



LEBENSMITTELSICHERHEITSBERICHT 2022

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:

Mag. Florian Fellingner (BMSGPK)

Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMSGPK)

DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Dr. Martin Luttenfeldner (BMSGPK)

Mag. Andreas Wunsch (BMSGPK)

weitere Mitarbeiter:innen:

Nadja Berndl (BMSGPK)

Mag. Manfred Ditto (BMSGPK)

Mag.^a Antonia Griesbacher (AGES)

Dr.ⁱⁿ Karin Gromann (BMSGPK)

Hannes Horn (BAVG)

DIⁱⁿ Lisa Hochfellner (AGES)

Thomas Kloud, Bakk. techn. (AGES)

Mag. Florian Macher, BSc (BMSGPK)

Mag.^a Laura-Maria Müller (AGES)

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

Mag. Dr. Alfred Rammelmayr, MBA (BAVG)

Dr. Florian Tschandl (AGES)

INHALT

Inhalt	4
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.....	31
4.3 Schwerpunktthemen	33
4.4 Proben aus biologischer Produktion	48
4.5 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln	49
4.6 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen	49
4.7 Importkontrollen	50
4.8 Verdachtsproben.....	52
4.9 Revisionen	52
4.10 Gesundheitsschädliche Proben	53
4.11 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit.....	55
4.12 Pilzbegutachtung.....	56
5 Anhang	57

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BAVG	Bundesamt für Verbrauchergesundheit
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Δ 9-THC	delta-9-Tetrahydrocannabinol
DVO	Durchführungsverordnung
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
<i>E. coli</i>	<i>Escherichia coli</i>
EK	Europäische Kommission
ESBL	Beta-Laktamasen mit breitem Wirkungsspektrum (Extended-Spectrum-Beta-Laktamasen)
FSMP	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke
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
MNKP	Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan
MOAH	aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons)
MOSH	gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons)
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NKP	Nationaler Kontrollplan
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
PA	Pyrrrolizidinalkaloide
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PCB	polychlorierte Biphenyle
PEP	Proben aus der Eigenproduktion
PFAS	per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen
QAV	quartäre Ammoniumverbindungen
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (EU-Schnellwarnsystem für Lebens- u. Futtermittel)
RAPEX	Rapid Exchange System (EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie)
SPA	Schwerpunktaktion
VTEC/STEC	Verotoxin-/Shigatoxinbildende <i>Escherichia coli</i>
STP	Stichprobe
TK	tiefgekühlt
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WG	Warengruppe
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	48
Tabelle 10: Importkontrollen tierischer Lebensmittel	50
Tabelle 11: Importkontrollen nicht-tierischer Lebensmittel	51
Tabelle 12: Importe biologischer Produkte.....	52
Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen	53
Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben.....	54
Tabelle 15: Proben gesamt	58
Tabelle 16: Planproben.....	63
Tabelle 17: Verdachtsproben	82
Tabelle 18: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe.....	88
Tabelle 19: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan.....	94
Tabelle 20: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben.....	97
Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen	98

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!



© Darko Todorovic

Gesunde, sichere, leistbare und nachhaltige Lebensmittel sind in vielen Teilen der Welt und leider auch mancherorts in Österreich nicht mehr selbstverständlich. Die Pandemie, der Krieg gegen die Ukraine, die Energie- und die folgende Teuerungskrise haben dazu geführt, dass es für viele Menschen schwieriger geworden ist, sich gesund und nachhaltig zu ernähren.

Die Bundesregierung hat deswegen zahlreiche Maßnahmen auf den Weg gebracht, um diese Krisen abzufedern. Aber es ist auch klar, dass wir eines brauchen: Ein nachhaltiges, sozial gerechtes und resilientes Lebensmittelsystem, mit regionalen Kreisläufen, kurzen Lieferketten und dem Wohl von Mensch, Tier und Umwelt im Fokus.

Ob Krise oder nicht, man kann sich dennoch auf eines verlassen: Lebensmittel in Österreich sind sicher. Durch flächendeckende Kontrollen gewährleisten unsere Behörden in Österreich, dass Lebensmittel, die in Österreich täglich auf den Tisch kommen, bedenkenlos gegessen werden können.

Zurecht besteht ein hohes Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit. Mir ist wichtig, dieses Vertrauen der Bevölkerung weiter zu stärken und auszubauen. Aufgrund der gebündelten Daten, die dieser Bericht jährlich bereitstellt, dient er allen Leser:innen als verlässliche Auskunft über die Arbeit, die im Hintergrund passiert, um die Sicherheit von Lebensmitteln in Österreich zu gewährleisten.

Erreicht werden diese hohen Sicherheitsstandards durch flächendeckende amtliche Überprüfungen von Betrieben im Lebensmittelbereich und strenge Lebensmittelkontrollen. Die zuständigen Behörden leisten hierbei hervorragende Arbeit. Die detaillierten Ergebnisse über die erhobenen Daten sind in diesem aktuellen Jahresbericht zu finden, so wurden etwa 45.935 Betriebskontrollen von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder durchgeführt und dabei 22.200 Proben untersucht. Der genauen Analyse der Daten, etwa der gesundheitsschädlichen Proben, ist ein eigenes Kapitel gewidmet.

Länder, AGES und Bund haben den Jahresbericht zur Lebensmittelsicherheit wieder 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 möchte ich mich bei allen Beteiligten herzlichst bedanken.

Ihr

Johannes Rauch

Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsument:innenschutz

1 ZUSAMMENFASSUNG

Im Lebensmittelsicherheitsbericht (LMSB) 2022 sind die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen im Jahr 2022 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 Verbraucher:innen vor Irreführung zu gewährleisten.

Eine interaktive Form des LMSB mit verschiedenen individuellen Auswertemöglichkeiten ist auf der

[Homepage der AGES](https://www.ages.at) bzw. unter lmsb.ages.at zu finden.

2022 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 36.541 Betriebskontrollen in 30.784 Betrieben durchgeführt. 8.023 Betriebe (26,1 % der kontrollierten Betriebe) wiesen Verstöße auf. Damit lag der Anteil an Betrieben mit Verstößen etwas niedriger als im Vorjahr. Mit 30.784 kontrollierten Betrieben erreichte die Anzahl beinahe wieder das Niveau der Jahre vor der Corona-Pandemie. Von den Landesveterinärbehörden wurden 8.408 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 986 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Tabelle 1: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %
2020	29.191	3.888	15,8
2021	26.843	7.721	28,8
2022	30.784	8.023	26,1

Von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg wurden 22.200 Proben untersucht und begutachtet. Der Anteil an bean-

standeten Proben lag bei 15,1 %. Damit war die Beanstandungsquote etwas niedriger als im vergangenen Jahr.

Tabelle 2: Beanstandungsquoten bei den Gesamtproben

Jahr	gesamt	gesundheitsschädlich	ungeeignet	Beanstandungsquote in %		
				Zusammensetzung	Kennzeichnung/ Irreführung	andere
2020	15,2	0,3	2,9	1,5	9,2	3,0
2021	16,6	0,4	2,9	2,1	10,1	3,1
2022	15,1	0,5	2,4	1,6	9,0	3,4

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 18.841 Proben (84,9 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 110 Proben (0,5 %) beurteilt, 536 Proben (2,4 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Informationen bei 1.993 Proben (9,0 %). Bei 348 Proben (1,6 %) entsprach die Zusammensetzung nicht und 765 Proben (3,4 %) 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 15,1 %.

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 1,1 % lag, während nur 0,4 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. 43 der 110 gesundheitsschädlichen Proben (39,1 %; fast ausschließlich

Spielzeug) wiesen Sicherheitsmängel auf. 32 Proben (29,1 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen, vor allem verzehrsfertige Lebensmittel mit *Bacillus cereus*, Mehle, Fleisch- und Milcherzeugnisse mit VTEC/STEC sowie Fleisch- und Milcherzeugnisse mit *Listeria monocytogenes*, beanstandet. 15 Beanstandungen (13,6 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf PAK in Fleisch- und Fischerzeugnissen, Blei (Wildbreterzeugnisse) und Mykotoxine in Getreideprodukten und Nüssen zurückzuführen.

Neun Proben (8,2 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung (z. B. kosmetische Mittel mit gesundheitsgefährdenden Inhaltsstoffen, Küchenutensilien mit zu hoher Abgabe an primären aromatischen Aminen, Alkohol in einem als alkoholfrei ausgelobten Getränk) als gesundheitsschädlich beurteilt. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in sieben Proben (6,4 %). Vier Proben (3,6 %) waren wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 3: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2020	21.779	76	0,3 %
	2021	22.667	95	0,4 %
	2022	22.200	110	0,5 %
Planproben	2020	19.534	41	0,2 %
	2021	19.531	54	0,3 %
	2022	18.975	76	0,4 %
Verdachtsproben	2020	2.245	35	1,6 %
	2021	3.136	41	1,3 %
	2022	3.225	34	1,1 %

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 Unternehmer:innen 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 Endverbraucher:innen 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, Spielzeug, 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 Nationalen Kontrollplan zu entnehmen ([MNKP](#)).

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 Konsument:innen 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 Konsument:innen 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

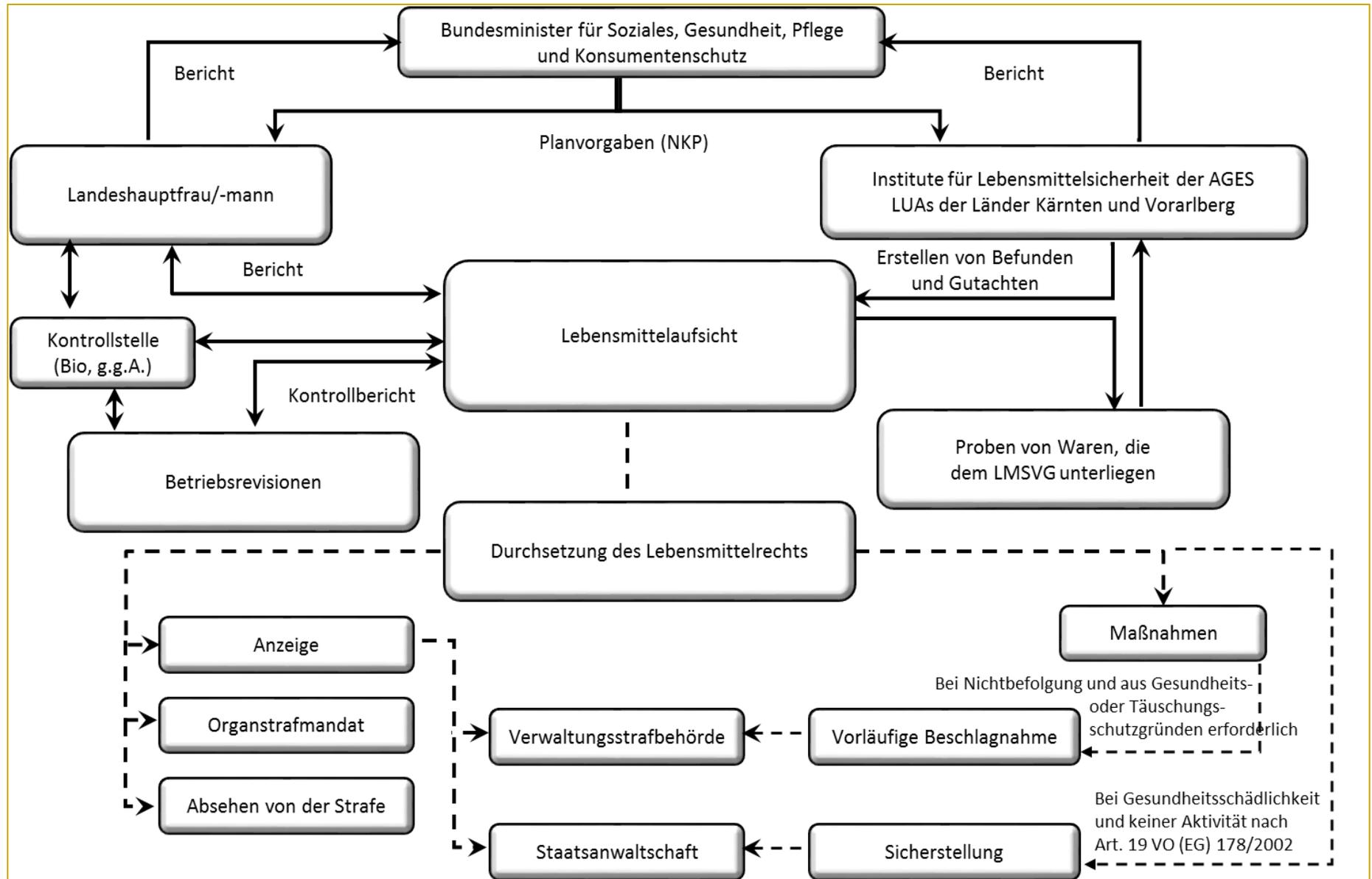


Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich

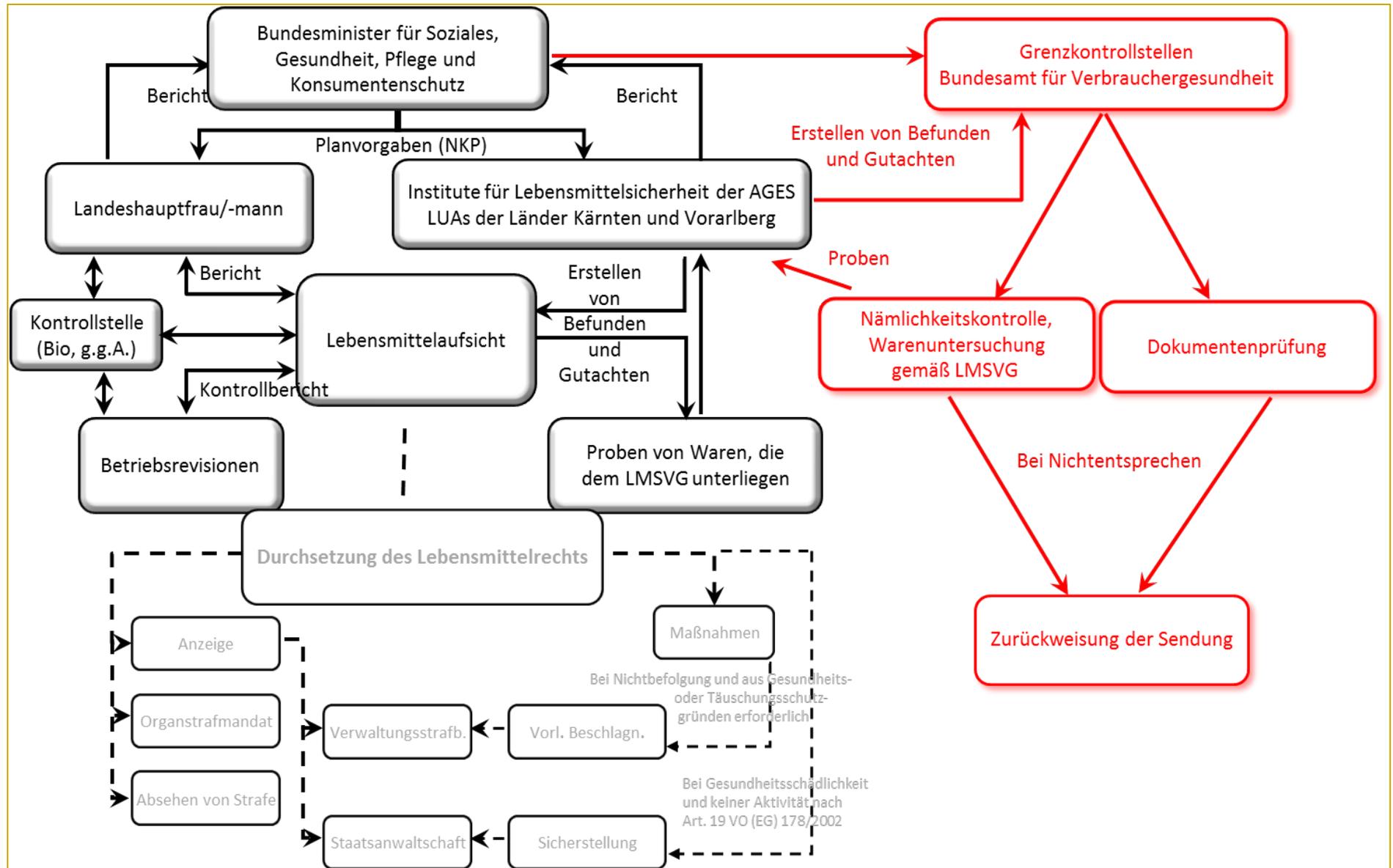
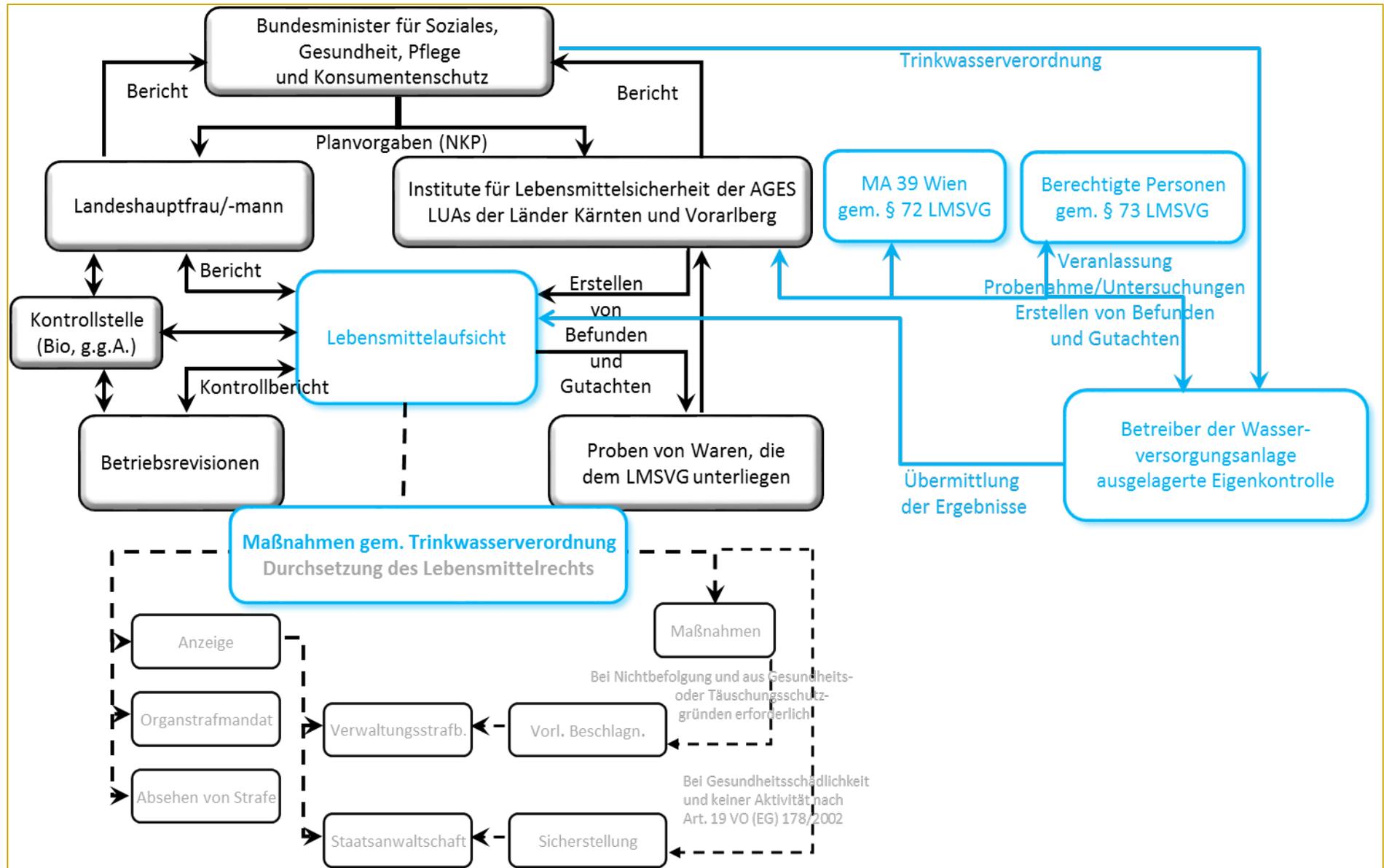


Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich



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 Verbraucher:innen/Konsument:innen 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 Konsument:innen 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 („Lebensmittelinspektor:innen“ sowie „tierärztliche Lebensmittelinspektor:innen“) 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 Risikokategorie zugeordnet, die den jährlichen Auswahlsatz 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 (Schlachtbetriebe, 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 (Schlacht- bzw. 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, Fische, Obst, Gemüse, Lebensmittelkontaktmaterialia-

lien, 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	103,9	62,3	115,9
Kärnten	96,9	62,4	103,1
Niederösterreich	105,0	42,5	101,9
Oberösterreich	97,2	69,9	114,0
Salzburg	101,7	23,4	32,5
Steiermark	92,0	62,7	94,6
Tirol	112,4	52,0	130,8
Vorarlberg	91,9	46,3	42,4
Wien	103,1	70,2	73,2
Österreich	100,6	56,0	101,2

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 genuss tauglichem Fleisch im Sinne verzehrsfähiger und sicherer Lebensmittel. Die Organisation der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung (SFU) im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese

haben sich für die Durchführung der SFU amtlicher Tierärzt:innen zu bedienen, welche auch für Hygienekontrollen (im Sinne von Revisionen – siehe 3.2.1) in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch speziell ausgebildete „amtliche Fachassistent:innen“ heranziehen, die weisungsgebunden unter der Fachaufsicht der amtlichen Tierärzt:innen in der SFU tätig sind. Diese Möglichkeit wird in einigen großen Schlachthöfen genutzt.

Gemäß EU-Recht muss Fleisch, das zum Genuss für den Menschen bestimmt ist (einschl. Wild), vor der Schlachtung bzw. dem Erlegen (Schlacht tier- bzw. Lebenduntersuchung) und danach (Fleischuntersuchung) oder beim Wild nach dem Erlegen, untersucht werden. Somit wird jedes Tier, dessen Fleisch für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden soll, vor der Schlachtung auf seinen Gesundheitszustand und seine Identität überprüft. Bei feststellbaren Abweichungen vom zu erwartenden Gesundheitszustand und allfälligen Verdachtsfällen wird entweder ein Schlachtverbot ausgesprochen oder es erfolgt nach einer gesonderten Schlachtung und speziellen Untersuchungen eine spätere Beurteilung des Schlachtkörpers im Hinblick auf seine Weiterverwendung und -verwertbarkeit als Lebensmittel. In freier Wildbahn erfolgt die Untersuchung vor dem Erlegen

durch das „Ansprechen des Wildes“ (optische Begutachtung des Tieres durch den Jäger). Nach dem Erlegen erfolgt die Erstuntersuchung durch speziell ausgebildete „kundige Personen“ (Jäger:innen mit entsprechender Ausbildung). Falls das erlegte Wild nach dieser Untersuchung nicht direkt an einen Endverbraucher abgegeben wird (Direktvermarktung), findet daran anschließend die amtliche Fleischuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb statt.

Bei Verdacht auf Fleischmängel werden zusätzliche Untersuchungen wie mikrobiologische Analysen, Untersuchungen auf Tierarzneimittelrückstände, Hormone, Pestizide, Umweltkontaminanten u. a. Substanzen oder Koch- und Bratproben durchgeführt. Für den menschlichen Genuss untaugliches Fleisch ist nicht sicher und muss daher fachgerecht und unschädlich entsorgt werden.

Genusstaugliches Fleisch wird am Schlachthof mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen 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 Kennzeichen darf als Lebensmittel, zur Weiterverarbeitung zu Fleischerzeugnissen, anderen Lebensmitteln oder als Lebensmittelzutat verwendet werden. Aus dem Genusstauglichkeitskennzeichen sind der Schlachthof (Zulassungsnummer des Betriebes) und das Fleischuntersuchungsorgan ableitbar, es handelt sich dabei aber nicht um eine 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 Grenztierärzt:innen und Kontrollorganen des Bundesamtes für Verbrauchergesundheit ([BAVG](#)) durchgeführt (Abbildung 2).

3.2.5.1 Kontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Österreich betreibt zwei Grenzkontrollstellen als Außengrenzen der EU, an den Flughäfen Wien-Schwechat und Linz. Die Kontrolle beim Eingang in die EU umfasst eine Dokumentenprüfung und Nämlichkeitskontrolle, sowie zu einem bestimmten Prozentsatz auch Warenuntersuchungen. Nach Abschluss der Kontrolle wird ein Gemeinsames Gesundheitseingangsdokument (GGED) ausgestellt. Eine Verständigung über die Abfertigung der Sendung wird elektronisch über das Datenbanksystem

TRACES an die beteiligten Behörden übermittelt. Bei einer Nichtkonformität mit den Einfuhrbedingungen wird die Sendung zurückgewiesen. In diesem Fall werden auch alle Grenzkontrollstellen in der EU von der Zurückweisung über TRACES automatisch verständigt.

3.2.5.2 Kontrolle von nicht tierischen Lebensmitteln

Bei bestimmten nicht tierischen Lebensmitteln sind EU-weit verstärkte Kontrollen vorgeschrieben. Die zugrundeliegenden Rechtsakte enthalten genaue 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, kann diese zur Einfuhr in den Binnenmarkt verzollt 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 über das Datenbanksystem TRACES an die beteiligten Behörden übermittelt. Bei einer Nichtkonformität mit den Einfuhrbedingungen wird die Sendung zurückgewiesen. In diesem Fall werden auch alle Grenzkontrollstellen in der EU von der Zurückweisung über TRACES automatisch verständigt. Bei einer potenziellen Gesundheitsgefährdung wird auch eine entsprechende Meldung im RASFF initiiert.

