrückstände und ein Traubensaft wegen unerlaubter Verwendung von Sulfiten.

Bei 27 Proben (1,1 %) entsprach die Kennzeichnung nicht den Kennzeichnungsbestimmungen für biologische Erzeugnisse gemäß der VO (EG) Nr. 834/2007 und ihren Durchführungsvorschriften.

4.5 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln

Nach den Vorgaben der Richtlinie 96/23/EG werden lebende Tiere (Rinder, Schweine, Geflügel), Frischfleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel, Pferd, Farmwild, Wild aus freier Wildbahn und Erzeugnisse der Aquakultur sowie Milch, Eier und Honig auf Rückstände von verbotenen Stoffen, Tierarzneimitteln oder Kontaminanten untersucht. Die Analysen auf diese Stoffe dienen der Kontrolle der Einhaltung rechtlicher Vorschriften auf nationaler und EU-Ebene. Bei Nachweis verbotener oder nicht zugelassener Substanzen bzw. bei einer Überschreitung von Höchstwerten muss die zuständige Behörde im Bundesland (LMA oder Amtstierärztinnen und Amtstierärzte) Maßnahmen gemäß RückstandskontrollVO BGBl. II Nr. 110/2006 setzen (z. B. Kontrolle des landwirtschaftlichen Betriebs, Betriebssperre, Probenziehungen, Anzeige).

Die Kontrolle auf Rückstände ist eine der vom BMSGPK gesetzten Maßnahmen zur Verbesserung des verantwortungsvollen Einsatzes von Tierarzneimitteln wie z. B. Antibiotika, auch unter dem Gesichtspunkt der Reduktion der Antibiotikaresistenzen.

4.5.1 Lebende Tiere, Fleisch und Erzeugnisse der Aquakultur

Insgesamt wurden 8.662 Proben im Rahmen des Rückstandsmonitorings gezogen.

In 30 Proben (0,3 %) wurden Rückstände nachgewiesen. Bei einer Probe wurde die vorgegebene

Rückstandshöchstmenge für Antibiotika, bei zwei Proben die der nicht steroidalen entzündungshemmenden Substanzen (Meloxicam und Metamizol bzw. Diclofenac) überschritten. In der Harnprobe eines Kalbes wurde 2-Thiouracil nachgewiesen. Im Harn eines Schweines sowie dreier Lämmer wurde 19-Nortestosteron-17alpha nachgewiesen. In der Harnprobe eines Rindes wurde 17-beta-Testosteron und im Harn eines Lammes 17-beta-Boldenon nachgewiesen. In der Leber zweier Lämmer wurde Semicarbazid nachgewiesen. In fünf Proben von Wildtieren wurde das Schwermetall Blei nachgewiesen. In der Leber eines Pferdes wurden $10,67 \pm 1,6 \mu\text{g/kg}$ Cadmium nachgewiesen. Kupfer, das seit 2020 im Rahmen der Rückstandskontrolle untersucht wird, wurde in der Leber von neun Schweinen sowie von zwei Rindern nachgewiesen. In einer Fischprobe konnte Leukomalachitgrün, ein Metabolit von Malachitgrün, nachgewiesen werden.

Die Ergebnisse der Untersuchungen auf die restlichen Stoffgruppen des österreichischen Rückstandskontrollplanes waren unauffällig.

4.5.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 338 Milchproben (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 218 Proben von Eiern und 189 Honigproben überprüft.

Das Antibiotikum Tylosin wurde in einer Honigprobe (0,5 % von 189 Honigproben) quantitativ bestimmt.

4.6 Schlacht- und Fleischuntersuchungen

646.664 Rinder wurden geschlachtet und untersucht, 2.013 Schlachtkörper (0,3 %) wurden für genussuntauglich befunden. 426 Pferde und andere Einhufer wurden geschlachtet und untersucht, zwei Schlachtkörper (0,5%) wurde für genussuntauglich befunden. Von 5.056.515 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 9.540 genussuntauglich (0,2 %), von 181.5121 Schafen 108 (0,1 %). Ziegen wurden 11.505 geschlachtet und untersucht, 768 Schlachtkörper (6,7 %) waren genussuntauglich. 1.369.666 Puten und 98.883.561 Hühner wurden untersucht, 7.317 Puten (0,5 %) und 1.155.408 Hühner (1,2 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten durchgeführt. Von 80.509 Stück Wild wurden 796 (1,0 %) als genussuntauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 33.436 besonders geschulten Jägerinnen und Jägern durchgeführt.

Alle 5.056.515 geschlachteten Schweine und 426 Einhufer wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde.

4.7 Importkontrollen

4.7.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 445 Sendungen nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten wurden 41 beprobt. Eine Sendung Paprika aus Thailand wies einen erhöhten Pestizidgehalt auf. Diese Sendung war nicht verkehrsfähig und wurden zurückgewiesen.

In Tabelle 10 sind die Ergebnisse der Kontrollen von nicht tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten, die bei der Einfuhr einer verschärften Kontrolle unterliegen, dargestellt und auch die Rechtsgrundlagen angeführt.

Tabelle 10: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Sendungen	Beprobte Sendungen	Nicht entsprechende Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei ¹	Haselnüsse in Schale oder geschält	604.437	40	2	0	Aflatoxine
Türkei ¹	getrocknete Feigen	369.579	37	8	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Pistazien	10.503	16	6	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zubereitet oder haltbar gemacht	2.384.854	182	12	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	303.800	23	1	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnuss-, Pistazien-, Feigenpaste	1.317.953	70	5	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Verarbeitungserzeugnisse	12.722	3	0	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Geschnittene und zerkleinerte Haselnüsse	0	0	0	0	Aflatoxine
Indien ^{1*}	Sesam	99	3	0	0	Salmonellen und Pestizide
Ägypten ¹	Erdnüsse	0	0	0	0	Aflatoxine
Iran ¹	Pistazien	100	1	0	0	Aflatoxine
Türkei ²	Weintrauben getr.	0	0	0	0	Ochratoxin A

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Sendungen	Beprobte Sendungen	Nicht entsprechende Sendungen	Untersuchungsparameter
Brasilien ²	Pfeffer	4.047	7	1	0	Salmonellen
Thailand ²	Paprika	6.069	39	4	1	Pestizide
China ²	Paprika	649	7	0	0	Salmonellen
Kenia ²	Bohnen	5.040	5	0	0	Pestizide
China ²	Tee	150	1	1	0	Pestizide
China ³	Reiserzeugnisse	15.300	1	1	0	GVO
Kanada ⁴	Weizen	0	0	0	0	Ochratoxin A
USA ⁴	Mandeln	198.673	10	0	0	Aflatoxine
Bestimmte Drittländer ⁵	Beeren, Pilze	0	0	0	0	Radioaktivität
Summe		5.233.975	445	41	1	

Rechtsgrundlagen

- 1 Kontrolle gemäß VO (EU) 2019/1793 Anhang II
- 1* Kontrolle gemäß VO (EU) 2019/1793 Anhang II geändert durch VO (EU) 2020/1540 seit 22.10.2020
- 2 Kontrolle gemäß VO (EU) 2019/1793 Anhang I
- 3 Kontrolle gemäß Beschluss der Kommission 2011/884/EU
- 4 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/949 geändert durch VO (EU) 2017/1269
- 5 Kontrolle gemäß VO (EU) 2020/1158 seit 1. 9. 2020

Überprüfung von Sendungen aus Japan auf Radioaktivität

2020 wurde keine Sendung aus Japan gemäß der VO (EU) 2016/6, geändert durch die VO (EU) 2017/2058 und VO (EU) 2019/1787, an den österreichischen Grenzkontrollstellen der Einfuhrkontrolle gestellt.

Überprüfung von Kunststoffküchenartikeln aus China

Im Berichtsjahr wurden sechs Sendungen (45.521 kg) von Kunststoffküchenartikeln aus China gemäß VO (EU) Nr. 284/2011 auf Polyamid und Melamin überprüft. Fünf Sendungen wurden aufgrund von Dokumentenmängeln nicht zur Einfuhr zugelassen. Eine Sendung entsprach den Einfuhrbedingungen.

Biokontrollen

1.036 Sendungen biologischer Lebensmittel wurden bei der Einfuhr aus Drittstaaten auf ihre Konformität überprüft. Alle Sendungen hatten die erforderliche EU-konforme Kontrollbescheinigung. Die Europäische Kommission hat für das Jahr 2020 angeordnet,

dass Sendungen von bestimmten biologischen Lebens- und Futtermitteln bei der Einfuhr aus bestimmten Staaten (Ukraine, Kasachstan, Russische Föderation, Moldawien und China), die unter folgenden KN-Codes erfasst werden – Kapitel 10, Kapitel 11, Kapitel 12 und Kapitel 23 –, vor der Freigabe auf Pestizide zu untersuchen sind.

Insgesamt wurden bei 78 Sendungen Verdachtsproben gezogen. Aus der Ukraine wurden 57 Sendungen, aus Moldawien fünf Sendungen und aus China 16 Sendungen kontrolliert. Die eingeführte Menge betrug 12.710.084 kg. Diese Sendungen sind in Tabelle 11 integriert. Alle Sendungen entsprachen den Einfuhrbedingungen für biologische/ökologische Erzeugnisse.

Das BMSGPK hat für 2020 auch einen Stichprobenplan für biologische Erzeugnisse bei der Einfuhr erstellt. Im Rahmen dieses Stichprobenplans wurden 51 Sendungen auf Pestizide untersucht. Drei Sendungen entsprachen nicht den Einfuhrbedingungen für biologische Lebensmittel: Eine Sendung Zistrosenblätter aus Albanien, eine Sendung Reis aus Pakistan und eine Sendung Himbeeren aus Serbien.

Tabelle 11: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln

Anzahl der Sendungen	Art der Sendung	Menge in kg
285	Obst	4.092.385
7	Gemüse	129.821
270	Kerne, Nüsse, Getreide	17.201.216
474	diverse andere Lebensmittel	7.919.192

4.7.2 Tierische Lebensmittel

Tierische Lebensmittel aus Drittstaaten müssen an der ersten EU-zugelassenen Grenzkontrollstelle der Kontrolle unterzogen werden. An den österreichischen Grenzkontrollstellen wurden 83 Sendungen tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten der Einfuhrkontrolle gestellt.

Zwei Sendungen wurde aufgrund von Dokumentenmängeln beanstandet.

Fünf Sendungen von tierischen Lebensmitteln wurden beprobt. Keine Probe wurde von der AGES beanstandet. Alle fünf Proben wurden aufgrund des nationalen Probenplans gezogen. Aufgrund des EU-weit installierten Systems der verstärkten Kontrollen (reinforced checks) wurden keine Proben gezogen, da an den österreichischen Grenzen keine derartigen Sendungen zur Abfertigung gestellt wurden. Dieses System spricht an, wenn aus einem bestimmten Ursprungsbetrieb in einem Drittstaat bei Stichproben nicht EU-konforme Ergebnisse festgestellt werden.

Tabelle 12: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln

Produkt	Sendungen	Zur Einfuhr in die EU zugelassen	Zur Einfuhr in ein Zolllager in der EU zugelassen	Nicht entsprechende Sendungen	Beprobte Sendungen
Fleisch und -erzeugnisse	7	7	0	0	1
Fischereierzeugnisse	45	43	0	2	2
Tierdärme	8	8	0	0	1
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	0	0	0	0	0
Milch und -erzeugnisse	7	7	0	0	1
Honig	16	16	0	0	0
Kollagendärme	0	0	0	0	0
Andere Lebensmittel (Enzyme, Insektenmehl)	0	0	0	0	0
Summe	83	81	0	2	5

4.8 Verdachtsproben

Neben den geplanten Probenziehungen (Handelsproben, PEP und SPA) wird ein Teil der Kontrollaktivitäten darauf verwendet, Hinweisen auf nicht gesetzeskonforme Lebensmittel bzw. andere dem LMSVG unterliegende Waren anlassbezogen nachzugehen. Auslöser für Verdachtsprobenziehungen können u. a. Wahrnehmungen der Aufsichtsorgane, Beschwerden von Verbraucherinnen und Verbrauchern, Ergebnisse aus Routineuntersuchungen oder Informationen aus den EU-weiten Schnellwarnsystemen sein.

