

Lebensmittel- sicherheitsbericht 2015

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich



Lebensmittelsicherheitsbericht 2015

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich

Bericht nach § 32 Abs. 1 LMSVG

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Bundesministerium für Gesundheit, Radetzkystraße 2, 1030 Wien
www.bmg.gv.at

Für den Inhalt verantwortlich:
Dr. Peter Kranner (BMG)

Koordination:
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)

Redaktion:
Dr.ⁱⁿ Sylvia Frischenschlager (BMG)
Dr. Ulrich Herzog (BMG)
Dr. Peter Kranner (BMG)
Dr.ⁱⁿ Carolin Krejci (BMG)
DI Dr. Johannes Lückl (AGES)
Dr. Martin Luttenfeldner (BMG)
Mag. Rudolf Scherzer (BMG)
Dr. Hans Peter Stüger (AGES)
Dr.ⁱⁿ Christa Wentzel (AGES)
Dr. Alexander Zilberszac (BMG)

weitere MitarbeiterInnen:
Mag.^a Sonja Dichtl (BMG)
Mag. Manfred Ditto (BMG)
Dr. Roland Grossgut (AGES)
Mag.^a Antonia Griesbacher (AGES)
Dr.ⁱⁿ Marina Mikula (BMG)
Mag.^a Laura-Maria Müller (AGES)
DIⁱⁿ Lisa Stadlmüller (AGES)

Steht als Download zur Verfügung
www.kgv.at

Juni 2016

ISBN 978-3-903099-08-1

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwertung (auch auszugsweise) ist ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig.

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

der nun für 2015 vorliegende Jahresbericht zur Lebensmittelsicherheit in Österreich gibt einen Überblick über die erhobenen Daten und dient als transparentes Nachschlagewerk für die interessierte Bevölkerung und für alle Stakeholder aus dem Lebensmittelbereich. Darüber hinaus soll der Bericht zur Vertrauensbildung beitragen und die Leistungen aller an der Sicherheit der Lebensmittel Beteiligten – Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren, amtliche Tierärztinnen und Tierärzte, GutachterInnen, Laborkräfte der AGES und der Lebensmitteluntersuchungsanstalten sowie die MitarbeiterInnen im Gesundheitsministerium – aufzeigen.



Nahrungsmittel bedeuten weit mehr als die Zufuhr von Nährstoffen und das Stillen des Hungers. Das Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten für eine gesunde Ernährung und gesunde Lebensmittel ist groß. Es ist ein Recht der österreichischen Bevölkerung, über Zusammensetzung, Nährwerte, Herstellungsverfahren und besondere Eigenschaften von Lebensmittel ausreichend informiert zu werden. Die Sicherheit unserer Lebensmittel stellt einen wichtigen Teil der Arbeit des öffentlichen Gesundheitswesens dar. Einerseits geht es dabei um die Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen, andererseits um den Schutz vor Irreführung.

Der Schwerpunkt „Gezieltes Überwachungsprogramm in Hochrisikobetrieben“ wurde weitergeführt. Insgesamt wurden im Jahr 2015 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle 3250 Kontrollen mehr durchgeführt und 916 Proben mehr begutachtet. Erstmals erfolgte eine genauere Analyse der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben in einem eigenen Kapitel, zusätzlich dargestellt wurden folgende Schwerpunktthemen: Kontaktmaterialien, Mykotoxine, Arsen, Aluminium, Salmonellen und Koffein.

Die Zahl der Lebensmittelbetriebe mit Verstößen war im Vergleich zum Vorjahr geringer, was im Wesentlichen auf den Rückgang bei den Hygienemängeln zurückzuführen ist. Bei den Proben gab es einen geringfügigen Anstieg der Beanstandungen. Die Zahl der gesundheitsschädlichen Proben ist jedoch weiterhin gleichbleibend auf niedrigem Niveau.

Der Bericht stellt eine gemeinsame Leistung von den Ländern, der AGES und dem Bund dar und ich bedanke mich bei allen Beteiligten sehr herzlich für die gute Zusammenarbeit.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Sabine Oberhauser'.

Dr.ⁱⁿ Sabine Oberhauser, MAS
Bundesministerin für Gesundheit

Inhaltsverzeichnis

1	Zusammenfassung	6
2	Einleitung	8
3	System der Lebensmittelkontrolle	9
3.1	Koordination der Überwachung und Kontrollpläne.....	13
3.2	Durchführung der Kontrolle	13
3.3	Untersuchung und Begutachtung	16
3.4	Ressourcen	18
3.5	Maßnahmen	18
3.6	Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission	19
4	Kontrollergebnisse	22
4.1	Ergebnisse Planproben.....	22
4.2	Aspekte des Täuschungsschutzes	30
4.3	Schwerpunktthemen	32
4.4	Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln	40
4.5	Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen.....	40
4.6	Importkontrollen	41
4.7	Verdachtsproben.....	43
4.8	Revisionen	44
4.9	Gesundheitsschädliche Proben	45
4.10	Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit	46
5	Anhang	49

Abkürzungsverzeichnis

AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BMG	Bundesministerium für Gesundheit
EFSA	Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde
EG	Europäische Gemeinschaft
EK	Europäische Kommission
EU	Europäische Union
EUGH	Europäischer Gerichtshof
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
GVE	Großvieheinheiten
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
IARC	International Agency for Research on Cancer
LMA	Lebensmittelaufsicht
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
LMSB	Lebensmittelsicherheitsbericht
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MIK	Mehrjähriger Integrierter Kontrollplan
NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NKP	Nationaler Kontrollplan
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)
PAK	polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
PCB	polychlorierte Biphenyle
PEP	Proben aus der Eigenproduktion
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel)
RAPEX	Rapid Exchange System (EU-Schnellwarnsystem nach der Produktsicherheitsrichtlinie)
RL	Richtlinie
SPA	Schwerpunktaktion
Stk	Stück
STEC	Shiga-/Verotoxinbildende Escherichia coli
STP	Stichprobe
TK	tiefgekühlt
VO	Verordnung
VZÄ	Vollzeitäquivalente
WHO	Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen
WVA	Wasserversorgungsanlage

1 Zusammenfassung

Im Lebensmittelsicherheitsbericht 2015 sind die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen im Jahr 2015 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 Gesundheit (BMG). Die Kontrollen erfolgen geplant unter Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips und des risikobasierten Ansatzes und mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheit und den Schutz der VerbraucherInnen vor Irreführung zu gewährleisten.

2015 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 46.757 Betriebskontrollen durchgeführt und 29.074 Proben von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 22.207 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 2.903 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Die Untersuchung und Begutachtung ergab bei 24.255 Proben (83,4 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden 93 Proben (0,3 %) beurteilt, 978 Proben (3,4 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet bewertet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Angaben bei 2.616 Proben (9,0 %). 1.161 Proben (4,0 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. HygieneVO, Wertminderung gemäß § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG, TrinkwasserVO) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 16,6 %.

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 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. 40 der 93 gesundheitsschädlichen Proben (43,0 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen und Hygienemängeln beanstandet. 18 Beanstandungen (19,4 %) wegen Kontaminanten waren großteils auf Mykotoxine zurückzuführen. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in 16 Proben (17,2 %) und acht Proben (8,6 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung als gesundheitsschädlich beurteilt. Die zehn gesundheitsschädlichen Proben (10,8 %) mit Sicherheitsmängeln entfielen ausschließlich auf Spielwaren. Eine Probe (1,1 %) war wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsrate wegen Gesundheitsschädlichkeit lag in den letzten drei Jahren bei 0,4 % und darunter.