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, der MA 39 Wien gemäß § 72 oder von einer gemäß § 73 LMSVG hierzu berechtigten Person durchführen lassen. Die berechtigten Personen sind Spezialist:innen, 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

Expert:innen 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 Prüfaspekten. 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 ei-

ner 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 bestimmungsgemäßem 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 Kennzeichnungs-

bestimmungen 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 bzw. für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignete Gebrauchsgegenstände oder kosmetische Mittel werden zusammengefasst als „**nicht sichere**“ Lebensmittel bzw. Produkte 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 195,7 Lebensmittelaufsichtsorgane und 16,6 spezielle Lebensmittelaufsichtsorgane für die Vollziehung der Trinkwasserverordnung (in Vollzeitäquivalenten (VZÄ) ausgewiesen) und 813 Tierärzt:innen für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung (in Personen ausgewiesen) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Diese Tierärzt:innen sind nicht

ausschließlich in diesem Aufgabengebiet tätig (Quelle: MNKP 2022–2024).

Für die Untersuchung und Begutachtung von amtlichen und privaten Proben stehen in der AGES und den Untersuchungsstellen der Länder (Quelle: MNKP 2022–2024) 200,2 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	173,6
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg	13,6
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten	13,0

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 Benützung von Räumen oder auch die Schließung eines Betriebes.

Werden Produkte als gesundheitsschädlich beurteilt, ist der verantwortliche Betrieb oder die verantwortliche Person durch die zuständige Aufsichtsbehörde sofort zu informieren. Dieser bzw. diese muss umgehend das weitere Inverkehrbringen unterlassen und

von sich aus die Ware vom Markt nehmen (Rücknahme oder Rückruf), seine Abnehmer:innen informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die Endkonsument:innen bereits erreicht haben. Kommen die Unternehmer:in ihrer 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 Unternehmer:innen 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 Konsument:innen mittels Aushang im Geschäft und auf ih-

rer Homepage über Waren informieren, die sie vertrieben haben und die als gesundheitsschädlich beurteilt wurden, ebenso wie über Lebensmittel, die in Zusammenhang mit einem lebensmittelbedingten 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 Mitarbeiter:innen des BMSGPK und der AGES oder der Untersuchungsstellen der Länder und nach § 73 LMSVG Berechtigten aus Vertreter:innen bestimmter Bundesministerien, den Ländern sowie den Sozialpartnern zusammen. Die Codexkommission arbeitet nach einer vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen gemäß § 77 Abs. 8 LMSVG erlassenen Geschäftsordnung.

Zur fachlichen Unterstützung und Vorbereitung ihrer Beschlüsse hat die Codexkommission Unterkommissionen und Arbeitsgruppen eingesetzt, die unter Beteiligung von Fachexpert:innen 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 Hygienepaxis 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.

2022 wurden folgende Dokumente als Neufassung veröffentlicht:

- Kapitel B 3 „Honig“
- Kapitel B 20 „Mahl und Schälprodukte“
- Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“
- Merkblatt zur Befüllung von Behältnissen, die von Kund:innen mitgebracht werden

Im Kapitel A 5 „Kennzeichnung, Aufmachung“ wurden Änderungen im Anhang 10 (Steviolglykoside) vorgenommen.

Im Kapitel B 36 „Gebrauchsgegenstände“ wurden Änderungen im Absatz 2.1 Rechtsvorschriften und im Absatz 5.2 Leitlinien vorgenommen.

In der „Leitlinie für gezüchtete Insekten als Lebensmittel“ wurde in der Liste die Kurzflügelgrille (*Grylloides sigillatus*) entfernt.

Im Kapitel B 1 „Trinkwasser“ wurden Änderungen im Anhang 1 Entscheidungsregel für die Beurteilung, Anhang 3 Zusätzliche Kriterien und im Anhang 4 Spezifikation für die Analyse der Parameter durchgeführt.

In der Richtlinie zur Definition der "Gentechnikfreien Produktion" von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung wurden Änderungen und Ergänzungen in den Absätzen 7.6, 8. (Überschrift), 8.1, 8.2, 8.3, 9, 9.1 und 9.2 durchgeführt.

In der „Empfehlung für Challengetests und/oder Lagerungsversuche zur objektivierte Sicherung der Haltbarkeitsanforderungen im Sinne der VO (EG) Nr. 2073/2005 bezüglich *Listeria monocytogenes*“ wurden Änderungen vorgenommen.

Im Kapitel B 23 „Spirituosen“ wurden Änderungen in den Absätzen 7 Geographische Angaben von überregionaler Bedeutung, 7.10 Pregler / Osttiroler Pregler (PGI AT-02512), 8 Geschützte Angaben von regionaler Bedeutung und eine Streichung von Anhang A 2 Pregler vorgenommen.

Im Kapitel B 14 „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ wurden Änderungen im Anhang Quid Kennzeichnung und in den Abschnitten B.4.2.1 Brätwürste, B.4.2.2 Fleischwürste, B.5.1.3.1 Kochpökelfleisch aus Rindfleisch, C.3.3 Räuchern, G.1.2.1.1 Brätwürste mit wasserreichen pflanzlichen Einlagen, G.1.2.2 Fleischwürste und in der Legende durchgeführt.

In den „Aktionswerten für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln“ wurden Änderungen in den Absätzen 3 Aktionswerte für Blei und Cadmium in Lebensmitteln, 10.2 Blausäure in geschroteten Leinsamen für die Abgabe an den Endverbraucher und 11 Rechtsgrundlagen (Stand 08/2022) vorgenommen.

In der „Leitlinie zur Vorbehandlung von Lebensmittel-Proben bei der Bestimmung von Schwermetallen“

wurde eine Änderung im Absatz 1 Einleitung vorgenommen.

In der Leitlinie „Schankanlagen“ wurden Änderungen im Absatz 4.1 Periodische Intervalle der Generalreinigung (sogenannte Sanitation) durchgeführt.

Im Kapitel B 30 „Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse“ wurden Änderungen in den Absätzen 1.3 Anforderungen, 1.6.6. Hanf-samenöl (Hanföl) und im Anhang durchgeführt.

Das ÖLMB ist auf der Homepage des BMSGPK unter [Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit](#) 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 Schokoladerzeugnisse, 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

Nummer	Titel des Kapitels
B 27	Pilze und Pilzerzeugnisse
B 28	Kräuter und Gewürze
B 29	Senf
B 30	Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse
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 Einrichtungen 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

Hygieneleitlinien

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

Empfehlung für die Eigenkontrolle bei der Produktion von Fleischerzeugnissen

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

Empfehlung für Challenge-tests 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

Merkblatt zur Herstellung von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern

Merkblatt zur Befüllung von Behältnissen, die von Kund:innen mitgebracht werden

4 KONTROLLERGEBNISSE

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2022 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 Schwerpunktthemen 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 und die Ergebnisse der Pilzbegutachtungen dargestellt.

Die Auswertung der Daten erfolgt in einer differenzierten Form.

4.1 Ergebnisse Planproben

Die in Tabelle 16 dargestellten 18.975 untersuchten und begutachteten Planproben gliedern sich in 5.255 PEP, 5.295 Handelsproben und 8.425 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 20 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 1.842 begutachteten Proben wurden 295 (16,0 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 3,6 % bei der Warengruppe Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus (eine von 28 Proben) bis zu 45,8 % bei der Warengruppe Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste und Pökelwaren) (33 von 72 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

45 Proben (2,4 %), davon 39 PEP (3,7 % von 1.049 Proben), wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung beanstandet. Die Proben wurden vorwiegend als verfälscht beurteilt, weil ihre chemische Zusammensetzung nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprach. Bei neun Proben wurden Zusatzstoffe (Nitrit/Nitrat, Acerolasaftpulver) entgegen den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 bzw. der VO (EG) Nr. 834/2007 (für Waren aus biologischer Produktion) verwendet.

Überwiegend mikrobielle Kontaminationen aufgrund von Hygienemängeln führten in 34 Fällen (1,8 %) zu Beanstandungen als wertgemindert oder als Verstoß gegen die HygieneVO (EG) Nr. 852/2004 (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

38 Proben (2,1 %) waren überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Mängel sowie Wildbreterzeugnisse wegen zu hoher Gehalte an Blei für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Vereinzelt wurden Fleischerzeugnisse auch wegen des Nachweises geringer Mengen von *Listeria monocytogenes* als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Sieben Proben (0,4 %) waren gesundheitsschädlich (3x Blei, 2x *Listeria monocytogenes*, 1x VTEC/STEC, 1x PAK).

4.1.2 Fisch

Von 525 begutachteten Proben wurden 62 (11,8 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 4,5 % bei der Warengruppe Voll- und Halbkonserven und Marinaden (zwei von 44 Proben) bis zu 18,3 % bei der Warengruppe Schalen-, Krusten-, Weichtiere und Erzeugnisse (elf von 60 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen aufgrund von Hygienemängeln führten zu elf Beanstandungen als wertgemindert (2,1 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Fünf Proben (1,0 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (4x mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Mängel, 1x *Listeria monocytogenes*).

Bei 13 Proben (2,5 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (12x Pangasius mit Chlorat, 1x Konservierungsmittel).

Zwei Proben (0,4 %) geräucherte Forellen waren wegen PAK gesundheitsschädlich.

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 2.033 begutachteten Proben wurden 251 (12,3 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 6,3 % bei der Warengruppe Milch (54 von 853 Proben) bis zu 18,3 % bei der Warengruppe Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz (24 von 131 Proben). Es wurden deutlich mehr PEP (20,6 %; 154 von 747 Proben) als Handelsproben (12,8 %; 34 von 265 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Fast ausschließlich mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei 100 Proben (4,9 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 33 Proben (1,6 %), davon 22x Käse (3,3 % von 658 Käseproben) und 11x Butter (8,4 % von 131 Butterproben), waren überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Bei sieben Proben Butter (5,3 % von 131 Butterproben) wurde die Zusammensetzung wegen zu hohem Wassergehalt beanstandet.

Vier Proben (0,2 %) waren gesundheitsschädlich (2x Käse mit VTEC/STEC, 1x Käse mit Salmonellen, 1x Käse mit Staphylokokken Enterotoxin).

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 1.306 begutachteten Proben wurden 82 (6,3 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 3,0 % bei der Warengruppe rohes Geflügel frisch oder tiefgekühlt (31 von 1.017 Proben) bis zu 19,9 % bei der Warengruppe rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch (29 von 146 Proben). 18 Proben (1,4 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen beanstandet.

51 Proben (3,9 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen, großteils mit Salmonellen und/oder teilweise mit Campylobacter, für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Alle ungeeigneten Proben waren in den Warengruppen rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch (24 von 146 Proben; 16,4 %) und rohes Geflügel frisch oder tiefgekühlt (27 von 1.017 Proben; 2,7 %) zu finden. Mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei acht Proben

(0,6 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei neun Proben (0,7 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet. Sieben Proben wurden als verfälscht beurteilt, weil ihre chemische Zusammensetzung nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprach. Bei einer Geflügelwurst überschritt der Gehalt an Nitrit/Nitrat die gesetzlich erlaubte Rückstandshöchstmenge und es wurde ein unerlaubter Zusatzstoff (Acerolasaftpulver) verwendet. Bei einer weiteren Probe wurde Acerolasaftpulver entgegen den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 verwendet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 527 begutachteten Proben wurden 95 (18,0 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote von 5,0 % (fünf von 101 Proben) bei der Warengruppe Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse bis zu 24,3 % (66 von 272 Proben) bei der Warengruppe pflanzliche Öle. Es wurden deutlich mehr PEP (29,3 %; 46 von 157 Proben) als Handelsproben (16,2 %; 40 von 247 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Bei sechs Proben (1,1 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (5x Senföl wegen Erucasäure, 1x Mayonnaise mit Zusatzstoffen entgegen den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008). Sechs Proben (1,1 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (5x Frittierfett wegen zu langer Verwendung, 1x Rapsöl wegen organoleptischer Mängel).

Eine Probe (0,2 %) war wegen ihres PAK-Gehaltes gesundheitsschädlich.

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 535 begutachteten Proben wurden 42 (7,9 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 0,0 % bei der Warengruppe Puddingpulver (null von 23 Proben) bis zu 14,6 % bei der Warengruppe Müsli und Müsliriegel (14 von 96 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Es wurden deutlich mehr Handelsproben (14,4 %; 25 von 174 Proben) als PEP (8,9 %; 15 von 169 Proben) beanstandet.

Acht Proben (1,5 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (4x *Bacillus cereus*, 4x organoleptische Mängel).

Vier Proben (0,7 %) waren gesundheitsschädlich (3x Mehl mit VTEC/STEC, 1x Mehl wegen Ochratoxin A).

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.072 begutachteten Proben wurden 113 (10,5 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 0,0 % bei der Warengruppe Teiglinge und Fertigfüllungen (null von 70 Proben) bis zu 21,6 % bei den Teigwaren (43 von 199 Proben) reichte. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

15 Proben (1,4 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Zwölf Proben (1,1 %) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Bei drei Proben (0,3 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet (1x Gluten, 1x unerlaubte Farbstoffe, 1x zu hohe Farbstoffmenge).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.8 Zucker und Honig

Von 399 begutachteten Proben wurden 27 (6,8 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen. Bei der Warengruppe Zucker und Zuckerarten lag die Beanstandungsquote bei 3,0 % (eine von 33 Proben) und bei der Warengruppe Honig bei 7,1 % (26 von 366 Proben).

Sechs Honige (1,6 % von 366 Proben) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (1x Verfälschung mit Fremdzucker, 3x Verstoß gegen die HonigVO (Leitfähigkeit), 1x Glyphosat). Bei einem Honig (0,3 % von 366 Proben) wurde die Zusammensetzung wegen Rückständen von Dihydrostreptomycin, einem bei Honig unerlaubten pharmakologisch wirksamen Stoff beanstandet. Diese Probe wurde auch als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.9 Speiseeis

Von 654 begutachteten Proben wurden 89 (13,6 %) beanstandet. In der Warengruppe Speiseeis aus industrieller Erzeugung wurden 13 von 67 Proben (19,4 %) beanstandet, bei Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung 76 von 587 Proben (12,9 %). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

20 Proben Speiseeis, alle aus gewerblicher Erzeugung (3,4 % von 587 Proben), wurden wegen Hygienemängeln beanstandet, die großteils in erhöhten Belastungen mit Enterobacteriaceen resultierten (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Elf Proben Speiseeis aus gewerblicher Herstellung (alle PEP; 2,1 % von 532 PEP) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (10x wegen erhöhter Keimzahlen (vorwiegend Enterobacteriaceen oder *Bacillus cereus*), 1x wegen Reinigungsmittelrückständen).

20 Proben Speiseeis (3,1 % von 654 Proben), darunter 18 PEP, wurden wegen ihrer Zusammensetzung (16x Rückstände von Reinigungsmitteln, 2x unerlaubte Farbstoffe, 1x zu hohe Menge an erlaubten Farbstoffen, 1x unerlaubtes Überzugsmittel) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.10 Kakao und Zuckerwaren

Von 278 begutachteten Proben wurden 58 (20,9 %) beanstandet. Bei der Warengruppe Kakao und Kakaoerzeugnisse lag die Beanstandungsquote bei 22,1 % (33 von 149 Proben) und bei der Warengruppe Zuckerwaren bei 19,4 % (25 von 129 Proben). Fast ausschließlich wurden Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen beanstandet.

Zwei Zuckerwaren (1,6 % von 129 Proben) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x Verunreinigung mit Insektenteilen, 1x Erstickungsgefahr).

Bei zwei Zuckerwaren (1,6 % von 129 Proben) wurde die Zusammensetzung beanstandet, weil Zusatzstoffe entgegen den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 verwendet worden waren. Ein Kakaoerzeugnis (0,7 % von 149 Proben) wurde wegen Schädlingsbefall als wertgemindert beurteilt (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 2.315 begutachteten Proben wurden 230 (9,9 %) beanstandet, wobei die Bandbreite zwischen 3,3 % bei der Warengruppe Pilze (drei von 90 Proben) und 25,1 % bei der Warengruppe Obsterzeugnisse (57 von 227 Proben) lag. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Bei 40 Proben (1,7 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen: 33 Pro-

ben wurden wegen zu hoher Pestizidrückständen beanstandet und fünf Proben Spinat enthielten zu viel Nitrat. Bei einer Probe Aprikosenkerne entsprach der Blausäuregehalt nicht den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und ein vegetarischer Schinkenersatz enthielt unzulässige Farbstoffe.

26 Proben (1,1 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, was überwiegend auf eine abwegige Beschaffenheit und auf Pestizide zurückzuführen war. Ursachen für Beschaffenheitsmängel waren mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler (Verderb) infolge von Hygienemängeln oder falscher bzw. zu langer Lagerung.

14 Proben (0,6 %), ausschließlich frisches Gemüse und Obst, wurden wegen Wertminderung aufgrund mangelnder Frische oder beginnendem Verderb (Schimmelpilzbefall) beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Drei Proben (0,1 %) waren gesundheitsschädlich (1x Pestizide, 1x *Listeria monocytogenes*, 1x Aflatoxine).

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

4.1.12 Gewürze und Würzmittel

Von 301 begutachteten Proben wurden 63 (20,9 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote bei der Warengruppe Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen und Kräuter von 19,9 % (48 von 241 Proben) und bei der Warengruppe Speisesenf von 31,7 % (13 von 41 Proben). Es wurden deutlich mehr Handelsproben (35,4 %; 45 von 127 Proben) als PEP (20,3 %; 16 von 79 Proben) beanstandet. Die Beanstandungen waren fast ausschließlich auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen.

Eine Probe (0,3 %) war wegen *Bacillus cereus* für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Bei einer Probe (0,3 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008. Zwei Proben (0,7 %) entsprachen wegen starker Verunreinigung der Verpackung nicht der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004 (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 358 begutachteten Proben wurden 92 (25,7 %) beanstandet mit einer Beanstandungsquote von 34,5 % bei der Warengruppe Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate (76 von 220 Proben) sowie 11,6 % bei der Warengruppe alkoholfreie Erfrischungsgetränke (16 von 138 Proben). Es wurden deutlich mehr PEP (35,9 %; 65 von 181 Proben) als Handelsproben (22,3 %; 27 von 121 Proben) beanstandet. Vorwiegend waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen der Grund für eine Beanstandung.

Bei sechs Proben (1,7 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (5x Verfälschung, 1x ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008).

Drei Proben der Warengruppe Fruchtsäfte, Obstsirupe und Fruchtkonzentrate (1,4 % von 220 Proben) waren aufgrund ihrer abwegigen Beschaffenheit infolge mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Mangelhafte Frische infolge mikrobieller Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei sieben Proben (2,0 %) zu einer Wertminderung (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 299 begutachteten Proben wurden 62 (20,7 %) beanstandet mit einer Beanstandungsquote von 25,8 % bei der Warengruppe Kaffee, Kaffee-Ersatz und Erzeugnisse daraus (23 von 89 Proben) sowie 18,6 % bei der Warengruppe Tee, teeähnliche Erzeugnisse und Erzeugnisse daraus (39 von 210 Proben). Es wurden deutlich mehr PEP (45,9 %; 39 von 85 Proben) als Handelsproben (20,5 %; 23 von 112 Proben) 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.

Bei einer Teeprobe (0,5 % von 210 Proben) wurde die Zusammensetzung wegen Pestiziden beanstandet. Zwei Proben Tee entsprachen wegen nicht zugelassener, neuartiger Lebensmittelzutaten (Hanfblüten) nicht den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 (1,0 % von 210 Proben; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 603 begutachteten Proben wurden 204 (33,8 %) beanstandet, mit einer Bandbreite von 19,4 % bei der Warengruppe sonstige alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol (zwölf von 62 Proben) bis 37,5 % bei Spirituosen (126 von 336 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP (46,3 %; 124 von 268 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (16,0 %; 25 von 156 Proben). Die häufigsten Beanstandungen erfolgten wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen (insbesondere falsche Angabe des Alkoholgehaltes bei Spirituosen). Bei der Warengruppe sonstige alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol waren alle Beanstandungen auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen.

Neun Proben (1,5 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (6x zu hoher Gehalt an Gärungsnebenprodukten, 3x mikrobielle Kontaminationen). 22 Proben Bier (10,7 % von 205 Proben) wurden als wertgemindert (21x bierschädliche Bakterien, 1x bierschädliche und coliforme Bakterien) und zwei Proben Gin (0,6 % von 336 Proben der Warengruppe Spirituosen) wegen nicht zugelassener, neuartiger Lebensmittelzutaten beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei 14 Spirituosen (4,2 % von 336 Proben) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen der SpirituosenVO (EG) Nr. 110/2008 bzw. (EU) 2019/787.

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 Wasser

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 1.043 begutachteten Proben wurden 91 (8,7 %) beanstandet, wobei die Warengruppen natürliches Mineralwasser und Quellwasser mit 12,4 % (zwölf von 97 Proben), Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser und Sodawasser mit 0,0 % (null von 40 Proben) sowie Trinkwasser mit 7,1 % (58 von 816 Proben) eine deutlich niedrigere Beanstandungsquote aufwiesen als die Warengruppe Eiswürfel mit 23,3 %

(21 von 90 Proben). Es wurden deutlich mehr PEP (20,4 %; 19 von 93 Proben) als Handelsproben (11,7 %; 20 von 171 Proben) beanstandet.

62 Proben (5,9 %), darunter 53 Proben Trinkwasser, waren fast ausschließlich wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

19 Beanstandungen (1,8 %) waren der Kategorie „andere“ zuzuordnen (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“): 13x Eiswürfel und 1x Mineralwasser, weil sie wegen mikrobieller Kontaminationen nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004 entsprachen und 5x Trinkwasser, das vorwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen nicht der TrinkwasserVO Nr. 304/2001 entsprach.

Zehn Proben der Warengruppe natürliches Mineralwasser und Quellwasser (10,3 % von 97 Proben) 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 260 begutachteten Proben wurden 52 (20,0 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen. Es wurden deutlich mehr PEP (25,8 %; 16 von 62 Proben) als Handelsproben (20,9 %; 28 von 134 Proben) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsquote lag für Essig bei 23,3 % (21 von 90 Proben), mit 43,3 % bei den PEP (13 von 30 Proben) und 13,3 % bei den Handelsproben (acht von 60 Proben). Drei Proben (3,3 %) wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung (2x zu geringer Säuregehalt, 1x zu hoher Restalkoholgehalt) als verfälscht beurteilt.

Bei Speisesalz lag die Beanstandungsquote bei 34,6 % (18 von 52 Proben). Bei sieben Proben (13,5 %) wurde die Zusammensetzung wegen des Iodgehaltes bzw. der Deklaration im Zusammenhang mit diesem beanstandet.

In der Warengruppe Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen wurden 13 von 118 Proben (11,0 %) beanstandet. Bei einer Probe (0,8 %) wurde die Zusammensetzung (Zuckergehalt einer Tafelsüße) 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 Kindernährmittel, Nahrungsergänzungsmittel (NEM) und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (FSMP) oder gewichtskontrollierende Ernährung. 151 der 602 Proben (25,1 %) wurden beanstandet. Es wurden deutlich mehr PEP (36,8 %; 32 von 87 Proben) als Handelsproben (17,8 %; 36 von 202 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Kindernährmittel werden fast ausschließlich mittels verschiedener SPA kontrolliert, da die Probenziehung dadurch effizienter durchgeführt werden kann. Von 267 begutachteten Kindernährmitteln wurden 49 (18,4 %) beanstandet. Die Beanstandungen betrafen fast ausschließlich Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen.

Bei zwei Proben (0,7 %) wurde die Zusammensetzung wegen Pestiziden beanstandet.

Eine Probe (0,4 %) war wegen ihres Gehaltes an Glycidyl-Fettsäureester (GE) gesundheitsschädlich.

Von 310 begutachteten NEM wurden 85 (27,4 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote bei den PEP (37,6 %; 32 von 85 Proben) war deutlich höher als bei den Handelsproben (17,9 %; 30 von 168 Proben). Der Großteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen auf den Produkten bzw. auf Werbe- und Kundenfoldern zurückzuführen.

Drei Proben (1,0 %) waren wegen zu hoher Mengen diverser Inhaltsstoffe für den menschlichen Verzehr ungeeignet (2x Δ^9 -THC, 1x Zink). Bei zwei Proben (0,6 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Anforderungen der VO (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung (1x) bzw. der NEM-VO BGBl. II Nr. 88/2004 (1x). Zehn Proben (3,2 %; Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“) wurden beanstandet, weil sie nicht zugelassene Zutaten (cannabinoidhaltige Extrakte) entgegen den Bestimmungen der Novel Food VO (EU) Nr. 2015/2283 enthielten.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Von 25 begutachteten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke oder gewichtskontrollierende

Ernährung wurden 17 (68,0 %) beanstandet. Eine Probe (4,0 %) wurde wegen ihres zu hohen Gehaltes an Vitamin A als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Bei zehn Proben (40,0 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Anforderungen der VO (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung bzw. der delegierten VO (EU) Nr. 2016/128 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 654 begutachteten Proben wurden 177 (27,1 %) beanstandet. Es wurden deutlich mehr PEP (28,7 %; 29 von 101 Proben) als Handelsproben (21,1 %; 74 von 351 Proben) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Informationen und/oder Kennzeichnungsmängel.

61 Proben (9,3 %) wurden wegen fehlender Notifizierungen und/oder ungenügender bzw. fehlender Sicherheitsbewertungen oder weil sie unzulässigerweise als kosmetische Mittel auf den Markt gebracht wurden, obwohl sie als Arzneimittel einzustufen sind, beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Bei drei Proben (0,5 %) war die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet (1x mikrobielle Kontamination, 1x Arsen, 1x der Erwartung der Verbraucher:innen widersprechende Beschaffenheit).

Die Zusammensetzung entsprach bei 29 Proben (4,4 %) u. a. wegen unzulässiger Duftstoffe, unerlaubter Farbstoffe oder Inhaltsstoffe von Haarfärbemitteln, Schwermetallen oder Isothiazolinonen nicht den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel.

Fünf Proben (0,8 %) waren gesundheitsschädlich (3x p-Phenylendiamin ohne Kupplerverbindungen, 1x Methylsalicylat, 1x Quecksilber).