Von 2.245 Verdachtsproben wurden 652 beanstandet (29,0 %), deutlich mehr als bei Planproben (13,6 %), was als Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung gewertet werden kann. Der Anteil von gesundheitsschädlichen Proben lag hier bei 1,6 % (im Unterschied zu 0,2 % bei den Planproben).

Die detaillierten Daten mit einer Aufgliederung nach Warengruppen und Beanstandungsgründen finden sich im Anhang (Tabelle 17).

4.9 Revisionen

2020 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 29.191 Revisionen in 24.576 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 8.099 Betriebskontrollen in 3.591 Fleischbetrieben und 1.651 Betriebskontrollen in 1.554 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 38.941 Revisionen in 29.721 Betrieben.

4.9.1 Ergebnisse allgemein

Entsprechend einer risikobasierten Vorgangsweise werden die Betriebe in unterschiedlicher Häufigkeit kontrolliert. So werden Betriebe in der höchsten Risikokategorie 9 zumindest einmal jährlich (100 %) und Betriebe in den Risikokategorien 3, 2 und 1 zu 10 % kontrolliert. Besteht bei Betrieben der Verdacht eines Mangels, so stehen Kontrollen bzw. zusätzliche Kontrollen jedenfalls im Vordergrund. Zeigen die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle, dass das Risiko des Betriebes (z. B. durch ein effektives Eigenkontrollsystem) gering ist, kann die Kontrollhäufigkeit – in

einem bestimmten Ausmaß – reduziert werden.

Bei 24.576 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden 3.888 Betrieben (15,8 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 1.426 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 6.164 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt. In 72 Fällen wurden Probleme mit der Zusammensetzung der Erzeugnisse und in 683 Fällen Mängel bei der Kennzeichnung und/oder im Zusammenhang mit irreführenden Informationen den kontrollierten Betrieben zugeordnet. 1.465 Fälle waren „andere“ Mängel (z. B. Kontaminanten). Der Anteil an Betrieben mit Verstößen lag 2020 mit 15,8 % wesentlich höher als in den Vorjahren. Bedingt durch die Corona-Pandemie war die Zahl der kontrollierten Betriebe 2020 deutlich niedriger. Die Durchführung der Kontrollen erfolgte schwerpunktmäßig bei Betrieben mit vermuteten bzw. gemeldeten Problemen, was sich im Anstieg des Anteils an Betrieben mit Verstößen widerspiegelt.

Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein
2018	33.187	2.824	8,5	213	3.086
2019	34.722	2.444	7,0	214	3.146
2020	24.576	3.888	15,8	1.426	6.164

4.9.2 SPA A-600 Überprüfung der Eigenkontrolle in zugelassenen Hochrisikobetrieben

Im Rahmen dieser SPA wurde eine vertiefte risikobasierte Überprüfung der Umsetzung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen und der Eigenkontrollen in zugelassenen Hochrisikobetrieben, die tierische Lebensmittel (Milch-, Fisch- und Fleischzeugnisse) be- und verarbeiten, durchgeführt. In 184 Betrieben wurden 313 Lebensmittelproben und 1.264 Umfeldproben entnommen und untersucht.

Von den Lebensmittelproben wurden zehn Proben (3,2 %) beanstandet – fünf von 207 Milchprodukten (2,4 %), eines von 71 Fleischerzeugnissen (1,4 %) und vier von 35 Fischproben (11,4 %). Ein Fischerzeugnis wurde wegen *Listeria monocytogenes* und eine Probe Käse wegen Kontamination mit *E. coli* und koagulasepositiven Staphylokokken als für den

menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Zwei Fischerzeugnisse entsprachen wegen koagulasepositiver Staphylokokken, zwei Milchprodukte wegen *Enterobacteriaceae* und eine Käseprobe wegen *E. coli* nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004. Ein Fischerzeugnis und eine Rohwurst waren am Ende der Aufbrauchsfrist wegen organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei einem Trinkjoghurt wurde am Ende der Mindesthaltbarkeit Schimmel nachgewiesen. Bei 303 Proben (96,8 %) ergab sich kein Grund zur Beanstandung.

Die Umfeldproben dienen den Landesbehörden als Information zur Bewertung des Hygienezustandes. Von 184 Betrieben wurden Umfeldproben auf Listerien untersucht und in 63 Betrieben (34,2 %) wurden bei den Umfeldproben Listerien nachgewiesen. In zwölf dieser 63 Betriebe (19,0 %) wurden auch bei den Lebensmittelproben Listerien beanstandet bzw. auf ihren Nachweis hingewiesen. Bei den 121 Betrieben ohne Listerienachweis bei den Umfeldproben

(65,8 % aller Betriebe) waren bei keiner Probe Listerien zu beanstanden bzw. wurde auf den Nachweis von Listerien hingewiesen. *Listeria monocytogenes* wurden in 33 Umfeldproben (2,6 % aller Umfeldproben) nachgewiesen.

4.9.3 Milcherzeugerbetriebe

1.651 Betriebskontrollen wurden in 1.554 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 238 Betrieben (15,3 %) wurde eine Liefersperre wegen Überschreitung der Keim- und somatischen Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises ausgesprochen.

4.9.4 Fleischbetriebe

Zusätzlich zur Kontrolle der einzelnen Tiere bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung erfolgt eine Kontrolle der Einhaltung der Hygienebestimmungen und der Vorgaben hinsichtlich der Eigenkontrolle in

den zugelassenen fleischbe- und -verarbeitenden Betrieben. Die Durchführung der Kontrolle erfolgt durch die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte.

Es erfolgten 8.099 Betriebskontrollen in 3.591 Fleischbetrieben. Dabei wurden 2.430 Hygienemängel, 755 Dokumentationsmängel, 725 bauliche Mängel, 93 Tierschutzmängel bei der Schlachtung und 622 andere Mängel (z. B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.) gezählt.

4.9.5 Betriebe mit Teigtaschenproduktion

Nachdem bereits 2019 in Wien illegale Produktionsstätten von Teigwaren entdeckt wurden, fanden auch 2020 verstärkt Kontrollen statt. Bei zwei Standorten bestätigte sich der Verdacht und es wurden hygienisch fragwürdige Produktionsumstände festgestellt. Es wurden ca. 750 kg Lebensmittel (fertige Teigtaschen, Zutaten und Rohstoffe) beschlagnahmt.

4.10 Gesundheitsschädliche Proben

Proben werden als gesundheitsschädlich beurteilt, wenn Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen (z. B. durch Vorhandensein krankheitserregender Mikroorganismen oder verbotener Stoffe sowie Fremdkörper, die zu Verletzungen führen können).

Im Jahr 2020 wurden 76 Proben (0,3 %) als gesundheitsschädlich beurteilt.

Eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben ergab, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,6 % lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Insgesamt waren 35 der 76 gesundheitsschädlichen Proben (46,1 %) Verdachtsproben, wogegen der Anteil aller Verdachtsproben an den Gesamtproben nur 10,3 % betrug (2.245 von 21.779 Proben).

Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben fand sich mit 18 von 984 Proben (1,8 %) bei den Gebrauchsgegenständen, gefolgt von kosmetischen Mitteln mit 0,8 % (vier von 497 Proben), Fischen bzw. Fischerzeugnissen (sieben von 871 Proben; 0,8 %), Nahrungsmitteln für spezielle Zielgruppen (fünf von 646 Proben; 0,8 %), Getreide und Getreideprodukten (vier von 680 Proben; 0,6 %) und verzehrfertigen Lebensmitteln (13 von 2.463 Proben;

0,5 %). Davon wurden gezielt auf Verdacht einer der 18 Gebrauchsgegenstände, drei der vier kosmetischen Mittel, alle sieben Fische bzw. Fischerzeugnisse, vier der fünf Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen, drei der vier Proben Getreide bzw. Getreideprodukte und acht der 13 verzehrfertigen Lebensmittel entnommen.

Die Umstände, die zu einer Beanstandung als gesundheitsschädlich führten, sind in Tabelle 14 dargestellt. 24 der 76 gesundheitsschädlichen Proben (31,6 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen, vor allem mit *Bacillus cereus* sowie auch VTEC/STEC und Staphylokokken (mit Toxinbildung), beanstandet. 22 Beanstandungen (28,9 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf PAK sowie auch auf Δ 9-THC, Blei, Iod und GE zurückzuführen. Die 15 gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (19,7 %) waren alle Spielzeuge. Neun Proben (11,8 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung (z. B. Verwechslungsgefahr von Duschgelen mit Lebensmitteln und Küchengeräte, die zu hohe Mengen an primären aromatischen Aminen abgaben) als gesundheitsschädlich beurteilt. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in sechs Proben (7,9 %). Keine Probe war wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben

	Fremdkörper, Verunreinigungen	Inhaltsstoffe, Zusammensetzung	Kontaminanten	Mikrobiologie, Hygiene	Pestizide	Sicherheitsmängel
Fleisch und Fleischzubereitungen			8	4		
Fische und Erzeugnisse		3	1	3		
Milch und Milchprodukte				3		
Fette, Öle			3			
Getreide und Erzeugnisse	1		1	2		
Brot, Backwaren	2					
Obst und Gemüse	1		4			
Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen			4	1		
Kosmetische Mittel		4				
Gebrauchsgegenstände		2	1			15
Verzehrfertige Lebensmittel	2			11		
Summe	6	9	22	24	0	15

4.11 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit

4.11.1 RASFF

Dieses System dient der raschen Weitergabe von für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln relevanten Informationen zwischen den Behörden der EU. Liegen einem Mitgliedstaat Informationen über das Vorhandensein eines ernstesten unmittelbaren oder mittelbaren Risikos für die menschliche Gesundheit vor, das von Lebensmitteln oder Futtermitteln ausgeht, so werden diese Informationen unverzüglich an die EK gemeldet (Rapid Alert System for Food and Feed ([RASFF](#))) (Ausnahme: nur lokale Bedeutung). Die Meldung wird von der EK über ein internetbasiertes System an die Mitgliedsstaaten weitergeleitet. So kann jedes Land auf schnellstmögliche Weise Maßnahmen ergreifen. Gesamtverwalter des Systems ist die SANTÉ-RASFF. Die gesetzliche Grundlage findet sich in Artikel 50 der VO (EG) Nr. 178/2002 (EG-Basisverordnung).

Die österreichische Kontaktstelle für die administrative Abwicklung von RASFF-Meldungen befindet sich in der AGES (RASFF-Kontaktstelle Salzburg). Dort werden alle Meldungen erfasst, evaluiert und an die zuständige(n) Behörde(n) weitergeleitet. Die Art der Bearbeitung der einzelnen Fälle ist abhängig davon, ob Österreich mit der betroffenen Ware tatsächlich oder möglicherweise beliefert wurde oder ob ein Bezug zu Österreich auszuschließen ist.

Durch die Weiterleitung der Meldung an die Behörden kann rasch gehandelt werden. Die zuständige Behörde eines Bundeslandes sucht unmittelbar den in einer Meldung genannten Betrieb auf und setzt Maßnahmen abhängig von der Art der Gefahr. So zieht sie beispielsweise Proben, untersagt das weitere Inverkehrbringen der Ware und erhebt, ob diese an andere Bundesländer oder Mitgliedsstaaten weitergeliefert wurde.