Tabelle 1: Beanstandungsquoten wegen Gesundheitsschädlichkeit

	Jahr	Probenanzahl	gesundheitsschädlich	Beanstandungsquote
Gesamtproben	2013	31.333	117	0,4 %
	2014	28.158	93	0,3 %
	2015	29.074	93	0,3 %
Planproben	2013	26.138	44	0,2 %
	2014	23.745	50	0,2 %
	2015	24.632	43	0,2 %
Verdachtsproben	2013	5.195	73	1,4 %
	2014	4.413	43	1,0 %
	2015	4.442	50	1,1 %

Die Ergebnisse der Betriebsrevisionen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden im Jahr 2015 zeigen, dass 2.410 Betriebe mehr als im Vorjahr kontrolliert wurden. Insgesamt wiesen 8,5 % der kontrollierten Betriebe Verstöße auf. Das sind um 396 weniger Betriebe mit Mängeln im Vergleich zu 2014. Dies ist zum Großteil auf die Verringerung der Hygienemängel zurückzuführen. Diese Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung der Hygienekontrollen im Rahmen der Revisionen.

Tabelle 2: Betriebe mit Verstößen bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %
2013	35.487	3.384	9,5
2014	34.222	3.501	10,2
2015	36.632	3.105	8,5

Insgesamt zeigen die Ergebnisse, dass der risikobasierte Ansatz bei der Planung und Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle geeignet ist, Schwachstellen aufzudecken und Sicherheit bestmöglich zu garantieren. Mehr Proben bringen nicht automatisch mehr Sicherheit. Risikobasierte Revisionen, die „richtigen“ Planproben, statistisch abgesichert hinsichtlich des Stichprobenumfangs und repräsentativ gezogen sowie gezielte Verdachtsproben sind für eine effiziente und effektive Kontrolle ausschlaggebend.

2 Einleitung

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

Alle UnternehmerInnen in der gesamten EU haben die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Sie müssen Systeme implementieren, die die Einhaltung der Vorgaben überwachen und sicherstellen. Auch die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Zutaten muss auf jeder Stufe der Verarbeitung bis hin zur Abgabe der Waren an die EndverbraucherInnen 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, Spielwaren, 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 Wien, Kärnten und Vorarlberg (Abbildungen 1, 2 und 3). Die AGES unterstützt das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) 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). Weitere Informationen dazu sind dem Mehrjährigen Integrierten Kontrollplan zu entnehmen ([MIK](#)).

Die amtliche Überwachung ist ein komplexes System, die Koordination der Aufgaben und der beteiligten Stellen obliegt dem BMG. 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 somit den gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungsregeln. Zwischen den EU-Mitgliedsstaaten herrscht freier und reger Warenverkehr. Die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften erfolgt national in der Verantwortung der Mitgliedsstaaten, die diesbezüglich regelmäßig von der Europäischen Kommission (EK) überprüft werden. So soll sichergestellt werden, dass die Einhaltung der Vorschriften in allen Mitgliedsstaaten möglichst gleich verlässlich und ausreichend überprüft wird. Die Berichte werden von der EK veröffentlicht ([Country Profiles](#)). Werden bei den Überprüfungen durch die EK Mängel in den nationalen Kontrollsystemen festgestellt, werden die Mitgliedsstaaten aufgefordert diese zu beheben. Beim nächsten Besuch der EK wird dies überprüft.

Um dem freien Warenverkehr und dem Schutz der KonsumentInnen 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 unsichere Waren zwischen den für die Überwachung zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten. Einerseits ist hier das RASFF zu nennen (für Lebens- und Futtermittel), andererseits das RAPEX (für Spielzeug und kosmetische Mittel). So können Mängel im unionsweiten Warenverkehr rasch erkannt, Maßnahmen gesetzt und eventuelle Auswirkungen auf die KonsumentInnen so gering wie möglich gehalten werden. Die Warnmeldungen werden von der EK überblicksmäßig auch der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

([RAPEX notifications](#))

([RASFF Portal](#))

