

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

Mag.^a Astrid Zeller,
Leiterin Lebensmittelaufsicht OÖ

5. April 2017

zum Thema

**"Die Oö. Lebensmittelaufsicht im Kampf gegen
Hygieneverstöße und Verbraucher-Täuschungen:
Tätigkeitsbericht 2016"**

Impressum

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

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

"Die Oö. Lebensmittelaufsicht im Kampf gegen Hygieneverstöße und Verbraucher-Täuschungen: Tätigkeitsbericht 2016"

Aktuell wird das „brasilianische Gammelfleisch“ medial diskutiert, von dem lt. Gesundheitsministerium glücklicherweise aber keines den Weg nach Österreich gefunden hat. Das liegt auch an den guten Kontrollen innerhalb Österreichs und am guten internationalen Kontrollnetzwerk, in das Oberösterreich hervorragend eingebunden ist, um den Anforderungen eines wachsenden globalen Lebensmittelmarktes Paroli bieten zu können.

In Oberösterreich gehört der Lebensmittelmarkt zu den am besten kontrollierten in ganz Europa – zuständig dafür ist die Lebensmittelaufsicht, unter der neuen Leitung von Mag.^a Astrid Zeller. Eine ausgezeichnete Arbeit der Oö. Lebensmittelaufsicht bescheinigt auch die 2016 durchgeführte Überprüfung durch das Lebensmittelamt der EU-Kommission.

Auch wenn die Zahl der gefundenen Lebensmittel mit Gesundheitsgefährdung in OÖ sehr gering ist, ergeben sich durch den globalen Markt Risiken, und eine stete Kontrolle und Verbesserung sind unerlässlich.

Annähernd 5.000 risikobasierte Probebeziehungen und weit über 7.000 Betriebskontrollen haben die oö. Lebensmittelkontrollor/innen 2016 durchgeführt. Vielfach haben sich in den letzten Jahren deutliche Verbesserungen durch die konsequente Kontrollarbeit ergeben. Die strenge Kontrolltätigkeit zeigt Problemfelder deutlich auf, konsequente Nachkontrollen bringen klare Verbesserungen.

Bei den 7.213 Betriebskontrollen im Jahr 2016 wurden 102 Verstöße gegen das Lebensmittelrecht und 10 Verstöße gegen andere Gesetze und Verordnungen angezeigt. Von den 4.661 begutachteten Proben wurden 487 beanstandet. Erfreulich: Die Anzahl der für den menschlichen Verzehr als ungeeignet sowie gesundheitsschädlichen Proben ist stark gesunken.

Aufgaben der Oö. Lebensmittelaufsicht

Der rechtliche Rahmen für die Tätigkeit der Lebensmittelaufsicht wird zum einem durch EU-Verordnungen, die in allen Mitgliedstaaten gleichermaßen gelten, vorgegeben und zum anderen durch innerstaatliche Normen und Gesetze, wie z. B. das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) bestimmt.

Das Lebensmittelrecht definiert zwei Ziele:

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

Dabei regelt das Lebensmittelrecht auch die Anforderungen an Wasser für den menschlichen Gebrauch, kosmetische Mittel und Gebrauchsgegenstände [Spielzeug für Kinder bis 14 Jahre, Food Contact Materials (FCM – Lebensmittel berührende Verpackungen aller Art, Geschirr,.....)].

Die Kontrolltätigkeit der Lebensmittelaufsicht basiert auf dem nationalen Kontrollplan des Bundesministeriums für Gesundheit und erfolgt nach einem **risikobasierten Ansatz**. Durch die Kontrollen in Lebensmittelunternehmen und dem Setzen von Maßnahmen bei Verstößen entlang der gesamten Lebensmittelkette erreicht man eine höhere Sicherheit für die Konsument/innen.

Proben von Waren, die dem LMSVG unterliegen, werden routinemäßig über das ganze Jahr und über das gesamte Warenspektrum verteilt gezogen. In speziellen Schwerpunktaktionen werden bestimmte Warengruppen zusätzlich gezielt beprobt und durch die AGES (Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) untersucht.

Die Vielfalt des Warenkorbes erfordert eine unabhängige Überwachung, die durch die amtliche Lebensmittelkontrolle in Oberösterreich qualitätsgesichert durch ein internes Qualitätsmanagementsystem gewährleistet ist.

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

Vier Aufsichtsorgane führen in Zügen und Donauschiffen bundesländerübergreifende Hygienekontrollen durch.