Im Falle einer Weiterlieferung an andere Bundesländer werden die Behörden der betroffenen Länder gemäß § 42 LMSVG umgehend informiert.

Bei Weiterlieferung des Produkts an andere Mitgliedsstaaten erhalten diese über das RASFF die notwendigen Daten (Empfängerfirmen, Liefermengen), um tätig zu werden.

Wird innerhalb Österreichs eine Probe eines Produkts gezogen und von einer Gutachterin oder einem Gutachter beanstandet, ist die RASFF-Kontaktstelle in Salzburg dafür zuständig, alle notwendigen Informationen zu sammeln. Stellt sich bei einem solchen Produkt ein möglicher Bezug zu einem anderen Mitgliedsstaat heraus, wird eine RASFF-Meldung erstellt, die über Brüssel an die betroffenen Mitgliedsstaaten übermittelt wird.

4.11.2 RAPEX

Das Rapid Exchange of Information System ([RAPEX](#)) ist ein Schnellwarnsystem der EU zum effizienten Konsumentenschutz im Bereich der allgemeinen Produktsicherheit. RAPEX stützt sich auf die Richtlinie 95/2001 zur allgemeinen Produktsicherheit. Zuständiges Ministerium für Produktsicherheit in Österreich und somit auch Ansprechpartner für RAPEX-Meldungen ist das [BMSGPK](#). Über RAPEX werden auch Meldungen über unsicheres Spielzeug bzw. unsichere kosmetische Mittel ausgetauscht, für deren Verfolgung die LMA zuständig sind, denn Spielzeug- und Kosmetiksicherheit sind im LMSVG geregelt. In der AGES (RAPEX-Unterstützungsstelle Salzburg) befindet sich die Unterstützungsstelle für die administrative Abwicklung der Meldungen für Spielzeug und kosmetische Mittel. Dort wird wie bei RASFF-Meldungen die Meldung erfasst, evaluiert und an die zuständige(n) Behörde(n) weitergeschickt (weitere Vorgangsweise gleich wie bei RASFF-Meldungen – siehe oben).

4.11.3 Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme

2020 erhielt Österreich 1.621 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 567 an die zuständigen LMA versandt. Bei 420 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den 655 RAPEX-Meldungen wurden 603 an die zuständigen LMA geschickt. Bei 18 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMA wurden 112 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 73 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet.

Insgesamt wurden 73 Waren als gesundheitsschädlich beurteilt (46x Lebensmittel, 2x Gebrauchsgegenstände, 19x Spielzeug, 6x kosmetische Mittel), wovon 34 an die Stellen in der EK weitergeleitet wurden. Außerdem wurden von Österreich 39 zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet.

Die restlichen Fälle betrafen hauptsächlich Österreich, viele davon waren lokale Ereignisse von Speisen aus der Gastronomie bzw. Einzelfälle.

4.11.4 Information der Öffentlichkeit

Besteht auf Grund des Befundes und Gutachtens der AGES oder einer Untersuchungsanstalt der Länder oder einer Risikobewertung durch die AGES, welche auf einer Meldung aus dem RASFF basiert, der begründete Verdacht, dass Waren gesundheitsschädlich sind und dadurch eine größere Bevölkerungsgruppe gefährdet ist (Gemeingefährdung), so hat der Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz eine Information der Öffentlichkeit zu veranlassen. Allfällige vom Unternehmen getroffene Maßnahmen sind zu berücksichtigen.

Das gleiche gilt, wenn aufgrund eines Berichtes über einen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch der begründete Verdacht besteht, dass ein oder mehrere konkrete Lebensmittel weitere Menschen gefährden.

Im Jahr 2020 erfolgte 207 Mal die Information der Öffentlichkeit, wobei 101 dieser Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt wurden. Entweder erfolgten nur Aushänge (z. B. bei lokalen Ereignissen) oder die Aushänge wurden zusätzlich zu anderen Informationsmöglichkeiten veranlasst wie eine Aussendung über das Austria Presse Agentur Originaltext-Service (APA-OTS), eine Veröffentlichung auf der AGES-Homepage und/oder ein Versand via AGES-Newsletter (Anmeldung unter: [AGES Newsletter Abo](#)).

5 ANHANG

Folgende Tabellen sind angefügt:

- Tabelle 15: Proben gesamt
- Tabelle 16: Planproben
- Tabelle 17: Verdachtsproben
- Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe
- Tabelle 19: Ergebnisse bei Fleischbetrieben
- Tabelle 20: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
- Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen

(Zeitpunkt der Datenerhebung: März 2021)

Erläuterungen zu den Tabellen

In der Tabelle „Proben gesamt“ sind alle Ergebnisse von Plan- und Verdachtsproben dargestellt. Die Tabelle „Planproben“ enthält die Ergebnisse der Handelsproben, der PEP und der Schwerpunktaktionen. In den Zeilen Aktionsproben sind die Proben der Schwerpunktaktionen jeder Warengruppe zusammengefasst. Die Tabelle „Verdachtsproben“ beinhaltet ausschließlich die Informationen zu Verdachtsproben.

Die Beanstandungskategorie „gesundheitsschädlich“ umfasst gesundheitsschädliche Lebensmittel gemäß § 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG, gesundheitsschädliche Gebrauchsgegenstände gemäß § 16 Abs. 1 Z 1 LMSVG und gesundheitsschädliche kosmetische Mittel gemäß § 18 Abs. 1 Z 1 LMSVG.

In der Beanstandungskategorie „ungeeignet“ sind für den menschlichen Verzehr ungeeignete Lebens-

mittel gemäß § 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignete Gebrauchsgegenstände gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 und kosmetische Mittel, deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG), enthalten.

Die Beanstandungskategorie „Zusammensetzung“ umfasst Beanstandungen nach Verordnungen, die die Zusammensetzung von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Gebrauchsgegenständen regeln sowie Verfälschungen gemäß § 5 Abs. 5 Z 3 LMSVG.

In der Beanstandungskategorie „Kennzeichnung/ Irreführung“ sind sowohl Beanstandungen gemäß § 5 Abs. 2 und 3 LMSVG als auch Beanstandungen nach der LMIV und diversen KennzeichnungsVO angeführt.

Die Beanstandungskategorie „andere“ enthält Beanstandungen nach diversen Verordnungen wie HygieneVO, TrinkwasserVO, SpielzeugVO, VO über neuartige Lebensmittel sowie auch „Wertminderungen“ gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG und Beanstandungen von Gebrauchsgegenständen gemäß § 16 Abs. 1 Z 3 LMSVG.

Jede beanstandete Probe und jeder Betrieb mit Verstößen wurde zur Berechnung der Spalten „beanstandete Proben“ bzw. „Betriebe mit Verstößen“ nur einfach gezählt, auch wenn mehrere Beanstandungen pro Probe bzw. mehrere Verstöße pro Betrieb vorliegen. Diese Zahlen entsprechen daher nicht der Summe der Beanstandungsgründe bzw. der Verstöße, da diese die einzelnen Beanstandungen bzw. Verstöße pro Kategorie darstellen und damit teilweise auch Mehrfachbeanstandungen beinhalten.

Tabelle 15: Proben gesamt

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung-/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	375	0	27	0	11	12	48	19	3	27	8	12,8
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	231	0	10	0	7	4	18	10	1	5	1	7,8
01 03	Fleischzubereitungen	316	0	26	1	20	9	52	14	2	21	8	16,5
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	382	3	22	7	19	9	58	22	5	46	10	15,2
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	933	4	22	31	83	10	140	20	8	82	10	15,0
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	91	0	0	6	9	0	13	0	0	27	4	14,3
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	39	0	0	0	1	0	1	0	0	6	1	2,6
01 08	Naturdärme	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	99	1	14	0	11	11	35	19	2	8	6	35,4
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	98	3	9	4	26	2	39	1	11	9	5	39,8
01 11	Sonstige Fleischerzeugnisse	50	1	4	0	8	0	12	3	0	3	0	24,0
01 12	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	5	0	1	0	3	0	4	0	0	3	3	80,0
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.621	12	135	49	198	57	420	108	32	238	56	16,0
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	158	3	15	0	10	3	28	11	5	114	19	17,7
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	171	1	11	0	16	4	32	6	4	99	17	18,7
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	155	0	3	0	6	3	10	4	1	33	4	6,5
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	130	1	1	0	20	3	25	2	1	36	3	19,2
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	97	2	3	2	12	3	21	6	0	75	15	21,6
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	159	0	3	0	12	8	23	5	1	115	17	14,5
02	Fisch	871	7	36	2	76	24	139	34	12	472	75	16,0
03 01	Milch	824	1	5	0	12	33	50	33	1	8	0	6,1

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	324	0	7	3	39	16	62	8	1	31	8	19,1
03 03	Käse und -zubereitungen	779	2	29	2	67	25	118	33	1	125	19	15,1
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	135	0	5	4	12	3	22	5	0	19	2	16,3
03	Milch und Milchprodukte	2.062	3	46	9	130	77	252	79	3	183	29	12,2
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	770	0	50	0	14	7	63	44	2	194	25	8,2
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	169	0	22	0	4	8	34	27	0	14	4	20,1
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	149	0	5	3	14	0	20	4	1	29	7	13,4
04 04	Geflügelfleischkonserven	19	0	2	0	1	0	3	0	2	15	3	15,8
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleisch-extrakte und Suppen daraus	20	0	0	0	1	0	1	0	0	6	0	5,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	1.127	0	79	3	34	15	121	75	5	258	39	10,7
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	97	0	5	0	16	1	21	1	0	44	13	21,6
05 02	Pflanzliche Öle	285	3	1	4	84	0	90	0	4	113	30	31,6
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	55	0	0	1	7	0	7	0	0	14	6	12,7
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	142	0	1	1	14	4	19	3	1	16	3	13,4
05 05	Marinaden, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	44	0	0	0	3	0	3	0	0	18	1	6,8
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	623	3	7	6	124	5	140	4	5	205	53	22,5
06 01	Getreide	204	1	7	1	10	1	20	0	4	112	16	9,8
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	321	3	15	1	15	1	35	9	6	92	11	10,9
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
06 04	Puddingpulver	28	0	0	0	2	0	2	0	0	13	2	7,1
06 05	Müsli, Müsliriegel	125	0	3	0	12	1	15	1	1	66	6	12,0
06	Getreide und Getreideprodukte	680	4	25	2	39	3	72	10	11	284	35	10,6
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	253	1	6	0	17	2	26	2	1	39	8	10,3
07 02	Feinback-, Konditorwaren	456	1	20	0	39	7	62	17	3	50	11	13,6
07 03	Teigwaren	224	0	8	2	49	4	58	6	0	85	17	25,9