Abbildung 1: System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

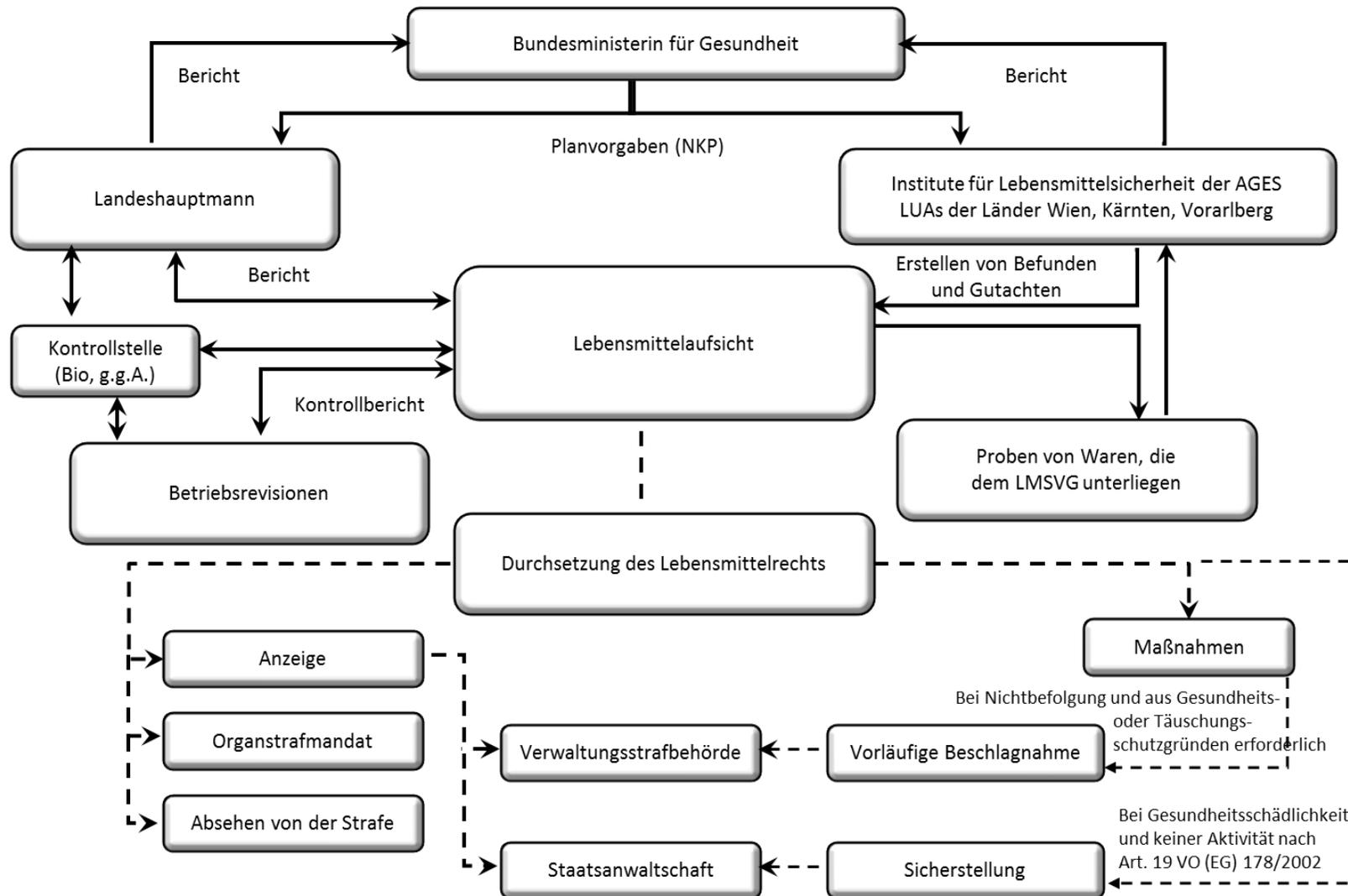


Abbildung 2: System der Grenzkontrolle in Österreich

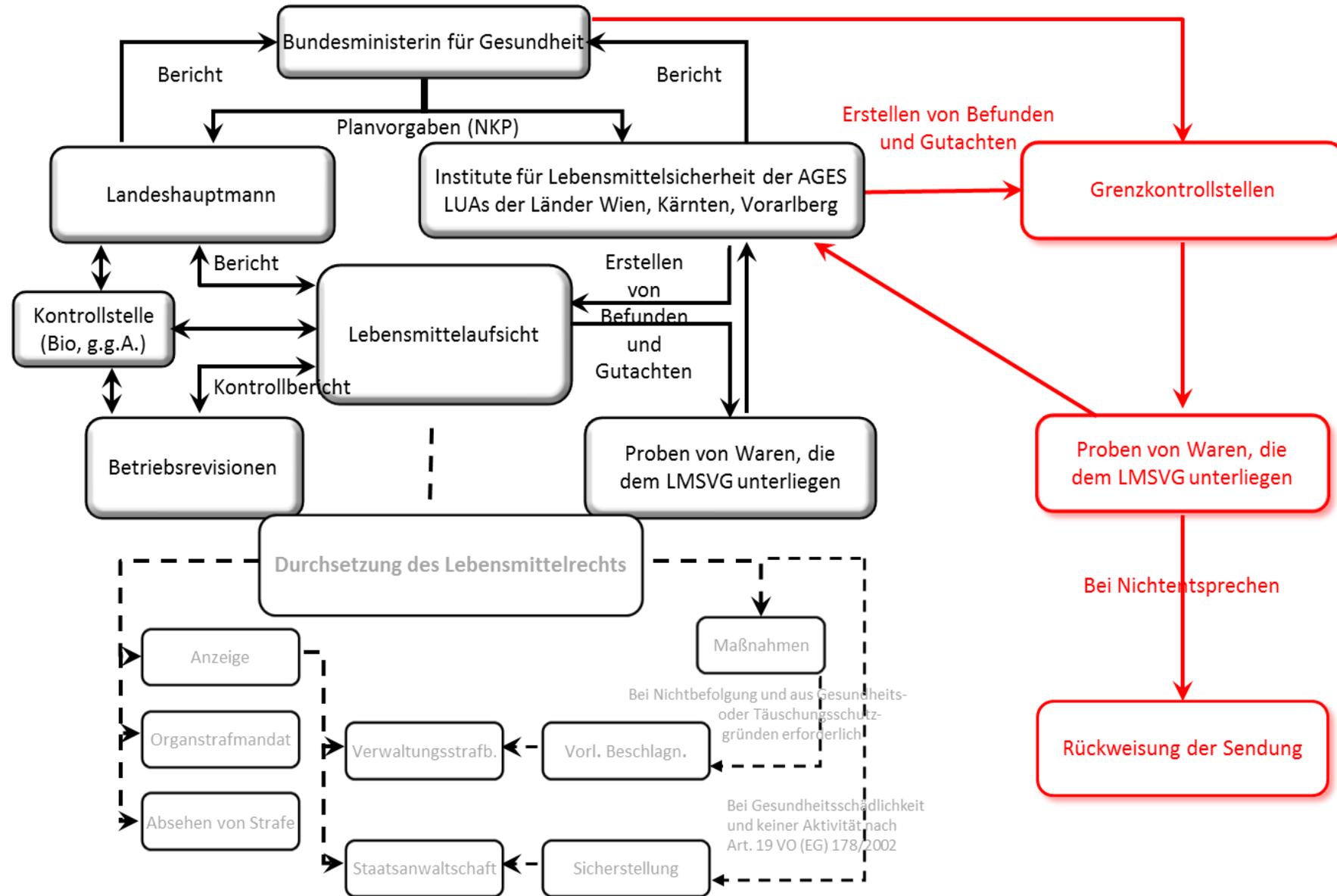
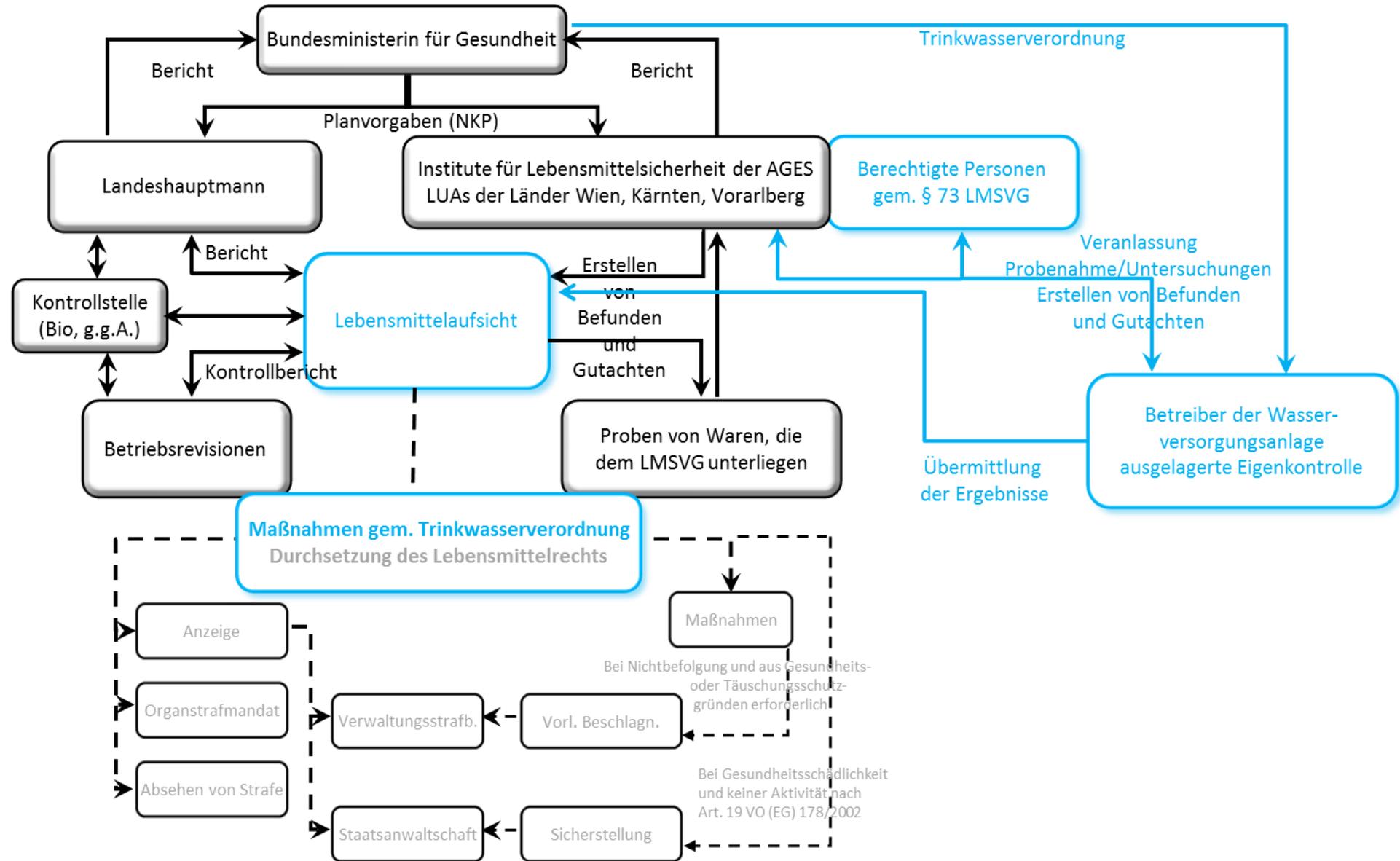


Abbildung 3: System der Trinkwasserkontrolle in Österreich



3.1 Koordination der Überwachung und Kontrollpläne

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

„Planproben“ werden routinemäßig ganzjährig über das gesamte Warenspektrum verteilt gezogen. Sie gliedern sich in Handelsproben, die ohne eine weitere Tätigkeit an VerbraucherInnen/KonsumentInnen weitergegeben werden und eine Übersicht über den Markt liefern, in gezielte Proben im Rahmen von Schwerpunktaktionen (SPAs) 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 SPAs werden bestimmte Aspekte gezielt kontrolliert. In Anlassfällen erfolgen auch spontan geplante SPAs. Darüber hinaus gibt es noch SPAs im Zuge von Überwachungsprogrammen, die von der EK vorgegeben werden (z. B. das EU-weite Pestizidkontrollprogramm).

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

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

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

3.2 Durchführung der Kontrolle

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

3.2.1 Revisionen

Die Landesbehörden („LebensmittelinspektorInnen“ sowie „tierärztliche LebensmittelinspektorInnen“) kontrollieren die Betriebe gemäß den Vorgaben im Revisionsteil des NKP. Unter anderem 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 Vollrevisionen 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 vom Landeshauptmann festgesetzt.