Die Überwachung der Trinkwasserversorger wird seit Dezember 2011 durch die Abteilung Grund- und Trinkwasserwirtschaft wahrgenommen. Im Falle von Wasseraufbereitungsanlagen in Betrieben oder von Trinkwasser auf Schiffen und in Zügen ist jedoch die Lebensmittelaufsicht zuständig.

Das Aufgabenfeld der Lebensmittelaufsicht erstreckt sich auch auf die Überwachung der Vorgaben des Maß- und Eichgesetzes sowie des Bundesgesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb.

Arbeit der Lebensmittelaufsicht OÖ

Beim Amt der Landesregierung sind derzeit 31 Lebensmittelaufsichtsorgane beschäftigt, unterstützt werden die Aufsichtsorgane von drei Sachbearbeiterinnen.

In den Magistraten Linz, Wels und Steyr sind insgesamt weitere zehn Aufsichtsorgane tätig.

Um den ständig wachsenden Anforderungen gerecht werden zu können, besuchen die Mitarbeiter/innen der Lebensmittelaufsicht regelmäßig **Fortbildungen**.

Die Europäische Kommission bietet den Mitgliedsstaaten durch das Programm **"better training for safer food – BTSF" Kurse** zur vertiefenden Fortbildung und zum wertvollen Erfahrungsaustausch an. Davon wurden von einigen Lebensmittelaufsichtsorganen im Jahr 2016 Kurse zu folgenden Themen besucht: Lebensmittelinformationsverordnung, HACCP, Mikrobiologische Kriterien.

Um die Einhaltung und Umsetzung der gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union zu überprüfen, werden vom **Lebensmittel- und Veterinäramt der EU-Kommission** (Food and Veterinary Office - FVO) Überprüfungen durchgeführt. Im September 2016 hat eine Delegation des FVO eine Überprüfung des Qualitätsmanagementsystems in Österreich durchgeführt und dabei auch die Lebensmittelaufsicht in OÖ geprüft. Es wurden keine groben Abweichungen festgestellt und es wurden keine Empfehlungen zur Umsetzung gegeben.

Sehr positives Ergebnis: Das System der Lebensmittelaufsicht wurde als funktionierende Struktur anerkannt.

Methoden und Techniken der Lebensmittelaufsicht:

- Kontrollen: Bei Betriebskontrollen werden bauliche, geräte- und anlagenspezifische Voraussetzungen, Warenzustand und Umgang mit Waren, Hygiene und Schulung sowie Aufzeichnungen überprüft. Auch Märkte und Veranstaltungen werden stichprobenartig überwacht. Die Kontrollen erfolgen nach Verfahrensanweisungen des internen Qualitätsmanagements.
- Probenahmen: Einerseits werden Plan-Proben aus allen Warengruppen beim Erzeuger und im Handel entnommen, andererseits werden auch Verdachtsproben gezogen bzw. in gezielten Schwerpunktaktionen bestimmte Proben zur Untersuchung in das Labor der AGES gebracht.
- Beratungen, Gutachten: Vor Betriebsneu- oder -umbauten werden im Bewilligungsverfahren Gutachten erstellt. Ebenso gibt es Beratungen vor der Veranstaltung von Vereinsfesten.
- Schnellwarnsysteme der EU: auf Grund der europaweiten Informationssysteme RASFF und RAPEX gelangen Meldungen über nicht sichere oder gesundheitsschädliche Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Kosmetika und Spielzeug zur Lebensmittelaufsicht. Die Koordination, Information und Rückholung betroffener Waren vom Markt ist hier von zentraler Bedeutung.

- Meldungen aus anderen Bundesländern: Informationen über Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften in oberösterreichischen Betrieben, die aus anderen Bundesländern eingehen, werden unverzüglich bearbeitet und entsprechende Maßnahmen vorgeschrieben.
- Nachschau und Abklärungen: Im Falle lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche wirkt die Lebensmittelaufsicht in enger Zusammenarbeit mit der Abteilung Gesundheit und der Gruppe des Veterinärdienstes an der Abklärung der Erkrankungsursache mit, indem im betroffenen Lebensmittelbetrieb, aber auch im Privathaushalt, Proben von in Frage kommenden Lebensmitteln entnommen werden und Kontrollen der Betriebshygiene sowie zur Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel durchgeführt werden. Sind Lebensmittel in Verkehr, die vom Markt oder von den Verbraucher/innen zurückzurufen sind, überwacht die Lebensmittelaufsicht diese Maßnahmen.
- Arbeitsgruppen: Vor allem Aufsichtsorgane der zentralen Dienststelle wirken in verschiedenen Arbeitsgruppen auf Landesebene oder in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Gesundheit bundesländerübergreifend mit, um die Arbeit der Lebensmittelaufsicht zu koordinieren. Beispielhaft angeführt werden die Arbeitsgruppen Revisions- und Probenplan, ALIAS, Qualitätsmanagement, Strahlenalarmplan, Zoonosenkommission, Bio sowie diverse Expertentagungen.
- Maßnahmensetzung: Werden bei Kontrollen oder Proben-untersuchungen Mängel (des Betriebes oder des Lebensmittels) festgestellt, so gilt es in erster Linie durch vorzuschreibende Maßnahmen die Mängel abzustellen. Natürlich werden auch Anzeigen bei den zuständigen Strafbehörden erstattet und kostenpflichtige Nachkontrollen durchgeführt.