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
07 04	Backtriebmittel	6	0	1	0	0	0	1	1	0	5	0	16,7
07 05	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	81	0	1	0	11	1	11	0	1	46	8	13,6
07 06	Dauerbackwaren	146	0	4	1	19	0	23	0	4	64	6	15,8
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	123	0	0	0	5	1	6	0	0	24	3	4,9
07	Brot und Backwaren	1.289	2	40	3	140	15	187	26	9	313	53	14,5
08 01	Zucker und Zuckerarten	52	0	0	0	8	0	8	0	0	14	7	15,4
08 02	Honig	448	0	2	14	33	0	44	0	2	73	16	9,8
08	Zucker und Honig	500	0	2	14	41	0	52	0	2	87	23	10,4
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	85	0	1	0	8	1	10	0	0	32	3	11,8
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	724	0	28	42	20	24	103	33	41	16	3	14,2
09	Speiseeis	809	0	29	42	28	25	113	33	41	48	6	14,0
10 01	Kakao und Kakaoverzeugnisse	249	0	1	0	51	5	55	0	1	122	30	22,1
10 02	Zuckerwaren	164	0	5	3	40	0	44	0	2	89	31	26,8
10	Kakao und Zuckerwaren	413	0	6	3	91	5	99	0	3	211	61	24,0
11 01	Gemüse frisch/TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	694	0	15	13	15	9	48	7	21	221	22	6,9
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteezeugnisse	455	3	7	3	38	10	57	5	6	209	26	12,5
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	522	0	8	7	8	6	29	0	20	329	21	5,6
11 04	Obsterzeugnisse	292	1	13	7	54	1	69	1	10	125	25	23,6
11 05	Pilze	77	0	1	0	3	0	4	0	1	37	1	5,2
11 06	Pilzerzeugnisse	69	0	1	0	7	0	8	1	0	46	7	11,6
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	37	0	0	0	2	0	2	0	0	12	1	5,4
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	194	0	11	0	7	0	17	1	3	144	11	8,8
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokossette, Salznüsse	102	0	2	0	5	0	7	2	0	67	4	6,9
11 10	Kerne und Samen	201	0	4	1	14	0	19	0	5	95	7	9,5
11 11	Sonstige essbare Pflanzenteile	4	0	1	1	2	0	2	0	1	2	2	50,0
11 12	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	24	1	0	0	2	0	3	0	0	6	0	12,5

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
11	Obst und Gemüse	2.671	5	63	32	157	26	265	17	67	1.293	127	9,9
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	219	0	5	1	39	6	51	3	0	121	28	23,3
12 02	Speisesenf	76	0	0	0	13	0	13	0	0	15	6	17,1
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	50	0	0	0	1	0	1	0	0	13	0	2,0
12	Gewürze und Würzmittel	345	0	5	1	53	6	65	3	0	149	34	18,8
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	261	0	2	5	61	4	66	5	0	32	5	25,3
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	180	0	1	4	25	0	30	0	1	47	9	16,7
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	441	0	3	9	86	4	96	5	1	79	14	21,8
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	112	0	0	0	15	0	15	0	0	48	2	13,4
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	251	0	4	3	42	5	52	0	6	108	26	20,7
14	Kaffee und Tee	363	0	4	3	57	5	67	0	6	156	28	18,5
15 01	Bier	182	0	4	0	27	9	38	13	0	19	7	20,9
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	286	0	8	4	97	0	100	0	4	53	2	35,0
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	69	0	0	0	19	0	19	0	0	22	5	27,5
15	Alkoholische Getränke	537	0	12	4	143	9	157	13	4	94	14	29,2
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	96	0	1	0	5	1	7	0	0	18	4	7,3
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	69	0	4	0	4	0	8	4	0	2	0	11,6
16 03	Eiswürfel	62	0	6	0	0	5	11	6	0	6	0	17,7
16 04	Trinkwasser	870	0	31	0	0	18	49	29	19	0	0	5,6
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.097	0	42	0	9	24	75	39	19	26	4	6,8
17 01	Essig	101	0	3	3	16	0	20	2	0	37	7	19,8
17 02	Speisesalz	37	0	0	3	14	0	14	0	0	12	8	37,8
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	103	0	0	2	13	0	15	0	0	62	11	14,6
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	241	0	3	8	43	0	49	2	0	111	26	20,3

Anhang: Proben gesamt

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
18 01	Kindernährmittel	218	1	0	1	40	0	42	0	0	120	24	19,3
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	428	4	21	22	110	21	145	2	22	233	56	33,9
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	646	5	21	23	150	21	187	2	22	353	80	28,9
19 01	Kosmetische Mittel	497	4	3	22	137	50	168	2	0	355	113	33,8
19	Kosmetische Mittel	497	4	3	22	137	50	168	2	0	355	113	33,8
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	392	2	6	19	11	8	33	0	3	268	25	8,4
20 02	Spielzeuge	508	16	2	68	107	114	195	0	0	504	194	38,4
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	40	0	0	0	0	36	36	0	0	13	12	90,0
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	44	0	0	0	1	0	1	0	0	41	1	2,3
20	Gebrauchsgegenstände	984	18	8	87	119	158	265	0	3	826	232	26,9
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	372	1	4	2	82	11	92	9	2	65	11	24,7
22 02	Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	2.091	12	57	0	41	101	204	115	5	146	14	9,8
22	Verzehrsfertige Lebensmittel	2.463	13	61	2	123	112	296	124	7	211	25	12,0
23 01	Rohe Eier	362	0	4	0	2	0	6	1	3	16	2	1,7
23 02	Eiprodukte	80	0	0	1	9	2	11	1	0	28	3	13,8
23 03	Gekochte Eier	57	0	4	0	5	0	8	2	1	4	1	14,0
23	Eier und Eiprodukte	499	0	8	1	16	2	25	4	4	48	6	5,0
	Summe	21.779	76	638	325	1.994	643	3.310	580	256	6.000	1.133	15,2

Tabelle 16: Planproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetz.	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	312	0	7	0	10	5	21	4	0	19	6	6,7
	PEP	138	0	0	0	4	3	7	0	0	6	0	5,1
	Handelsproben	121	0	7	0	6	2	14	4	0	12	6	11,6
	Aktionsproben	53	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	178	0	5	0	5	1	10	4	0	4	0	5,6
	PEP	89	0	3	0	3	0	5	2	0	3	0	5,6
	Handelsproben	89	0	2	0	2	1	5	2	0	1	0	5,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 03	Fleischzubereitungen	258	0	9	1	17	3	29	6	0	13	4	11,2
	PEP	103	0	4	1	6	0	11	2	0	4	1	10,7
	Handelsproben	154	0	5	0	10	3	17	4	0	9	3	11,0
	Aktionsproben	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	100,0
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	317	1	3	5	14	8	30	6	2	24	1	9,5
	PEP	169	1	2	3	8	3	16	1	1	1	0	9,5
	Handelsproben	95	0	1	1	6	5	13	5	1	15	1	13,7
	Aktionsproben	53	0	0	1	0	0	1	0	0	8	0	1,9
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	831	4	7	31	76	8	118	11	4	63	5	14,2
	PEP	560	4	6	28	47	7	87	9	4	5	0	15,5
	Handelsproben	178	0	1	2	27	1	28	2	0	32	5	15,7
	Aktionsproben	93	0	0	1	2	0	3	0	0	26	0	3,2
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	88	0	0	6	9	0	13	0	0	26	4	14,8
	PEP	12	0	0	4	4	0	6	0	0	0	0	50,0
	Handelsproben	76	0	0	2	5	0	7	0	0	26	4	9,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	39	0	0	0	1	0	1	0	0	6	1	2,6

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	PEP	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	26	0	0	0	1	0	1	0	0	6	1	3,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 08	Naturdärme	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	93	1	9	0	11	11	30	18	1	7	5	32,3
	PEP	32	0	1	0	0	1	2	2	0	0	0	6,2
	Handelsproben	61	1	8	0	11	10	28	16	1	7	5	45,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	95	3	9	4	23	2	36	1	11	8	4	37,9
	PEP	42	1	6	4	3	0	13	1	6	2	1	31,0
	Handelsproben	52	2	3	0	20	2	23	0	5	6	3	44,2
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 11	Sonstige Fleischerzeugnisse	48	1	3	0	8	0	11	3	0	3	0	22,9
	PEP	30	0	1	0	5	0	6	1	0	0	0	20,0
	Handelsproben	18	1	2	0	3	0	5	2	0	3	0	27,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 12	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	5	0	1	0	3	0	4	0	0	3	3	80,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	5	0	1	0	3	0	4	0	0	3	3	80,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.266	10	53	47	177	38	303	53	18	177	33	13,4
	PEP	1.188	6	23	40	80	14	153	18	11	21	2	12,9
	Handelsproben	877	4	30	5	94	24	145	35	7	121	31	16,5

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	Aktionsproben	201	0	0	2	3	0	5	0	0	35	0	2,5
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	117	0	5	0	7	3	14	5	2	92	11	12,0
	PEP	2	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	50,0
	Handelsproben	114	0	5	0	7	2	13	4	2	90	11	11,4
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	136	0	4	0	15	3	22	4	0	81	11	16,2
	PEP	6	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	16,7
	Handelsproben	90	0	2	0	14	0	16	1	0	59	8	17,8
	Aktionsproben	40	0	1	0	1	3	5	2	0	21	3	12,5
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	141	0	1	0	6	2	8	3	0	32	4	5,7
	PEP	49	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	2,0
	Handelsproben	83	0	1	0	5	2	7	3	0	28	4	8,4
	Aktionsproben	9	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	126	0	0	0	20	3	23	1	0	34	3	18,3
	PEP	36	0	0	0	8	1	9	1	0	1	0	25,0
	Handelsproben	67	0	0	0	11	0	11	0	0	33	3	16,4
	Aktionsproben	23	0	0	0	1	2	3	0	0	0	0	13,0
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	69	0	0	1	11	3	14	1	0	55	11	20,3
	PEP	5	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	20,0
	Handelsproben	64	0	0	1	10	3	13	1	0	53	10	20,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	147	0	2	0	11	8	21	4	1	104	15	14,3

Anhang: Planproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
	Handelsproben	99	0	1	0	11	0	12	0	1	74	9	12,1
	Aktionsproben	41	0	1	0	0	8	9	4	0	27	6	22,0
02	Fisch	737	0	12	1	70	22	102	18	3	398	55	13,8
	PEP	105	0	1	0	10	2	13	3	0	9	1	12,4
	Handelsproben	518	0	9	1	58	7	72	9	3	337	45	13,9
	Aktionsproben	114	0	2	0	2	13	17	6	0	52	9	14,9
03 01	Milch	792	0	0	0	10	33	42	30	0	5	0	5,3
	PEP	128	0	0	0	8	10	17	7	0	0	0	13,3
	Handelsproben	73	0	0	0	2	0	2	0	0	3	0	2,7
	Aktionsproben	591	0	0	0	0	23	23	23	0	2	0	3,9
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	297	0	3	3	34	14	51	5	1	24	4	17,2
	PEP	152	0	1	0	24	11	35	3	0	0	0	23,0
	Handelsproben	84	0	2	1	5	1	9	2	1	19	2	10,7
	Aktionsproben	61	0	0	2	5	2	7	0	0	5	2	11,5
03 03	Käse und -zubereitungen	696	2	25	2	59	23	104	29	0	95	13	14,9
	PEP	281	0	13	0	32	14	54	15	0	1	0	19,2
	Handelsproben	162	0	2	2	24	0	26	2	0	66	13	16,0
	Aktionsproben	253	2	10	0	3	9	24	12	0	28	0	9,5
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	132	0	5	4	11	3	21	5	0	18	1	15,9
	PEP	65	0	5	4	10	1	18	5	0	0	0	27,7
	Handelsproben	55	0	0	0	1	2	3	0	0	18	1	5,5
	Aktionsproben	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
03	Milch und Milchprodukte	1.917	2	33	9	114	73	218	69	1	142	18	11,4
	PEP	626	0	19	4	74	36	124	30	0	1	0	19,8