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

3.2.2 Probenziehungen

Probenziehungen erfolgen entsprechend den Vorgaben des Probenteils des NKP (z. B. nach Betriebsart wie Einzelhandel, Großhandel, Importeure, Gastronomie etc. oder nach Warengruppe wie Fleisch, Milch, Fische, Obst, Gemüse, Kosmetika, Spielzeug etc.) durch die Aufsichtsbehörden der Länder. Die Proben werden der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Wien, 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 3 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 3: Planerfüllung bei Probenziehung und Betriebskontrollen

Bundesland	Proben	Betriebe	Fleischbetriebe
Burgenland	108,2 %	63,6 %	78,5 %
Kärnten	119,4 %	83,8 %	95,7 %
Niederösterreich	106,0 %	76,9 %	95,1 %
Oberösterreich	107,8 %	83,3 %	95,2 %
Salzburg	104,0 %	27,9 %	49,8 %
Steiermark	126,6 %	68,6 %	98,7 %
Tirol	121,5 %	72,4 %	96,0 %
Vorarlberg	130,8 %	39,2 %	20,6 %
Wien	141,7 %	92,3 %	103,8 %
Österreich	119,2 %	71,9 %	88,2 %

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“-Waren deklarierte Erzeugnisse 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 Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Ein grundlegendes Ziel der Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist die Gewährleistung von genusstauglichem Fleisch. Die Organisation der Schlachtier- und Fleischuntersuchung im jeweiligen Bundesland unterliegt den Landeshauptleuten. Diese haben sich für die Durchführung amtlicher TierärztInnen zu bedienen, welche auch für Hygienekontrollen in den Betrieben verantwortlich sind. Zur Unterstützung können die Landeshauptleute auch „amtliche FachassistentInnen“ heranziehen, die der Fachaufsicht und der Weisung den amtlichen TierärztInnen unterstehen. Diese Möglichkeit wird in einigen großen Schlachthöfen genutzt.

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

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

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

3.2.5 Importkontrollen

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

3.2.5.1 Kontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

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

3.2.5.2 Kontrolle von nicht tierischen Lebensmitteln

EU-einheitliche verstärkte Kontrollen gibt es bei bestimmten nicht tierischen Lebensmitteln basierend auf mehreren spezifischen Rechtsvorschriften. Diese enthalten Vorgaben über die Art und Weise der zu kontrollierenden Waren (Ursprungsland, Warengruppe, Laboranalysen). Entspricht die Ware, darf sie eingeführt werden. Entspricht die Sendung nicht, darf die Ware nicht in Verkehr gebracht werden.

3.2.6 Trinkwasserkontrolle

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

Gemäß § 5 der TrinkwasserVO muss der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage mindestens einmal jährlich (bei großen Anlagen häufiger) Untersuchungen des Wassers von der AGES, von den Untersuchungsanstalten der Länder oder von einer gemäß § 73 LMSVG hierzu berechtigten Person durchführen lassen. Die berechtigten Personen sind SpezialistInnen, die ihre spezifische Ausbildung und Praxiserfahrung beim BMG nachweisen müssen. Die Ergebnisse dieser ausgelagerten Eigenkontrolle müssen dem Landeshauptmann (LMA) zur Kenntnis gebracht werden. Bei Mängeln sind vom Betreiber umgehend Maßnahmen zu setzen und der LMA ist 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).

3.3 Untersuchung und Begutachtung

ExpertInnen der AGES sowie der Untersuchungsstellen der Länder Wien, 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 auch Untersuchungen auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber), Pflanzenschutzmittelrückstände oder Zusatzstoffe. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse, neue Rechtsgrundlagen, neu auftretende Gefahren, eine bestimmte Aufmachung oder eine spezielle Zusammensetzung führen häufig zu einer anlassbezogenen Untersuchung.

3.3.1 Beanstandungsgründe nach dem LMSVG

Folgende Beanstandungsgründe sind im LMSVG genannt:

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

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

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

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

Irreführend gekennzeichnet sind Lebensmittel mit zur Täuschung geeigneten Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart oder Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt. Auch mit einer Eigenschaft zu werben, die im Grunde alle Produkte der gleichen Kategorie erfüllen, 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](#). Zulässig sind zudem Angaben bei diätetischen Lebensmitteln, soweit es sich um wahrheitsgemäße Angaben über den diätetischen Zweck handelt.

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 wurden.

Bestimmungen zum Täuschungsschutz gelten sinngemäß auch für Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel. Der Vollzug der Kennzeichnungsbestimmungen bei Gebrauchsgegenständen

unterliegt nicht dem LMSVG, daher kann die LMA keine Maßnahmen setzen. Beanstandungen werden an die dafür zuständige Aufsichtsbehörde im jeweiligen Bundesland weitergeleitet.

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

3.4 Ressourcen

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

Österreichweit stehen 204,22 Lebensmittelaufsichtsorgane und 25,54 spezielle Lebensmittelaufsichtsorgane für die Vollziehung der Trinkwasserverordnung (in Vollzeitäquivalenten (VZÄ) ausgewiesen) und 911 TierärztInnen für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung (in Personen ausgewiesen) für diese Tätigkeiten zur Verfügung. Diese TierärztInnen sind nicht ausschließlich in diesem Aufgabengebiet tätig (Quelle: MIK 2016–2018).

Für die Untersuchung und Begutachtung von amtlichen und privaten Proben stehen in der AGES und den Untersuchungsstellen der Länder (Quelle: MIK 2016–2018) 265,3 Personen (als VZÄ ausgewiesen) zur Verfügung. Die Auflistung nach Untersuchungsstellen ist in Tabelle 4 dargestellt. Die Daten der AGES beinhalten nicht die Unterstützungsleistungen anderer Geschäftsfelder.

Tabelle 4: Personal für Untersuchung und Begutachtung von Proben gemäß LMSVG (in VZÄ)

Untersuchungsstelle	VZÄ
AGES Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit	186,9
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Gemeinde Wien; MA 38	52
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg	15,6
Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten	10,8

3.5 Maßnahmen

Werden aufgrund von Betriebsrevisionen oder Begutachtungen der AGES bzw. der Untersuchungsstellen der Länder Wien, 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 durch die zuständige Aufsichtsbehörde sofort zu informieren. Dieser muss umgehend das weitere Inverkehrsetzen unterlassen und von sich aus die Ware vom Markt nehmen (Rücknahme oder Rückruf), seine AbnehmerInnen informieren und die Bevölkerung warnen, sollte die Ware die EndkonsumentInnen bereits erreicht haben. Kommt die Unternehmerin oder der Unternehmer ihrer bzw. seiner Verpflichtung nicht nach, hat die zuständige Behörde die Ware zu beschlagnahmen. Die AGES informiert im Auftrag des BMG die Bevölkerung über ein bestehendes Risiko. Auch jeder Rückruf von UnternehmerInnen wird von der AGES im Auftrag des BMG wiederholt. Gemäß der „Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Information der Öffentlichkeit durch

Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel“ müssen auch Einzelhandelsunternehmen die KonsumentInnen mittels Aushang im Geschäft und auf ihrer Homepage über Waren informieren, die sie vertrieben haben und die als gesundheitsschädlich beurteilt wurden, ebenso wie über Lebensmittel, die in Zusammenhang mit einem 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 der Bundesministerin für Gesundheit in Angelegenheiten sämtlicher lebensmittelrechtlicher Vorschriften sowie zur Vorbereitung des ÖLMB ist eine Kommission (Codexkommission) eingerichtet. Gemäß § 77 LMSVG setzt sich die Kommission neben den MitarbeiterInnen des BMG und der AGES oder der Untersuchungsstellen der Länder und nach § 73 LMSVG Berechtigten aus VertreterInnen bestimmter Bundesministerien, den Ländern sowie den Sozialpartnern zusammen. Die Codexkommission arbeitet nach einer vom BMG gemäß § 77 Abs. 8 erlassenen Geschäftsordnung.