Tätigkeitsbericht 2016: Zahlen und Fakten

1. Betriebskontrollen 2016

In Oberösterreich sind derzeit **21.081** Betriebe bei der Lebensmittelaufsicht registriert. Darunter finden sich u.a. Fleischereien, Bäckereien, Brauereien und Milchverarbeitungsbetriebe ebenso wie die Gastronomie, Großküchen, der

Einzelhandel und Marktstände, aber auch Hersteller von Kosmetika, Lebensmittelkontaktmaterialien und Spielzeuggeschäfte.

Von diesen wurden im Jahr 2016 **6.230** Betriebe kontrolliert, wobei insgesamt **7.213** Kontrollen durchgeführt wurden (teils mehr als eine Kontrolle pro Jahr, Nachkontrollen).

Betriebskontrollen 2013 bis 2016

2013	2014	2015	2016
7.836	6.416	7.822	7.213

Die Kontrollen werden nach dem Grundsatz der risikobasierten Kontrolltätigkeit durchgeführt. Das bedeutet, dass Betriebe mit einem geringeren Risiko nicht so häufig kontrolliert werden, wie Betriebe mit einem vergleichsweise höheren Risiko. So wird etwa eine Altenheimküche häufiger kontrolliert als ein Friseursalon (Handel mit kosmetischen Produkten).

Bei den Betriebskontrollen werden v.a. folgende Parameter überprüft:

- die baulichen Voraussetzungen
- die geräte- und anlagenspezifischen Voraussetzungen
- der Warenzustand und der Umgang mit Waren
- die Reinigung und Desinfektion
- das Schädlingsmonitoring und die Schädlingsbekämpfung
- die Eigenkontrolle
- die Rückverfolgbarkeit
- die Personalhygieneschulung
- die Personalhygiene
- die Kennzeichnung
- die Dokumentationen

Folgende Beanstandungen führten seitens der Lebensmittelaufsicht zu einer Anzeige an die Strafbehörden:

102 Verstöße gegen das LMSVG

10 Verstöße gegen andere Gesetze und Verordnungen
Weitere Maßnahmen, die 2016 gesetzt wurden:
130 kostenpflichtige Nachkontrollen aufgrund von Hygieneverstößen oder beanstandeten Proben
In 28 besonders schwerwiegenden Fällen war die Aufforderung zur Mängelbehebung und Abstellung der wahrgenommenen Verstöße durch eine Vorschreibung mittels Bescheid erforderlich.

2. Probenziehung 2016

Im nationalen jährlichen Probenplan des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen erfolgt nicht nur die Vorgabe der Revisionen in den Betrieben, in diesem ist auch die zu ziehende Probenmenge je Warengruppe abgebildet.

Grundsätzlich erfolgt eine Unterscheidung zwischen Plan- und Verdachtsproben.

Im Jahr 2016 wurden insgesamt **4.697** Proben genommen und dem Labor der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) in Linz zur Untersuchung und Begutachtung übermittelt.

Davon wurden **4.267** Planproben aus allen Warengruppen gezogen, auch Probenziehungen auf Grund von Monitoring- oder Schwerpunktaktionen sind darin enthalten.

Beanstandet wurden davon 487 Proben (= 11,4 %).

Die anderen **430** Proben waren **Verdachtsproben**, die aufgrund festgestellter Hygienemängel, bei Parteienbeschwerden, lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen oder auf Grund von nationalen oder europäischen Warnungen gezogen wurden.

Beanstandet wurden davon 111 Proben (= 25,8 %).

Die durchschnittliche Beanstandungsquote aller begutachteten 4.661 Proben beträgt daher 12,8 % und zeigt damit eine leichte Steigerung gegenüber dem Vorjahr. Erfreulich: die Beanstandungen von Proben, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet bzw. gesundheitsschädlich waren, sind gesunken.