Anhang: Planproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	Handelsproben	374	0	4	3	32	3	40	4	1	106	16	10,7
	Aktionsproben	917	2	10	2	8	34	54	35	0	35	2	5,9
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	702	0	23	0	8	2	31	24	0	172	12	4,4
	PEP	49	0	5	0	4	0	8	4	0	0	0	16,3
	Handelsproben	147	0	12	0	4	2	17	14	0	46	7	11,6
	Aktionsproben	506	0	6	0	0	0	6	6	0	126	5	1,2
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	140	0	19	0	3	8	30	24	0	9	2	21,4
	PEP	47	0	5	0	2	3	10	8	0	0	0	21,3
	Handelsproben	93	0	14	0	1	5	20	16	0	9	2	21,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	132	0	1	3	12	0	14	0	1	21	2	10,6
	PEP	52	0	0	3	5	0	7	0	0	0	0	13,5
	Handelsproben	75	0	1	0	7	0	7	0	1	18	2	9,3
	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
04 04	Geflügelfleischkonserven	15	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	15	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	20	0	0	0	1	0	1	0	0	6	0	5,0
	PEP	6	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	16,7
	Handelsproben	14	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	1.009	0	43	3	24	10	76	48	1	219	16	7,5
	PEP	154	0	10	3	12	3	26	12	0	0	0	16,9
	Handelsproben	344	0	27	0	12	7	44	30	1	90	11	12,8

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	Aktionsproben	511	0	6	0	0	0	6	6	0	129	5	1,2
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	81	0	1	0	13	0	14	0	0	40	11	17,3
	PEP	6	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	16,7
	Handelsproben	75	0	0	0	13	0	13	0	0	39	10	17,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 02	Pflanzliche Öle	269	1	1	4	79	0	83	0	3	105	25	30,9
	PEP	90	0	0	0	41	0	41	0	0	4	0	45,6
	Handelsproben	159	1	1	1	37	0	38	0	0	91	23	23,9
	Aktionsproben	20	0	0	3	1	0	4	0	3	10	2	20,0
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	55	0	0	1	7	0	7	0	0	14	6	12,7
	PEP	11	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	9,1
	Handelsproben	44	0	0	1	6	0	6	0	0	14	6	13,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	133	0	0	1	13	2	15	2	1	15	2	11,3
	PEP	58	0	0	0	12	1	12	1	0	3	1	20,7
	Handelsproben	74	0	0	1	1	1	3	1	1	12	1	4,1
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 05	Marinaden, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	42	0	0	0	3	0	3	0	0	18	1	7,1
	PEP	8	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	25,0
	Handelsproben	34	0	0	0	1	0	1	0	0	18	1	2,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	580	1	2	6	115	2	122	2	4	192	45	21,0
	PEP	173	0	1	0	56	1	57	1	0	8	2	32,9
	Handelsproben	386	1	1	3	58	1	61	1	1	174	41	15,8
	Aktionsproben	21	0	0	3	1	0	4	0	3	10	2	19,0
06 01	Getreide	174	0	0	1	10	0	11	0	1	91	8	6,3

Anhang: Planproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	PEP	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	56	0	0	0	9	0	9	0	0	32	7	16,1
	Aktionsproben	96	0	0	1	1	0	2	0	1	59	1	2,1
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	294	1	9	1	12	1	24	6	1	83	8	8,2
	PEP	68	1	5	0	1	0	7	6	0	0	0	10,3
	Handelsproben	99	0	4	0	11	1	16	0	0	38	8	16,2
	Aktionsproben	127	0	0	1	0	0	1	0	1	45	0	0,8
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 04	Puddingpulver	27	0	0	0	2	0	2	0	0	13	2	7,4
	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	20	0	0	0	2	0	2	0	0	13	2	10,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	123	0	2	0	11	0	13	1	0	64	4	10,6
	PEP	38	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	5,3
	Handelsproben	85	0	2	0	9	0	11	1	0	64	4	12,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06	Getreide und Getreideprodukte	620	1	11	2	35	1	50	7	2	252	22	8,1
	PEP	135	1	5	0	3	0	9	6	0	0	0	6,7
	Handelsproben	261	0	6	0	31	1	38	1	0	148	21	14,6
	Aktionsproben	224	0	0	2	1	0	3	0	2	104	1	1,3
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	221	0	1	0	15	1	17	1	0	32	3	7,7
	PEP	147	0	0	0	8	0	8	0	0	1	0	5,4
	Handelsproben	72	0	1	0	7	1	9	1	0	31	3	12,5

Anhang: Planproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetz.	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
07 02	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Feinback-, Konditorwaren	392	0	10	0	25	3	36	9	0	44	8	9,2
	PEP	245	0	4	0	12	2	18	6	0	5	0	7,3
	Handelsproben	142	0	6	0	13	1	18	3	0	39	8	12,7
07 03	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Teigwaren	216	0	8	2	46	3	55	6	0	81	15	25,5
	PEP	82	0	5	1	19	1	24	4	0	1	0	29,3
	Handelsproben	129	0	3	1	26	2	30	2	0	80	15	23,3
07 04	Aktionsproben	5	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	20,0
	Backtriebmittel	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
07 05	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	78	0	0	0	8	0	8	0	0	44	6	10,3
	PEP	6	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	16,7
	Handelsproben	72	0	0	0	7	0	7	0	0	44	6	9,7
07 06	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Dauerbackwaren	138	0	2	1	19	0	21	0	2	60	5	15,2
	PEP	44	0	0	0	11	0	11	0	0	0	0	25,0
	Handelsproben	93	0	2	1	8	0	10	0	2	60	5	10,8
07 07	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Teiglinge und Fertigfüllungen	113	0	0	0	4	1	5	0	0	21	2	4,4
	PEP	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	78	0	0	0	4	1	5	0	0	21	2	6,4
07	Brot und Backwaren	1.163	0	21	3	117	8	142	16	2	287	39	12,2

Anhang: Planproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	PEP	558	0	9	1	51	3	62	10	0	7	0	11,1
	Handelsproben	591	0	12	2	65	5	79	6	2	280	39	13,4
	Aktionsproben	14	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	7,1
08 01	Zucker und Zuckerarten	49	0	0	0	8	0	8	0	0	14	7	16,3
	PEP	8	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	12,5
	Handelsproben	41	0	0	0	7	0	7	0	0	14	7	17,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
08 02	Honig	437	0	1	11	33	0	41	0	1	73	16	9,4
	PEP	94	0	0	3	19	0	21	0	0	1	1	22,3
	Handelsproben	97	0	0	1	9	0	9	0	0	31	6	9,3
	Aktionsproben	246	0	1	7	5	0	11	0	1	41	9	4,5
08	Zucker und Honig	486	0	1	11	41	0	49	0	1	87	23	10,1
	PEP	102	0	0	3	20	0	22	0	0	1	1	21,6
	Handelsproben	138	0	0	1	16	0	16	0	0	45	13	11,6
	Aktionsproben	246	0	1	7	5	0	11	0	1	41	9	4,5
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	79	0	0	0	8	1	9	0	0	31	3	11,4
	PEP	21	0	0	0	4	1	5	0	0	3	0	23,8
	Handelsproben	56	0	0	0	4	0	4	0	0	28	3	7,1
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	685	0	26	41	20	22	99	31	40	13	2	14,5
	PEP	610	0	23	39	20	18	90	28	38	0	0	14,8
	Handelsproben	75	0	3	2	0	4	9	3	2	13	2	12,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
09	Speiseeis	764	0	26	41	28	23	108	31	40	44	5	14,1
	PEP	631	0	23	39	24	19	95	28	38	3	0	15,1
	Handelsproben	131	0	3	2	4	4	13	3	2	41	5	9,9

Anhang: Planproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	234	0	0	0	45	1	45	0	0	107	20	19,2
	PEP	56	0	0	0	14	0	14	0	0	1	0	25,0
	Handelsproben	122	0	0	0	30	1	30	0	0	77	20	24,6
	Aktionsproben	56	0	0	0	1	0	1	0	0	29	0	1,8
10 02	Zuckerwaren	152	0	2	0	32	0	34	0	2	79	23	22,4
	PEP	34	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	20,6
	Handelsproben	109	0	2	0	25	0	27	0	2	76	23	24,8
	Aktionsproben	9	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
10	Kakao und Zuckerwaren	386	0	2	0	77	1	79	0	2	186	43	20,5
	PEP	90	0	0	0	21	0	21	0	0	1	0	23,3
	Handelsproben	231	0	2	0	55	1	57	0	2	153	43	24,7
	Aktionsproben	65	0	0	0	1	0	1	0	0	32	0	1,5
11 01	Gemüse frisch/TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	653	0	10	12	13	6	39	4	19	206	19	6,0
	PEP	75	0	4	0	4	1	9	3	0	0	0	12,0
	Handelsproben	92	0	2	1	8	5	15	0	8	40	10	16,3
	Aktionsproben	486	0	4	11	1	0	15	1	11	166	9	3,1
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteezeugnisse	427	3	4	3	37	8	51	5	4	198	22	11,9
	PEP	72	0	2	0	11	0	13	1	1	0	0	18,1
	Handelsproben	126	0	1	0	21	3	24	2	0	62	11	19,0
	Aktionsproben	229	3	1	3	5	5	14	2	3	136	11	6,1
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	489	0	6	7	7	5	25	0	17	312	17	5,1
	PEP	32	0	1	0	1	1	3	0	2	2	0	9,4
	Handelsproben	92	0	5	0	6	4	15	0	8	60	10	16,3
	Aktionsproben	365	0	0	7	0	0	7	0	7	250	7	1,9
11 04	Obsterzeugnisse	259	0	5	7	54	1	60	1	3	96	17	23,2

Anhang: Planproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
	PEP	95	0	1	5	30	0	31	0	1	2	1	32,6
	Handelsproben	158	0	4	2	24	1	29	1	2	94	16	18,4
	Aktionsproben	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 05	Pilze	74	0	0	0	3	0	3	0	0	37	1	4,1
	PEP	10	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	20,0
	Handelsproben	64	0	0	0	1	0	1	0	0	37	1	1,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 06	Pilzerzeugnisse	67	0	1	0	7	0	8	1	0	46	7	11,9
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	63	0	1	0	7	0	8	1	0	46	7	12,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	37	0	0	0	2	0	2	0	0	12	1	5,4
	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	30	0	0	0	2	0	2	0	0	12	1	6,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	168	0	5	0	7	0	11	1	1	123	6	6,5
	PEP	5	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	20,0
	Handelsproben	138	0	4	0	6	0	10	1	0	100	6	7,2
	Aktionsproben	25	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0,0
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokossette, Salznüsse	101	0	2	0	5	0	7	2	0	66	4	6,9
	PEP	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	61	0	2	0	5	0	7	2	0	39	4	11,5
	Aktionsproben	35	0	0	0	0	0	0	0	0	27	0	0,0
11 10	Kerne und Samen	195	0	1	1	12	0	14	0	2	95	7	7,2
	PEP	12	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	8,3
	Handelsproben	71	0	1	0	11	0	12	0	1	31	6	16,9

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
11 11	Aktionsproben	112	0	0	1	0	0	1	0	1	64	1	0,9
	Sonstige essbare Pflanzenteile	3	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	33,3
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	3	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	33,3
11 12	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	23	0	0	0	2	0	2	0	0	6	0	8,7
	PEP	8	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	12,5
	Handelsproben	15	0	0	0	1	0	1	0	0	6	0	6,7
11	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Obst und Gemüse	2.496	3	34	30	150	20	223	14	46	1.198	102	8,9
	PEP	325	0	9	5	51	2	61	4	5	4	1	18,8
	Handelsproben	913	0	20	3	93	13	125	7	19	528	73	13,7
12 01	Aktionsproben	1.258	3	5	22	6	5	37	3	22	666	28	2,9
	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	205	0	3	1	36	1	41	2	0	112	21	20,0
	PEP	37	0	2	0	8	0	10	0	0	0	0	27,0
	Handelsproben	142	0	1	1	28	1	31	2	0	91	21	21,8
12 02	Aktionsproben	26	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0,0
	Speisesenf	76	0	0	0	13	0	13	0	0	15	6	17,1
	PEP	26	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	15,4
	Handelsproben	50	0	0	0	9	0	9	0	0	15	6	18,0
12 03	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	49	0	0	0	1	0	1	0	0	12	0	2,0
	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	41	0	0	0	1	0	1	0	0	12	0	2,4
12	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Gewürze und Würzmittel	330	0	3	1	50	1	55	2	0	139	27	16,7