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

Neben der laufenden Aktualisierung der Kapitel im ÖLMB (Tabelle 5) werden verschiedene Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des Eigenkontrollsystems (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)) (Tabelle 6) 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.

Die Kapitel A 1 „Judikatur bei Waren nach dem LMSVG“, B 16 „Zuckerwaren“, B 21 „Speisesalz“ und B 28 „Kräuter und Gewürze“ sowie die Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte wurden überarbeitet und als Neufassungen veröffentlicht.

Für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner Kebab und ähnlichen Fleischzubereitungen wurde eine Empfehlung ausgearbeitet.

Aus aktuellem Anlass wurde die Empfehlung betreffend Einsatz von Aluminium in Gebrauchsgegenständen neu gefasst, das Kapitel B 18 „Backerzeugnisse“ diesbezüglich angepasst und ein Aktionswert für Aluminium in Laugengebäck festgelegt.

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

Tabelle 5: Kapitel im ÖLMB

Nummer	Titel des Kapitels
A 1	Judikatur bei Waren nach dem LMSVG
A 3	Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
A 5	Kennzeichnung, Aufmachung
A 8	Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte
B 1	Trinkwasser
B 2	Speiseeis
B 3	Honig
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 9	Backhefe, Sauerteig, Backpulver, Triebmittel für besondere Zwecke
B 10	Quellmehle, Malzmehle, Malzextrakte für Backzwecke, Teigsäuerungsmittel
B 11	Suppenartikel und verwandte Erzeugnisse
B 12	Kaffee, Kaffeemittel
B 13	Bier
B 14	Fleisch und Fleischerzeugnisse
B 15	Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen
B 16	Zuckerwaren
B 17	Abgefüllte Wässer
B 18	Backerzeugnisse
B 19	Teigwaren
B 20	Mahl- und Schälprodukte
B 21	Speisesalz
B 22	Zucker und Zuckerarten
B 23	Spirituosen
B 24	Gemüse und Gemüsedauerwaren
B 25	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse
B 26	Erfrischungsgetränke
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 6: Leitlinien betreffend die gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP

Hygieneleitlinien
Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen
Leitlinie Personalschulung
Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen
Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Schutzhütten in Extremlage (einfache Bergsteiger-Unterkünfte im Gebirge) sowie in saisonal bewirtschafteten Almen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Geflügel
Leitlinie bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe
Leitlinie Schlachtung Farmwild
Leitlinie Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur
Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe
Leitlinie Milchverarbeitung auf Almen
Leitlinie mikrobiologische Kriterien Milch
Leitlinie Eierpack- und Eiersammelstellen
Leitlinie Imkereien
Leitlinie gewerbliche Mühlenbetriebe
Leitlinie gewerbliche Bäckereien
Leitlinie gewerbliche Konditoreien
Leitlinie Teigwaren
Leitlinie Speiseeiserzeugung
Leitlinie gewerbliche Getränkeherstellungsbetriebe
Leitlinie Ölabfüllung in gewerblichen Betrieben
Leitlinie bäuerliche Obstverarbeitung

4 Kontrollergebnisse

Im Anhang sind die Beurteilungsergebnisse der 2015 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 der Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln, der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen, der Importkontrollen, der Verdachtsproben und der gesundheitsschädlichen Proben, die Auswertung der Revisionen sowie der Schnellwarnmeldungen dargestellt.

Die Auswertung der Daten erfolgt in einer differenzierten Form.

4.1 Ergebnisse Planproben

Die in Tabelle 14 dargestellten 24.632 untersuchten und begutachteten Planproben gliedern sich in 6.148 PEP, 12.492 Handelsproben und 5.992 Aktionsproben. Für die verschiedenen Warengruppen sind die Ergebnisse bzw. Auffälligkeiten der PEP und Handelsproben nachfolgend wiedergegeben. Die Ergebnisse der Aktionsproben werden unter 4.3 ausführlich dargestellt.

4.1.1 Fleisch und Fleischzubereitungen

Von 2.966 begutachteten Proben wurden 397 (13,4 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 9,3 % bei der Untergruppe Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt (44 von 474 Proben) bis zu 50,0 % bei den Naturdärmen (eine von zwei Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. 77 Proben (2,6 %) wurden wegen mangelhafter Zusammensetzung beanstandet, weil sie überwiegend nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprachen (vor allem Handelsproben Faschiertes der Untergruppe Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt und von Fleischkonserven sowie PEP der Untergruppen Pökel- und Räucherfleisch sowie Würste). Vorwiegend mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler aufgrund von Hygienemängeln führten in 75 Fällen (2,5 %), häufiger bei den Handelsproben (52 von 1.523 Proben; 3,4 %) als bei den PEP (23 von 1.243 Proben; 1,9 %), zu Beanstandungen (Tabelle 14, Beanstandungsgrund „andere“). 69 Proben (2,3 %) waren überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Mängel sowie in Einzelfällen wegen zu hohen Gehalten an Blei oder PAK für den menschlichen Verzehr ungeeignet, davon 21 PEP (1,7 % von 1.243 Proben) und 47 Handelsproben (3,1 % von 1.523 Proben).

Sieben Proben (0,2 %) wurden als gesundheitsschädlich bewertet (eine Rohwurst und eine Wildwurst wegen STEC, eine Rohwurst wegen Listerien, eine Rohwurst und eine Pökelware wegen zu hohem Gehalt an PAK, zwei Wildwürste wegen zu hohem Gehalt an Blei).

4.1.2 Fisch

Von 1.000 begutachteten Proben wurden 124 (12,4 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 0,0 % bei der Untergruppe Sonstige Tiere und Erzeugnisse aus dieser Warengruppe (drei Proben) bis zu 20,3 % bei den Meeresfischen frisch oder tiefgekühlt (31 von 153 Proben) reichte. Die häu-

figsten Beanstandungsgründe, vorwiegend bei den Handelsproben, waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Angaben. Überwiegend mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler aufgrund von Hygienemängeln resultierten in 30 Beanstandungen (3,0 %; Tabelle 14, Beanstandungsgrund „andere“). 29 Beanstandungen (2,9 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet traten zum größten Teil bei den Handelsproben auf und waren ebenfalls vorwiegend auf Hygienemängel zurückzuführen. Vereinzelt führten auch Fremdkörper, PAK, Histamin, Arsen und Tierarzneimittelrückstände zu dieser Beurteilung.

Elf Proben (1,1 %) waren gesundheitsschädlich, davon zwei Proben Schlangemakrele ohne Information der VerbraucherInnen über eine gefahrlose Zubereitungsmethode und eine geräucherte Forelle wegen PAK. Acht Produkte wiesen zu hohe Gehalte an Histamin auf, davon vier aus der speziell wegen Histamin durchgeführten SPA A-026-15.

4.1.3 Milch und Milchprodukte

Von 2.369 begutachteten Proben wurden 144 (6,1 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote reichte von 1,9 % bei der Untergruppe Milch (17 von 902 Proben) bis zu 10,5 % bei der Untergruppe Milcherzeugnisse ohne Käse und Butter (49 von 466 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Angaben. Überwiegend mikrobielle Kontaminationen durch Hygienemängel führten bei 48 Proben (2,0 %) zu einer Beanstandung (Tabelle 14, Beanstandungsgrund „andere“). Davon waren insbesondere PEP in den Untergruppen Milch (3,7 %; sieben von 189 Proben), Käse (3,7 %; elf von 298 Proben) und Butter und Butterschmalz (7,7 %; vier von 52 Proben) sowie Handelsproben der Untergruppe Milcherzeugnisse ohne Käse und Butter (5,9 %; 13 von 222 Proben; vorwiegend aufgeschlagener Schlagobers) betroffen. Insgesamt wurden 28 von 2.369 Proben (1,2 %) wegen mikrobieller Kontaminationen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt, vorwiegend Käse (1,9 %; 16 von 853 Proben) und Milcherzeugnisse ohne Käse und Butter (1,9 %; neun von 466 Proben).

Eine Probe (0,04 %) wurde als gesundheitsschädlich beurteilt (Käse mit Listerien).