Beanstandungsgründe:

Grund der Beanstandung	2012	2013	2014	2015	2016
(mehr als eine Beanstandung pro Probe möglich)	12,10%	10,00%	11,80%	12,20%	12,80%
Gesamtanzahl der begutachteten Proben:	4.991	4.839	4.622	4.779	4.661
fehlende Kennzeichnungselemente , zur Irreführung geeignete Angaben, Täuschung	400	351	410	448	458
andere Beanstandungsgründe (wertgemindert, Zusatzstoff-VO, Süßungsmittel-VO,...)	95	107	120	94	107
Zusammensetzung (Inhaltsstoffe; nicht dem Österr. Lebensmittelbuch entsprechend)	76	66	38	39	72
für den menschlichen Verzehr ungeeignet (z.B. verdorben,..)	101	93	84	121	103
gesundheitsschädlich (wenn die menschliche Gesundheit geschädigt oder gefährdet werden kann)	34	9	6	25	17

Zusammenfassung der Beanstandungsgründe:

Obwohl die Gesamtanzahl der untersuchten Proben gegenüber dem letzten Jahr gesunken ist, ist eine sehr geringe Steigerung der Beanstandungsrate im Vergleich zum Vorjahr festzustellen.

Dabei stehen fehlende Kennzeichnungselemente und zur Irreführung geeignete Angaben auch dieses Jahr wieder an der Spitze der Beanstandungen.

Weiter gesunken ist die Zahl an Beanstandungen von Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind und von gesundheitsschädlichen Lebensmitteln.

Schwerpunktaktionen 2016

In Oberösterreich wurden 2016 zwei landesinterne Aktionen durchgeführt und 58 Aktionen im Auftrag des Bundes. Solche Aktionen müssen sorgfältig geplant werden, da die Kosten für spezielle Untersuchungen teils sehr hoch sind.

Landesschwerpunktaktionen:

Schwerpunktaktion	Anzahl	Ergebnisse
Hygienestatus von Speiseeis aus gewerblicher Herstellung und von zugelassenen Betrieben	70 Proben	In 9 Proben (12,9 %) wurden zwar erhöhte Keimwerte festgestellt, davon wurden aber nur 2 Proben beanstandet.
Hygienestatus von geschnittenen Früchten im Einzelhandel und Pestizide in in- und ausländischen Beeren	16 Proben	Keine Beanstandungen

Schnellwarnsystem, Rückrufaktionen

Wird ein bereits in Verkehr befindliches Lebensmittel im Rahmen einer Beprobung als "nicht sicher" eingestuft, so ist dieses Lebensmittel vom Markt zu nehmen und von den Verbraucher/innen zurückzurufen. Dies geschieht durch Information der Abnehmer (Händler), Information der Öffentlichkeit im Falle vorliegender Gesundheitsschädlichkeit, durch Aushang bei der Kassa oder Informationen über die Medien. Solche Rückrufaktionen werden entweder vom Unternehmer selbst veranlasst oder von der Lebensmittelaufsicht angeordnet.

Handelt es sich um grenzüberschreitenden Lebensmittelhandel, so wird die Überwachung solcher Rückrufe über das Europäische Schnellwarnsystem RASFF koordiniert. Das Schnellwarnsystem für Gebrauchsgegenstände und Kosmetika heißt RAPEX. Hinzu kommen Warnmeldungen aus anderen Bundesländern.

Diese werden ähnlich abgewickelt und im Rahmen des § 42 LMSVG vollzogen.

Im Jahr 2016 ist bei der Lebensmittelaufsicht Oberösterreich folgende Anzahl an Warnmeldungen eingegangen, bei denen allerdings nicht in jedem Fall auch ein oberösterreichischer Betrieb tatsächlich betroffen war:

Meldungen pro Jahr	2013	2014	2015	2016
RASFF	275	422	434	562
RAPEX	532	704	470	522
Meldungen aus anderen Bundesländern	308	344	340	319

In 85 Fällen musste die Lebensmittelaufsicht in den Betrieben prüfen ob derartige Waren in OÖ in Verkehr sind.

Aus anderen Bundesländern wurden 60 Meldungen über gesundheitsschädliche Lebensmittel an Oberösterreich weitergeleitet.

Pilzberatungen

Essbare und giftige Pilze sehen einander oft täuschend ähnlich. Die Lebensmittelaufsicht hat beraten, welche Pilze als Speisepilze geeignet sind. 2016 wurden insgesamt 546 Pilze hinsichtlich ihrer Genusstauglichkeit begutachtet. 71 Giftpilze konnten so erkannt werden.