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	PEP	70	0	2	0	12	0	14	0	0	0	0	20,0
	Handelsproben	233	0	1	1	38	1	41	2	0	118	27	17,6
	Aktionsproben	27	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0,0
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	248	0	1	5	58	2	61	3	0	28	4	24,6
	PEP	135	0	1	2	43	2	46	3	0	3	1	34,1
	Handelsproben	88	0	0	3	14	0	14	0	0	24	3	15,9
	Aktionsproben	25	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	4,0
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	163	0	0	4	21	0	25	0	0	45	7	15,3
	PEP	61	0	0	0	11	0	11	0	0	1	0	18,0
	Handelsproben	78	0	0	0	9	0	9	0	0	35	6	11,5
	Aktionsproben	24	0	0	4	1	0	5	0	0	9	1	20,8
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	411	0	1	9	79	2	86	3	0	73	11	20,9
	PEP	196	0	1	2	54	2	57	3	0	4	1	29,1
	Handelsproben	166	0	0	3	23	0	23	0	0	59	9	13,9
	Aktionsproben	49	0	0	4	2	0	6	0	0	10	1	12,2
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	105	0	0	0	15	0	15	0	0	43	2	14,3
	PEP	37	0	0	0	9	0	9	0	0	1	0	24,3
	Handelsproben	68	0	0	0	6	0	6	0	0	42	2	8,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	238	0	1	3	39	1	43	0	3	102	22	18,1
	PEP	36	0	0	0	9	0	9	0	0	0	0	25,0
	Handelsproben	100	0	1	0	30	1	31	0	0	49	19	31,0
	Aktionsproben	102	0	0	3	0	0	3	0	3	53	3	2,9
14	Kaffee und Tee	343	0	1	3	54	1	58	0	3	145	24	16,9
	PEP	73	0	0	0	18	0	18	0	0	1	0	24,7
	Handelsproben	168	0	1	0	36	1	37	0	0	91	21	22,0

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	Aktionsproben	102	0	0	3	0	0	3	0	3	53	3	2,9
15 01	Bier	182	0	4	0	27	9	38	13	0	19	7	20,9
	PEP	118	0	4	0	16	7	25	11	0	0	0	21,2
	Handelsproben	63	0	0	0	11	2	13	2	0	19	7	20,6
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	279	0	7	3	91	0	94	0	4	53	2	33,7
	PEP	136	0	5	3	68	0	71	0	2	0	0	52,2
	Handelsproben	143	0	2	0	23	0	23	0	2	53	2	16,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	68	0	0	0	18	0	18	0	0	22	5	26,5
	PEP	17	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	23,5
	Handelsproben	51	0	0	0	14	0	14	0	0	22	5	27,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15	Alkoholische Getränke	529	0	11	3	136	9	150	13	4	94	14	28,4
	PEP	271	0	9	3	88	7	100	11	2	0	0	36,9
	Handelsproben	257	0	2	0	48	2	50	2	2	94	14	19,5
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	88	0	0	0	5	0	5	0	0	17	3	5,7
	PEP	24	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	4,2
	Handelsproben	64	0	0	0	4	0	4	0	0	17	3	6,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	69	0	4	0	4	0	8	4	0	2	0	11,6
	PEP	15	0	1	0	3	0	4	1	0	0	0	26,7
	Handelsproben	54	0	3	0	1	0	4	3	0	2	0	7,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
16 03	Eiswürfel	53	0	5	0	0	4	9	5	0	6	0	17,0
	PEP	10	0	4	0	0	2	6	4	0	0	0	60,0
	Handelsproben	43	0	1	0	0	2	3	1	0	6	0	7,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 04	Trinkwasser	809	0	25	0	0	18	43	24	19	0	0	5,3
	PEP	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	773	0	25	0	0	18	43	24	19	0	0	5,6
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.019	0	34	0	9	22	65	33	19	25	3	6,4
	PEP	74	0	5	0	4	2	11	5	0	0	0	14,9
	Handelsproben	172	0	4	0	5	2	11	4	0	25	3	6,4
	Aktionsproben	773	0	25	0	0	18	43	24	19	0	0	5,6
17 01	Essig	101	0	3	3	16	0	20	2	0	37	7	19,8
	PEP	22	0	2	2	6	0	9	1	0	0	0	40,9
	Handelsproben	78	0	1	1	10	0	11	1	0	37	7	14,1
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 02	Speisesalz	37	0	0	3	14	0	14	0	0	12	8	37,8
	PEP	4	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	50,0
	Handelsproben	33	0	0	3	12	0	12	0	0	12	8	36,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	101	0	0	2	13	0	15	0	0	62	11	14,9
	PEP	8	0	0	0	4	0	4	0	0	2	1	50,0
	Handelsproben	42	0	0	2	7	0	9	0	0	25	8	21,4
	Aktionsproben	51	0	0	0	2	0	2	0	0	35	2	3,9
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	239	0	3	8	43	0	49	2	0	111	26	20,5
	PEP	34	0	2	2	12	0	15	1	0	2	1	44,1

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	Handelsproben	153	0	1	6	29	0	32	1	0	74	23	20,9
	Aktionsproben	52	0	0	0	2	0	2	0	0	35	2	3,8
18 01	Kindernährmittel	208	1	0	1	40	0	42	0	0	115	24	20,2
	PEP	31	1	0	0	12	0	13	0	0	0	0	41,9
	Handelsproben	80	0	0	1	28	0	29	0	0	67	24	36,2
	Aktionsproben	97	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0,0
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	378	0	7	20	91	6	110	1	15	211	39	29,1
	PEP	80	0	4	2	26	1	31	1	4	5	2	38,8
	Handelsproben	134	0	2	2	21	4	27	0	7	93	14	20,1
	Aktionsproben	164	0	1	16	44	1	52	0	4	113	23	31,7
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	586	1	7	21	131	6	152	1	15	326	63	25,9
	PEP	111	1	4	2	38	1	44	1	4	5	2	39,6
	Handelsproben	214	0	2	3	49	4	56	0	7	160	38	26,2
	Aktionsproben	261	0	1	16	44	1	52	0	4	161	23	19,9
19 01	Kosmetische Mittel	460	1	3	19	123	44	148	2	0	320	94	32,2
	PEP	76	0	1	2	27	9	29	0	0	6	3	38,2
	Handelsproben	254	1	1	6	52	15	59	1	0	208	44	23,2
	Aktionsproben	130	0	1	11	44	20	60	1	0	106	47	46,2
19	Kosmetische Mittel	460	1	3	19	123	44	148	2	0	320	94	32,2
	PEP	76	0	1	2	27	9	29	0	0	6	3	38,2
	Handelsproben	254	1	1	6	52	15	59	1	0	208	44	23,2
	Aktionsproben	130	0	1	11	44	20	60	1	0	106	47	46,2
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	381	2	5	15	6	4	26	0	3	262	20	6,8
	PEP	21	0	0	1	1	0	2	0	0	0	0	9,5
	Handelsproben	140	0	4	8	3	1	11	0	0	109	11	7,9

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
20 02	Aktionsproben	220	2	1	6	2	3	13	0	3	153	9	5,9
	Spielzeuge	488	15	2	64	104	109	186	0	0	484	185	38,1
	PEP	3	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	33,3
	Handelsproben	228	6	1	34	55	62	95	0	0	227	95	41,7
20 03	Aktionsproben	257	9	0	29	49	47	90	0	0	257	90	35,0
	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	5	0	0	0	0	5	5	0	0	3	3	100,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	5	0	0	0	0	5	5	0	0	3	3	100,0
20 04	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Sonstige Gebrauchsgegenstände	39	0	0	0	1	0	1	0	0	37	1	2,6
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	38	0	0	0	1	0	1	0	0	37	1	2,6
20	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Gebrauchsgegenstände	913	17	7	79	111	118	218	0	3	786	209	23,9
	PEP	25	0	1	2	1	0	3	0	0	0	0	12,0
	Handelsproben	411	6	5	42	59	68	112	0	0	376	110	27,3
21	Aktionsproben	477	11	1	35	51	50	103	0	3	410	99	21,6
	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	317	0	0	2	66	8	70	5	0	58	11	22,1
	PEP	153	0	0	2	47	4	48	2	0	6	1	31,4
	Handelsproben	148	0	0	0	19	4	22	3	0	51	10	14,9
	Aktionsproben	16	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	1.510	5	23	0	39	55	121	72	0	87	5	8,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	1.497	5	23	0	39	54	120	71	0	87	5	8,0
	Aktionsproben	13	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	7,7

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
22	Verzehrfertige Lebensmittel	1.827	5	23	2	105	63	191	77	0	145	16	10,5
	PEP	153	0	0	2	47	4	48	2	0	6	1	31,4
	Handelsproben	1.645	5	23	0	58	58	142	74	0	138	15	8,6
	Aktionsproben	29	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	3,4
23 01	Rohe Eier	340	0	1	0	2	0	3	0	1	14	1	0,9
	PEP	59	0	1	0	1	0	2	0	1	2	0	3,4
	Handelsproben	60	0	0	0	1	0	1	0	0	12	1	1,7
	Aktionsproben	221	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 02	Eiprodukte	61	0	0	0	6	1	6	1	0	26	3	9,8
	PEP	25	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	4,0
	Handelsproben	36	0	0	0	5	1	5	1	0	26	3	13,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 03	Gekochte Eier	52	0	1	0	5	0	5	0	0	4	1	9,6
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	48	0	1	0	5	0	5	0	0	4	1	10,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23	Eier und Eiprodukte	453	0	2	0	13	1	14	1	1	44	5	3,1
	PEP	88	0	1	0	2	0	3	0	1	2	0	3,4
	Handelsproben	144	0	1	0	11	1	11	1	0	42	5	7,6
	Aktionsproben	221	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Summe	19.534	41	333	298	1.802	465	2.658	392	165	5.390	893	13,6
	PEP	5.258	8	126	110	705	105	985	135	61	81	15	18,7
	Handelsproben	8.581	17	155	81	926	218	1.264	181	47	3.408	647	14,7
	Aktionsproben	5.695	16	52	107	171	142	409	76	57	1.901	231	7,2

Tabelle 17: Verdachtsproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädl	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	63	0	20	0	1	7	27	15	3	8	2	42,9
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	53	0	5	0	2	3	8	6	1	1	1	15,1
01 03	Fleischzubereitungen	58	0	17	0	3	6	23	8	2	8	4	39,7
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	65	2	19	2	5	1	28	16	3	22	9	43,1
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	102	0	15	0	7	2	22	9	4	19	5	21,6
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 08	Naturdärme	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	6	0	5	0	0	0	5	1	1	1	1	83,3
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	3	0	0	0	3	0	3	0	0	1	1	100,0
01 11	Sonstige Fleischerzeugnisse	2	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	50,0
01 12	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	355	2	82	2	21	19	117	55	14	61	23	33,0
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	41	3	10	0	3	0	14	6	3	22	8	34,1
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	35	1	7	0	1	1	10	2	4	18	6	28,6
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	14	0	2	0	0	1	2	1	1	1	0	14,3
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	4	1	1	0	0	0	2	1	1	2	0	50,0
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	28	2	3	1	1	0	7	5	0	20	4	25,0
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	12	0	1	0	1	0	2	1	0	11	2	16,7
02	Fisch	134	7	24	1	6	2	37	16	9	74	20	27,6
03 01	Milch	32	1	5	0	2	0	8	3	1	3	0	25,0
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	27	0	4	0	5	2	11	3	0	7	4	40,7