4.1.4 Geflügel und Geflügelprodukte

Von 582 begutachteten Proben wurden 109 (18,7 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote war bei den Handelsproben mit 20,6 % (84 von 407 Proben) höher als bei den PEP mit 14,3 % (22 von 154 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren insbesondere bei den Handelsproben Hygienemängel. Davon waren 45 Proben (7,7 %) wegen mikrobieller Kontaminationen, vorwiegend mit *Campylobacter* (nur Proben ohne Hinweis auf sichere Küchenhygiene) und Salmonellen, und/oder organoleptischer Mängel nach Überlagerung für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Alle ungeeigneten Proben waren in den Untergruppen Geflügel frisch, tiefgekühlt (31 von 281 Proben; 11,0 %) und Zubereitungen aus Geflügelfleisch (14 von 183 Proben; 7,7 %) zu finden. Bei sechs Proben (1,0 %) wurde die Zusammensetzung beanstandet, überwiegend weil Würste aus Geflügelfleisch nicht den Bestimmungen des ÖLMB entsprachen. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben waren bei 44 Proben (7,6 %) zu beanstanden.

Keine Probe wurde als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.5 Fette, Öle und verwandte Produkte

Von 937 begutachteten Proben wurden 175 (18,7 %) beanstandet, mit einer Beanstandungsquote von 9,8 % (sechs von 61 Proben) bei der Untergruppe Marinade, Dressing sowie emulgierte Saucen ohne Ei bis zu 32,7 % (16 von 49 Proben) bei der Untergruppe Mayonnaisen und ver-

wandte Erzeugnisse. In der Untergruppe Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse wurden deutlich mehr Handelsproben (38,5 %; 15 von 39 Proben) beanstandet als PEP (10,0 %; eine von zehn Proben). Bei allen anderen Untergruppen war die Beanstandungsquote bei PEP und Handelsproben vergleichbar (insgesamt 17,8 % (41 von 230) PEP gegenüber 17,4 % (108 von 621) Handelsproben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. Bei sieben Proben (0,7 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen (3x Zusatzstoffe, 2x Zearalenon, 2x Pestizide). Neun pflanzliche Öle (2,0 % von 453 Proben) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (5x Zearalenon, 3x PAK, 1x Organoleptik).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.6 Getreide und Getreideprodukte

Von 718 begutachteten Proben wurden 82 (11,4 %) beanstandet mit einer Bandbreite von 4,9 % bei der Untergruppe Puddingpulver (zwei von 41 Proben) bis zu 25,0 % bei der Untergruppe Stärke und Stärkeerzeugnisse (drei von zwölf Proben). Die Beanstandungen erfolgten überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben. Acht Proben (1,1 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x Methamidophos, 2x Insektenbefall, 2x Mikrobiologie, 1x organoleptische Mängel, 2x Deoxynivalenol). Vier Proben (0,6 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (2x Deoxynivalenol, 1x Chlormequat, 1x Cumarin).

Eine Probe (0,1 %) wurde wegen Ochratoxin A als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.1.7 Brot und Backwaren

Von 1.551 begutachteten Proben wurden 244 (15,7 %) beanstandet, wobei die Bandbreite von 7,1 % bei der Untergruppe Feine Backwaren – Kracker, Knabber-, Salzgebäck (elf von 156 Proben) bis zu 28,9 % bei den Teigwaren (71 von 246 Proben) reichte. Bei allen Untergruppen waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben die häufigsten Beanstandungsgründe. Bei 20 Proben (1,3 %) führten überwiegend mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler zur Beurteilung als für den menschlichen Verzehr ungeeignet. 24 Proben (1,5 %) waren vorwiegend wegen Hygienemängeln (Tabelle 14, Beanstandungsgrund „andere“) zu beanstanden. Sechs Proben (0,4 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung beanstandet (drei als glutenfrei ausgelobte Produkte mit zu hohem Glutengehalt, drei Proben wegen ihrer Zusatzstoffe).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.8 Zucker und Honig

Von 639 begutachteten Proben wurden 143 (22,4 %) beanstandet, überwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben. Von den PEP wurden mit 31,0 % (44 von 142 Proben) deutlich mehr als bei den Handelsproben mit 14,3 % (22 von 154 Proben) beanstandet. Die Beanstandungsquote betrug bei der Untergruppe Zucker und Zuckerarten 12,5 % (vier von 32 Proben) und bei den Honigen 22,9 % (139 von 607 Proben). Bei 15 von 607 Honigen (2,5 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen der HonigVO. Vier Honigproben (0,7 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet (1x Blei, 3x organoleptische Mängel).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.9 Speiseeis

Von 987 begutachteten Proben wurden 136 (13,8 %) beanstandet. Bei den PEP betrug die Beanstandungsquote 16,9 % (106 von 626 Proben) und bei den Handelsproben 8,3 % (30 von 361 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Hygienemängel, die nur bei Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung auftraten und die in erhöhten Belastungen, vorwiegend mit Enterobacteriaceen, resultierten (95 von 909 Proben; 10,5 %; Tabelle 14, Beanstandungsgrund „andere“). 13 Proben (1,3 %), davon zwölf aus gewerblicher Herstellung, wurden fast ausschließlich wegen erhöhter Keimzahlen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben wurden bei 3,0 % (30 von 987 Proben) beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.10 Kakao und Süßwaren

Von 353 begutachteten Proben wurden 65 (18,4 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei den PEP höher war (24 von 93 Proben; 25,8 %) als bei den Handelsproben (38 von 217 Proben; 17,5 %). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Angaben. Bei zwei Proben (0,6 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen der SchokoladeVO.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.11 Obst und Gemüse

Von 3.025 begutachteten Proben wurden 326 (10,8 %) beanstandet, wobei die Bandbreite zwischen 4,5 % bei der Untergruppe Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte (42 von 931 Proben) und 29,4 % bei der Untergruppe Pilzerzeugnisse (20 von 68 Proben) lag. Bei allen Untergruppen (ausgenommen Pilze und Pilzerzeugnisse) war die Beanstandungsquote bei den Handelsproben höher als bei den PEP (Handelsproben insgesamt 17,9 %; 243 von 1.354 Proben und PEP insgesamt 14,8 %; 57 von 384 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsverstöße und/oder irreführende Angaben.

58 Proben (1,9 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, was vorwiegend auf mikrobielle Kontaminationen und/oder organoleptische Fehler (Verderb) infolge von Hygienemängeln oder falscher bzw. zu langer Lagerung zurückzuführen war. Vereinzelt führten zu hohe Gehalte an Pestiziden, Cadmium, Nitrat oder nicht zugelassene GVO zur Beurteilung als für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Fast ausschließlich wegen Hygienemängeln und Wertminderung wegen mangelnder Frische wurden 32 Proben (1,1 %), davon 25 Handelsproben (1,8 % von 1.354) beanstandet (Tabelle 14, Beanstandungsgrund „andere“). Bei 13 Proben (0,4 %) wurde vorwiegend wegen Pflanzenschutzmittelrückständen die Zusammensetzung beanstandet.

Fünf Proben (0,2 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt (je eine Probe Satsumas wegen Pflanzenschutzmitteln, Spargelspitzen wegen Schwefeldioxid, Algen wegen Iod, getrocknete Pilze wegen *Bacillus cereus* und geriebene Haselnüsse wegen Aflatoxinen).

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

4.1.12 Gewürze und Würzmittel

Von 417 begutachteten Proben wurden 36 (8,6 %) beanstandet. Die Beanstandungen waren fast ausschließlich auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben zurückzuführen.

Eine Probe (0,2 %) war wegen Salmonellen gesundheitsschädlich.