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

Diese Gruppe wird in Materialien mit Lebensmittelkontakt, Spielzeug, Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung und sonstige Gebrauchsgegenstände aufgeteilt. Von insgesamt 912 Proben wurden 292 beanstandet (32,0 %), mit einer deutlich höheren

Beanstandungsquote bei den Handelsproben (29,0 %; 113 von 389 Proben) als bei den PEP (7,9 %; drei von 38 Proben).

Von 315 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 45 (14,3 %) beanstandet. 30 Proben (9,5 %) wurden in der Kategorie Zusammensetzung beanstandet, fast ausschließlich wegen nicht vorhandener oder mangelhafter Konformitätserklärungen.

Drei Proben (1,0 %) wurden beanstandet, weil diverse Unterlagen fehlten (2x) bzw. sie geeignet waren, Lebensmittel durch negative Beeinträchtigung ihrer organoleptischen Eigenschaften nachteilig zu beeinflussen (1x) (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). Zwölf Proben (3,8 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführenden Informationen beanstandet.

Zwei Lebensmittelkontaktmaterialien (0,6 %) waren wegen zu hoher Abgabe von primären aromatischen Aminen gesundheitsschädlich.

Von 560 begutachteten Spielzeugen wurden 246 (43,9 %) beanstandet. 56 Proben (10,0 %) entsprachen wegen diverser Sicherheitsmängel (z. B. ablösbare Kleinteile, erhöhter Schalldruckpegel, zu dünne Verpackungsfolien), mangelhafter Warnhinweise und vereinzelt wegen mikrobieller Kontaminationen oder Überschreitung der Migrationsgrenzwerte für Blei, Bor, Aluminium, Chrom VI sowie zu hohen Gehalten an Nitrosaminen nicht den Bestimmungen der SpielzeugVO BGBl. II Nr. 203/2011 oder fast ausschließlich wegen Phthalaten nicht der VO (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „Zusammensetzung“).

174 Proben (31,1 %) wurden wegen mangelhafter bzw. fehlender Konformitätsdokumente beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“). 91 Spielzeuge (16,3 %) wurden wegen sicherheitsrelevanter und/oder formaler Kennzeichnungsmängel beanstandet. Drei Proben (0,5 %) waren gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet, da sich Farbe ablöste (2x) oder die bestimmungsgemäße Funktion nicht gegeben war (1x).

42 Spielzeuge (7,5 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (32x Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile, 9x Gefahr von Gehörschäden, 1x Erstickungsgefahr und Gefahr von Gehörschäden).

Von der Warengruppe Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelherzeugung wurden keine Planproben gezogen. Bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten

wurden alle Proben als Verdachtsproben entnommen.

Von 37 sonstigen Gebrauchsgegenständen wurde eine Probe (2,7 %) wegen verbotener krankheitsbezogener 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 2.028 begutachteten Proben wurden 164 (8,1 %) beanstandet.

Von 255 verpackten Fertiggerichten wurden 62 Proben (24,3 %), fast ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen, beanstandet. Es wurden deutlich mehr PEP (30,7 %; 42 von 137 Proben) als Handelsproben (18,9 %; 20 von 106 Proben) beanstandet. Eine Probe (0,4 %) war wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Vier Proben (1,6 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen als wertgemindert beanstandet (Tabelle 16, Beanstandungsgrund „andere“).

Kein Fertiggericht war gesundheitsschädlich.

Die Kontrolle von verzehrfertig zubereiteten Speisen zur direkten Abgabe vor Ort wird überwiegend in Form verschiedener SPA durchgeführt. Spezielle Kontrollschwerpunkte werden zeitlich begrenzt durch jährlich wechselnde SPA überprüft. Die Überprüfung der Genusstauglichkeit (organoleptische und mikrobiologische Untersuchung) sowie der Kennzeichnung von verpackten Waren erfolgt während des gesamten Jahres. Von den 1.773 zur direkten Abgabe vor Ort bestimmten Speisen wurden 102 (5,8 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren Hygienemängel in Verbindung mit mikrobiellen Kontaminationen und/oder organoleptischen Fehlern. Daraus resultierten neben Beanstandungen als wertgemindert (35x; 2,0 %) bzw. nach der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (9x; 0,5 %), davon bei einer Probe beide Beanstandungen, (zusammengefasst als Beanstandungsgrund „andere“ in Tabelle 16), 14 Beurteilungen (0,8 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei einer Probe (0,1 %) wurde die Zusammensetzung wegen Reinigungsmittelrückständen beanstandet. 43 Proben

(2,4 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Informationen beanstandet.

Detaillierte Angaben zu den speziellen Kontrollschwerpunkten, die zeitlich begrenzt im Rahmen weiterer SPA überprüft werden, sind unter 4.3.1.8 dargestellt.

Fünf zur direkten Abgabe vor Ort bestimmte Speisen (0,3 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen gesundheitsschädlich (4x *Bacillus cereus*, 1x *Listeria monocytogenes*).

4.1.23 Eier und Eiprodukte

Von 429 begutachteten Proben wurden 16 (3,7 %) beanstandet. Die Beanstandungen waren fast ausschließlich auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Informationen zurückzuführen. 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 Interessen von Verbraucher:innen 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 Verbraucher:innen 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 Durchschnittsverbraucher:innen 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 2022 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen bei 3,8 % (2021: 1,7 %, 2020: 2,5 %; 2019: 1,2 %;).

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:innen ohne ausreichende Kenntnis der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen oder auch mehrere Produkte aus dem Sortiment eines Betriebes betroffen. Zur Irreführung geeignet sind auch Informationen auf Produkten, die für Verbraucher:innen nicht klar und leicht verständlich sind.

Die Warengruppen mit den höchsten Beanstandungsquoten waren großteils bereits in den Vorjahren auffallend.

Bei 25 % der pflanzlichen Fette und Margarinen sowie bei 8,6 % der pflanzlichen Öle gab es Beanstandungen u. a. wegen irreführender Werbung als „natürlich“ sowie irreführender Werbung mit Selbstverständlichkeiten wie „100 % rein“.

Bei 11,3 % der Wildbreterzeugnisse betrafen die Beanstandungen u. a. irreführende, nicht zutreffende Informationen zum Wildfleischanteil bzw. der Füllmenge.

Bei Obsterzeugnissen (9,4 %) wurden vorrangig nicht ausreichend klare Angaben im Zutatenverzeichnis bemängelt. Bei 8,1 % der Teeproben und Teerzeugnisse wurde u. a. unzulässige Werbung mit Selbstverständlichkeiten durch die Angabe „vegan“, die für jeden Tee zutrifft, beanstandet.

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 Verfahrenart hergestellt wurden.

Zusammensetzungs-kriterien 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 2022 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen bei 0,5 % (2021: 0,4 %, 2020: 0,3 %; 2019: 0,3 %).

Bei Fleischwaren zeigten sich wie in den Vorjahren teilweise Zusammensetzungen, die den Vorgaben des ÖLMB B14 nicht entsprechen, z. B. bei Würsten und Pökelwaren aus Geflügelfleisch (5,7 %), Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven (5,7 % mit zu hohem Fettgehalt oder auch zu geringem Muskelfleischanteil), Pökel- und Räucherfleisch (3,8 % mit zu hohem Wasseranteil) und Würsten (3,3 % mit zu hohem Wassergehalt/ zu geringem Skelettmuskelanteil).

Die Beanstandungen bei Butterproben betrafen einen überhöhten Wassergehalt (7,4 %).

4.2.4 **Lebensmittelbetrug**

Im Jahr 2017 wurde die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (OCR) erlassen, die u. a. auf die Aufdeckung möglicher vorsätzlicher Verstöße durch betrügerische oder irreführende Praktiken (Art. 9 Abs. 2) abzielt. Durch die Beteiligung an Europol-Operationen (z. B. OPSON), aber auch im Rahmen des EU Agri-Food Fraud Netzwerkes sowie durch nationale Schwerpunktaktionen werden in Österreich jährlich Kontrollen im Zusammenhang mit Art. 9 Abs. 2 OCR durchgeführt.

Von Europol und Interpol werden jährlich koordinierte Operationen zur Aufklärung von Lebensmittelbetrug durchgeführt. Im Rahmen der Operation OPSON XI wurden zwei Schwerpunktaktionen durchgeführt. Bei der ersten Aktion wurde die Authentizität von Fischen überprüft. Es wurden drei von 40 untersuchten Proben aufgrund irreführender Angaben beanstandet. Im Rahmen der Kontrollen nach der Verbraucherinformation Fisch wurden bei 18 Kontrollen elf Beanstandungen betreffend die Kennzeichnung ausgestellt. Die zweite Schwerpunktaktion betraf Lebensmittelkontaktmaterialien aus Melamin und Bambus. Bei 20 Kontrollen gab es eine Beanstandung, bei der mehrere Prüfaspekte nicht konform waren: Zusammensetzung, Täuschung sowie Angabe besonderer Eigenschaften. Weiters wurden im Rahmen dieser Kontrollen zwei Produkte aus dem Verkehr gezogen.

Innerhalb des europäischen Administrative Assistance and Cooperation Systems Food Fraud (AACFF) wurden von Österreich 40 Meldungen an Mitgliedstaaten der Europäischen Union erstellt: 34 Meldungen bezüglich fehlender Dokumente für lebende Tiere bzw. illegalen Tierhandel; zwei Meldungen für täuschende Angaben bei Olivenöl sowie zwei Meldungen in Bezug auf Verfälschung von Honig und jeweils eine Meldung zur Zusammensetzung von Tiermehl sowie Fleisch. Außerdem wurden 63 Meldungen von Mitgliedstaaten oder Mitteilungen der Europäischen Kommission bearbeitet bzw. zur Information an die zuständigen österreichischen Behörden weitergeleitet. Primär handelte es sich dabei um gefälschte Dokumente für lebende Tiere (Zolldokumente, Veterinärdokumente, Impfbestätigungen), illegalen Tierhandel, Betrugsverdachtsproben von Honig, die Anwendung nicht zugelassener Pflanzenschutzmittel und nicht konforme Zusammensetzungen, nicht zugelassene Zusatzstoffe oder Behandlungen von Lebensmitteln.

Mittels einer SPA wurden Nahrungsergänzungsmittel (NEM) und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (FSMP) aus Apotheken und Arztpraxen geprüft. Die beiden gegenständlichen Warengruppen (NEM, FSMP) werden häufig über spezielle Vertriebswege (Internet, persönlicher Verkauf über Gesundheitsdienstleister:innen, Direktvertrieb usw.) in Umlauf gebracht. Hierbei wurden 28 von 63 Proben (44,4 %) beanstandet. Die Beanstandungspalette war sehr breit und betraf u. a. unzulässige krankheitsbezogene Angaben, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sowie Kennzeichnungsverstöße nach der NEM-VO. Zwei Proben waren als neuartige Lebensmittel nach der Novel Food Verordnung zu beanstanden.

Eine weitere SPA befasste sich mit der Rückverfolgbarkeit von Vorarlberger Bergkäse g.U.. Hier war zu

erheben, ob bei Vorarlberger Bergkäsen g.U., die auf Märkten angeboten werden, die Vorgaben für die Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) eingehalten werden, bzw. ob eine ausreichende Dokumentation über den Ursprung der angebotenen Käse verfügbar ist. Für das als g.U. eingetragene Produkt sind genaue Spezifikationen vorgeschrieben. 27 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Eine Probe (3,7 %) wurde beanstandet.

Das "Screening" auf nicht korrekt deklarierte Zutaten erfolgt mittels DNA metabarcoding (DNA Sequenzierung zur Identifizierung von Arten). Im Jahr 2022 wurden damit 275 Proben (hauptsächlich Wurstwaren, Fische und Meeresfrüchte) untersucht. Nach erfolgter Identifizierung, und wenn möglich der Bestimmung des Anteils etwaiger enthaltener Arten, wurden insgesamt 31 Proben (11,3 %) wegen irreführender Angaben beanstandet. Hauptbeanstandungsgrund war die mangelhafte Kennzeichnung der enthaltenen Tier- und Fischarten.

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

Die Überprüfung der botanischen wie auch der geografischen 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.

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-

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	Trockensuppen – Bestrahlung	30	0	0	0	X
Ge- brauchs- gegen- stände	A-003	Kunststoff- und Elastomerprodukte für den Lebensmittelkontakt zur Erhitzung – Material, Sicherheit	31	2	2	0	
	A-011	Materialien und Gegenstände aus Kunst- stoff – Material, Dokumentenkontrolle	79	24	0	0	
	A-032	Küchengeräte aus Kunststoff oder Metall – Material, Migration	30	0	0	0	
	A-041	Besteck, Geschirr, Flaschen für Säuglinge und Kleinkinder – Inhaltsstoffe, Sicher- heit	40	6	0	0	
GVO	A-915	Reis und Reisprodukte – GVO	48	0	0	0	
	A-916	Soja und Sojaprodukte – GVO	77	0	0	0	
Kinder- nährmit- tel	A-046	Säuglingsanfangs-, Folgenahrung – Mineralölrückstände	20	0	0	0	
	A-660	Säuglingsanfangs-, Folgenahrung – In- haltsstoffe, Rückstände, Kontaminanten	80	3	1	0	
	A-661	Beikost, Getränke – Inhaltsstoffe, Rückstände, Kontaminanten	68	21	0	0	
	A-662	Getreidebeikost – Inhaltsstoffe, Kontaminanten	46	21	0	0	
Kontami- nanten	A-007	Schwarze Oliven, Gemüsepommes, Ge- müsechips – Acrylamid (Monitoring)	50	(0)	(0)	(0)	
	A-010	Plunderteig- und Blätterteiggebäck – Transfettsäuren	45	0	0	0	
	A-012	Kakaoerzeugnisse – Kontaminanten	30	0	0	0	
	A-018	Nüsse – Aflatoxine	48	1	1	0	
	A-022	Lupinenhaltige Produkte – Chinolizidin- alkaloide (Monitoring)	26	(0)	(0)	(0)	
	A-026	Frische Kulturpilze – Blei, Cadmium	39	0	0	0	
	A-027	Weizen- und Roggenkörner bzw. -mehle – Mykotoxine	46	1	1	0	
	A-033	Gewürze, Tee, teeähnliche Erzeugnisse – Aromastoffe, PAK (Monitoring)	74	(0)	(0)	(0)	
	A-034	Gewürze, Tee, teeähnliche Erzeugnisse – Mykotoxine, PA	56	0	0	0	
	A-035	Senföle – Erucasäure	19	4	0	0	
	A-047	Sojabohnen, -produkte – Nickel (Monitoring)	28	(0)	(0)	(0)	
	A-902	Spinat, Salat, Rucola – Nitrat	92	5	0	0	x
	A-904	Wildfleisch, Fisch, Milch, Eier, Kartoffeln – Dioxine, PCB, PFAS, Chlorpestizide (Monitoring)	38	(0)	(0)	(0)	
	kosmeti- sche Mit- tel	A-004	Hydroalkoholische Produkte – Alkohole, Notifizierung, Kennzeichnung	57	27	0	0
A-013		Kleber für Fingernägel, Körperöle – Phthalate	37	6	0	0	
A-021		Ätherische Öle – Einstufung, Kennzeich- nung	21	3	0	0	

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
	A-028	Kosmetika – Isothiazolinone	30	8	1	0	
	A-036	Henna-basierte Haarfärbemittel – Brilliantgrün, Farbstoffe	24	9	2	0	
	A-045	Frisörkosmetika – Haarfärbestoffe, Notifizierung	33	21	1	1	
Lebens- mittel- zusatz- stoffe, Aromen	A-006	Knabbererzeugnisse, Trockenobst-Nussmischungen, Kartoffelerzeugnisse, Cola-Getränke, Glucosesirup – Sulfite	76	0	0	0	
	A-019	Tafelsüßen – Süßungsmittel, Mikrobiologie	44	8	0	0	
	A-020	Gewürze, Gewürzmischungen, Palmöle – Verbotene Farbstoffe	45	1	0	0	
	A-030	Alkoholfreie und alkoholische Getränke – Menthofuran, Pulegon und Quassin	78	0	0	0	x
	A-044	Emulgatoren – Reinheitskriterien, MCPD, MCPD-Ester, GE	20	0	0	0	
NEM	A-015	Abnehmprodukte aus dem Internet – Kennzeichnung	8	4	0	0	
	A-025	NEM und FSMP aus Apotheken und Arztpraxen – Inhaltsstoffe, Mikrobiologie, Kennzeichnung	63	28	0	0	
	A-950	FSMP – Inhaltsstoffe, Meldung, Kennzeichnung	6	6	0	1	
Pestizide	A-901	Diverse Lebensmittel – EU-Kontrollprogramm Pestizidrückstände	176	3	0	1	x
	A-918	Diverse Lebensmittel – Nationales Kontrollprogramm Pestizidrückstände	826	30	1	3	x
Radioak- tivität	A-913	Rohmilch – Radioaktivität (Monitoring)	203	(0)	(0)	(0)	
Revisio- nen	A-017	Vorarlberger Bergkäse g.U. – Rückverfolgbarkeit	27	1	0	0	
	A-600	Hochrisikobetriebe mit Zulassung – Eigenkontrolle	301	6	0	3	
Rück- stände	A-009	Pangasius – Desinfektionsmittel- und Antibiotikarückstände	30	11	0	0	
	A-900	Milch, Eier, Honig – Rückstandskontrollprogramm	761	1	0	0	x
Spiel- zeug	A-001	Billigspielzeug – Sicherheit (Importkontrolle)	62	44	9	0	
	A-005	Plüschspielzeug mit Wärmefunktion – Sicherheit, Konformität	35	13	0	0	
	A-014	Akustisches Spielzeug – Sicherheit, Konformität	72	27	7	0	
	A-023	Pufferballs und ähnliche Produkte – Sicherheit, Konformität	37	14	9	0	
	A-029	Holzspielzeug für Kinder unter 3 Jahren – Sicherheit, Konformität	62	28	5	2	
	A-038	Plüschspielzeug mit aufgenähten Kleinteilen – Sicherheit, Konformität	37	18	1	0	
Täu- schung	A-008	Produkte mit freiwilligen Angaben mit Bezug zu Herkunft oder Ursprung – Herkunft der primären Zutat	82	11	0	0	

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
	A-048	Speiseöle mit Österreich-Bezug – Herkunft der Rohware (Monitoring)	13	(0)	(0)	(0)	
Täu- schung, Mikrobiologie	A-701	Verzehrfertige Speisen aus Fisch, Meeresfrüchten und Wildbret – Authentizität, Mikrobiologie	41	3	0	0	
	A-704	Verzehrfertige Speisen mit Bezug auf eine Tierart – Authentizität, Mikrobiologie	73	7	0	0	
Trink- wasser	A-750	Trinkwasser – Antibiotika, Arzneimittel, PFAS (Monitoring)	318	(2)	(0)	(0)	
	A-751	WVAs ≤ 100 m ³ – Einfluss der Trübung auf die Desinfektion (Monitoring)	259	(5)	(0)	(5)	
	A-752	Trinkwasser auf Märkten und in der Eventgastronomie – Mikrobiologie, Chemie (Monitoring)	202	(45)	(0)	(43)	
Zoono- sen, Mikrobiologie, Hygiene	A-031	Bier aus Schankanlagen – Mikrobiologie	51	6	0	0	
	A-039	Milch, Trinkkakao, Vanillemilch für Schulen und Kindergärten – Mikrobiologie	63	15	0	0	
	A-700	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort – Mikrobiologie	1.463	73	5	7	
	A-702	Direkt vor Ort hergestellte verzehrfertige Salate – Mikrobiologie	74	1	0	0	
	A-703	Sushi und Fischbrötchen to go – Mikrobiologie	45	2	0	1	
	A-705	Verzehrfertige Speisen, die längere Zeit warmgehalten werden – Mikrobiologie	58	7	0	3	
	A-800	Hühner- und Putenfleisch – antibiotikaresistente Keime (Monitoring)	519	(0)	(0)	(0)	x
	A-801	Kebabspieße – Pathogene Keime, Phosphate	30	5	0	5	
	A-802	Frisches Hühnerfleisch – Salmonellen, Campylobacter	302	20	0	19	
	A-803	Rohmilch aus Milchautomaten – Mikrobiologie, QAV	60	23	0	0	
	A-804	Käse und Butter von Almen – Pathogene Keime	59	16	3	9	
	A-805	Rohe Schweineleber – Hepatitis E Viren (Monitoring)	78	(1)	(0)	(1)	
	A-806	Geflügelschlachthöfe – Prozesshygienekriterium Campylobacter	58	0	0	0	
Zusammen- setzung	A-002	Tierischer Kaviarersatz und Surimiprodukte – Histologie, Farbstoffe, Konservierungsstoffe	35	1	0	0	
	A-016	Liköre, Brände – Alkohol, Gärungsnebenprodukte	87	48	0	5	
	A-040	Frittierfette in Gebrauch – Verderb	72	5	0	5	
	A-042	Teegetränke (Eistee) – Extrakt, Coffein	29	0	0	0	
Zusammen- setzung, Rück- stände	A-024	Honig aus EU- und Drittländern – Zusammensetzung, Pestizide, PA, Tierarzneimittel	43	5	0	1	

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

Pflanzenschutzmittel bzw. die darin enthaltenen aktiven Wirkstoffe müssen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln zugelassen werden. Vor der 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. Zum Schutz der Konsument:innen sind daher EU-weit harmonisierte Rückstandshöchstgehalte in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 festgelegt, deren Einhaltung über ein EU-weites Monitoring überwacht wird.

Jährlich werden ein koordiniertes EU-Kontrollprogramm und zusätzlich ein nationales Kontrollprogramm bei Obst, Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. 2022 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Äpfel, Erdbeeren, Pfirsiche/Nektarinen und Hybride, Kopfsalate, Kopfkohle, Tomaten/Paradeiser, Spinat, Haferkörner, Gerstenkörner, Kuhmilch, Schweinefett und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste exotisches Obst, Kirschen, Kopfsalat, Gemüsepaprika inkl. Chili, Spinat, Weintrauben, Roggen- oder Weizenmehl, fermentierte Milchprodukte, Superfood und Trockenfrüchte, exotisches Gemüse, Ölsaaten, Mandarinen und Clementinen sowie Honig. Weiters wurden ausgewählte Lebensmittel/Herkunft-Kombinationen mit Auffälligkeiten im RASFF der letzten 2 Jahre (Follow-Up) untersucht.

Im Rahmen dieser Programme werden mittels umfangreicher Untersuchungen Lebensmittel auf Pestizidrückstände analysiert. Zusätzlich werden im Rahmen von SPA und im Zuge von Planproben auch spezifische Produkte wie z. B. Kindernährmittel untersucht.

Insgesamt wurden 1.661 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pestizidrückstände untersucht. 779 Proben

(46,9 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 56 Proben (3,4 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet wurden. Somit haben 96,6 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte entsprochen. In 520 Proben (31,3 %) wurde mehr als eine Substanz quantifiziert. Die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 21, 18 bzw. 15 Substanzen bei je einer Probe Tafeltrauben und 17 bzw. 14 bei einer bzw. zwei Proben Gemüsepaprika/Chili.

Eine Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die Konsument:innen dar. Im Rahmen der lebensmittelrechtlichen Beurteilung durch Gutachter:innen 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 sowie der Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionsabschätzung).

Wegen Pestiziden wurden vier Proben (0,2 %; 2x Kurkuma, 1x Bockshornklee, 1x Mangos) als gesundheitsschädlich und sechs Proben (0,4 %; 2x Gemüsepaprika, je 1x Grapefruits, Zitronen, Reis und Tomaten) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Ergebnisse zu den Untersuchungen auf Glyphosat werden im Kapitel 4.3.1.19 näher beschrieben.

4.3.1.2 Trinkwasser

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser wird überwiegend in Form von SPA durchgeführt. Insgesamt wurden 958 Trinkwasserproben untersucht, davon 816 Planproben und 142 Verdachtsproben. 72 Proben (7,5 %) wurden beanstandet, davon 58 Planproben (7,1 % von 816 Proben) und 14 Verdachtsproben (9,9 % von 142 Proben). 65 Proben (6,8 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet und sieben Proben (0,7 %) entsprachen nicht der TrinkwasserVO.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Im Rahmen von drei SPA wurden 779 Proben begutachtet:

Um eine mögliche Belastung des Trinkwassers mit ausgewählten organischen Kontaminanten zu ermitteln, wurden 318 Proben auf Antibiotika- und Arzneimittelrückstände sowie perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)) untersucht. Zwei Proben (0,6 %) wurden wegen ihres Gehaltes an PFAS beanstandet.

Im Rahmen einer Monitoringaktion wurden WVA mit einer Desinfektionsanlage überprüft, um Daten über den Einfluss der Trübung bei der Desinfektion zu erhalten. Bei 129 Desinfektionsanlagen wurden 259 Proben mikrobiologisch untersucht. Fünf Desinfektionsanlagen (3,9 %) waren als nicht sicher – für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet zu beurteilen, da das Wasser aus diesen Anlagen für den menschlichen Verzehr ungeeignet war.

Bei 202 Proben von Märkten und in der Eventgastronomie, bei denen die Versorgung mit Trinkwasser durch Leitungsprovisorien oder durch transportable Behälter erfolgt, wurde die Trinkwasserqualität mikrobiologisch und chemisch untersucht. 45 Proben (22,3 %) wurden beanstandet. Die Beanstandungsquote lag damit im gleichen Bereich wie in den Vorjahren. 42 Proben (20,8 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen und eine Probe (0,5 %) wegen ihres Nitritgehaltes für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Zwei Proben (1,0 %) entsprachen wegen *Pseudomonas aeruginosa* bzw. coliformer Keime nicht der TrinkwasserVO. Bei weiteren 83 Proben wurde auf hygienische Mängel hingewiesen.

4.3.1.3 *Gentechnisch veränderte Organismen*

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle wurden 133 Proben, darunter 125 Produkte aus oder mit Soja bzw. Reis 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.

Zwei Proben (1,5 %) enthielten gentechnisch verändertes Soja, deren Menge unter dem die Kennzeichnungspflicht auslösenden Wert von 0,9 % lag. Elf Proben (8,3 %) enthielten Spuren an GVO, deren geringe Menge eine Quantifizierung nicht zuließ.