Anhang: Verdachtsproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
03 03	Käse und -zubereitungen	83	0	4	0	8	2	14	4	1	30	6	16,9
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	3	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	33,3
03	Milch und Milchprodukte	145	1	13	0	16	4	34	10	2	41	11	23,4
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	68	0	27	0	6	5	32	20	2	22	13	47,1
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	29	0	3	0	1	0	4	3	0	5	2	13,8
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	17	0	4	0	2	0	6	4	0	8	5	35,3
04 04	Geflügelfleischkonserven	4	0	2	0	1	0	3	0	2	4	3	75,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	118	0	36	0	10	5	45	27	4	39	23	38,1
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	16	0	4	0	3	1	7	1	0	4	2	43,8
05 02	Pflanzliche Öle	16	2	0	0	5	0	7	0	1	8	5	43,8
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	9	0	1	0	1	2	4	1	0	1	1	44,4
05 05	Marinaden, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	43	2	5	0	9	3	18	2	1	13	8	41,9
06 01	Getreide	30	1	7	0	0	1	9	0	3	21	8	30,0
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	27	2	6	0	3	0	11	3	5	9	3	40,7
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 04	Puddingpulver	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	2	0	1	0	1	1	2	0	1	2	2	100,0
06	Getreide und Getreideprodukte	60	3	14	0	4	2	22	3	9	32	13	36,7
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	32	1	5	0	2	1	9	1	1	7	5	28,1
07 02	Feinback-, Konditorwaren	64	1	10	0	14	4	26	8	3	6	3	40,6
07 03	Teigwaren	8	0	0	0	3	1	3	0	0	4	2	37,5
07 04	Backtriebmittel	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	100,0
07 05	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	3	0	1	0	3	1	3	0	1	2	2	100,0

Anhang: Verdachtsproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
07 06	Dauerbackwaren	8	0	2	0	0	0	2	0	2	4	1	25,0
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	10	0	0	0	1	0	1	0	0	3	1	10,0
07	Brot und Backwaren	126	2	19	0	23	7	45	10	7	26	14	35,7
08 01	Zucker und Zuckerarten	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
08 02	Honig	11	0	1	3	0	0	3	0	1	0	0	27,3
08	Zucker und Honig	14	0	1	3	0	0	3	0	1	0	0	21,4
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	6	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	16,7
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	39	0	2	1	0	2	4	2	1	3	1	10,3
09	Speiseeis	45	0	3	1	0	2	5	2	1	4	1	11,1
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	15	0	1	0	6	4	10	0	1	15	10	66,7
10 02	Zuckerwaren	12	0	3	3	8	0	10	0	0	10	8	83,3
10	Kakao und Zuckerwaren	27	0	4	3	14	4	20	0	1	25	18	74,1
11 01	Gemüse frisch/TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	41	0	5	1	2	3	9	3	2	15	3	22,0
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnisse	28	0	3	0	1	2	6	0	2	11	4	21,4
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	33	0	2	0	1	1	4	0	3	17	4	12,1
11 04	Obsterzeugnisse	33	1	8	0	0	0	9	0	7	29	8	27,3
11 05	Pilze	3	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	33,3
11 06	Pilzerzeugnisse	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	26	0	6	0	0	0	6	0	2	21	5	23,1
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
11 10	Kerne und Samen	6	0	3	0	2	0	5	0	3	0	0	83,3
11 11	Sonstige essbare Pflanzenteile	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	100,0
11 12	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	100,0
11	Obst und Gemüse	175	2	29	2	7	6	42	3	21	95	25	24,0
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	14	0	2	0	3	5	10	1	0	9	7	71,4

Anhang: Verdachtsproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
12 02	Speisesenf	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
12	Gewürze und Würzmittel	15	0	2	0	3	5	10	1	0	10	7	66,7
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	13	0	1	0	3	2	5	2	0	4	1	38,5
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	17	0	1	0	4	0	5	0	1	2	2	29,4
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	30	0	2	0	7	2	10	2	1	6	3	33,3
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	7	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	13	0	3	0	3	4	9	0	3	6	4	69,2
14	Kaffee und Tee	20	0	3	0	3	4	9	0	3	11	4	45,0
15 01	Bier	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	7	0	1	1	6	0	6	0	0	0	0	85,7
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	100,0
15	Alkoholische Getränke	8	0	1	1	7	0	7	0	0	0	0	87,5
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	8	0	1	0	0	1	2	0	0	1	1	25,0
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 03	Eiswürfel	9	0	1	0	0	1	2	1	0	0	0	22,2
16 04	Trinkwasser	61	0	6	0	0	0	6	5	0	0	0	9,8
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	78	0	8	0	0	2	10	6	0	1	1	12,8
17 01	Essig	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 02	Speisesalz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
18 01	Kindernährmittel	10	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	50	4	14	2	19	15	35	1	7	22	17	70,0

Anhang: Verdachtsproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheitsschädl	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	60	4	14	2	19	15	35	1	7	27	17	58,3
19 01	Kosmetische Mittel	37	3	0	3	14	6	20	0	0	35	19	54,1
19	Kosmetische Mittel	37	3	0	3	14	6	20	0	0	35	19	54,1
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	11	0	1	4	5	4	7	0	0	6	5	63,6
20 02	Spielzeuge	20	1	0	4	3	5	9	0	0	20	9	45,0
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	35	0	0	0	0	31	31	0	0	10	9	88,6
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	5	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0
20	Gebrauchsgegenstände	71	1	1	8	8	40	47	0	0	40	23	66,2
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	55	1	4	0	16	3	22	4	2	7	0	40,0
22 02	Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	581	7	34	0	2	46	83	43	5	59	9	14,3
22	Verzehrsfertige Lebensmittel	636	8	38	0	18	49	105	47	7	66	9	16,5
23 01	Rohe Eier	22	0	3	0	0	0	3	1	2	2	1	13,6
23 02	Eiprodukte	19	0	0	1	3	1	5	0	0	2	0	26,3
23 03	Gekochte Eier	5	0	3	0	0	0	3	2	1	0	0	60,0
23	Eier und Eiprodukte	46	0	6	1	3	1	11	3	3	4	1	23,9
	Summe	2.245	35	305	27	192	178	652	188	91	610	240	29,0

Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
01 01	Fleischereien, Fleischverarbeiter	2.610	828	677	132	49	140	4	24	33	19,5
01 02	Wildbretverarbeiter, -händler	129	22	19	10	1	8	0	0	1	52,6
01 06	Fleisch-, Wurst-, Innereingroßhändler	67	15	8	3	0	1	0	1	0	37,5
01 07	Fleisch-, Wurstverkaufsstellen	1.064	295	252	61	14	54	0	13	18	24,2
01 08	Darmgroßhändler	15	3	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 01	Be-, Verarbeiter von Fischen (Z)	49	56	36	9	0	5	0	2	0	25,0
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	26	6	5	1	0	0	0	0	0	20,0
02 03	Fischeinzelhändler	184	39	32	6	0	9	0	0	2	18,8
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	143	46	37	3	0	6	0	0	0	8,1
02 05	Erzeugungs-, Bearbeitungsbetriebe von Froschschenkeln und Schnecken	7	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 01	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe (Z)	627	558	387	84	23	45	0	20	11	21,7
03 02	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe	1.397	524	481	71	43	45	2	9	13	14,8
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	13	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 06	Milch- und Kolostrumerzeuger	4	0	0	0	0	0	0	0	0	-
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	14	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	104	13	9	0	1	1	0	0	1	0,0
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	12	21	11	2	1	2	0	0	2	18,2
04 05	Flüssigeihersteller (Z)	22	4	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 06	Ei-Packstellen (Z)	424	104	94	1	1	2	0	0	0	1,1
05 01	Speiseölhersteller und -abfüller	315	87	78	20	1	11	0	8	0	25,6
05 02	Margarinehersteller	1	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	23	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
05 04	Mayonnaisenhersteller	5	3	2	1	1	1	0	0	0	STP zu klein
05 05	Hersteller Feinkosterzeugnisse	44	26	21	9	1	7	0	0	2	42,9
06 01	Mühlen	167	46	42	7	0	6	0	0	3	16,7
06 02	Getreide- und Mahlproduktegroßhändler	61	8	6	0	0	0	0	0	0	0,0
06 03	Stärkehersteller	6	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	58	36	26	7	2	10	0	0	2	26,9
07 02	Teigwarenfabriken, -hersteller	241	138	118	28	12	22	0	10	5	23,7
07 03	Bäckereien	2.102	709	583	106	36	217	0	6	40	18,2
07 04	Konditoreien	1.017	579	515	78	42	160	6	2	26	15,1
08 01	Zuckerfabriken	3	2	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	3.210	166	161	25	3	15	0	0	0	15,5
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	5	5	5	2	1	0	0	0	0	40,0
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	601	420	352	62	35	106	1	4	28	17,6
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	309	78	66	5	1	10	0	0	6	7,6
10 01	Schokoladewarenfabriken und -hersteller	60	24	22	10	1	5	0	5	0	45,5
10 02	Zuckerwarenfabriken, -hersteller	26	11	10	6	0	4	0	0	0	60,0
10 03	Schokolade-, Zuckerwarenhandel	173	19	18	3	1	4	0	0	6	16,7
11 01	Gemüse-, Obst-, Pilzgroßhändler	400	58	49	3	0	4	0	0	0	6,1
11 02	Gemüse-, Obst-, Pilzeinzelhändler	378	71	53	3	1	7	0	0	3	5,7
11 03	Obstverarbeiter	592	149	131	32	8	23	2	19	5	24,4
11 04	Gemüseverarbeiter	301	86	76	19	2	26	0	2	1	25,0
11 05	Pilzverarbeiter	25	14	12	2	0	1	0	0	0	16,7

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
11 06	Hersteller von Gemüse (Z)	17	11	8	2	1	0	0	1	6	25,0
12 01	Gewürzhersteller	111	24	22	5	1	3	0	0	0	22,7
12 02	Gewürzgroßhändler	26	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
12 03	Senfhersteller	19	7	6	2	1	1	0	0	0	33,3
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	263	31	29	19	0	2	0	10	1	65,5
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	136	28	26	4	2	1	0	0	1	15,4
14 02	Teeabpacker	178	16	14	4	0	0	0	1	0	28,6
15 01	Brauereien	354	57	50	20	4	8	0	4	3	40,0
15 02	Weinhändler	28	0	0	0	0	0	0	0	0	-
15 03	Spirituosenhersteller	1.080	88	84	24	0	9	0	7	1	28,6
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	87	4	4	1	0	1	0	0	1	STP zu klein
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	23	4	4	2	0	0	0	6	0	STP zu klein
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	39	7	7	2	0	1	0	0	0	28,6
17 01	Essighersteller	63	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	21	8	4	2	1	1	0	0	0	STP zu klein
17 03	Salinen	3	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
17 04	Zusatzstoffhersteller	38	13	8	4	2	1	0	0	0	50,0
17 05	Zusatzstoff-, Aromengroßhändler	17	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
18 01	Hersteller diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	22	4	4	1	0	0	0	0	1	STP zu klein
18 02	Großhändler diät. Lebensmittel, Kindernahrung, NEM	189	12	11	15	0	0	0	9	1	136,4
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	748	124	91	30	2	8	1	39	20	33,0
18 04	Fitness-Studios	442	12	11	0	0	0	0	0	1	0,0