4.1.13 Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke

Von 460 begutachteten Proben wurden 104 (22,6 %) beanstandet. Hauptsächlich waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben der Grund für die Beanstandung. 29 Proben (6,3 %) waren wegen Hygienemängeln (Tabelle 14, Beanstandungsgrund „andere“) zu beanstanden. Bei fünf Proben (1,1 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den gesetzlichen Bestimmungen. Eine Probe (0,2 %) war wegen ihres zu hohen Chloratgehaltes für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.14 Kaffee und Tee

Von 286 begutachteten Proben wurden 40 (14,0 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei den PEP deutlich höher war (20 von 68 Proben; 29,4 %) als bei den Handelsproben (20 von 198 Proben; 10,1 %). Die Beanstandungen betrafen sowohl bei den PEP als auch bei den Handelsproben großteils Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. Zwei von 159 Proben Tee (1,3 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, da sie unerlaubte Mengen an Pflanzenschutzmittelrückständen enthielten.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.15 Alkoholische Getränke

Von 551 begutachteten Proben wurden 205 (37,2 %) beanstandet, wobei sich die Beanstandungsquote in den drei Untergruppen deutlich unterschied: Bier: 21,1 % (31 von 147 Proben); Spirituosen: 45,5 % (156 von 343 Proben); sonstige alkoholhaltige Getränke: 29,5 % (18 von 61 Proben). Die Beanstandungsquote bei den PEP war bei den Spirituosen (82 von 157 Proben; 52,2 %) deutlich höher als bei den Handelsproben mit 25,0 % (27 von 108 Proben;). Bei den sonstigen alkoholhaltigen Getränken wurden dagegen deutlich mehr Handelsproben (13 von 36 Proben; 36,1 %) als PEP (fünf von 25 Proben; 20,0 %) beanstandet. Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben (insbesondere Verstöße gegen die AlkoholangabenVO und die LMIV) – mit einem deutlich höheren Anteil bei den PEP (95 von 258 Proben; 36,8 %) im Vergleich zu den Handelsproben (52 von 215 Proben; 24,2 %) – ausgesprochen. 16 von 343 Spirituosen (4,7 %) wurden wegen ihrer Zusammensetzung (vorwiegend Unterschreitung des Mindestalkoholgehaltes) beanstandet. Acht Spirituosen von 343 (2,3 %) waren wegen ihres zu hohen Gehaltes an Ethylcarbammat bzw. Gärungsnebenprodukten für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

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

4.1.16 Trinkwasser und abgefüllte Wässer

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

Von 1.315 begutachteten Proben wurden 125 (9,5 %) beanstandet, wobei die Untergruppe Trinkwasser mit 5,0 % (50 von 1.000 Proben) eine deutlich niedrigere Beanstandungsquote aufwies als die anderen Untergruppen: Natürliches Mineralwasser, Quellwasser 26,0 % (27 von 104 Proben); Tafelwasser, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser 20,8 % (16 von 77 Proben); Eiswürfel 23,9 % (32 von 134 Proben). 45 Proben (3,4 %) wurden überwiegend wegen mikrobieller Kontaminationen durch Hygienemängel beanstandet (Tabelle 14, Beanstandungsgrund „andere“). 52 Proben (4,0 %) waren fast ausschließlich wegen mikrobieller Kontaminationen für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Bei drei Mineralwässern (2,9 % von 104 Proben) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen der Mineral- und QuellwasserVO (2x Nitrit, 1x coliforme Bakterien).

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.17 Zusatzstoffe und Aromastoffe

Diese Warengruppe teilt sich in die Untergruppen Essig, Speisesalz sowie Zusatzstoffe und Aromastoffe. Von 246 begutachteten Proben wurden 61 (24,8 %) beanstandet, vorwiegend wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Die Beanstandungsquote lag für Essig bei 21,0 % (17 von 81 Proben), mit 31,0 % bei den PEP (neun von 29 Proben) und 15,4 % bei den Handelsproben (acht von 52 Proben). Zwei Proben Essig (2,5 %) wurden wegen ihres zu geringen Säuregehaltes als verfälscht beanstandet (Tabelle 14, Beanstandungsgrund „Zusammensetzung“).

Bei Speisesalz lag die Beanstandungsquote bei 34,0 % (17 von 50 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Angaben und/oder Kennzeichnungsmängel. Bei sechs Proben (12,0 %) entsprach die Zusammensetzung (überwiegend der Iodgehalt bzw. die Deklaration im Zusammenhang mit diesem) nicht den Bestimmungen.

In der Untergruppe Zusatzstoffe und Aromastoffe wurden 27 von 115 Proben (23,5 %) beanstandet. 21 der beanstandeten Proben (77,8 % von 27 Proben) wurden im Rahmen von Schwerpunktaktionen untersucht. Die häufigsten Beanstandungen wurden wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben ausgesprochen. Bei sechs Proben (5,2 %) entsprach die Zusammensetzung nicht den Bestimmungen.

4.1.18 Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen

Diese Warengruppe enthält Kindernahrungsmittel und Nahrungsergänzungsmittel (insgesamt 681 Proben). Von 203 begutachteten Kindernahrungsmitteln wurden 21 (10,3 %) beanstandet, fast ausschließlich wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben. Die Beanstandungsquote betrug bei den PEP 5,6 % (eine von 18 Proben) und bei den Handelsproben 15,7 % (14 von 89 Proben).

Von 478 begutachteten Nahrungsergänzungsmitteln wurden 145 (30,3 %) beanstandet. Ein Großteil der Beanstandungen trat bei Proben aus lebensmitteluntypischen Vertriebswegen auf. Der Hauptanteil der Beanstandungen war auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben auf den Produkten bzw. auf Werbe- und Kundenfoldern zurückzuführen. Zehn Proben (2,1 %)

wurden wegen unerlaubter Zutaten als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Bei 21 Proben (4,4 %) entsprach die Zusammensetzung großteils wegen unerlaubter Zutaten nicht den einschlägigen Verordnungen. 26 Proben (5,4 %; Tabelle 14, Beanstandungsgrund „andere“) wurden vorwiegend beanstandet, weil sie nicht zugelassene Zutaten entgegen den Bestimmungen der Novel-Food-VO enthielten. Die hohe Beanstandungsquote von 40,6 % bei den Aktionsproben (80 von 197 Proben) beruht vorwiegend auf Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführenden Angaben.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.19 Kosmetische Mittel

Von 1.019 begutachteten Proben wurden 249 (24,4 %) beanstandet. Die Beanstandungsquote war bei den PEP mit 38,0 % (35 von 92 Proben) deutlich höher als bei den Handelsproben (21,7 %; 126 von 581 Proben). Die häufigsten Beanstandungsgründe waren irreführende Angaben und/oder Kennzeichnungsmängel. Bei 17 Proben (1,7 %) war die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet (elf Proben wegen Nitrosaminen, fünf Proben wegen mikrobieller Kontaminationen, eine Probe wegen unzureichendem UV-Schutz).

Die Zusammensetzung wurde bei 36 Proben (3,5 %) vorwiegend wegen unerlaubter Inhaltsstoffe wie Polyaminopropyl Biguanide, Iodpropinylbutylcarbamate und Parabenen sowie wegen zu hoher Gehalte an Schwermetallen beanstandet.

Keine Probe war gesundheitsschädlich.

4.1.20 Gebrauchsgegenstände

Diese Warengruppe wird in Materialien mit Lebensmittelkontakt, Spielwaren, Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung und sonstige Gebrauchsgegenstände aufgeteilt. Von insgesamt 876 Proben wurden 139 beanstandet (15,9 %).

Von 415 begutachteten Lebensmittelkontaktmaterialien wurden 49 (11,8 %) beanstandet, vor allem wegen Kennzeichnungsmängeln und/oder irreführender Angaben. Neun Proben (2,2 %) wurden auf Grund ihrer Zusammensetzung (insbesondere wegen nicht vorhandener oder mangelhafter Konformitätserklärungen) beanstandet. Sieben Proben (1,7 %) waren für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (4x Diisopropyl-naphthalin, 2x fehlende Hitzebeständigkeit, 1x Aluminium).

Kein Lebensmittelkontaktmaterial war gesundheitsschädlich.