4.3.1.4 *Spielzeug*

Spielzeug muss 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 586 Proben, 560 Planproben und 26 Verdachtsproben, begutachtet. Von den Planproben wurden 305 Spielzeuge (54,5 %) im Rahmen von SPA auf spezielle Kriterien untersucht. 266 Proben (45,4 %), 246 Planproben (43,9 % der Planproben) und 20 Verdachtsproben (76,9 % der Verdachtsproben) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren fehlende oder mangelhafte Konformitätsdokumente sowie sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel.

246 Proben (42,0 %) entsprachen wegen verschiedener Sicherheitsmängel (z. B. ablösbare Kleinteile, erhöhter Schalldruckpegel, zu dünne Verpackungsfolien), mangelhafter Warnhinweise und vereinzelt wegen mikrobieller Kontaminationen oder Überschreitung der Migrationsgrenzwerte für Blei, Bor, Aluminium, Chrom VI sowie erhöhter Gehalte an Nitrosaminen nicht der SpielzeugVO. Elf Spielzeugproben (1,9 %) erfüllten fast ausschließlich wegen zu hoher Gehalte an Phthalaten nicht die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH).

42 Proben (7,2 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (32x Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile, 9x Gefahr von Gehörschäden, 1x Erstickungsgefahr und Gefahr von Gehörschäden).

Vier Spielzeugproben (0,7 %) waren gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet, da sich Farbe ablöste (3x) oder die bestimmungsgemäße Funktion nicht gegeben war (1x). 191 Proben (32,6 %) wurden wegen fehlender oder mangelhafter Konformitätsdokumente beanstandet.

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 rund 200 Proben gemessen. In einigen dieser Proben wurden geringe Mengen an Cäsium-137 nachgewiesen. Die Werte lagen alle weit unterhalb des Grenzwertes von 370 Becquerel/l. Aus strahlenhygienischer Sicht ist diese Kontamination 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 2022 fanden keine Direktimporte von Lebensmitteln aus Japan, die noch der Kontrolle unterliegen, statt.

Nähere Informationen zu diesen Lebensmittelkontrollen 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, Verschlüsse 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).

342 Proben wurden untersucht, davon waren 27 Verdachtsproben (7,9 %). Von den 315 Planproben wurden 180 (57,1 %) im Rahmen von SPA gezielt auf bestimmte Fragestellungen untersucht. 52 Proben (15,2 %), 45 Planproben (14,3 % von 315 Planproben) und sieben Verdachtsproben (25,9 % von 27 Verdachtsproben) wurden beanstandet.

Zwei Proben (0,6 %) waren wegen zu hoher Abgabe an primären aromatischen Aminen gesundheitsschädlich. Eine Probe (0,3 %) wurde beanstandet, weil sie bei bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet war, die organoleptischen Eigenschaften eines Lebensmittels zu beeinträchtigen.

Vier Proben (1,2 %) wurden aufgrund mangelhafter Rückverfolgbarkeit beanstandet und 14 Proben (4,1 %) wurden aufgrund der Aufmachung als irreführend beurteilt. 31 Proben (9,1 %) entsprachen (teilweise zusätzlich) 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, weil Begleitdokumente (insbesondere fehlende oder mangelhafte Konformitätserklärungen) beanstandet wurden.

4.3.1.7 Kindernährmittel

Säuglinge und Kleinkinder stellen eine besonders sensible Gruppe mit besonderen Ernährungsanforderungen dar. 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). Im Sinne einer effizienten Probenziehung wurde die gesamte Kontrolle der Kindernährmittel 2022 erstmals in Form von mehreren SPA geplant.

47 Proben Säuglingsanfangsnahrung und 33 Proben Folgenahrung wurden auf Kontaminanten und Rückstände wie quartäre Ammoniumverbindungen (QAV), Schwermetalle, MCPD, MCPD-Ester und Glycidyl-Fettsäureester (GE), Chlorat, Perchlorat und Pestizide, sowie auf Inhaltsstoffe und mikrobiologisch untersucht. Drei der 80 Proben (3,8 %) wurden beanstandet: Eine Probe wurde aufgrund der Überschreitung des Höchstgehaltes für GE als gesundheitsschädlich beurteilt und zwei Proben wiesen zu hohe Gehalte an Phosphonsäure auf. Bei vier Proben waren die Höchstgehalte für 3-MCPD und 3-MCPD-Ester (2x) sowie Chlorat und Cadmium (je 1x) unter Berücksichtigung der Messunsicherheit noch nicht eindeutig überschritten, alle anderen Ergebnisse waren unauffällig.

68 Proben Beikost in Gläsern, Metallfolienstandbeuteln und tiefgezogenen Behältern sowie Getränke für Säuglinge und Kleinkinder wurden auf Kontaminanten und Rückstände wie Schwermetalle, Mykotoxine, Nitrat, Pestizide und Radionuklide sowie auf Inhaltsstoffe und mikrobiologisch untersucht. 21 Proben (30,9 %) wurden ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Bei einer Probe war der Höchstgehalt für Chlorat unter Berücksichtigung der Messunsicherheit noch nicht eindeutig überschritten, alle anderen Ergebnisse waren unauffällig.

46 Proben Getreidebeikost wurden auf Kontaminanten und Rückstände wie Schwermetalle, Mykotoxine und PAK sowie auf Inhaltsstoffe und mikrobiologisch untersucht. 21 Proben (45,7 %) wurden ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Bei einer Probe war der Höchstgehalt für Cadmium unter Berücksichtigung der Messunsicherheit noch nicht eindeutig überschritten, alle anderen Ergebnisse waren unauffällig.

Außerdem wurde eine Zusammenfassung aller eingesetzten Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen anhand der Daten aus den Zutatenlisten aller Kindernährmittel erstellt. Die Ergebnisse dieser Erhebungen sind in Kapitel 4.3.1.18 dargestellt.

20 Proben Säuglingsanfangs- und Folgenahrung wurden auf gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH) Mineralölkohlenwasserstoffe untersucht. Mineralölkohlenwasserstoffe reichern sich im Fettgewebe an, wobei bei MOSH bisher noch keine nachteiligen gesundheitlichen Effekte beim Menschen beobachtet werden konnten. Bei MOAH haben dagegen Studien gezeigt, dass sie eine erbgutverändernde und krebserregende Wirkung haben können. MOAH gelten daher als potentiell bedenklich im Hinblick auf die menschliche Gesundheit, Höchstgehalte in Lebensmitteln wurden jedoch noch keine festgelegt. Bei keiner der 20 Proben konnten MOAH über der Bestimmungsgrenze nachgewiesen werden, während MOSH in allen Proben in geringen Mengen enthalten waren.

4.3.1.8 Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort

Die Herstellung von verzehrsfertig zubereiteten Speisen zur direkten Abgabe vor Ort (Waren der Warengruppe 2202) erfordert die Einhaltung von speziellen Anforderungen an die Hygiene, um das Risiko für mikrobielle Kontaminationen zu reduzieren. Die Kontrolle dieser Produkte erfolgt im Rahmen von SPA. Spezielle Kontrollschwerpunkte werden zeitlich begrenzt durch jährlich wechselnde SPA überprüft. Die Überprüfung der Genusstauglichkeit (organoleptische und mikrobiologische Untersuchung) sowie der Kennzeichnung bei verpackten Waren erfolgt während des gesamten Jahres. Die Proben werden vorwiegend in Einrichtungen der Gastronomie (Gasthäuser, Hotels, Pensionen, Kantinen, ...), in Alters- und Pflegeheimen, Wohnheimen, Krankenhäusern, Internaten, Schulen, Kindergärten, sowie Imbissständen, Restaurants mit Selbstbedienung und Einzelhandelsunternehmen wie Supermärkte entnommen.

Im Rahmen der ganzjährigen SPA (A-700) wurden 1.463 Proben untersucht und davon 73 Proben (5,0 %) beanstandet. Fünf Proben (0,3 %) wurden

als gesundheitsschädlich beurteilt (4x *Bacillus cereus*, 1x *Listeria monocytogenes*) und sieben Proben (0,5 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 23 Proben (1,6 %) wurden wegen ihres geringfügig erhöhten Keimgehaltes als wertgemindert beurteilt. Neun Proben (0,6 %) entsprachen nicht den Anforderungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004. Eine Probe (0,1 %) wurde wegen Verstößen gegen die AllergeninformationsVO und 35 Proben (2,4 %) wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

41 verzehrsfertige Speisen, in deren Bezeichnung speziell Bezug auf eine bestimmte Tierart (Wild, Fisch oder Meerestiere) genommen wird, wurden mikrobiologisch untersucht sowie auf die korrekte Auslobung der Tierart überprüft. Bei drei Proben (7,3 %) stimmte die deklarierte Fischart nicht mit der analytisch verifizierten überein. Mikrobiologisch waren alle Proben unauffällig.

Bei 74 verzehrsfertigen Salaten, die vor Ort im Einzelhandel hergestellten wurden, wurde der mikrobiologische Status überprüft. Eine Probe (1,4 %) wurde als wertgemindert beanstandet und drei Proben (4,1 %) enthielten geringe Mengen an Listerien.

Sushi und Fischbrötchen, die über Lieferdienste an die Konsument:innen verkauft werden, bergen als leicht verderbliche Ware auch ein erhöhtes Risiko für das Wachstum von pathogenen Keimen. Die Einhaltung einer guten Hygienepraxis spielt daher bei diesen Produkten eine zentrale Rolle. Von 45 untersuchten Proben mussten zwei Proben (4,4 %) aufgrund ihrer mikrobiellen Belastung beanstandet werden (1x für den menschlichen Verzehr ungeeignet, 1x wertgemindert). Bei zwei Proben (4,4 %) wurden geringe Mengen an nicht humanpathogenen *Listeria innocua* nachgewiesen. Pathogene Keime wurden in keiner Probe gefunden.

In einer weiteren SPA wurden 73 verzehrsfertige Speisen mit Bezug auf eine Tierart, die bei Markt- oder Imbissständen sowie in der Gastronomie angeboten werden, auf ihre Authentizität und ihren mikrobiologischen Status überprüft. Sieben Proben (9,6 %) wurden beanstandet, wovon vier Proben (5,5 %) irreführende Angaben in Bezug auf die Fleischsorte aufwiesen. Zwei Proben (2,7 %) wurden wegen Hygienemängeln und eine Probe (1,4 %) wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Viele Produkte werden nach ihrer Zubereitung zwischengelagert, bevor sie nach einem finalen Zubereitungsschritt an die Konsument:innen abgegeben werden. Bei unsachgemäßer Lagerung besteht die Gefahr des Wachstums von Keimen, die zum Verderb führen können oder eine Gefahr für die Gesundheit

darstellen. 58 Proben wurden auf Verderbs- bzw. Hygienekeime und pathogene Keime untersucht. Sieben Proben (12,1 %) wurden wegen ihres hygienischen Zustandes beanstandet. Pathogene Keime wurden in keiner Probe nachgewiesen.

4.3.1.9 Butter und Käse von Almen

Auf Almen wird die Milch oft ohne Hitzebehandlung auf traditionelle Art zu verschiedenen regionalen Käsesorten und Butter verarbeitet. Durch das Fehlen einer Pasteurisierung kann ein Restrisiko – ausgehend von pathogenen Keimen – auch durch hygienisch sorgfältigste Herstellung nicht ausgeschlossen werden. Die Einhaltung einer guten Herstellungspraxis stellt unter diesen Umständen eine große Herausforderung dar.

Im Rahmen einer SPA wurden 59 Proben mikrobiologisch untersucht. 16 Proben (27,1 %) wurden wegen pathogener Keime bzw. Hygienemängeln beanstandet. Drei Proben (5,1 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (2x VTEC/STEC, 1x Staphylokokken-Enterotoxin) und neun Proben (15,3 %) waren wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

4.3.1.10 Bier aus Schankanlagen

Sowohl die technische als auch die hygienische Beschaffenheit einer Schankanlage sind für die Qualität der ausgeschenkten Getränke von wesentlicher Bedeutung. Mit der Leitlinie Schankanlagen des ÖLMB steht eine detaillierte Handlungsanweisung zur Verfügung, die eine Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen bei Schankanlagen ermöglicht.

Im Rahmen einer SPA wurden 51 Proben Bier aus Schankanlagen in der Gastronomie mikrobiologisch untersucht. Sechs Proben (11,8 %) wurden wegen bierschädlicher Bakterien als wertgemindert beurteilt. Bei 13 Proben (25,5 %) waren bierschädliche Bakterien in geringen Konzentrationen vorhanden.

4.3.1.11 Liköre und Brände

Sauber produzierte Spirituosen zeichnen sich durch eine hygienische Gärführung und eine sensorisch vertretbare Abtrennung des Vorlaufs und Nachlaufs aus. Die Weiterverarbeitung von mangelhaften Obstbränden zu Likören führt zu keinem ansprechenden Produkt und kann durch die Analyse der Gärungsnebenprodukte belegt werden. Die verpflichtende Deklaration des Alkoholgehaltes erlaubt nur minimale Abweichungstoleranzen, die ohne analytische Kenntnisse und eine geeignete apparative Ausstattung nicht korrekt umgesetzt werden kann.

Im Rahmen einer SPA wurden 87 Liköre und Brände von Wochen- und Bauernmärkten chemisch untersucht und die Deklaration des Alkoholgehaltes überprüft. Fünf Proben (5,7 %) waren wegen mangelhafter hygienischer Gärführung für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei 44 Proben (50,6 %) stimmte der deklarierte nicht mit dem analytisch bestimmten Alkoholgehalt überein.

4.3.1.12 Honige aus der EU und aus Drittländern

Honig ist ein Lebensmittel, das aufgrund der hohen Anforderungen an seine Zusammensetzung großes Betrugspotential besitzt. 2022 wurden schwerpunktmäßig Honige aus der EU und aus Drittländern auf ihre chemische und mikroskopische Zusammensetzung sowie ihre Belastung mit Pyrrolizidinalkaloiden (PA), Tierarznei- und Schädlingsbekämpfungsmitteln untersucht. Von 43 Proben war ein Honig (2,3 %) wegen seines Gehaltes an Dihydrostreptomycin für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Vier Proben (9,3 %) wiesen Kennzeichnungsmängel auf und drei Honige (7,0 %) enthielten geringe Mengen an Glyphosat. Hinsichtlich PA und Zusammensetzung waren alle Proben unauffällig.

4.3.1.13 Frittierfette in Gebrauch

Frittierfette unterliegen bei zu langem Gebrauch chemischen Veränderungen, die zum Verderb des Frittierfettes und damit auch des Frittiergutes führen können. Im Rahmen einer SPA wurden 72 Frittierfette im Gebrauch (z. B. aus Fritteusen) auf Verderbsindikatoren untersucht. Fünf Proben (6,9 %) wiesen wegen zu langer Verwendung so starke Veränderungen auf, dass sie als nicht sicher – für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet beurteilt wurden. Bei neun Proben (12,5 %) waren geringe unerwünschte Veränderungen nachweisbar. Die Beanstandungsquote lag 2022 deutlich niedriger als 2018 (25,3 %), als die gleiche SPA zuletzt durchgeführt wurde.

4.3.1.14 Kontaminanten in Kakaoprodukten

Kakaoprodukte (insbesondere Kakaobohnenstücke (Kakao-Nibs) und Kakaopulver) wurden 2022 schwerpunktmäßig auf die Kontaminanten PAK, Schwermetalle, Aluminium, Acrylamid und Mykotoxine untersucht. Von 30 Proben wurde keine Probe beanstandet. Bei einer Probe war der Höchstgehalt für Cadmium unter Berücksichtigung der Messunsicherheit noch nicht eindeutig überschritten, alle anderen Ergebnisse waren unauffällig.

4.3.1.15 Desinfektionsmittel- und Antibiotikarückstände in Pangasius

Die Verarbeitung von Fischen erfordert besondere Hygienemaßnahmen, da diese sehr leicht verderblich sind. Üblicherweise werden dem Prozesswasser daher bei der Verarbeitung biozid wirkende Desinfektionsmittel wie Chlorat oder QAV zugesetzt bzw. Kontaktflächen damit gereinigt. Da diese Substanzen negative gesundheitliche Auswirkungen verursachen, sind Rückstandshöchstgehalte in Österreich festgelegt.

Bei der Zucht von Pangasius werden teilweise in Europa verbotene Antibiotika eingesetzt, um Krankheiten zu verhindern. Daher wurden im Rahmen einer SPA alle Proben auf Rückstände von Desinfektionsmitteln und Antibiotika überprüft. Von 30 Proben wurden elf (36,7 %) beanstandet. Alle Beanstandungen erfolgten wegen des Desinfektionsmittels Chlorat. Die Analysen auf andere Desinfektionsmittel und Antibiotika lieferten unauffällige Ergebnisse.

4.3.1.16 Kosmetische Mittel

Zusätzlich zur routinemäßigen Kontrolle von kosmetischen Mitteln werden spezielle Untersuchungen in Form von SPA durchgeführt. Bei diesen SPA werden auch eine Überprüfung der Kennzeichnung und der Notifizierungsunterlagen vorgenommen. 202 Proben wurden im Rahmen von sechs SPA überprüft, 74 Proben (36,6 %) wurden beanstandet.

Phthalate finden als Weichmacher für Kunststoffe (v. a. für Weich-PVC) Verwendung. Da einige Stoffe als fortpflanzungsgefährdend eingestuft werden, sind sie in kosmetischen Mitteln verboten. Aufgrund von Untersuchungsergebnissen im Vorjahr (Körperöl mit hohem Phthalatgehalt und RASFF-Meldungen über Phthalate in Klebern für Fingernägel) wurden 2022 24 Körperöle und 13 Nagelkleber auf Phthalate untersucht. In keiner Probe konnten Phthalate nachgewiesen werden. Sechs Proben (16,2 %) wurden aufgrund der Kennzeichnung und von Werbeaussagen bzw. wegen fehlender Notifizierung beanstandet.

Reine ätherische Öle sind häufig Gegenstand von Abgrenzungsfragen, ob sie als kosmetisches Mittel oder als Chemikalie einzuordnen sind. Da kosmetische Mittel von der chemikalienrechtlichen Kennzeichnung (Gefahrenpiktogramme und Gefahrenhinweise) ausgenommen sind, werden reine ätherische Öle teilweise als kosmetische Mittel in Verkehr gebracht, obwohl sie den Kriterien des ÖLMB für kosmetische Mittel nicht entsprechen. Von 21 Proben waren 15 reine ätherische Öle, von denen elf eindeutig als kosmetische Mittel in Verkehr gebracht wurden. Alle elf Produkte entsprachen nicht den Kriterien des ÖLMB für

kosmetische Mittel und waren als Chemikalien einzustufen. Sechs Proben, bei denen es sich nicht um reine ätherische Öle handelte, waren als kosmetische Mittel am Markt. Drei Proben wurden beanstandet, weil sie den rechtlichen Bestimmungen für kosmetische Mittel nicht entsprachen (1x fehlende Notifizierung, 1x Kennzeichnungsmängel, 1x unzulässige krankheitsbezogene Angaben).

Isothiazolinone werden zur Konservierung in kosmetischen Mitteln eingesetzt. Aufgrund des Anstiegs von Allergien gegenüber Methylchloroisothiazolinone (MCI) und Methylisothiazolinone (MI) wurden diese Stoffe in kosmetischen Mitteln, die auf der Haut, den Haaren oder den Nägeln verbleiben, verboten. 30 Proben wurden im Rahmen einer SPA untersucht und in zwei Nagellacken (6,7 %) wurden die verbotenen Isothiazolinone nachgewiesen. Bei zwei Proben (6,7 %) wurde die Zusammensetzung wegen eines verbotenen Duftstoffes beanstandet. Insgesamt fünf Proben (16,7 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder fehlender Notifizierung beanstandet.

24 Henna-basierte Haarfärbemittel wurden auf den Farbstoff Brilliantgrün und oxidative Haarfärbestoffe untersucht. Obwohl die Verwendung von Brilliantgrün in Haarfärbemitteln verboten ist, wurde der Stoff in sechs Produkten (25,0 %) nachgewiesen. Zwei Proben (8,3 %) wurden aufgrund ihres Farbstoffgehaltes als gesundheitsschädlich beurteilt. Vier Proben (16,7 %) enthielten verbotene Oxidationsmittel. Insgesamt wurden neun der 24 Proben (37,5 %) (mehrfach) beanstandet.

Frisörkosmetika (insbesondere Haarfärbemittel) werden teilweise von Frisör:innen direkt aus Drittländern importiert. Deshalb wurden 2022 schwerpunktmäßig solche Produkte direkt in Frisörgeschäften entnommen und auf Inhaltsstoffe, Kennzeichnung und Notifizierung überprüft. 21 von 33 Proben (63,6 %) wurden (zum Teil mehrfach) beanstandet. Der Großteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen. Eine Probe (3,0 %) wurde aufgrund ihres Farbstoffgehaltes als gesundheitsschädlich beurteilt. Eine Probe (3,0 %) war aufgrund ihrer Beschaffenheit für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. Vier Proben (12,1 %) enthielten unzulässige Zutaten und fünf Proben (15,2 %) wurden wegen fehlender Notifizierung beanstandet.

Im Rahmen einer SPA wurde 2021 gezeigt, dass viele hydroalkoholische Handhygieneprodukte erhebliche Mängel aufwiesen. Entweder waren sie aufgrund der Angaben am Produkt als Biozidprodukte zu klassifizieren, es stimmte die Alkoholangabe am Produkt nicht oder angepriesene Wirkungen konnten nicht belegt werden. Aus RAPEX-Meldungen ist bekannt, dass Handgele mit zu hohem Methanolgehalt am

Markt sind. 2022 wurden 27 von 57 Proben (47,4 %) (zum Teil mehrfach) beanstandet. 22 Proben (38,6 %) wurden beanstandet, weil sie Merkmale vortäuschten, die sie nicht besitzen. Sechs Proben (10,5 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet und fünf Proben (8,8 %) waren nicht notifiziert. Bei einem Produkt (1,8 %) wurde die Sicherheitsbewertung beanstandet. Die Analysen auf Methanol lieferten alle unauffällige Ergebnisse.

4.3.1.17 Nitrat in Salat und Spinat

Nitrat kann über die Wurzeln aus dem Boden aufgenommen und im Lebensmittel oder bei der Verdauung durch Bakterien oder Enzyme in Nitrit umgewandelt werden. Aus Nitrit können Nitrosamine gebildet werden, die sich in Tierversuchsstudien als krebserregend erwiesen haben. Weiters stört Nitrit den Sauerstofftransport durch die roten Blutkörperchen, was zu Sauerstoffmangel in den Geweben (Methämoglobinämie) führen kann.

Jährlich wird der Nitratgehalt von in Österreich angebautem Salat, Spinat und Rucola in einem eigenen Programm überwacht.

2022 wurden 92 Proben überprüft, fünf Proben frischer Spinat (17,9 % von 28 Proben) wurden wegen Überschreitung des Höchstgehaltes beanstandet. Bei Eisberg- und Häuptelsalat, Rucola und tiefgekühltem Spinat entsprachen alle Nitratgehalte den gesetzlichen Vorschriften. Bei drei Proben (2x Spinat frisch, 1x Grazer Krauthäuptel) war der Höchstgehalt unter Einbeziehung der Messunsicherheit nicht zweifelsfrei überschritten.

4.3.1.18 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.

Ersatzprodukte für hochpreisigen Kaviar vom Stör und hochwertige Garnelen werden durch Farbstoffe dem eigentlichen Produkt angepasst und durch Konservierung wird eine möglichst lange Haltbarkeit angestrebt. Sowohl für Farb- als auch für Konservierungsstoffe sind in der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 für Kaviarersatzprodukte und Surimi-erzeugnisse Höchstwerte festgelegt. Von 35 Proben wurde eine Probe (2,9 %) wegen ihres Gehaltes an Sorbin- und Benzoesäure beanstandet. Bei einer Probe war der Höchstgehalt für die Farbstoffe Brill-

lantschwarz BN und Gelborange S unter Einbeziehung der Messunsicherheit nicht zweifelsfrei überschritten.

In Knabbererzeugnissen, Trockenobst-Nussmischungen, Kartoffelerzeugnissen, Cola-Getränken und Glucosesirup wurde überprüft, ob die gesetzlichen Regelungen für die Konservierungsstoffe Schwefeldioxid und Sulfite eingehalten werden. 76 Proben wurden untersucht und bei allen Proben wurden die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten.

Tafelsüßen sind Zubereitungen zugelassener Süßungsmittel, die andere Lebensmittelzusatzstoffe und/oder Lebensmittelzutaten enthalten können und werden zur Zubereitung von brennwertverminderten Produkten verwendet. Sie sind auch als Ersatz für Zucker zur Abgabe an Endverbraucher:innen bestimmt. Da Diabetiker:innen die Informationen auf Tafelsüßen zur Berechnung der Kalorien- und Zuckeraufnahme und als Grundlage der Insulingabe heranziehen, ist eine vollständige und richtige Kennzeichnung von Tafelsüßen unerlässlich. 44 Proben wurden überprüft, davon waren acht Proben (18,2 %) (zum Teil mehrfach) zu beanstanden. Bei einer Probe (2,3 %) entsprach der Zuckergehalt nicht den Vorgaben der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008. Sieben Proben (15,9 %) wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Einige synthetisch produzierte Azofarbstoffe sind krebserregend und erbgutschädigend und dürfen daher Lebensmitteln nicht zugesetzt werden. 45 Proben Gewürze, Gewürzmischungen und Palmöle wurden auf verbotene Farbstoffe untersucht, die in keiner Probe nachgewiesen wurden. Eine Probe (2,2 %) wies Kennzeichnungsmängel auf.

Menthofuran, Pulegon und Quassin stehen im Verdacht krebserregend zu sein. Sie dürfen daher Lebensmitteln und Getränken nicht zugesetzt werden und unterliegen Höchstmengenbeschränkungen. Im Rahmen einer SPA wurden 78 Proben alkoholische und alkoholfreie Getränke überprüft. Bei allen Proben wurden die Grenzwerte eingehalten.