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
18 05	Hersteller von Kindernahrung	4	7	3	1	0	0	0	0	0	STP zu klein
18 06	Hersteller von NEM	132	67	46	15	2	5	1	4	3	32,6
19 01	Hersteller kosmetischer Mitteln	514	103	98	25	0	1	1	9	8	25,5
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	299	20	18	6	0	0	0	5	6	33,3
19 03	Drogerien, Parfümerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.126	274	208	48	3	1	2	16	2	23,1
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	4.046	96	96	17	0	0	0	3	2	17,7
19 05	Apotheken	1.063	38	38	2	1	0	0	0	1	5,3
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	185	23	23	6	4	2	0	0	1	26,1
20 02	Hersteller von Spielzeug	74	3	2	1	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	24	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	185	14	14	1	1	0	0	0	0	7,1
20 05	Großhändler von Spielzeug	72	7	7	5	1	1	0	0	0	71,4
20 06	Großhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	80	4	4	1	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	588	68	59	17	4	2	0	0	0	28,8
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	819	55	52	21	0	0	2	5	8	40,4
20 09	Einzelhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	1.115	107	80	22	1	0	2	2	2	27,5

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.838	1.943	1.825	146	108	442	0	3	48	8,0
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	4.092	775	753	110	63	161	0	0	19	14,6
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession der Gewerbeordnung	4.553	123	118	2	3	7	0	3	3	1,7
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	22.499	5.768	4.782	856	387	2.098	0	27	299	17,9
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	36.340	6.011	5.307	543	285	1.356	4	34	274	10,2
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	706	293	227	26	22	84	0	27	10	11,5
22 07	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	837	199	191	3	7	33	0	0	7	1,6
22 08	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	2.353	279	274	23	12	43	0	0	3	8,4
23 01	Lager- und Kühlhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 – Logistikzentren, auch Lagerhaltung, Spediteure)	496	108	58	15	1	5	1	5	3	25,9
23 04	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Fische (Z)	3	0	0	0	0	0	0	0	0	-
23 05	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Milch und Milchprodukte (Z)	6	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 06	Großmärkte, Verteilzentren	60	23	14	3	0	0	0	0	0	21,4
24 01	Lebensmittelgroßhändler	889	208	125	35	3	25	2	10	12	28,0
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	16.094	5.736	4.341	895	207	842	38	282	468	20,6

Anhang: Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Gesamtzahl der Betriebe	Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	Kennz./ Irreführung	andere	
24 03	Getränkegroßhändler	455	25	22	0	0	0	0	2	0	0,0
25 01	Revisionen nicht ortsfester Verkaufsstände	2.600	234	198	17	10	28	0	2	18	8,6
26 01	Revisionen sonstiger Betriebe	2.305	149	138	24	0	3	3	16	4	17,4
26 02	Revisionen von Zeltfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	2.035	35	29	0	1	1	0	0	1	0,0
27 02	Direktvermarkter von Fisch	171	22	22	1	0	0	0	0	0	4,5
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	268	88	79	16	0	12	0	3	1	20,3
27 05	Direktvermarkter von Eiern	1.347	98	93	3	0	3	0	7	0	3,2
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	3.195	240	226	28	5	15	0	10	5	12,4
28 01	Revisionen von WVAs mit > 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich bzw. mehr als 5000 versorgten Personen	302	5	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
28 02	Revisionen von WVAs mit > 100 und ≤ 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich	757	26	24	0	0	0	0	2	0	0,0
28 03	Revisionen von WVAs mit ≤ 100 m ³ verteilter Wassermenge täglich	4.499	180	177	6	0	1	0	4	13	3,4
Summe		141.964	29.191	24.576	3.888	1.426	6.164	72	683	1.465	15,8

STP zu klein: Stichprobe für eine %-mäßige Auswertung zu klein (weniger als fünf kontrollierte Betriebe) (Z) zulassungspflichtige Betriebe

Tabelle 19: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
0	Kühlhäuser Umpackzentren										
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	78	50	56	12	26	3	9	8	0	6
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	56	41	86	15	50	8	20	10	0	12
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	11	6	7	1	9	1	4	3	0	1
	ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	41	32	61	12	25	0	11	12	0	2
I/III	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe										
	Schlachtung bis 20 GVE/a	2.143	952	977	291	484	161	168	79	10	66
	Schlachtung 21-100 GVE/a	681	548	575	210	399	114	146	77	14	48
	Schlachtung 101-500 GVE/a	206	171	342	85	240	72	92	39	9	28
	Schlachtung 501-1.000 GVE/a	25	24	118	17	99	12	48	21	6	12
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	23	21	142	12	114	14	64	14	6	16
	Schlachtung 5.001-20.000 GVE/a	22	22	290	12	121	6	65	38	8	4
	Schlachtung über 20.000 GVE/a	19	19	485	18	517	14	337	70	25	71
II	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe										
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	28	21	22	6	10	4	3	2	0	1
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	7	6	14	5	10	2	2	5	0	1
	150.001-1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	2	1	12	1	27	0	24	0	0	3
	Mehr als 1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	6	6	333	5	80	7	52	5	11	5
I/II/III	Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe										
	Produktion von bis zu 100 t entbeintem Fleisch/a	1.122	625	729	172	310	90	124	62	0	34

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
	Produktion von mehr als 100-400 t entbeintem Fleisch/a	104	93	232	51	195	48	90	28	1	28
	Produktion von mehr als 400-1.000 t entbeintem Fleisch/a	43	40	157	23	112	16	64	22	0	10
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t entbeintem Fleisch/a	48	46	446	24	358	16	269	25	1	47
	Produktion von mehr als 10.000 t entbeintem Fleisch/a	23	22	503	15	163	5	127	18	2	11
IV	Wildbearbeitungsbetriebe										
	Bearbeitung von bis zu 10 t Wildfleisch/a	226	133	148	42	86	23	30	23	0	10
	Bearbeitung von mehr als 10-40 t Wildfleisch/a	4	4	14	0	1	1	0	0	0	0
	Bearbeitung von mehr als 40-100 t Wildfleisch/a	2	2	12	1	3	0	2	0	0	1
	Bearbeitung von mehr als 100-1.000 t Wildfleisch/a	4	4	32	2	30	1	26	2	0	1
	Bearbeitung von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	1	1	21	1	2	1	1	0	0	0
V	Herstellung von Faschiertem										
	Produktion von bis zu 10 t/a	39	30	49	6	18	5	8	5	0	0
	Produktion von mehr als 10-40 t/a	10	10	39	4	12	0	6	0	0	6
	Produktion von mehr als 40-100 t/a	6	5	24	3	26	1	7	2	0	16
	Produktion von mehr als 100-1.000 t/a	19	18	209	12	221	6	175	8	0	32
	Produktion von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	10	10	235	7	147	1	98	5	0	43
VI	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken										
	Produktion von bis zu 100 t Fleischerzeugnissen/a	630	380	431	154	233	64	85	57	0	27
	Produktion von mehr als 100-400 t Fleischerzeugnissen/a	72	61	208	35	126	22	57	24	0	23
	Produktion von mehr als 400-1.000 t Fleischerzeugnissen/a	23	20	121	11	67	9	35	14	0	9

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t Fleischerzeugnissen/a	34	31	370	21	171	7	121	23	0	20
	Produktion von mehr als 10.000 t Fleischerzeugnissen/a	13	11	464	6	70	2	44	12	0	12
	Trockensuppen/Fleischextraktehersteller	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0
XII	Tierische Fette und Grieben										
	Sammler	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Verarbeiter	4	3	6	1	1	0	1	0	0	0
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	15	10	10	6	6	0	5	1	0	0
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	22	17	19	2	2	0	0	2	0	0
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	203	94	99	25	54	19	10	9	0	16
	Summe	*	3.591	8.099	1.326	4.625	755	2.430	725	93	622

* Insgesamt gibt es 6.027 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.778 Standorten

Hygienekontrollen gemäß § 54 LMSVG	
Sektion I	Fleisch von Huf- und Klautieren: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion II	Fleisch von Geflügel und Kaninchen: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion III	Fleisch von Farmwild: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion IV	Fleisch von frei lebendem Wild: Wildbearbeitungs- und Zerlegebetriebe
Sektion V	Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Hygienekontrollen gemäß § 31 Abs.1 LMSVG	
Sektion 0	Betriebe mit allgemeinen Aktivitäten: Kühl- und Umpackzentren, Großhandelsmärkte
Sektion VI	Fleischerzeugnisse: Verarbeitungsbetriebe
Sektion XII	Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben
Sektion XIII	Bearbeitete Mägen, Därme und Blasen
Sektion XIV	Gelatine
Sektion XV	Kollagen
DV	Geflügel und Kaninchen: Direktvermarkter

**Tabelle 20: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
(Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I)**

Art der Erzeugerbetriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Erzeugerbetriebe, die Milch geliefert haben	Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anhang III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Nachweise von Hemmstoffen	Betriebe mit Hygienemängeln
Erzeugerbetriebe, die Kuhmilch produzieren	1.442	1.534	25.490	238	262	253
Erzeugerbetriebe, die Schafmilch produzieren	22	22	273	0	0	0
Erzeugerbetriebe, die Ziegenmilch produzieren	36	36	827	0	1	0
Erzeugerbetriebe, die Rohmilch zu Schulmilch verarbeiten	54	59	53	0	0	12
Summe	1.554	1.651	26.643	238	263	265

Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen

	Untersuchte Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Bakteriologische Untersuchungen	% genussuntauglich
		genusstauglich	genusst. nach Br.*	genussuntauglich		
Fohlen	165	164	0	1	0	0,6
Pferde und andere Einhufer	261	260	0	1	0	0,4
Einhufer insgesamt	426	424	0	2	0	0,5
Kälber männlich	35.537	35.381	0	156	9	0,4
Kälber weiblich	20.725	20.666	0	59	2	0,3
Kälber insgesamt	56.262	56.047	0	215	11	0,4
Jungrinder männlich	9.847	9.786	3	58	5	0,6
Jungrinder weiblich	9.462	9.438	1	23	0	0,2
Jungrinder insgesamt	19.309	19.224	4	81	5	0,4
Stiere	248.605	248.278	7	320	69	0,1
Ochsen	34.824	34.804	2	18	10	0,1
Kalbinnen	110.213	110.058	9	146	37	0,1
Kühe	177.451	176.152	66	1.233	275	0,7
Ältere Rinder insgesamt	571.093	569.292	84	1.717	391	0,3
Rinder insgesamt	646.664	644.563	88	2.013	407	0,3
Zuchtsauen	85.927	85.136	0	791	0	0,9
Schweine insgesamt	5.056.515	5.046.964	11	9.540	21	0,2
Lämmer	164.520	164.438	0	82	0	0,05
Schafe	16.992	16.966	0	26	0	0,2
Schafe insgesamt	181.512	181.404	0	108	0	0,1
Ziegen	11.505	10.737	0	768	0	6,7
Wildschweine (Farmwildhaltung)	279	279	0	-	0	0,0
Wildwiederkäuer (Farmwildhaltung)	2.768	2.763	0	5	1	0,2
Hühner	98.883.561	97.728.153	0	1.155.408	0	1,2
Puten	1.369.666	1.362.349	0	7.317	0	0,5
Sonstiges Geflügel	246.599	244.223	-	2.376	-	1,0
Hauskaninchen	0	0	0	0	0	0,0

*genusstauglich nach Brauchbarmachung

Quelle: Statistik Austria; % genussuntauglich aus den Statistik-Austria-Daten zur besseren Orientierung berechnet

Impressum

Eigentümer, Verleger und Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Stubenring 1 | 1010 Wien

www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien

Tel.: +43 (0)5 055500

www.ages.at

Steht als Download zur Verfügung

www.kvg.gv.at

Juni 2021

ISBN 3-85010-652-7

Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, nur mit schriftlicher Zustimmung des Medieninhabers zulässig.

GESUNDHEIT FÜR MENSCH, TIER UND PFLANZE

Kontakt

AGES – Österreichische Agentur für
Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien

Tel.: +43 (0)5 0555-0
www.ages.at