Emulgatoren, die aus Ölen und Fetten gewonnen werden, weisen zum Teil erhebliche Konzentrationen an freiem MCPD (3- und 2-Monochlorpropandiol) und deren Estern sowie an Glycidyl-Fettsäureestern (GE) auf, die bei der Raffination von pflanzlichen Ölen und Fetten entstehen können. 20 Emulgatoren wurden auf diese Prozesskontaminanten untersucht und auf die Einhaltung der Reinheitskriterien gemäß VO (EU) Nr. 231/2011 überprüft. Keine Probe wurde beanstandet.

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Kindernährmitteln (Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Kinderkeksen) wurde auf Basis der Zutatenlisten der Produkte erhoben.

Bei 23 von 46 überprüften Proben Säuglingsanfangsnahrung (50,0 %) wurden keine Zusatzstoffe verwendet. Bei zehn Proben wurde ein Zusatzstoff, bei sieben Proben wurden zwei, bei zwei Proben drei und bei vier Proben vier Zusatzstoffe, vorwiegend Emulgatoren und Antioxidationsmittel, eingesetzt.

Von 29 überprüften Folgenahrungen waren 14 (48,3 %) frei von Zusatzstoffen, sechs enthielten einen, acht Proben zwei und eine Probe drei Zusatzstoffe (vorwiegend Emulgatoren und Antioxidationsmittel).

Bei Beikost in Gläsern, Metallfolienstandbeuteln und tiefgezogenen Behältern sowie Getränken für Säuglinge und Kleinkinder waren 65 von 68 Proben (95,6 %) frei von Zusatzstoffen. Drei Proben enthielten Antioxidationsmittel.

Bei Getreidebeikost war keiner der 36 überprüften Proben Zusatzstoffe zugesetzt.

Aromen waren – ausgenommen bei einer Probe Getreidebeikost – bei keinem Kindernährmittel in der Zutatenliste angeführt.

4.3.1.19 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), stuft Glyphosat 2015 als „wahrscheinlich krebserregend“ für den Menschen ein. Da die Überprüfung der Wirkstoffgenehmigung nicht wie geplant bis Dezember 2022 ordnungsgemäß abgeschlossen werden konnte, hat die EU-Kommission die 2017 für fünf Jahre befristete Zulassung für die Verwendung von Glyphosat um ein Jahr bis 15. Dezember 2023 verlängert. Bis zu diesem Zeitpunkt soll die Bewertung abgeschlossen sein.

In Österreich werden Lebensmittel routinemäßig auf Glyphosat und seine Abbauprodukte Aminomethylphosphonsäure (AMPA) und N-Acetyl-Glyphosat untersucht. Im Jahr 2022 wurden insgesamt 651 Proben untersucht, darunter waren 250 Proben (38,4 %) aus biologischer Produktion. Die Proben stammten vorwiegend aus den Produktgruppen Kindernährmittel (164 Proben), Obst (164 Proben), Gemüse (105 Proben), Getreide und Mehle (89 Proben), Honig (48 Proben) sowie Ölsaaten (41 Proben). Zehn Proben (1,5 %; 5x Honig, 4x Obst, 1x Ölsaaten), darunter keine Probe aus biologischem Anbau, enthielten bestimmbare Mengen an Glyphosat und/oder dessen Abbauprodukte. In einer Probe Honig wurde

der gesetzliche Rückstandshöchstgehalt für Glyphosat überschritten. Bei einer weiteren Honigprobe war der Höchstgehalt unter Einbeziehung der Messunsicherheit nicht zweifelsfrei überschritten.

4.3.1.20 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. 355 Proben, darunter 102 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse, 82 Kindernährmittel, 80 pflanzliche Öle sowie 62 Proben Brot und Backwaren, wurden auf diese Substanzen untersucht. Bei einer Probe Popcorn-Mais wurde der Höchstgehalt überschritten. Alle anderen Proben waren unauffällig.

Fumonisine gehören wie Deoxynivalenol zu den Fusarientoxinen und kommen vorwiegend auf Mais vor. Der Gehalt an Fumonisen wurde bei 355 Proben, darunter 102 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse, 82 Kindernährmittel, 80 pflanzliche Öle sowie 62 Proben Brot und Backwaren, bestimmt. Bei allen Proben entsprach der Gehalt an Fumonisen 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. 357 Proben, vorwiegend Getreide und Getreideerzeugnisse (102 Proben), Kindernährmittel (82 Proben), pflanzliche Öle (82 Proben) sowie Brot und Backwaren (62 Proben), wurden überprüft. Bei zwei Proben (1x Popcorn-Mais, 1x pflanzliches Öl) lag der Gehalt an Zearalenon im Bereich des Höchstgehaltes.

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. 355 Proben, darunter 102 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse, 82 Kindernährmittel, 80 pflanzliche Öle sowie 62 Proben Brot und Backwaren, wurden untersucht. Alle Proben waren unauffällig.

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. 455 Proben wurden auf Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 untersucht, vorwiegend Getreide und Getreideerzeugnisse (103 Proben), Kindernährmittel (86 Proben), pflanzliche Öle (80 Proben) sowie Brot und Backwaren (62 Proben) und Schalenfrüchte (57 Proben). Bei drei Proben (je 1x Mehl, Backware bzw. Erdnüsse) lag der Gehalt an Aflatoxin B1 bzw. der Summe an B1, B2, G1 und G2 über dem festgelegten Höchstgehalt. Bei zwei Proben lag der Gehalt an Aflatoxin B1 (Melonenkerne) bzw. an Aflatoxin B1 und der Summe an B1, B2, G1 und G2 (Paranüsse) im Bereich des Höchstgehaltes.

Aflatoxin M1 ist der Hauptmetabolit von Aflatoxin B1 und kann in der Milch vorkommen, wenn an die Tiere mit Aflatoxinen kontaminiertes Futter verfüttert wird. 123 Milchproben wurden überprüft, Aflatoxin M1 war in zwei Proben in Spuren 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. 405 Proben wurden auf Ochratoxin A überprüft, vorwiegend Getreide und Getreideerzeugnisse (102 Proben), Kindernährmittel (86 Proben), pflanzliche Öle (80 Proben) sowie Brot und Backwaren (62 Proben). Zwei Proben (1x Mehl, 1x FSMP) wurden wegen ihres Gehaltes an Ochratoxin A als gesundheitsschädlich beurteilt. Bei einer Probe Paprikagewürz lag der Gehalt an Ochratoxin A im Bereich des Höchstgehaltes.

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. 100 Proben (52x Fruchtsaft, 43x Kindernährmittel mit Obst und 5x Apfelsaft) wurden überprüft. Bei allen Proben entsprach der Patulingehalt den gesetzlichen Vorschriften.

Ergotalkaloide (Mutterkornalkaloide) werden in den Sklerotien des Pilzes *Claviceps spp.* gebildet, die besonders in feuchten Jahren auf Getreide und Gräsern wachsen. Von Ergotalkaloiden sind sowohl akute als auch chronische toxische Auswirkungen auf den Menschen bekannt. Es wurden 161 Proben (63x Brot

und Gebäck, 48x Getreidebeikost, 41x Mehl, 9x Getreide) untersucht. Alle Ergebnisse waren unauffällig bzw. alle Proben entsprachen den gesetzlichen Vorschriften.

4.3.1.21 Umweltkontaminanten

Regelmäßig werden in Österreich Lebensmittel auf Rückstände von Umweltkontaminanten untersucht. 2022 wurden tierische Lebensmittel (Wildfleisch, Fische, Milch, Eier) und Kartoffeln aus ausgewählten Standorten in Österreich auf Dioxine, polychlorierte Biphenyle (PCB), Chlorpestizide und PFAS kontrolliert. Teilweise ist die Verwendung dieser Stoffe seit vielen Jahren verboten. Sie sind jedoch schwer abbaubar und daher in der Umwelt weit verbreitet.

Keine der 38 Proben wurde beanstandet. In einer Probe Eier wurde ein erhöhter Gehalt an PFAS gemessen, alle anderen Ergebnisse waren unauffällig.

4.3.1.22 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 139 Proben wurden auf ihre Gehalte an freiem MCPD, MCPD-Ester und GE überprüft, 79 Kindernährmittel, 35 pflanzliche Fette und Öle sowie 25 Lebensmittelzusatzstoffe (Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel). Ein Kindernährmittel (1,3 % von 79 Kindernährmitteln) wurde wegen seines Gehaltes an GE als gesundheitsschädlich beurteilt. Bei acht Proben (4x Kindernährmittel, 3x pflanzliches Fett oder Öl, 1x Zusatzstoff) waren gesetzlich festgesetzte Höchstgehalte für GE oder 3-MCPD nicht eindeutig überschritten.

4.3.1.23 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

PAK sind eine Gruppe von mehreren hundert organischen Substanzen, die aus mindestens zwei aroma-

tischen 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.

429 Proben wurden auf PAK untersucht, vorwiegend pflanzliche Fette und Öle (184 Proben), Kakaoerzeugnisse (68 Proben), Kindernährmittel (47 Proben), Fleischerzeugnisse (45 Proben), Tee und teeähnliche Erzeugnisse (37 Proben) sowie Gewürze (35 Proben). Fünf Lebensmittel (2x Pökelfleisch, 2x Räucherfische, 1x Kürbiskernöl) wurden wegen ihres PAK-Gehaltes beanstandet und als gesundheitsschädlich beurteilt. Ein Spielzeug entsprach wegen seines PAK-Gehaltes nicht der VO (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH).

4.3.1.24 Antibiotikaresistente Keime

Im Rahmen der EU-weiten Überwachung und Meldung von Antibiotikaresistenzen bei zoonotischen und kommensalen Bakterien werden auch Lebensmittel im Einzelhandel beprobt. 2022 wurden frisches Hühnerfleisch und frisches Putenfleisch auf *E. coli*, die Beta-Laktamasen mit breitem Wirkungsspektrum (ESBL), AmpC-Beta-Laktamasen (AmpC) oder Carbapenemasen bilden, untersucht. Proben, die die Kriterien des EU-weiten Überwachungsprogramms erfüllen, werden auch an die EK für eine europaweite Analyse von Antibiotikaresistenzen gemeldet. In 82 Proben Hühnerfleisch (24,1 % von 340 Proben) und in 74 Putenfleischproben (41,3 % von 179 Proben) wurden ESBL-/ AmpC-bildende *E. coli* nachgewiesen. Carbapenemase-bildende *E. coli* wurden in keiner Probe gefunden. Im Vergleich zu den Untersuchungen der letzten Jahre war der Anteil an Hühnerfleisch mit ESBL-/ AmpC-bildenden *E. coli* 2022 im unteren Bereich (2016: 63,0 %, 2018: 37,2 %, 2020: 18,9 %). Putenfleisch wurde 2022 das erste Mal untersucht.

4.3.1.25 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 Konsument:innen. 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 die [Nationalen Zoonosen-Länderberichte](#) 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.

2022 wurden mehr als 4.900 Lebensmittelproben auf Salmonellen untersucht, vorwiegend Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 1.000 Proben), verzehrfertige Lebensmittel (WG 2202; ca. 700 Proben), Speiseeis (ca. 450 Proben), Milch und Milchprodukte (ca. 350 Proben), Backwaren (ca. 300 Proben), Eier (ca. 200 Proben), Obst und Gemüse (ca. 150 Proben), Kindernährmittel (ca. 150 Proben), Fische und Fischerzeugnisse (ca. 120 Proben) sowie Gewürze (ca. 100 Proben). Salmonellen wurden vorwiegend in Fleisch und Fleischzubereitungen von Geflügel nachgewiesen (120 Salmonella-Isolate), darunter 1x *Salmonella Enteritidis*, 1x *Salmonella Typhimurium*, 2x *Salmonella Typhimurium*, monophasisch. Am häufigsten wurde *Salmonella Infantis* (107x) isoliert, davon 79x in frischem Hühnerfleisch. Wegen Salmonellen waren fünf Proben gesundheitsschädlich (2x Zuckerwaren, je 1x verzehrfertiges Lebensmittel, Gewürz bzw. Käse). 46 Proben (45x rohes Fleisch bzw. rohe Fleischzubereitungen, 1x getrocknete Pilze) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Campylobacter wurden in ca. 600 Lebensmittelproben untersucht, vorwiegend in Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 470 Proben), Rohmilch (ca. 80 Proben) sowie verzehrfertigen Lebensmitteln (WG 2202; ca. 30 Proben). In 308 Proben wurden *Campylobacter* nachgewiesen, fast ausschließlich in frischem Geflügelfleisch, aber auch 2x in Rohmilch. Wegen *Campylobacter* war ein verzehrfertiges Lebensmittel gesundheitsschädlich und 32 Proben rohes Geflügelfleisch wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Ca. 3.300 Lebensmittelproben wurden auf Listerien überprüft, vorwiegend verzehrfertige Lebensmittel (WG 2202; ca. 1.100 Proben), Milch und Milchprodukte (ca. 800 Proben), Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 600 Proben), Backwaren (ca. 230 Proben), Speiseeis (ca. 180 Proben), Fische und Fischerzeugnisse (ca. 150 Proben), verpackte Fertiggerichte (WG 2001; ca. 150 Proben), Obst und Gemüse (ca.

90 Proben). In 67 Proben wurden humanpathogene *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Wegen Listerien waren neun Proben gesundheitsschädlich (4x Fleischprodukt, 3x Milcherzeugnis, je 1x Hülsenfrüchtlingsprodukt bzw. verzehrfertiges Lebensmittel). 15 Proben wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt (zehn Fleischprodukte, drei Fischereierzeugnisse, zwei Käse).

VTEC/STEC wurden in ca. 1.000 Lebensmittelproben untersucht, vorwiegend in Fleisch und Fleischzubereitungen (ca. 500 Proben), in Milch und Milchprodukten (ca. 300 Proben) sowie verzehrfertigen Lebensmitteln (ca. 60 Proben). In 25 Proben wurden VTEC/STEC nachgewiesen. Acht Proben waren gesundheitsschädlich (2x Würste, 3x Käse, 3x Mehl). Eine Probe frisches Fleisch wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

4.3.1.26 Listerien in der Käserei Gloggnitz

Aufgrund der Mitteilung an die Lebensmittelkontrolle Niederösterreich wegen der Übereinstimmung von Human-Isolaten und Umfeldprobenisolaten von der Käserei Gloggnitz GmbH bei Listerien wurden durch die Lebensmittelkontrolle Niederösterreich verstärkt Kontrollen und Probenahmen in diesem Betrieb durchgeführt. Die Ermittlungsergebnisse ergaben einen eindeutigen Zusammenhang zwischen Listeriose-Erkrankungen bei insgesamt zehn Personen, Umfeldproben aus dem Betrieb der Käserei Gloggnitz GmbH und Produktproben der Käserei Gloggnitz GmbH.

Die Produktion sämtlicher Produkte des Betriebes Käserei Gloggnitz GmbH wurde aufgrund des eindeutigen Zusammenhanges der Listerien-Isolate untersagt.

Eine Fortsetzung und Wiederaufnahme der Produktion erfolgte nach behördlicher Freigabe und Auflagenbefreiung durch den Betrieb. Der Betrieb Käserei Schneeberg (Nachfolgebetrieb der Käserei Gloggnitz) produziert seither unter engmaschiger Aufsicht der Lebensmittelkontrolle Niederösterreich.

4.3.1.27 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.

155 pflanzliche Speiseöle wurden auf PAK und die Mykotoxine Aflatoxine, Ochratoxin A und Zearalenon untersucht. Ein Kürbiskernöl war wegen seines PAK-Gehaltes gesundheitsschädlich und ein Pflanzenöl wies einen erhöhten Wert an Zearalenon auf. Alle anderen Messergebnisse waren unauffällig.

Zur Datensammlung für diverse Elemente wurden 658 Proben auf Aluminium, Antimon, Arsen, Barium, Beryllium, Bismut, Blei, Cadmium, Cobalt, Eisen, Kupfer, Lithium, Mangan, Molybdän, Quecksilber, Rubidium, Selen, Strontium, Thallium, Uran, Vanadium und Zink untersucht. Dabei wurden Produkte aus 15 verschiedenen Warengruppen wie Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Brot und Gebäck, Obst, Gemüse, Gewürze, Tee sowie Eier und Eiprodukte analysiert. Es wurde keine Probe beanstandet und es hat sich auch kein unmittelbarer Handlungsbedarf ergeben.

In 26 Proben Speisesenf wurde der Gehalt an Erucasäure bestimmt. Hohe Gehalte von Erucasäure in Lebensmitteln können die Gesundheit beeinträchtigen und zur Verfettung des Herzens (myokardiale Lipidose) führen. Deshalb wurden Höchstgehalte für Erucasäure festgelegt, die bei sieben Proben überschritten waren.

Die Angabe der Haltbarkeit von verpacktem Schnittbrot wurde durch mikrobiologische und organoleptische Untersuchungen überprüft. Eine von 14 Proben war am Ende der Haltbarkeitsfrist für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

63 Proben Brot und Gebäck wurden auf Ergotalkaloide (Mutterkornalkaloide) untersucht. Diese Substanzen sind giftig und werden in den Sklerotien des Pilzes *Claviceps spp.* gebildet, der auf Getreide wachsen kann. Die Gehalte waren sehr niedrig und ein Gesundheitsrisiko war aus den Ergebnissen nicht ableitbar.

Tiefgekühltes Obst und Gemüse wurde umfangreich mikrobiologisch untersucht und auf pathogene Bakterien und Viren überprüft. In drei von 27 Proben wurden für den Menschen nicht pathogene Listerien gefunden und eine Probe war mit *Bacillus cereus* verunreinigt.

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 Zusatzstoffen für biologische Lebensmittel spezielle Anforderungen. 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 (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und in ihren Durchführungsvorschriften, speziell in der DVO (EU) 2021/1165, festgelegt. Erzeugnisse, die nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 vor dem 1. Januar 2022 produziert wurden, können weiterhin in Verkehr gebracht werden, bis die Bestände aufgebraucht sind.

Tabelle 9: Untersuchungsergebnisse von Proben aus biologischer Produktion

	Proben gesamt	Planproben	Verdachtsproben
begutachtete Proben	2.652	2.437	215
beanstandete Proben	375	336	39
beanstandete Proben in %	14,1	13,8	18,1
Beanstandungsgründe			
gesundheitsschädlich	5	2	3
ungeeignet	37	21	16
Zusammensetzung	19	19	0
davon Zusammensetzung gem. VO (EU) 848/2018*	6	6	0
Kennzeichnung / Irreführung	289	270	19
davon Kennzeichnung gem. VO (EU) 848/2018*	38	37	1
andere	53	48	5

* Produkte, die vor dem 1. Jänner 2022 produziert wurden, müssen den Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 entsprechen

Ca. 88 % der Proben stammten aus den zwölf Produktgruppen 01 (Fleisch, Fleischzubereitungen), 03 (Milch, Milchprodukte), 04 (Geflügel, Geflügelprodukte), 05 (Fette, Öle), 06 (Getreide, Getreideprodukte), 07 (Brot, Backwaren), 08 (Zucker, Honig), 11 (Obst, Gemüse), 12 (Gewürze, Würzmittel), 14 (Kaffee, Tee), 18 (Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen) und 23 (Eier und Eiprodukte). Die Beanstandungsquote aller Bioprodukte betrug 14,1 % (375 von 2.652 Proben). Bei den Verdachtsproben wurden deutlich mehr Proben beanstandet (18,1 %; 39 von 215 Proben) als bei den Planproben (13,8 %; 336 von 2.437 Proben).

Fünf Proben (0,2 %) waren gesundheitsschädlich: 1x Fleischerzeugnis wegen *Listeria monocytogenes*, 1x Mehl wegen VTEC/STEC, 1x Mandeln wegen Blausäure und je 1x Würste bzw. Obsterzeugnis wegen Verletzungsfahr durch Fremdkörper.

Bei sechs Proben (0,2 %) wurde die Zusammensetzung wegen Verstoßes gegen die Bestimmungen der VO (EU) 2018/848 bzw. der VO (EG) Nr. 834/2007 beanstandet: Vier Fleischerzeugnisse wegen zu hohen Gehaltes an Nitrat/Nitrit und je 1x Trockenfrüchte bzw. Kürbiskerne wegen Pestiziden. Bei den Trockenfrüchten war auch der für konventionelle Ware gültige Höchstgehalt für Pestizidrückstände überschritten. Bei 24 Proben (0,9 %) wurde auf Rückstände von unerlaubten chemisch-synthetischen Pestiziden hingewiesen und eine Ursachenabklärung durch die zuständigen Behörden und Bio-Kontrollstellen veranlasst.

Bei 38 Proben (1,4 %) entsprach die Kennzeichnung nicht den Kennzeichnungsbestimmungen für biologische Erzeugnisse gemäß VO (EU) 2018/848 bzw. 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 Amtstierärzt:innen) 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 8.716 Proben im Rahmen des Rückstandsmonitorings gezogen.

In 36 Proben (0,4 %) wurden Rückstände nachgewiesen. In der Leberprobe eines Schafes wurde die Substanz Semicarbazid nachgewiesen und in einer Muskelprobe von Farmwild (Damwild) wurde Oxytet-

razyklin nachgewiesen. Bei einem Farmwild (Reh) wurde Xylazin im Muskel nachgewiesen. In zwei Muskelproben (Truthahn, Schaf) wurde Ketoprofen und in der Muskelprobe eines Huhnes wurde Meloxicam nachgewiesen. In der Blutprobe eines Kalbes wurde Naproxen, in der Muskelprobe eines Pferdes Oxypfenbutazon sowie Phenylbutazon und in der Muskelprobe eines weiteren Pferdes Flunixin nachgewiesen. In den Muskelproben von zwei Schweinen wurde der Höchstwert für Diclofenac überschritten. Im Harn von drei Lämmern wurde 17 α -19-Nortestosteron und in zwei Harnproben (Schwein, Rind) wurde 17 β -Boldenon nachgewiesen. Ochratoxin A wurde in der Niere eines Schweines nachgewiesen. In sechs Muskelproben von Wildtieren wurde das Schwermetall Blei nachgewiesen. Kupfer wurde in Leberproben von sieben Schweinen und fünf Rindern nachgewiesen; bei einem Rind wurde der Höchstwert von Kupfer im Muskel überschritten.

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

4.5.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 354 Milchproben (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 226 Proben von Eiern und 181 Honigproben überprüft.

In einer Honigprobe (0,6 % von 181 Honigproben) wurde der Höchstgehalt von Glyphosat überschritten.

4.6 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen

641.071 Rinder wurden geschlachtet und untersucht, 2.081 Schlachtkörper (0,3 %) wurden für genussuntauglich befunden. 412 Pferde und andere Einhufer wurden geschlachtet und untersucht, kein Schlachtkörper (0,0 %) wurde für genussuntauglich befunden. Von 4.895.532 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 10.827 genussuntauglich (0,2 %), von 169.189 Schafen 69 (0,04%). Ziegen wurden 11.769 geschlachtet und untersucht, 466 Schlachtkörper (4,0 %) waren genussuntauglich. 1.326.386 Puten und 99.722.415 Hühner wurden untersucht, 7.179 Puten (0,5 %) und 1.439.830 Hühner (1,4 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen Tierärzt:innen durchgeführt. Von 107.358 Stück Wild wurden 686 (0,6 %) als genussuntauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 34.946 besonders geschulten Jäger:innen durchgeführt.

Alle 4.895.532 geschlachteten Schweine und 412 Einhufer wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde.

4.7 Importkontrollen

Das Bundesamt für Verbrauchergesundheit ([BAVG](#)) ist die zuständige Behörde sowohl für die Einfuhrkontrolle von Lebensmitteln, Waren und Tieren aus Drittländern zu gewerblichen Zwecken als auch jener von Privatpersonen. Diese Kontrollen werden an den österreichischen Grenzkontrollstellen von Grenztierärzt:innen oder Kontrollorganen in Zusammenarbeit mit den Zollbehörden durchgeführt. Insgesamt wurden im Jahr 2022 2.020 Abfertigungen durchgeführt.

4.7.1 Tierische Lebensmittel

Im Berichtsjahr wurden 73 Sendungen mit Lebensmitteln tierischer Herkunft aus Drittstaaten über die

Tabelle 10: Importkontrollen tierischer Lebensmittel

Warengruppe	Abgefertigte Sendungen	Beprobte Sendungen	Nicht entsprechende Sendungen
Fischereierzeugnisse	56	4	0
Milch und Molkereierzeugnisse	7	0	0
Honig und Imkereiprodukte	5	0	0
Fleisch und Fleischerzeugnisse	3	2	1
andere Lebensmittel (Tierdarmhüllen, Teigwaren)	2	0	0
Summe	73	6	1

4.7.2 Nicht-tierische Lebensmittel

Im Berichtsjahr wurden 80 Sendungen mit nicht-tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten über die Grenzkontrollstelle Wien-Schwechat abgefertigt.

4.7.2.1 Verstärkte Kontrollen gemäß VO (EU) 2019/1793

Von 37 Sendungen nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten, die dem Anhang I der VO (EU) 2019/1793 unterliegen, wurden acht Sendungen auf Pestizidrückstände und eine Sendung auf Aflatoxine beprobt. Von 32 Sendungen nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten, die dem Anhang II der VO (EU) 2019/1793 unterliegen, wurden sieben Sendungen auf Pestizidrückstände beprobt. Keine Probe ergab im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen einen Verdacht auf Verletzung von lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Zwei Sendungen mussten aufgrund von Dokumentenmängeln zurückgewiesen werden.

Grenzkontrollstelle Wien-Schwechat abgefertigt. Davon wurden sechs Sendungen mit tierischen Lebensmitteln beprobt. Fünf Proben wurden aufgrund des nationalen Rückstandskontrollplans gezogen, eine Sendung mit Muscheln aus der Türkei wurde gemäß VO (EU) 2022/478 beprobt.

In einer Probe mit Rindfleisch aus Neuseeland wurden Vero-/Shigatoxinbildende *E. coli* (VTEC/STEC) des Serotyps O15:H27 nachgewiesen und die zuständige Lebensmittelaufsichtsbehörde darüber verständigt.

4.7.2.2 Kontrolle auf radioaktive Kontamination mit Caesium-137

2022 wurde eine Sendung mit getrockneten Pilzen aus der Türkei gemäß VO (EU) 2020/1158 über die Einfuhrbedingungen für Lebens- und Futtermittel mit Ursprung in Drittländern nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl an der Grenzkontrollstelle Wien-Schwechat der Einfuhrkontrolle gestellt.

4.7.2.3 Kontrolle vor der Verzollung

Zehn Sendungen mit Mandeln aus den USA, welche der VO (EU) 2015/949 unterliegen, wurden aufgrund nationaler Vorgaben mit einem Gemeinsamen Gesundheitseingangsdokument (Common Health Entry Document CHED-D) abgefertigt.

4.7.2.4 Verstärkte Kontrollen gemäß Durchführungsbeschluss 2011/884/EU

Im Jahr 2022 wurden keine Erzeugnisse gemäß Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2011/884/EU über Sofortmaßnahmen hinsichtlich nicht zugelassenem genetisch verändertem Reis in Reiserzeugnissen mit Ursprung in China an den österreichischen Grenzkontrollstellen Wien-Schwechat und Linz bzw. an den zugelassenen Kontrollstellen in Österreich bei ihrem Eingang in die Union vorübergehend verstärkten amtlichen Kontrollen unterzogen.

4.7.2.5 Kontrolle auf radioaktive Kontamination mit Caesium-134 und Caesium-137

Im Jahr 2022 wurden keine Erzeugnisse gemäß VO (EU) 2021/1533 über besondere Bedingungen für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima, über die österreichischen Grenzkontrollstellen eingeführt.

Tabelle 11: Importkontrollen nicht-tierischer Lebensmittel

Ursprungs-, Herkunftsland	Produkte	Sendungen	Beprobte Sendungen	Zurückgewiesene Sendungen
Thailand ¹	Chili	35	8	0
Indien ¹	Gewürze, Guarkernmehl, NEM	27	6	0
USA ²	Mandeln	10	0	0
Türkei ¹	Obst	3	1	2
Türkei ³	Pilze	1	0	0
Kanada ¹	Xanthan	2	0	0
Pakistan ¹	Reis	2	1	0
Summe		80	16	2

Rechtsgrundlagen

- 1 Kontrolle gemäß VO (EU) 2019/1793
- 2 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/949
- 3 Kontrolle gemäß VO (EU) 2020/1158

4.7.3 Lebensmittel aus biologischer Produktion

Die Kontrolle von biologischen Produkten erfolgte über die dafür zugelassene Grenzkontrollstelle Wien-Schwechat. Im Berichtsjahr wurden 918 Sendungen zur Kontrolle angemeldet und von den Kontrollorganen abgefertigt. Es wurden im Berichtsjahr 51 Sendungen beprobt.

4.7.3.1 Stichproben

Das BAVG hat die Ziehung von 47 Stichproben anhand eines risikobasierten Stichprobenplans veranlasst. Der Stichprobenplan 2022 wurde basierend auf den Zahlen des Vorjahres erstellt und rollierend monatlich angepasst. Bei neun der 47 Proben waren Pestizide nachweisbar. Das entspricht 19,1 % der gezogenen Proben. Da der begründete Verdacht eines Verstoßes gegen die Bestimmungen der VO (EU) 2021/1165 vorlag, wurde die zuständige Lebensmittelaufsichtsbehörde zur Veranlassung weiterer Maßnahmen informiert. Die Erkenntnisse dieser Proben fließen in den nächsten Probenplan mit ein.

Proben gem. DG AGRI working document (WD)

Das BAVG hat eine Probe gemäß dem DG AGRI working document on additional official controls (WD) gezogen. Dabei handelte es sich um Erdbeeren aus der Türkei. Die Probe entsprach den Einfuhrbedingungen für biologische Erzeugnisse.

4.7.3.2 Verdachtsproben

Im Zuge der Probenziehung wurden drei Sendungen als Verdachtsproben klassifiziert. Dabei handelte es sich bei zwei Sendungen um Rapsamen aus der Ukraine und einmal um Pfeffer aus Tansania. In allen drei Fällen war die Grundlage für den Verdacht eine positive Verdachtsprobe. Die beiden Sendungen Rapsamen entsprachen nicht den Einfuhrbedingungen.

Tabelle 12: Importe biologischer Produkte

Produkt	Abgefertigte Sendungen	Stichproben gesamt	Nicht entsprechende Stichproben	Verdachtsproben	Nicht entsprechende Verdachtsproben	Proben gem. WD	Nicht entsprechende Proben gem. WD
Obst	135	8	2	0	0	1	0
Gemüse	7	0	0	0	0	0	0
Samen, Kerne, Nüsse	220	24	5	2	2	0	0
Andere Lebensmittel (Kräuter, Tee, Konzentrate)	556	15	2	1	0	0	0
Summe	918	47	9	3	2	1	0

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 Verbraucher:innen, Ergebnisse aus Routineuntersuchungen oder Informationen aus den EU-weiten Schnellwarnsystemen sein.

Von 3.225 Verdachtsproben wurden 651 beanstandet (20,2 %), deutlich mehr als bei Planproben (14,3 %), was als Indiz für die Effizienz der verdachtsorientierten Probenziehung gewertet werden kann. Der Anteil von gesundheitsschädlichen Proben lag hier bei 1,1 % (im Unterschied zu 0,4 % bei den Planproben).

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

4.9 Revisionen

2022 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 36.541 Revisionen in 30.784 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 8.408 Betriebskontrollen in 3.764 Fleischbetrieben und 986 Betriebskontrollen in 895 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 45.935 Revisionen in 35.443 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 30.784 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 8.023 Betrieben (26,1 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 761 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 4.645 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt. In 21 Fällen wurden Probleme mit der Zusammensetzung der Erzeugnisse und in 426 Fällen Mängel bei der Kennzeichnung und/oder im Zusammenhang mit irreführenden Informationen den kontrollierten Betrieben zugeordnet. 1.173 Fälle waren „andere“ Mängel (z. B. Kontaminanten). Der Anteil an Betrieben mit Verstößen lag 2022 mit 26,1 % etwas niedriger als im Vorjahr. Mit 30.784 kontrollierten Betrieben erreichte die Anzahl beinahe wieder das Niveau der Jahre vor der Corona-Pandemie.

Tabelle 13: Verstöße bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein
2020	24.576	3.888	15,8	1.426	6.164
2021	26.843	7.721	28,8	3.153	9.983
2022	30.784	8.023	26,1	761	4.645

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 Fleischerzeugnisse) be- und verarbeiten, durchgeführt. In 192 Betrieben wurden 301 Lebensmittelproben und 1.347 Umfeldproben entnommen und untersucht.

Sechs Lebensmittelproben (2,0 %) wurden beanstandet – fünf von 198 Milchprodukten (2,5 %), keines von 67 Fleischerzeugnissen (0,0 %) und eine von 36 Fischproben (2,8 %). Ein Fischerzeugnis war wegen Kontamination mit *Listeria monocytogenes* für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Zwei Käseproben wurden einmal wegen Kontamination mit *E. coli* und einmal wegen ihrer abwegigen Beschaffenheit als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Eine Käseprobe entsprach wegen Staphylokokken nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004. Zwei Käseproben waren am deklarierten Mindesthaltbarkeitsdatum wegen organoleptischer Mängel für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei 295 Proben (98,0 %) ergab sich kein Grund zur Beanstandung.

Die Umfeldproben dienen den Landesbehörden als Information zur Bewertung des Hygienezustandes. Von 156 Betrieben wurden sowohl Umfeldproben als auch Lebensmittelproben auf Listerien untersucht. Dabei wurden in 35 Betrieben (22,4 %) bei den Umfeldproben Listerien nachgewiesen. In drei dieser 35

Betriebe (8,6 %) wurden auch bei den Lebensmittelproben Listerien beanstandet bzw. auf ihren Nachweis hingewiesen. Bei den 121 Betrieben ohne Listeriennachweis bei den Umfeldproben (77,6 % von 156 Betrieben) waren Proben bei drei Betrieben (2,5 %) wegen Listerien zu beanstanden bzw. wurde auf den Nachweis von Listerien hingewiesen. *Listeria monocytogenes* wurden in 41 Umfeldproben (4,4 % der 936 auf Listerien untersuchten Umfeldproben) nachgewiesen.

4.9.3 Milcherzeugerbetriebe

986 Betriebskontrollen wurden in 895 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 205 Betrieben (22,9 %) 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 Tierärzt:innen.

Es erfolgten 8.408 Betriebskontrollen in 3.764 Fleischbetrieben. Dabei wurden 2.566 Hygienemängel, 928 Dokumentationsmängel, 882 bauliche Mängel, 109 Tierschutzmängel bei der Schlachtung und 505 andere Mängel (z. B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.) gezählt.

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 2022 wurden 110 Proben (0,5 %) als gesundheitsschädlich beurteilt.

Eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben ergab, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,1 % lag, während nur 0,4 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Insgesamt waren 34 der 110 gesundheitsschädlichen Proben (30,9 %) Verdachtsproben, wogegen der Anteil aller Verdachtsproben an den Gesamtproben nur 14,5 % betrug (3.225 von 22.200 Proben).

Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben fand sich mit 45 von 1.028 Proben (4,4 %) bei den Gebrauchsgegenständen, gefolgt von Gewürzen und Würzmitteln mit 1,2 % (vier von 328 Proben), Getreide und Getreideerzeugnissen mit 0,8 % (fünf von 623 Proben), kosmetischen Mitteln (fünf von 690 Proben; 0,7 %), Fleisch und Fleischzubereitungen (14 von 2.214 Proben; 0,6 %), Kakao und Zuckerwaren (zwei von 381 Proben; 0,5 %) sowie Fruchtsäften und nichtalkoholischen Getränken (zwei von 400 Proben; 0,5 %). Davon wurden gezielt auf Verdacht einer der 45 Gebrauchsgegenstände, alle vier Gewürze bzw. Würzmittel, eine der fünf Proben Getreide und Getreideerzeugnisse, keines der fünf kosmetischen Mittel, sieben der 14 Proben Fleisch und Fleischzubereitungen, beide Proben Kakao bzw. Zuckerwaren sowie beide Proben Fruchtsäfte bzw. nichtalkoholische Getränke entnommen.

Die Umstände, die zu einer Beanstandung als gesundheitsschädlich führten, sind in Tabelle 14 dargestellt. 43 der 110 gesundheitsschädlichen Proben (39,1 %) waren Gebrauchsgegenstände (fast ausschließlich Spielzeug) mit Sicherheitsmängeln. 32 Proben (29,1 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen, vor allem verzehrfertige Lebensmittel mit *Bacillus cereus*, Mehle, Fleisch- und Milcherzeugnisse mit VTEC/STEC sowie Fleisch- und Milcherzeugnisse mit *Listeria monocytogenes*, beanstandet. 15 Beanstandungen (13,6 %) wegen Kontaminanten waren vorwiegend auf PAK in Fleisch- und Fischerzeugnissen, Blei (Wildbreterzeugnisse) und Mykotoxine in Getreideprodukten und Nüssen zurückzuführen. Neun Proben (8,2 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung (z. B. kosmetische Mittel mit gesundheitsgefährdenden Inhaltsstoffen, Küchenutensilien mit zu hoher Abgabe an primären aromatischen Aminen, Alkohol in einem als alkoholfrei ausgelobten Getränk) als gesundheitsschädlich beurteilt. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in sieben Proben (6,4 %). Vier Proben (3,6 %) waren wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich (3x Gewürze, 1x Obst).

Tabelle 14: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben

	Fremdkörper, Verunreinigungen	Inhaltsstoffe, Zusammensetzung	Kontaminanten	Mikrobiologie, Hygiene	Pestizide	Sicherheitsmängel
Fleisch und Fleischzubereitungen	3		5	6		
Fische und Erzeugnisse			2	1		
Milch und Milchprodukte				8		
Fette, Öle			1			
Getreide und Erzeugnisse			2	3		
Brot, Backwaren	2	1				
Kakao und Zuckerwaren				2		
Obst und Gemüse	1		2	1	1	
Gewürze und Würzmittel				1	3	
Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke		2				
Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen			2			
Kosmetische Mittel		4	1			
Gebrauchsgegenstände		2				43
Verzehrfertige Lebensmittel	1			10		
Summe	7	9	15	32	4	43

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 bei der Begutachtung 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

2022 erhielt Österreich 1.513 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 604 an die zuständigen LMA versandt. Bei 495 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den 697 RAPEX-Meldungen wurden 670 an die zuständigen LMA geschickt. Bei 20 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMA wurden 154 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 95 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet.

Insgesamt wurden 110 Waren als gesundheitsschädlich beurteilt (65x Lebensmittel, 39x Spielzeug, 4x kosmetische Mittel, 2x Gebrauchsgegenstände), wovon 55 an die Stellen in der EK weitergeleitet wurden. Außerdem wurden von Österreich 40 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 2022 erfolgte 292 Mal die Information der Öffentlichkeit, wobei 153 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](#)).

4.12 Pilzbegutachtung

Pilze sind beliebte Lebensmittel, jedoch nicht alle sind für den Menschen genießbar. Selbst gesammelte Pilze führen jedes Jahr zu Vergiftungen, die im schlimmsten Fall tödlich enden können. Die LMA der Länder bietet kostenlose Pilzbegutachtungen an, bei denen selbst gesammelte Pilze bestimmt werden und

eine Prüfung der Genusstauglichkeit stattfindet. Im Jahr 2022 wurden 1.257 Begutachtungen durchgeführt. Dabei wurden in 180 Fällen giftige Pilze entdeckt und damit Konsument:innen vor gesundheitlichen Schäden bewahrt.

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 2022)

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 den Kennzeichnungsbestimmungen diverser VO 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 %
			gesundheitsschädlich	ungeeignet	Zusammensetzung	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiologisch	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	352	0	18	0	9	5	31	11	3	26	5	8,8
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	211	0	7	5	7	4	22	10	0	7	1	10,4
01 03	Fleischzubereitungen	299	0	16	1	17	11	45	15	1	20	6	15,1
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	290	4	12	10	24	7	50	13	2	35	11	17,2
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	720	6	10	27	86	13	132	21	6	80	20	18,3
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	37	0	0	2	11	0	11	0	0	16	2	29,7
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	30	0	0	0	1	0	1	0	0	11	1	3,3
01 08	Naturdärme	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	119	2	12	0	14	7	32	11	4	24	9	26,9
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelfleischwaren)	80	1	4	2	28	1	35	0	5	20	12	43,8
01 11	Sonstige Fleischerzeugnisse	74	1	3	0	9	0	13	3	0	8	2	17,6
01 12	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	STP zu klein
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.214	14	82	47	207	48	373	84	21	247	69	16,8
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	143	0	8	0	10	8	24	2	1	90	15	16,8
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	190	1	4	1	8	1	14	4	1	91	6	7,4
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	121	0	1	14	4	3	21	2	14	51	15	17,4
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	110	2	2	0	8	6	17	8	2	29	4	15,5
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	98	0	3	0	9	3	15	3	0	71	10	15,3
02 06	Sonstige Wassertiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	50	0	0	0	3	0	3	0	0	39	2	6,0
02	Fisch	712	3	18	15	42	21	94	19	18	371	52	13,2
03 01	Milch	886	0	2	1	14	48	58	37	2	16	1	6,5

Anhang: Proben gesamt

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädli	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	448	3	3	0	49	27	74	10	0	50	1	16,5
03 03	Käse und -zubereitungen	805	5	33	0	66	25	128	32	5	87	13	15,9
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	133	0	11	7	4	4	25	8	1	25	4	18,8
03	Milch und Milchprodukte	2.272	8	49	8	133	104	285	87	8	178	19	12,5
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	1.092	0	48	0	5	10	57	47	0	344	28	5,2
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	181	0	33	1	2	5	39	35	0	34	5	21,5
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	121	0	1	7	13	4	24	5	0	26	5	19,8
04 04	Geflügelfleischkonserven	16	0	0	1	3	0	3	0	0	12	2	18,8
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	34	0	0	0	3	0	3	0	0	22	2	8,8
04	Geflügel und Geflügelprodukte	1.444	0	82	9	26	19	126	87	0	438	42	8,7
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	122	0	7	0	15	0	22	0	1	31	8	18,0
05 02	Pflanzliche Öle	280	1	2	5	64	0	71	0	5	112	28	25,4
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	36	0	0	1	2	0	2	0	0	11	0	5,6
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	116	0	1	0	7	0	8	1	0	24	1	6,9
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	28	0	0	0	4	0	4	0	0	10	0	14,3
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	582	1	10	6	92	0	107	1	6	188	37	18,4
06 01	Getreide	207	0	1	3	7	0	10	0	3	129	8	4,8
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	276	5	13	1	12	0	28	6	7	54	5	10,1
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	6	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	16,7
06 04	Puddingpulver	23	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	111	0	1	0	14	0	15	1	0	49	2	13,5
06	Getreide und Getreideprodukte	623	5	15	4	34	0	54	7	10	246	16	8,7
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	231	1	11	0	10	0	22	2	6	36	6	9,5
07 02	Feinback-, Konditorwaren	520	2	12	2	38	8	57	18	2	56	12	11,0
07 03	Teigwaren	210	0	4	2	37	5	44	6	0	73	10	21,0

Anhang: Proben gesamt

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädli	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
07 04	Backtriebmittel	5	0	0	0	3	0	3	0	0	1	0	60,0
07 05	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	68	0	2	0	3	1	6	0	3	46	5	8,8
07 06	Dauerbackwaren	96	0	2	1	17	0	20	1	1	34	3	20,8
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	78	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0,0
07	Brot und Backwaren	1.208	3	31	5	108	14	152	27	12	255	36	12,6
08 01	Zucker und Zuckerarten	37	0	1	0	1	0	2	0	0	16	1	5,4
08 02	Honig	379	0	1	6	23	0	29	0	2	46	8	7,7
08	Zucker und Honig	416	0	2	6	24	0	31	0	2	62	9	7,5
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	74	0	1	1	12	4	18	1	1	35	7	24,3
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	619	0	12	19	27	20	77	19	17	6	0	12,4
09	Speiseeis	693	0	13	20	39	24	95	20	18	41	7	13,7
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	233	0	2	0	38	2	41	0	0	121	21	17,6
10 02	Zuckerwaren	148	2	3	2	27	1	32	2	3	100	23	21,6
10	Kakao und Zuckerwaren	381	2	5	2	65	3	73	2	3	221	44	19,2
11 01	Gemüse frisch/TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	743	0	13	14	12	6	41	2	28	310	23	5,5
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteezeugnisse	350	1	2	0	42	1	45	3	0	135	15	12,9
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	579	1	19	15	6	12	50	1	40	468	40	8,6
11 04	Obsterzeugnisse	267	1	6	2	62	2	71	2	3	126	18	26,6
11 05	Pilze	100	0	1	0	3	0	4	0	0	40	2	4,0
11 06	Pilzerzeugnisse	50	0	2	0	5	0	7	2	0	29	6	14,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	42	0	1	0	2	0	3	0	0	28	2	7,1
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	154	1	8	0	12	1	22	0	2	98	14	14,3
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	86	1	10	0	5	0	16	1	2	60	13	18,6
11 10	Kerne und Samen	136	0	1	2	16	0	18	1	2	32	7	13,2
11 11	Sonstige essbare Pflanzenteile	18	0	1	7	3	0	10	1	7	16	9	55,6
11 12	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	78	0	0	1	7	0	8	0	0	50	2	10,3

Anhang: Proben gesamt

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädli	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
11	Obst und Gemüse	2.603	5	64	41	175	22	295	13	84	1.392	151	11,3
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	268	4	1	3	51	4	60	2	3	133	34	22,4
12 02	Speisesenf	41	0	0	1	12	0	13	0	0	14	8	31,7
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	19	0	0	0	2	0	2	0	0	4	1	10,5
12	Gewürze und Würzmittel	328	4	1	4	65	4	75	2	3	151	43	22,9
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	240	0	4	5	71	9	81	13	0	35	6	33,8
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	160	2	1	1	22	4	29	3	0	48	17	18,1
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	400	2	5	6	93	13	110	16	0	83	23	27,5
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	92	0	1	0	23	0	24	0	1	43	4	26,1
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	226	0	0	1	44	3	46	0	1	84	15	20,4
14	Kaffee und Tee	318	0	1	1	67	3	70	0	2	127	19	22,0
15 01	Bier	208	0	3	0	56	22	67	25	0	20	4	32,2
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 03	Spirituosen	341	0	7	15	119	2	128	0	7	66	6	37,5
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	63	0	0	0	12	0	12	0	0	23	4	19,0
15	Alkoholische Getränke	612	0	10	15	187	24	207	25	7	109	14	33,8
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	119	0	4	1	10	2	17	2	1	22	5	14,3
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	41	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	2,4
16 03	Eiswürfel	105	0	12	0	0	14	26	9	0	9	0	24,8
16 04	Trinkwasser	958	0	65	0	0	7	72	66	5	0	0	7,5
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.223	0	82	1	10	23	116	77	7	31	5	9,5
17 01	Essig	90	0	0	3	19	0	21	0	0	30	4	23,3
17 02	Speisesalz	52	0	0	7	14	0	18	0	0	27	10	34,6
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	123	0	0	2	12	0	14	0	0	69	10	11,4
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	265	0	0	12	45	0	53	0	0	126	24	20,0

Anhang: Proben gesamt

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädli	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kenn-zeichnung/ Irreführ.	an-dere		Verunreini-gungen		aus-länd. Waren	bean-standete ausländ. Proben	
									mikro-biolog	andere			
18 01	Kindernährmittel	272	1	0	2	46	0	49	0	0	166	41	18,0
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	361	0	4	3	102	24	118	1	27	176	49	32,7
18 03	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke oder gewichtskontrollierende Ernährung	27	1	1	11	12	0	19	0	1	15	7	70,4
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	660	2	5	16	160	24	186	1	28	357	97	28,2
19 01	Kosmetische Mittel	690	5	4	34	166	76	203	1	1	497	139	29,4
19	Kosmetische Mittel	690	5	4	34	166	76	203	1	1	497	139	29,4
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	342	2	0	31	18	3	52	0	0	245	35	15,2
20 02	Spielzeug	586	42	4	63	103	191	266	0	0	573	259	45,4
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	62	0	0	0	0	57	57	0	0	26	25	91,9
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	38	1	0	1	1	0	2	0	0	32	2	5,3
20	Gebrauchsgegenstände	1.028	45	4	95	122	251	377	0	0	876	321	36,7
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	296	0	12	0	69	4	77	15	0	63	9	26,0
22 02	Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	2.771	11	41	1	49	87	184	101	4	169	19	6,6
22	Verzehrsfertige Lebensmittel	3.067	11	53	1	118	91	261	116	4	232	28	8,5
23 01	Rohe Eier, Flüssigei	388	0	0	0	10	0	10	0	0	5	1	2,6
23 02	Eiprodukte	39	0	0	0	2	1	3	1	0	22	2	7,7
23 03	Gekochte Eier	34	0	0	0	3	0	3	0	0	3	1	8,8
23	Eier und Eiprodukte	461	0	0	0	15	1	16	1	0	30	4	3,5
	Summe	22.200	110	536	348	1.993	765	3.359	586	234	6.258	1.199	15,1

STP zu klein: Stichprobe für eine %-mäßige Auswertung zu klein (weniger als fünf begutachtete Proben)

Tabelle 16: 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			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	289	0	5	0	9	1	14	4	0	18	4	4,8
	PEP	131	0	3	0	6	0	8	1	0	5	0	6,1
	Handelsproben	78	0	1	0	3	1	5	2	0	12	4	6,4
	Aktionsproben	80	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1,2
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	168	0	4	4	5	2	15	6	0	4	1	8,9
	PEP	89	0	2	1	4	2	9	4	0	1	1	10,1
	Handelsproben	78	0	2	3	1	0	6	2	0	2	0	7,7
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	STP zu klein
01 03	Fleischzubereitungen	224	0	6	0	15	6	27	9	1	11	2	12,1
	PEP	109	0	2	0	8	6	16	6	1	1	0	14,7
	Handelsproben	105	0	2	0	7	0	9	1	0	3	0	8,6
	Aktionsproben	10	0	2	0	0	0	2	2	0	7	2	20,0
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	223	2	1	10	22	5	36	4	1	26	7	16,1
	PEP	156	1	1	10	13	4	26	2	1	7	3	16,7
	Handelsproben	55	1	0	0	9	1	10	2	0	14	4	18,2
	Aktionsproben	12	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	622	1	6	27	79	12	116	15	2	66	16	18,6
	PEP	450	1	5	24	52	8	83	11	1	12	2	18,4
	Handelsproben	121	0	1	3	22	4	28	4	1	39	12	23,1
	Aktionsproben	51	0	0	0	5	0	5	0	0	15	2	9,8
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	35	0	0	2	10	0	10	0	0	14	1	28,6
	PEP	11	0	0	2	8	0	8	0	0	0	0	72,7
	Handelsproben	24	0	0	0	2	0	2	0	0	14	1	8,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

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			
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	28	0	0	0	1	0	1	0	0	11	1	3,6
	PEP	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	17	0	0	0	1	0	1	0	0	8	1	5,9
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	STP zu klein
01 08	Naturdärme	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	116	2	12	0	14	7	32	11	4	23	9	27,6
	PEP	32	0	2	0	1	0	3	0	1	0	0	9,4
	Handelsproben	76	2	10	0	13	7	29	11	3	23	9	38,2
	Aktionsproben	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	72	1	4	2	26	1	33	0	5	20	12	45,8
	PEP	34	1	2	2	9	0	13	0	3	4	3	38,2
	Handelsproben	37	0	2	0	17	1	20	0	2	15	9	54,1
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	STP zu klein
01 11	Sonstige Fleischerzeugnisse	63	1	0	0	9	0	10	1	0	8	2	15,9
	PEP	27	1	0	0	2	0	3	1	0	3	0	11,1
	Handelsproben	26	0	0	0	7	0	7	0	0	3	2	26,9
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
01 12	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	STP zu klein
	PEP	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

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			
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	1.842	7	38	45	191	34	295	50	13	201	55	16,0
	PEP	1.049	4	17	39	104	20	170	25	7	33	9	16,2
	Handelsproben	617	3	18	6	82	14	117	22	6	133	42	19,0
	Aktionsproben	176	0	3	0	5	0	8	3	0	35	4	4,5
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	86	0	2	0	8	1	10	1	0	71	9	11,6
	PEP	5	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	20,0
	Handelsproben	80	0	2	0	8	0	9	1	0	70	9	11,2
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	STP zu klein
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	120	0	0	1	7	0	7	0	0	59	5	5,8
	PEP	4	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	65	0	0	0	5	0	5	0	0	42	4	7,7
	Aktionsproben	51	0	0	1	1	0	1	0	0	17	1	2,0
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	113	0	1	12	3	1	16	2	12	46	12	14,2
	PEP	27	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Handelsproben	46	0	1	1	3	1	5	2	1	16	1	10,9
	Aktionsproben	40	0	0	11	0	0	11	0	11	28	11	27,5
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	102	2	2	0	7	6	16	8	2	23	3	15,7
	PEP	38	2	1	0	3	2	7	3	2	2	0	18,4
	Handelsproben	38	0	0	0	4	4	8	4	0	20	3	21,1
	Aktionsproben	26	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	3,8
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	60	0	0	0	8	3	11	2	0	44	7	18,3
	PEP	6	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	16,7
	Handelsproben	54	0	0	0	8	2	10	2	0	44	7	18,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

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			
02 06	Sonstige Wassertiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	44	0	0	0	2	0	2	0	0	35	2	4,5
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	24	0	0	0	2	0	2	0	0	22	2	8,3
	Aktionsproben	16	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0,0
02	Fisch	525	2	5	13	35	11	62	13	14	278	38	11,8
	PEP	84	2	1	0	4	4	10	3	2	4	0	11,9
	Handelsproben	307	0	3	1	30	7	39	9	1	214	26	12,7
	Aktionsproben	134	0	1	12	1	0	13	1	11	60	12	9,7
03 01	Milch	853	0	0	0	14	47	54	36	0	16	1	6,3
	PEP	148	0	0	0	13	17	23	12	0	0	0	15,5
	Handelsproben	38	0	0	0	1	2	3	1	0	10	1	7,9
	Aktionsproben	667	0	0	0	0	28	28	23	0	6	0	4,2
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	391	0	0	0	46	27	65	4	0	38	0	16,6
	PEP	224	0	0	0	45	17	54	4	0	0	0	24,1
	Handelsproben	71	0	0	0	1	0	1	0	0	28	0	1,4
	Aktionsproben	96	0	0	0	0	10	10	0	0	10	0	10,4
03 03	Käse und -zubereitungen	658	4	22	0	61	22	108	22	5	41	5	16,4
	PEP	318	1	16	0	33	13	62	14	4	2	0	19,5
	Handelsproben	119	0	0	0	22	5	27	0	0	39	5	22,7
	Aktionsproben	221	3	6	0	6	4	19	8	1	0	0	8,6

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			
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	131	0	11	7	3	4	24	8	1	24	3	18,3
	PEP	57	0	5	7	2	2	15	3	1	3	2	26,3
	Handelsproben	37	0	1	0	1	1	3	0	0	21	1	8,1
	Aktionsproben	37	0	5	0	0	1	6	5	0	0	0	16,2
03	Milch und Milchprodukte	2.033	4	33	7	124	100	251	70	6	119	9	12,3
	PEP	747	1	21	7	93	49	154	33	5	5	2	20,6
	Handelsproben	265	0	1	0	25	8	34	1	0	98	7	12,8
	Aktionsproben	1.021	3	11	0	6	43	63	36	1	16	0	6,2
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	1.017	0	27	0	2	3	31	27	0	311	14	3,0
	PEP	43	0	1	0	2	1	4	2	0	2	0	9,3
	Handelsproben	94	0	7	0	0	0	7	7	0	25	2	7,4
	Aktionsproben	880	0	19	0	0	2	20	18	0	284	12	2,3
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	146	0	24	1	2	3	29	26	0	32	5	19,9
	PEP	33	0	5	0	0	1	6	6	0	2	0	18,2
	Handelsproben	91	0	16	1	1	2	20	17	0	16	3	22,0
	Aktionsproben	22	0	3	0	1	0	3	3	0	14	2	13,6
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	95	0	0	7	8	2	16	2	0	21	3	16,8
	PEP	48	0	0	6	4	2	11	2	0	2	0	22,9
	Handelsproben	40	0	0	1	4	0	5	0	0	16	3	12,5
	Aktionsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
04 04	Geflügelfleischkonserven	15	0	0	1	3	0	3	0	0	11	2	20,0
	PEP	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	14	0	0	0	2	0	2	0	0	11	2	14,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	33	0	0	0	3	0	3	0	0	22	2	9,1

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	3	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	20	0	0	0	2	0	2	0	0	12	2	10,0
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	1.306	0	51	9	18	8	82	55	0	397	26	6,3
	PEP	128	0	6	7	8	4	23	10	0	6	0	18,0
	Handelsproben	259	0	23	2	9	2	36	24	0	80	12	13,9
	Aktionsproben	919	0	22	0	1	2	23	21	0	311	14	2,5
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	100	0	5	0	13	0	18	0	1	22	7	18,0
	PEP	2	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	STP zu klein
	Handelsproben	26	0	0	0	12	0	12	0	0	11	6	46,2
	Aktionsproben	72	0	5	0	0	0	5	0	1	10	0	6,9
05 02	Pflanzliche Öle	272	1	1	5	60	0	66	0	5	110	26	24,3
	PEP	93	1	1	1	35	0	37	0	1	4	3	39,8
	Handelsproben	128	0	0	0	25	0	25	0	0	75	20	19,5
	Aktionsproben	51	0	0	4	0	0	4	0	4	31	3	7,8
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	27	0	0	1	2	0	2	0	0	11	0	7,4
	PEP	8	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	12,5
	Handelsproben	19	0	0	1	1	0	1	0	0	11	0	5,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	101	0	0	0	5	0	5	0	0	22	0	5,0
	PEP	44	0	0	0	3	0	3	0	0	2	0	6,8
	Handelsproben	57	0	0	0	2	0	2	0	0	20	0	3,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	27	0	0	0	4	0	4	0	0	10	0	14,8
	PEP	10	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	40,0

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	17	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	527	1	6	6	84	0	95	0	6	175	33	18,0
	PEP	157	1	1	1	44	0	46	0	1	7	4	29,3
	Handelsproben	247	0	0	1	40	0	40	0	0	127	26	16,2
	Aktionsproben	123	0	5	4	0	0	9	0	5	41	3	7,3
06 01	Getreide	165	0	0	0	6	0	6	0	0	94	5	3,6
	PEP	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	40	0	0	0	5	0	5	0	0	28	5	12,5
	Aktionsproben	95	0	0	0	1	0	1	0	0	66	0	1,1
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	245	4	7	0	12	0	21	5	1	48	5	8,6
	PEP	97	3	3	0	4	0	9	5	0	0	0	9,3
	Handelsproben	54	0	4	0	8	0	11	0	0	27	5	20,4
	Aktionsproben	94	1	0	0	0	0	1	0	1	21	0	1,1
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	6	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	16,7
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	2	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	STP zu klein
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
06 04	Puddingpulver	23	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0,0
	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	16	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
06 05	Müsli, Müsliriegel	96	0	1	0	13	0	14	1	0	39	2	14,6
	PEP	31	0	0	0	6	0	6	0	0	1	0	19,4
	Handelsproben	62	0	1	0	7	0	8	1	0	38	2	12,9

Anhang: Planproben

WG	Waren	begutachtete Proben	Beanstandungsgründe					beanstandete Proben	Zusätzliche Informationen				beanstandete Proben in %
			gesundheits-schädli	ungeeignet	Zusammen-setz.	Kennzeichnung/ Irreführ.	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	beanstandete ausländ. Proben	
									mikrobiolog	andere			
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
06	Getreide und Getreideprodukte	535	4	8	0	32	0	42	6	1	195	13	7,9
	PEP	169	3	3	0	10	0	15	5	0	1	0	8,9
	Handelsproben	174	0	5	0	21	0	25	1	0	107	13	14,4
	Aktionsproben	192	1	0	0	1	0	2	0	1	87	0	1,0
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	186	0	1	0	9	0	10	0	1	22	2	5,4
	PEP	137	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	3,6
	Handelsproben	48	0	1	0	4	0	5	0	1	22	2	10,4
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 02	Feinback-, Konditorwaren	459	0	7	1	23	8	37	13	1	44	6	8,1
	PEP	273	0	4	1	12	5	21	9	0	1	0	7,7
	Handelsproben	140	0	3	0	11	3	16	4	1	30	6	11,4
	Aktionsproben	46	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0,0
07 03	Teigwaren	199	0	4	2	37	4	43	6	0	70	10	21,6
	PEP	106	0	2	2	27	4	31	4	0	7	3	29,2
	Handelsproben	87	0	2	0	8	0	10	2	0	62	7	11,5
	Aktionsproben	6	0	0	0	2	0	2	0	0	1	0	33,3
07 04	Backtriebmittel	5	0	0	0	3	0	3	0	0	1	0	60,0
	PEP	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	3	0	0	0	2	0	2	0	0	1	0	STP zu klein
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
07 05	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	63	0	1	0	2	0	3	0	1	42	3	4,8
	PEP	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein

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			
07 06	Handelsproben	27	0	1	0	1	0	2	0	1	19	2	7,4
	Aktionsproben	34	0	0	0	1	0	1	0	0	23	1	2,9
	Dauerbackwaren	90	0	2	0	15	0	17	1	0	33	2	18,9
	PEP	34	0	0	0	9	0	9	0	0	0	0	26,5
	Handelsproben	53	0	2	0	5	0	7	1	0	33	2	13,2
	Aktionsproben	3	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	STP zu klein
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	70	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0,0
	PEP	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	31	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0,0
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07	Brot und Backwaren	1.072	0	15	3	89	12	113	20	3	220	23	10,5
	PEP	591	0	6	3	54	9	67	13	0	8	3	11,3
	Handelsproben	389	0	9	0	31	3	42	7	3	175	19	10,8
	Aktionsproben	92	0	0	0	4	0	4	0	0	37	1	4,3
08 01	Zucker und Zuckerarten	33	0	0	0	1	0	1	0	0	16	1	3,0
	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	16	0	0	0	1	0	1	0	0	13	1	6,2
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
08 02	Honig	366	0	1	6	20	0	26	0	2	42	7	7,1
	PEP	90	0	0	3	9	0	12	0	0	2	1	13,3
	Handelsproben	51	0	0	1	7	0	8	0	0	14	4	15,7
	Aktionsproben	225	0	1	2	4	0	6	0	2	26	2	2,7
08	Zucker und Honig	399	0	1	6	21	0	27	0	2	58	8	6,8
	PEP	97	0	0	3	9	0	12	0	0	2	1	12,4
	Handelsproben	67	0	0	1	8	0	9	0	0	27	5	13,4

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	235	0	1	2	4	0	6	0	2	29	2	2,6
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	67	0	0	1	12	0	13	0	0	31	5	19,4
	PEP	26	0	0	0	9	0	9	0	0	1	1	34,6
	Handelsproben	36	0	0	1	3	0	4	0	0	26	4	11,1
	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	587	0	11	19	27	20	76	18	17	6	0	12,9
	PEP	532	0	11	18	23	18	69	16	16	3	0	13,0
	Handelsproben	55	0	0	1	4	2	7	2	1	3	0	12,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
09	Speiseeis	654	0	11	20	39	20	89	18	17	37	5	13,6
	PEP	558	0	11	18	32	18	78	16	16	4	1	14,0
	Handelsproben	91	0	0	2	7	2	11	2	1	29	4	12,1
	Aktionsproben	5	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	149	0	0	0	33	1	33	0	0	75	16	22,1
	PEP	57	0	0	0	17	1	17	0	0	2	0	29,8
	Handelsproben	62	0	0	0	16	0	16	0	0	54	16	25,8
	Aktionsproben	30	0	0	0	0	0	0	0	0	19	0	0,0
10 02	Zuckerwaren	129	0	2	2	22	0	25	0	2	82	17	19,4
	PEP	26	0	0	0	5	0	5	0	0	3	0	19,2
	Handelsproben	102	0	2	2	17	0	20	0	2	79	17	19,6
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
10	Kakao und Zuckerwaren	278	0	2	2	55	1	58	0	2	157	33	20,9
	PEP	83	0	0	0	22	1	22	0	0	5	0	26,5
	Handelsproben	164	0	2	2	33	0	36	0	2	133	33	22,0
	Aktionsproben	31	0	0	0	0	0	0	0	0	19	0	0,0

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			
11 01	Gemüse frisch/TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	675	0	8	14	12	4	34	1	22	299	19	5,0
	PEP	71	0	0	0	4	1	5	0	1	0	0	7,0
	Handelsproben	110	0	5	0	8	3	15	1	7	59	11	13,6
	Aktionsproben	494	0	3	14	0	0	14	0	14	240	8	2,8
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteerzeugnisse	302	1	1	0	35	0	36	2	0	106	9	11,9
	PEP	70	0	1	0	18	0	18	1	0	3	0	25,7
	Handelsproben	81	1	0	0	17	0	18	1	0	39	9	22,2
	Aktionsproben	151	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	0,0
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	529	1	9	14	6	10	38	1	29	430	30	7,2
	PEP	43	0	1	0	0	1	2	1	1	0	0	4,7
	Handelsproben	97	0	7	0	6	9	22	0	14	70	16	22,7
	Aktionsproben	389	1	1	14	0	0	14	0	14	360	14	3,6
11 04	Obsterzeugnisse	227	0	3	2	53	0	57	2	2	101	9	25,1
	PEP	77	0	1	0	34	0	35	1	0	3	1	45,5
	Handelsproben	93	0	2	0	18	0	19	1	0	59	6	20,4
	Aktionsproben	57	0	0	2	1	0	3	0	2	39	2	5,3
11 05	Pilze	90	0	0	0	3	0	3	0	0	35	2	3,3
	PEP	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	38	0	0	0	3	0	3	0	0	26	2	7,9
	Aktionsproben	39	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0,0
11 06	Pilzerzeugnisse	47	0	2	0	5	0	7	2	0	28	6	14,9
	PEP	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	42	0	2	0	5	0	7	2	0	28	6	16,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	40	0	0	0	2	0	2	0	0	28	2	5,0
	PEP	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

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	15	0	0	0	2	0	2	0	0	11	2	13,3
	Aktionsproben	17	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	129	0	1	0	11	0	12	0	1	77	7	9,3
	PEP	11	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	9,1
	Handelsproben	93	0	1	0	10	0	11	0	1	62	7	11,8
	Aktionsproben	25	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0,0
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	62	1	1	0	5	0	7	0	1	39	4	11,3
	PEP	5	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	20,0
	Handelsproben	34	0	0	0	5	0	5	0	0	22	3	14,7
	Aktionsproben	23	1	0	0	0	0	1	0	1	17	1	4,3
11 10	Kerne und Samen	124	0	0	2	16	0	17	0	2	28	6	13,7
	PEP	31	0	0	1	5	0	5	0	1	0	0	16,1
	Handelsproben	55	0	0	0	11	0	11	0	0	20	6	20,0
	Aktionsproben	38	0	0	1	0	0	1	0	1	8	0	2,6
11 11	Sonstige essbare Pflanzenteile	18	0	1	7	3	0	10	1	7	16	9	55,6
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	Handelsproben	5	0	1	0	3	0	3	1	0	3	2	60,0
	Aktionsproben	13	0	0	7	0	0	7	0	7	13	7	53,8
11 12	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	72	0	0	1	6	0	7	0	0	47	2	9,7
	PEP	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	62	0	0	1	6	0	7	0	0	40	2	11,3
	Aktionsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0,0
11	Obst und Gemüse	2.315	3	26	40	157	14	230	9	64	1.234	105	9,9
	PEP	337	0	4	1	62	2	67	3	3	6	1	19,9
	Handelsproben	725	1	18	1	94	12	123	6	22	439	72	17,0
	Aktionsproben	1.253	2	4	38	1	0	40	0	39	789	32	3,2

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			
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	241	0	1	0	45	2	48	1	0	117	24	19,9
	PEP	46	0	0	0	9	0	9	0	0	2	0	19,6
	Handelsproben	100	0	1	0	34	2	37	1	0	60	23	37,0
	Aktionsproben	95	0	0	0	2	0	2	0	0	55	1	2,1
12 02	Speisesenf	41	0	0	1	12	0	13	0	0	14	8	31,7
	PEP	25	0	0	1	5	0	6	0	0	3	1	24,0
	Handelsproben	16	0	0	0	7	0	7	0	0	11	7	43,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	19	0	0	0	2	0	2	0	0	4	1	10,5
	PEP	8	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	12,5
	Handelsproben	11	0	0	0	1	0	1	0	0	4	1	9,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
12	Gewürze und Würzmittel	301	0	1	1	59	2	63	1	0	135	33	20,9
	PEP	79	0	0	1	15	0	16	0	0	5	1	20,3
	Handelsproben	127	0	1	0	42	2	45	1	0	75	31	35,4
	Aktionsproben	95	0	0	0	2	0	2	0	0	55	1	2,1
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	220	0	3	5	70	6	76	9	0	32	5	34,5
	PEP	136	0	1	5	52	6	58	7	0	0	0	42,6
	Handelsproben	77	0	2	0	18	0	18	2	0	29	5	23,4
	Aktionsproben	7	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	138	0	0	1	15	1	16	1	0	39	8	11,6
	PEP	45	0	0	0	7	0	7	0	0	2	0	15,6
	Handelsproben	44	0	0	1	8	1	9	1	0	24	8	20,5
	Aktionsproben	49	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0,0
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	358	0	3	6	85	7	92	10	0	71	13	25,7
	PEP	181	0	1	5	59	6	65	7	0	2	0	35,9

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			
	Handelsproben	121	0	2	1	26	1	27	3	0	53	13	22,3
	Aktionsproben	56	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0,0
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	89	0	0	0	23	0	23	0	0	41	3	25,8
	PEP	37	0	0	0	18	0	18	0	0	1	0	48,6
	Handelsproben	49	0	0	0	5	0	5	0	0	37	3	10,2
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	STP zu klein
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	210	0	0	1	37	2	39	0	1	77	11	18,6
	PEP	48	0	0	0	21	1	21	0	0	1	1	43,8
	Handelsproben	63	0	0	1	16	1	18	0	1	32	10	28,6
	Aktionsproben	99	0	0	0	0	0	0	0	0	44	0	0,0
14	Kaffee und Tee	299	0	0	1	60	2	62	0	1	118	14	20,7
	PEP	85	0	0	0	39	1	39	0	0	2	1	45,9
	Handelsproben	112	0	0	1	21	1	23	0	1	69	13	20,5
	Aktionsproben	102	0	0	0	0	0	0	0	0	47	0	0,0
15 01	Bier	205	0	3	0	55	22	66	25	0	18	4	32,2
	PEP	122	0	3	0	49	16	54	19	0	1	0	44,3
	Handelsproben	30	0	0	0	5	0	5	0	0	13	3	16,7
	Aktionsproben	53	0	0	0	1	6	7	6	0	4	1	13,2
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 03	Spirituosen	336	0	6	14	117	2	126	0	6	66	6	37,5
	PEP	123	0	1	11	58	1	63	0	1	0	0	51,2
	Handelsproben	88	0	0	1	15	1	15	0	0	44	6	17,0
	Aktionsproben	125	0	5	2	44	0	48	0	5	22	0	38,4
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	62	0	0	0	12	0	12	0	0	23	4	19,4
	PEP	23	0	0	0	7	0	7	0	0	1	1	30,4

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			
	Handelsproben	38	0	0	0	5	0	5	0	0	21	3	13,2
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	STP zu klein
15	Alkoholische Getränke	603	0	9	14	184	24	204	25	6	107	14	33,8
	PEP	268	0	4	11	114	17	124	19	1	2	1	46,3
	Handelsproben	156	0	0	1	25	1	25	0	0	78	12	16,0
	Aktionsproben	179	0	5	2	45	6	55	6	5	27	1	30,7
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	97	0	1	0	10	1	12	1	0	22	5	12,4
	PEP	27	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	3,7
	Handelsproben	70	0	1	0	9	1	11	1	0	22	5	15,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	PEP	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
16 03	Eiswürfel	90	0	8	0	0	13	21	7	0	8	0	23,3
	PEP	32	0	4	0	0	8	12	4	0	1	0	37,5
	Handelsproben	58	0	4	0	0	5	9	3	0	7	0	15,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
16 04	Trinkwasser	816	0	53	0	0	5	58	54	3	0	0	7,1
	PEP	25	0	5	0	0	1	6	5	0	0	0	24,0
	Handelsproben	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Aktionsproben	779	0	48	0	0	4	52	49	3	0	0	6,7
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.043	0	62	0	10	19	91	62	3	30	5	8,7
	PEP	93	0	9	0	1	9	19	9	0	1	0	20,4
	Handelsproben	171	0	5	0	9	6	20	4	0	29	5	11,7

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			
	Aktionsproben	779	0	48	0	0	4	52	49	3	0	0	6,7
17 01	Essig	90	0	0	3	19	0	21	0	0	30	4	23,3
	PEP	30	0	0	3	11	0	13	0	0	1	1	43,3
	Handelsproben	60	0	0	0	8	0	8	0	0	29	3	13,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
17 02	Speisesalz	52	0	0	7	14	0	18	0	0	27	10	34,6
	PEP	10	0	0	1	3	0	3	0	0	0	0	30,0
	Handelsproben	42	0	0	6	11	0	15	0	0	27	10	35,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	118	0	0	1	12	0	13	0	0	65	9	11,0
	PEP	22	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0,0
	Handelsproben	32	0	0	0	5	0	5	0	0	18	4	15,6
	Aktionsproben	64	0	0	1	7	0	8	0	0	39	5	12,5
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	260	0	0	11	45	0	52	0	0	122	23	20,0
	PEP	62	0	0	4	14	0	16	0	0	9	1	25,8
	Handelsproben	134	0	0	6	24	0	28	0	0	74	17	20,9
	Aktionsproben	64	0	0	1	7	0	8	0	0	39	5	12,5
18 01	Kindernährmittel	267	1	0	2	46	0	49	0	0	163	41	18,4
	PEP	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	30	0	0	0	4	0	4	0	0	25	4	13,3
	Aktionsproben	235	1	0	2	42	0	45	0	0	138	37	19,1
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	310	0	3	2	80	10	85	0	20	147	29	27,4
	PEP	85	0	2	1	32	3	32	0	13	5	1	37,6
	Handelsproben	168	0	1	1	26	4	30	0	2	121	16	17,9
	Aktionsproben	57	0	0	0	22	3	23	0	5	21	12	40,4

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			
18 03	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke oder gewichtskontrollierende Ernährung	25	0	1	10	11	0	17	0	0	14	6	68,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	Handelsproben	4	0	0	2	1	0	2	0	0	4	2	STP zu klein
	Aktionsproben	21	0	1	8	10	0	15	0	0	10	4	71,4
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	602	1	4	14	137	10	151	0	20	324	76	25,1
	PEP	87	0	2	1	32	3	32	0	13	5	1	36,8
	Handelsproben	202	0	1	3	31	4	36	0	2	150	22	17,8
	Aktionsproben	313	1	1	10	74	3	83	0	5	169	53	26,5
19 01	Kosmetische Mittel	654	5	3	29	144	61	177	1	1	478	125	27,1
	PEP	101	0	1	3	24	11	29	0	1	3	0	28,7
	Handelsproben	351	1	1	13	58	24	74	1	0	313	65	21,1
	Aktionsproben	202	4	1	13	62	26	74	0	0	162	60	36,6
19	Kosmetische Mittel	654	5	3	29	144	61	177	1	1	478	125	27,1
	PEP	101	0	1	3	24	11	29	0	1	3	0	28,7
	Handelsproben	351	1	1	13	58	24	74	1	0	313	65	21,1
	Aktionsproben	202	4	1	13	62	26	74	0	0	162	60	36,6
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	315	2	0	30	12	3	45	0	0	219	29	14,3
	PEP	32	0	0	1	0	0	1	0	0	3	0	3,1
	Handelsproben	103	0	0	6	6	1	12	0	0	85	10	11,7
	Aktionsproben	180	2	0	23	6	2	32	0	0	131	19	17,8
20 02	Spielzeug	560	42	3	56	91	174	246	0	0	548	239	43,9
	PEP	2	1	0	0	1	1	2	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	253	10	1	18	30	74	100	0	0	244	96	39,5

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			
	Aktionsproben	305	31	2	38	60	99	144	0	0	304	143	47,2
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	Handelsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	37	0	0	0	1	0	1	0	0	31	1	2,7
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
	Handelsproben	33	0	0	0	1	0	1	0	0	31	1	3,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
20	Gebrauchsgegenstände	912	44	3	86	104	177	292	0	0	798	269	32,0
	PEP	38	1	0	1	1	1	3	0	0	3	0	7,9
	Handelsproben	389	10	1	24	37	75	113	0	0	360	107	29,0
	Aktionsproben	485	33	2	61	66	101	176	0	0	435	162	36,3
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	255	0	1	0	59	4	62	5	0	47	7	24,3
	PEP	137	0	0	0	42	1	42	1	0	0	0	30,7
	Handelsproben	106	0	1	0	17	3	20	4	0	47	7	18,9
	Aktionsproben	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 02	Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	1.773	5	14	1	43	43	102	53	1	94	12	5,8
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	Handelsproben	48	0	3	1	0	4	8	7	1	10	3	16,7
	Aktionsproben	1.725	5	11	0	43	39	94	46	0	84	9	5,4
22	Verzehrsfertige Lebensmittel	2.028	5	15	1	102	47	164	58	1	141	19	8,1
	PEP	137	0	0	0	42	1	42	1	0	0	0	30,7
	Handelsproben	154	0	4	1	17	7	28	11	1	57	10	18,2

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			
	Aktionsproben	1.737	5	11	0	43	39	94	46	0	84	9	5,4
23 01	Rohe Eier, Flüssigei	366	0	0	0	10	0	10	0	0	4	1	2,7
	PEP	105	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	5,7
	Handelsproben	29	0	0	0	4	0	4	0	0	3	1	13,8
	Aktionsproben	232	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
23 02	Eiprodukte	38	0	0	0	2	1	3	1	0	21	2	7,9
	PEP	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	28	0	0	0	2	1	3	1	0	21	2	10,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
23 03	Gekochte Eier	25	0	0	0	3	0	3	0	0	3	1	12,0
	PEP	9	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	11,1
	Handelsproben	16	0	0	0	2	0	2	0	0	3	1	12,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
23	Eier und Eiprodukte	429	0	0	0	15	1	16	1	0	28	4	3,7
	PEP	124	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	5,6
	Handelsproben	73	0	0	0	8	1	9	1	0	27	4	12,3
	Aktionsproben	232	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Summe	18.975	76	296	314	1.790	550	2.708	399	160	5.423	943	14,3
	PEP	5.255	12	87	105	790	156	1.056	144	49	113	26	20,1
	Handelsproben	5.295	15	94	66	678	170	940	93	39	2.847	558	17,8
	Aktionsproben	8.425	49	115	143	322	224	712	162	72	2.463	359	8,5

STP zu klein: Stichprobe für eine %-mäßige Auswertung zu klein (weniger als fünf begutachtete Proben)

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	13	0	0	4	17	7	3	8	1	27,0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	43	0	3	1	2	2	7	4	0	3	0	16,3
01 03	Fleischzubereitungen	75	0	10	1	2	5	18	6	0	9	4	24,0
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	67	2	11	0	2	2	14	9	1	9	4	20,9
01 05	Würste (ausgenommen Wild- und Geflügelwürste)	98	5	4	0	7	1	16	6	4	14	4	16,3
01 06	Fleischkonserven inkl. Wildfleischkonserven	2	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	STP zu klein
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
01 08	Naturdärme	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	STP zu klein
01 10	Wildbreterzeugnisse (inklusive Würste, Pökelwaren)	8	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	25,0
01 11	Sonstige Fleischerzeugnisse	11	0	3	0	0	0	3	2	0	0	0	27,3
01 12	Sonstige „Land“-Tiere und Erzeugnisse daraus (inkl. Insekten, Maden ...)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	372	7	44	2	16	14	78	34	8	46	14	21,0
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	57	0	6	0	2	7	14	1	1	19	6	24,6
02 02	Meeresfischerzeugnisse (keine Konserven)	70	1	4	0	1	1	7	4	1	32	1	10,0
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	8	0	0	2	1	2	5	0	2	5	3	62,5
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	8	0	0	0	1	0	1	0	0	6	1	12,5
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	38	0	3	0	1	0	4	1	0	27	3	10,5
02 06	Sonstige Wassertiere und Erzeugnisse daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 07	Voll- und Halbkonserven und Marinaden der gesamten Warengruppe (keine Fertiggerichte)	6	0	0	0	1	0	1	0	0	4	0	16,7
02	Fisch	187	1	13	2	7	10	32	6	4	93	14	17,1

Anhang: Verdachtsproben

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			
03 01	Milch	33	0	2	1	0	1	4	1	2	0	0	12,1
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse (Frischkäse, Topfen,...) und Butter)	57	3	3	0	3	0	9	6	0	12	1	15,8
03 03	Käse und -zubereitungen	147	1	11	0	5	3	20	10	0	46	8	13,6
03 04	Butter und -zubereitungen sowie Butterschmalz	2	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	STP zu klein
03	Milch und Milchprodukte	239	4	16	1	9	4	34	17	2	59	10	14,2
04 01	rohes Geflügel frisch, tiefgekühlt	75	0	21	0	3	7	26	20	0	33	14	34,7
04 02	Rohe Zubereitungen aus Geflügelfleisch	35	0	9	0	0	2	10	9	0	2	0	28,6
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	26	0	1	0	5	2	8	3	0	5	2	30,8
04 04	Geflügelfleischkonserven	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	STP zu klein
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04	Geflügel und Geflügelprodukte	138	0	31	0	8	11	44	32	0	41	16	31,9
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	22	0	2	0	2	0	4	0	0	9	1	18,2
05 02	Pflanzliche Öle	8	0	1	0	4	0	5	0	0	2	2	62,5
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 04	Feinkosterzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse	15	0	1	0	2	0	3	1	0	2	1	20,0
05 05	Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Ei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	55	0	4	0	8	0	12	1	0	13	4	21,8
06 01	Getreide	42	0	1	3	1	0	4	0	3	35	3	9,5
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	31	1	6	1	0	0	7	1	6	6	0	22,6
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
06 04	Puddingpulver	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
06 05	Müsli, Müsliriegel	15	0	0	0	1	0	1	0	0	10	0	6,7
06	Getreide und Getreideprodukte	88	1	7	4	2	0	12	1	9	51	3	13,6

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 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	45	1	10	0	1	0	12	2	5	14	4	26,7
07 02	Feinback-, Konditorwaren	61	2	5	1	15	0	20	5	1	12	6	32,8
07 03	Teigwaren	11	0	0	0	0	1	1	0	0	3	0	9,1
07 04	Backtriebmittel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
07 05	Kräcker, Knabbergebäck, Salzgebäck	5	0	1	0	1	1	3	0	2	4	2	60,0
07 06	Dauerbackwaren	6	0	0	1	2	0	3	0	1	1	1	50,0
07 07	Teiglinge und Fertigfüllungen	8	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
07	Brot und Backwaren	136	3	16	2	19	2	39	7	9	35	13	28,7
08 01	Zucker und Zuckerarten	4	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honig	13	0	0	0	3	0	3	0	0	4	1	23,1
08	Zucker und Honig	17	0	1	0	3	0	4	0	0	4	1	23,5
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	7	0	1	0	0	4	5	1	1	4	2	71,4
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	32	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	3,1
09	Speiseeis	39	0	2	0	0	4	6	2	1	4	2	15,4
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	84	0	2	0	5	1	8	0	0	46	5	9,5
10 02	Zuckerwaren	19	2	1	0	5	1	7	2	1	18	6	36,8
10	Kakao und Zuckerwaren	103	2	3	0	10	2	15	2	1	64	11	14,6
11 01	Gemüse frisch/TK, Kartoffel, Hülsenfrüchte	68	0	5	0	0	2	7	1	6	11	4	10,3
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchteezeugnisse	48	0	1	0	7	1	9	1	0	29	6	18,8
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	50	0	10	1	0	2	12	0	11	38	10	24,0
11 04	Obsterzeugnisse	40	1	3	0	9	2	14	0	1	25	9	35,0
11 05	Pilze	10	0	1	0	0	0	1	0	0	5	0	10,0
11 06	Pilzerzeugnisse	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	STP zu klein

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			
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	2	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	STP zu klein
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	25	1	7	0	1	1	10	0	1	21	7	40,0
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	24	0	9	0	0	0	9	1	1	21	9	37,5
11 10	Kerne und Samen	12	0	1	0	0	0	1	1	0	4	1	8,3
11 11	Sonstige essbare Pflanzenteile	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 12	Vegane Ersatzprodukte für tierisches Eiweiß	6	0	0	0	1	0	1	0	0	3	0	16,7
11	Obst und Gemüse	288	2	38	1	18	8	65	4	20	158	46	22,6
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen, Kräuter	27	4	0	3	6	2	12	1	3	16	10	44,4
12 02	Speisesenf	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
12	Gewürze und Würzmittel	27	4	0	3	6	2	12	1	3	16	10	44,4
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	20	0	1	0	1	3	5	4	0	3	1	25,0
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	22	2	1	0	7	3	13	2	0	9	9	59,1
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	42	2	2	0	8	6	18	6	0	12	10	42,9
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	3	0	1	0	0	0	1	0	1	2	1	STP zu klein
14 02	Tee, teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	16	0	0	0	7	1	7	0	0	7	4	43,8
14	Kaffee und Tee	19	0	1	0	7	1	8	0	1	9	5	42,1
15 01	Bier	3	0	0	0	1	0	1	0	0	2	0	STP zu klein
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 03	Spirituosen	5	0	1	1	2	0	2	0	1	0	0	40,0
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
15	Alkoholische Getränke	9	0	1	1	3	0	3	0	1	2	0	33,3
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	22	0	3	1	0	1	5	1	1	0	0	22,7

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			
16 02	Tafelwasser, abgefülltes Trinkwasser, Sodawasser	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	STP zu klein
16 03	Eiswürfel	15	0	4	0	0	1	5	2	0	1	0	33,3
16 04	Trinkwasser	142	0	12	0	0	2	14	12	2	0	0	9,9
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	180	0	20	1	0	4	25	15	4	1	0	13,9
17 01	Essig	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	
17 03	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen	5	0	0	1	0	0	1	0	0	4	1	20,0
17	Essig, Salz und Zusatzstoffe	5	0	0	1	0	0	1	0	0	4	1	20,0
18 01	Kindernährmittel	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	51	0	1	1	22	14	33	1	7	29	20	64,7
18 03	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke oder gewichtskontrollierende Ernährung	2	1	0	1	1	0	2	0	1	1	1	STP zu klein
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	58	1	1	2	23	14	35	1	8	33	21	60,3
19 01	Kosmetische Mittel	36	0	1	5	22	15	26	0	0	19	14	72,2
19	Kosmetische Mittel	36	0	1	5	22	15	26	0	0	19	14	72,2
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	27	0	0	1	6	0	7	0	0	26	6	25,9
20 02	Spielzeug	26	0	1	7	12	17	20	0	0	25	20	76,9
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	62	0	0	0	0	57	57	0	0	26	25	91,9
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	STP zu klein
20	Gebrauchsgegenstände	116	1	1	9	18	74	85	0	0	78	52	73,3
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 01	Verpackte Fertiggerichte (sterilisiert, gekühlt, tk)	41	0	11	0	10	0	15	10	0	16	2	36,6
22 02	Verzehrsfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe vor Ort	998	6	27	0	6	44	82	48	3	75	7	8,2
22	Verzehrsfertige Lebensmittel	1.039	6	38	0	16	44	97	58	3	91	9	9,3

Anhang: Verdachtsproben

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			
23 01	Rohe Eier, Flüssigei	22	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
23 02	Eiprodukte	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	STP zu klein
23 03	Gekochte Eier	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23	Eier und Eiprodukte	32	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Summe	3.225	34	240	34	203	215	651	187	74	835	256	20,2

STP zu klein: Stichprobe für eine %-mäßige Auswertung zu klein (weniger als fünf begutachtete Proben)

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	2.605	799	665	175	5	50	5	12	6	26,3
01 02	Wildbretverarbeiter, -händler	145	20	18	7	0	1	0	0	0	38,9
01 06	Fleisch-, Wurst-, Innereingroßhändler	60	19	9	2	0	0	0	0	0	22,2
01 07	Fleisch-, Wurstverkaufsstellen	1.050	290	255	60	1	21	0	2	3	23,5
01 08	Darmgroßhändler	14	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 01	Be-, Verarbeiter von Fischen (Z)	62	82	52	12	0	1	0	0	0	23,1
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	22	5	4	3	0	0	0	1	0	STP zu klein
02 03	Fischeinzelhändler	171	30	26	1	0	0	0	0	0	3,8
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	188	59	45	7	0	1	0	1	0	15,6
02 05	Erzeugungs-, Bearbeitungsbetriebe von Froschschenkeln und Schnecken (Z)	7	4	3	3	1	0	0	0	0	STP zu klein
03 01	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe (Z)	657	624	422	83	1	7	0	14	3	19,7
03 02	Milchbe-, -verarbeitungsbetriebe	1.484	613	533	88	1	7	0	1	2	16,5
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	11	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Milch- und Kolostrumerzeuger	3	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	12	3	2	1	1	0	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	99	12	9	1	0	0	0	0	0	11,1
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	12	13	9	1	0	1	0	0	0	11,1
04 05	Flüssigeihersteller (Z)	20	7	7	0	0	0	0	0	0	
04 06	Ei-Packstellen (Z)	479	227	196	8	0	2	0	0	0	4,1
05 01	Speiseölhersteller und -abfüller	364	82	79	18	0	0	0	4	0	22,8
05 02	Margarinehersteller	2	1	1	1	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	23	2	2	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	6	5	5	2	0	0	0	0	0	40,0
05 05	Hersteller Feinkosterzeugnisse	50	35	27	15	2	14	0	0	0	55,6
06 01	Mühlen	163	50	43	12	0	0	0	0	0	27,9
06 02	Getreide- und Mahlproduktegroßhändler	63	11	10	2	0	0	0	0	0	20,0
06 03	Stärkehersteller	7	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	57	34	26	7	0	4	0	0	0	26,9
07 02	Teigwarenfabriken, -hersteller	292	178	162	40	5	7	0	4	2	24,7
07 03	Bäckereien	2.073	658	516	138	15	117	0	1	20	26,7
07 04	Konditoreien	1.093	723	619	180	15	111	0	12	16	29,1
08 01	Zuckerfabriken	4	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	3.516	204	200	35	0	1	0	5	0	17,5
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	7	6	5	1	0	0	0	0	0	20,0
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	670	453	407	152	9	78	0	1	12	37,3
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	324	88	76	27	1	16	0	0	1	35,5
10 01	Schokoladewarenfabriken und -hersteller	67	29	29	9	0	0	0	0	0	31,0
10 02	Zuckerwarenfabriken, -hersteller	30	11	5	5	0	1	0	0	0	100,0
10 03	Schokolade-, Zuckerwarenhandel	167	40	31	6	0	0	0	0	4	19,4
11 01	Gemüse-, Obst-, Pilzgroßhändler	373	87	76	17	1	2	1	0	0	22,4
11 02	Gemüse-, Obst-, Pilzeinzelhändler	360	59	48	7	0	2	0	0	0	14,6
11 03	Obstverarbeiter	715	158	136	35	0	7	0	8	0	25,7
11 04	Gemüseverarbeiter	348	85	74	26	0	5	0	0	0	35,1
11 05	Pilzverarbeiter	37	13	10	1	0	0	0	0	0	10,0

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	
11 06	Hersteller von Gemüse (Z)	17	7	5	1	0	0	0	0	0	20,0
11 07	Erzeuger von Obst- und Gemüse mit nur untergeordneter Direktvermarktung	214	48	46	4	0	0	0	0	1	8,7
12 01	Gewürzhersteller	141	30	26	4	0	0	0	0	0	15,4
12 02	Gewürzgroßhändler	28	6	6	2	0	1	0	0	0	33,3
12 03	Senfhersteller	21	10	9	5	0	0	0	1	0	55,6
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	278	47	40	22	0	0	0	0	0	55,0
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	173	48	41	15	0	1	0	3	0	36,6
14 02	Teeabpacker	196	21	21	8	0	0	0	1	0	38,1
15 01	Brauereien	399	89	72	32	1	3	0	4	0	44,4
15 02	Weinhändler	26	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 03	Spirituosenhersteller	1.204	140	127	35	0	1	0	14	0	27,6
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	107	14	14	4	0	0	0	0	0	28,6
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	22	4	3	3	0	0	0	0	0	STP zu klein
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	38	8	4	1	1	2	0	0	2	STP zu klein
17 01	Essighersteller	78	15	14	10	0	0	0	2	3	71,4
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	18	10	8	3	0	0	0	0	0	37,5
17 03	Salinen	5	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
17 04	Zusatzstoffhersteller	41	15	9	2	0	0	0	0	0	22,2
17 05	Zusatzstoff-, Aromengroßhändler	19	0	0	0	0	0	0	0	0	
18 01	Hersteller von FSMP	15	4	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
18 02	Großhändler FSMP, Kindernahrung, NEM	213	12	11	10	0	0	1	10	7	90,9

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 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	751	108	105	34	0	4	0	7	9	32,4
18 04	Fitness-Studios	443	49	48	4	0	1	0	0	0	8,3
18 05	Hersteller von Kindernahrung	4	13	4	3	0	0	0	0	0	STP zu klein
18 06	Hersteller von NEM	133	69	64	27	0	6	0	2	0	42,2
19 01	Hersteller kosmetischer Mitteln	680	149	141	44	1	1	0	4	4	31,2
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	285	15	13	6	0	0	0	0	0	46,2
19 03	Drogerien, Parfümerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.153	169	152	76	0	0	1	8	4	50,0
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	4.015	72	72	11	0	0	0	0	0	15,3
19 05	Apotheken	1.107	48	48	19	0	0	0	1	1	39,6
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	192	44	40	4	0	0	0	0	0	10,0
20 02	Hersteller von Spielzeug	83	8	7	2	0	0	0	0	0	28,6
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	24	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	212	26	26	8	0	0	0	0	0	30,8
20 05	Großhändler von Spielzeug	77	8	7	4	0	0	0	0	0	57,1
20 06	Großhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	87	6	6	1	0	0	0	0	0	16,7
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	720	113	105	27	2	1	0	1	0	25,7
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	867	105	100	41	0	0	2	6	8	41,0

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	
20 09	Einzelhändler sonstiger Gebrauchsgegenstände	1.111	121	115	40	0	1	0	2	2	34,8
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.824	2.381	2.229	541	15	251	0	0	17	24,3
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	4.293	1.280	1.247	342	16	65	0	0	5	27,4
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession der Gewerbeordnung	4.673	173	168	13	2	4	0	0	3	7,7
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	21.986	7.875	6.261	1.894	296	1.987	0	49	342	30,3
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	36.630	8.728	7.469	1.732	258	1.191	1	47	310	23,2
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	749	423	320	110	3	52	0	5	3	34,4
22 07	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	842	283	266	50	4	18	0	0	4	18,8
22 08	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	2.462	511	506	61	9	23	0	0	4	12,1
23 01	Lager- und Kühlhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 – Logistikzentren, auch Lagerhaltung, Spediteure)	554	115	76	24	2	10	0	1	2	31,6
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)	9	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 06	Großmärkte, Verteilzentren	64	17	15	10	0	0	0	1	0	66,7

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	
24 01	Lebensmittelgroßhändler	929	184	138	63	2	22	0	4	2	45,7
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	16.867	5.434	4.313	1.303	85	499	4	147	336	30,2
24 03	Getränkegroßhändler	446	24	24	2	0	0	0	2	0	8,3
25 01	Revisionen nicht ortsfester Verkaufsstände	2.642	536	416	67	2	33	0	0	12	16,1
26 01	Revisionen sonstiger Betriebe	2.551	299	260	44	1	6	2	25	6	16,9
26 02	Revisionen von Zeltfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	1.948	240	199	10	0	1	0	0	1	5,0
27 02	Direktvermarkter von Fisch	183	18	15	0	0	0	0	0	0	
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	281	116	104	18	2	2	0	0	0	17,3
27 05	Direktvermarkter von Eiern	1.512	132	127	7	0	0	0	0	0	5,5
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	3.208	256	232	29	1	3	4	13	15	12,5
28 01	Revisionen von WVs mit > 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich bzw. mehr als 5000 versorgten Personen	281	4	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
28 02	Revisionen von WVs mit > 100 und ≤ 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich	698	31	29	3	0	0	0	0	1	10,3
28 03	Revisionen von WVs mit ≤ 100 m ³ verteilter Wassermenge täglich	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Summe		140.744	36.541	30.784	8.023	761	4.645	21	426	1.173	26,1

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)	75	48	54	9	22	1	12	5	0	4
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	61	56	171	19	60	9	28	14	0	9
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	13	11	12	5	8	3	5	0	0	0
	ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	38	30	48	9	16	3	7	6	0	0
I/III	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe										
	Schlachtung bis 20 GVE/a	2.124	1.004	1.046	336	686	232	209	151	26	68
	Schlachtung 21-100 GVE/a	646	518	542	163	469	143	168	97	21	40
	Schlachtung 101-500 GVE/a	215	177	323	84	263	55	108	68	13	19
	Schlachtung 501-1.000 GVE/a	26	26	118	17	91	7	46	23	4	11
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	25	25	206	16	122	6	83	18	1	14
	Schlachtung 5.001-20.000 GVE/a	17	17	213	10	160	12	99	24	11	14
	Schlachtung über 20.000 GVE/a	19	19	448	16	485	15	314	75	26	55
II	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe										
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	29	21	25	7	12	6	4	0	0	2
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	7	6	15	3	4	1	1	2	0	0
	150.001-1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	2	2	23	2	13	0	6	2	0	5
	Mehr als 1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	6	6	157	3	65	4	43	7	7	4
I/II/III	Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe										
	Produktion von bis zu 100 t entbeintem Fleisch/a	1.143	648	758	172	449	143	166	97	0	43

Anhang: Ergebnisse bei Fleischbetrieben

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	90	73	194	41	127	23	71	21	0	12
	Produktion von mehr als 400-1.000 t entbeintem Fleisch/a	38	36	170	14	60	9	36	7	0	8
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t entbeintem Fleisch/a	52	49	445	23	257	15	202	22	0	18
	Produktion von mehr als 10.000 t entbeintem Fleisch/a	23	23	574	14	215	4	177	15	0	19
IV	Wildbearbeitungsbetriebe										
	Bearbeitung von bis zu 10 t Wildfleisch/a	294	187	242	60	113	31	41	26	0	15
	Bearbeitung von mehr als 10-40 t Wildfleisch/a	5	5	16	2	9	4	3	2	0	0
	Bearbeitung von mehr als 40-100 t Wildfleisch/a	2	2	8	1	3	0	1	1	0	1
	Bearbeitung von mehr als 100-1.000 t Wildfleisch/a	4	4	43	2	32	0	31	1	0	0
	Bearbeitung von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	1	1	12	1	8	1	2	1	0	4
V	Herstellung von Faschiertem										
	Produktion von bis zu 10 t/a	34	26	57	4	10	2	5	2	0	1
	Produktion von mehr als 10-40 t/a	11	9	38	4	10	1	7	0	0	2
	Produktion von mehr als 40-100 t/a	7	7	45	2	26	14	8	2	0	2
	Produktion von mehr als 100-1.000 t/a	17	17	226	10	40	4	26	8	0	2
	Produktion von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	12	12	244	9	214	2	184	3	0	25
VI	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken										
	Produktion von bis zu 100 t Fleischerzeugnissen/a	665	422	502	120	314	88	112	82	0	32
	Produktion von mehr als 100-400 t Fleischerzeugnissen/a	64	48	181	32	195	32	100	34	0	29
	Produktion von mehr als 400-1.000 t Fleischerzeugnissen/a	21	16	98	9	63	7	35	16	0	5

Anhang: Ergebnisse bei Fleischbetrieben

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	32	448	20	181	10	145	12	0	14
	Produktion von mehr als 10.000 t Fleischerzeugnissen/a	13	12	528	9	89	14	49	11	0	15
	Trockensuppen/Fleischextraktehersteller	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0
XII	Tierische Fette und Grieben										
	Sammler	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0
	Verarbeiter	3	2	3	1	2	0	0	2	0	0
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	15	11	12	1	1	0	0	1	0	0
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	26	15	19	0	0	0	0	0	0	0
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	235	139	141	38	96	27	32	24	0	13
	Summe	*	3.764	8.408	1.288	4.990	928	2.566	882	109	505

* Insgesamt gibt es 6.117 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.730 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	795	879	20.249	203	179	240
Erzeugerbetriebe, die Schafmilch produzieren	24	24	226	0	0	2
Erzeugerbetriebe, die Ziegenmilch produzieren	25	25	812	1	0	0
Erzeugerbetriebe, die Rohmilch zu Schulmilch verarbeiten	51	58	47	1	0	12
Summe	895	986	21.334	205	179	254

Tabelle 21: Untersuchte Schlachtungen

	Untersuchte Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Bakteriologische Untersuchungen	% genussuntauglich
		genusstauglich	genusst. nach Br.*	genussuntauglich		
Fohlen	134	134	0	0	0	0,0
Pferde und andere Einhufer	278	278	0	0	0	0,0
Einhufer insgesamt	412	412	0	0	0	0,0
Kälber männlich	35.948	35.828	0	120	3	0,3
Kälber weiblich	20.191	20.141	0	50	2	0,2
Kälber insgesamt	56.139	55.969	0	170	5	0,3
Jungrinder männlich	9.375	9.303	3	69	3	0,7
Jungrinder weiblich	8.898	8.862	3	33	1	0,4
Jungrinder insgesamt	18.273	18.165	6	102	4	0,6
Stiere	231.662	231.358	6	298	48	0,1
Ochsen	37.173	37.152	1	20	11	0,1
Kalbinnen	111.852	111.696	10	146	31	0,1
Kühe	185.972	184.595	32	1.345	319	0,7
Ältere Rinder insgesamt	566.659	564.801	49	1.809	409	0,3
Rinder insgesamt	641.071	638.935	55	2.081	418	0,3
Zuchtsauen	86.653	85.698	0	955	1	1,1
Schweine insgesamt	4.895.532	4.884.658	47	10.827	17	0,2
Lämmer	152.252	152.225	0	27	0	0,02
Schafe	16.937	16.895	0	42	0	0,2
Schafe insgesamt	169.189	169.120	0	69	0	0,04
Ziegen	11.769	11.303	0	466	0	4,0
Wildschweine (Farmwildhaltung)	349	349	0	0	0	0,0
Wildwiederkäuer (Farmwildhaltung)	3.167	3.163	0	4	0	0,1
Hühner	99.722.415	98.282.585	0	1.439.830	0	1,4
Puten	1.326.386	1.319.207	0	7.179	0	0,5
Sonstiges Geflügel	446.688	437.092	4.818	4.778	0	1,1
Hauskaninchen	10	10	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 0555-0

www.ages.at

Steht als Download zur Verfügung

www.kvg.gv.at

Juni 2023

ISBN 978-3-85010-676-4

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 & PFLANZE

www.ages.at

Kontakt: AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Spargelfeldstraße
191 | 1220 Wien | Tel. +43 (0)5 0555-0