Von 396 begutachteten Spielwaren wurden 76 (19,2 %) beanstandet mit einer Beanstandungsquote von 16,7 % (38 von 228 Proben) bei den Handelsproben. Im Rahmen von drei SPAs wurden deutlich mehr Proben beanstandet (23,2 %; 38 von 164 Proben). Der Hauptanteil an Beanstandungen ist auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben zurückzuführen. Bei 32 Proben (8,1 %) entsprach die Zusammensetzung wegen physikalischer oder chemischer Sicherheitsmängel (z. B. Erstickungsgefahr, Phthalate, Nitrosamine, Aluminium) nicht den Bestimmungen dieser Warengruppe. Zwei Proben (0,5 %) waren wegen fehlender Speichel- und Schweißechtheit für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

Sieben Spielzeuge (1,8 %) wurden wegen Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr als gesundheitsschädlich beurteilt.

Von 25 begutachteten Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung wurden zwölf Proben (48,0 %) wegen Hygienemängeln beanstandet. Eine Probe (4,0 %) waren zusätzlich wegen ihrer Beschaffenheit für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. Diese Warengruppe umfasste relativ wenige Planproben, da bei den in Verwendung befindlichen Arbeitsgeräten der Anteil an Verdachtsproben deutlich höher ist.

Kein Arbeitsgerät aus der Lebensmittelerzeugung war gesundheitsschädlich.

Von 40 sonstigen Gebrauchsgegenständen wurden zwei (5,0 %) beanstandet. Eine Probe (2,5 %) war wegen Sicherheitsmängel für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet. Eine Probe (2,5 %) wurde wegen einer mangelhaften Gebrauchsinformation beanstandet.

Kein sonstiger Gebrauchsgegenstand war gesundheitsschädlich.

4.1.21

Die Warengruppe 21 ist derzeit nicht belegt.

4.1.22 Verzehrfertige Lebensmittel

Von 3.223 begutachteten Proben wurden 333 (10,3 %) beanstandet. Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt und verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe.

Von den Fertiggerichten (456 Proben) wurden 86 Proben (18,9 %) beanstandet, wobei die Beanstandungsquote bei den PEP (27,1 %; 35 von 129 Proben) deutlich höher lag als bei den Handelsproben (16,0 %; 49 von 307 Proben). Der häufigste Beanstandungsgrund waren Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben. Vier Proben (0,9 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen und/oder organoleptischer Fehler als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Kein Fertiggericht war gesundheitsschädlich.

Von den zur direkten Abgabe bestimmten Speisen (2.767 Proben) wurden 247 Proben (8,9 %) beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund waren überwiegend Hygienemängel und/oder organoleptische Fehler. Daraus resultierten neben Beanstandungen nach der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene bzw. als wertgemindert 65 Beurteilungen (2,3 %) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Acht zur direkten Abgabe bestimmte Speisen (0,3 %) waren gesundheitsschädlich (vier Proben wegen *Bacillus cereus*, zwei Proben wegen STEC, je eine Probe wegen *Campylobacter* bzw. Histamin).

4.1.23 Eier und Eiprodukte

Von 431 begutachteten Proben wurden neun (2,1 %) beanstandet. Diese Warengruppe umfasst die Untergruppen rohe Eier, Eiprodukte und gekochte Eier.

Die Beanstandungsquote lag bei den Eiprodukten mit 9,1 % (drei von 33 Proben) deutlich höher als bei den rohen Eiern mit 1,2 % (vier von 346 Proben) und bei den gekochten Eiern (3,8 %; zwei von 52 Proben). Die Beanstandungen waren zum überwiegenden Teil auf Kennzeichnungsmängel und/oder irreführende Angaben zurückzuführen.

Zwei Proben rohe Eier (0,6 %) waren wegen Salmonellen gesundheitsschädlich.

4.2 Aspekte des Täuschungsschutzes

4.2.1 Allgemeines zum Täuschungsschutz

Der Schutz der VerbraucherInneninteressen ist neben einem hohen Gesundheitsschutzniveau ein wesentliches Ziel der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Neben Aspekten der Zusammensetzung betrifft dies zur Irreführung geeignete Angaben bei Waren, die dem LMSVG unterliegen. Durch die seit 13. Dezember 2014 geltende Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) wird die Verwendung von Informationen verboten, die zur Täuschung der VerbraucherInnen geeignet sind (Lauterkeit der Informationspraxis). Weiters müssen Informationen auch zutreffend, klar und für die VerbraucherInnen leicht verständlich sein.

4.2.2 Zur Irreführung geeignete Angaben

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 einbezieht.

Genannt werden im Speziellen zur Täuschung geeignete Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels, wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart. Es fallen darunter auch Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt, sowie Angaben, durch die zu verstehen gegeben wird, dass das Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften besitzen („Werbung mit Selbstverständlichkeiten“). Die LMIV führt zusätzlich das Suggestieren des Vorhandenseins eines bestimmten Lebensmittels oder einer Zutat als irreführend auf, wenn 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.

Freiwillige Angaben auf Lebensmitteln inkl. Abbildungen sowie das Umfeld der Präsentation sind daher hinsichtlich Irreführungseignung zu überprüfen, wobei in bestimmten Fällen noch weitere Rechtsvorschriften zu beachten sind, z. B. nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, Qualitätsregelungen oder die Kennzeichnung von Produkten aus biologischer Landwirtschaft.

Nach der Rechtsprechung des EUGH ist von einer/m verständigen, durchschnittlich informierten und aufmerksamen DurchschnittsverbraucherIn unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung und aller verfügbaren Informationen auszugehen, wobei die Aufmachung im Einzelfall zu berücksichtigen ist. Für die Beurteilung werden teilweise auch nähere Informationen über Ursprung und Art der Rohwaren und/oder die Rezeptur benötigt.

Auch im Kapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ des ÖLMB sind Ausführungen zur Beurteilung hinsichtlich Irreführungseignung enthalten.

4.2.2.1 Beanstandungen wegen zur Irreführung geeigneter Angaben gemäß § 5 Abs. 2 LMSVG bzw. Art. 7 LMIV bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten wegen irreführender Angaben lag 2015 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen mit 1,3 % unter dem Bereich der Vorjahre (2014: 1,6 %; 2013: 1,8 %; 2012: 1,7 %).

Eine auffallend hohe Beanstandungsquote mit 11,4 % gab es 2015 bei Essig (falscher Säuregehalt; irreführende Bezeichnung eines Condimento als Rotweinessig; unzutreffende Angabe „Ohne Konservierungsmittel“) und wie auch im Vorjahr bei Salz mit 6,4 % (Hinweis auf „wertvolle Mineralien und Spurenelemente“; selbstverständliche Werbung „ohne Geschmacksverstärker“).

Auch Würste aus Geflügelfleisch (zu lange bemessenes Mindesthaltbarkeitsdatum; Rindfleisch enthalten) und Honig (unrichtige botanische bzw. Herkunftsbezeichnung; selbstverständliche Angaben: „unverfälschtes Naturprodukt“, „ohne Chemie gerührt“; „Unverändert an Inhaltsstoffen“) wurden bereits in den Vorjahren überdurchschnittlich oft wegen irreführender Angaben beanstandet. Auffallend war 2015 die Beanstandungsquote bei Meeresfischen (selbstverständliche „frei von“-Angaben; unklare Angaben zum Einfrierdatum).

Bei Quell- und Tafelwässern wurde u. a. der angeführte Quellname als falsch, eine Verwechslungsmöglichkeit mit natürlichem Mineralwasser aufgrund der angebrachten Angaben sowie die Angabe „von ursprünglicher Reinheit“ als irreführend beanstandet.

Materialien mit Lebensmittelkontakt wiesen u. a. selbstverständliche Angaben (Freiheit von Kontaminanten; Geschmacks- und Geruchsfreiheit) auf.

Bei den im Vorjahr auffallenden pflanzlichen Suppen wurden keine Auffälligkeiten (2014 gab es zur Täuschung geeignete Angaben über österreichische Herkunft; irreführende Nährwertgehalte) mehr festgestellt.

4.2.2.2 Lebensmittelbetrug und Lebensmittelverfälschungen („Food Fraud“) bei der Vermarktung von Fisch und Honig

Im Rahmen einer Schwerpunktaktion zur Feststellung falscher Fischarten-Angaben wurden insgesamt 102 Proben hinsichtlich Organoleptik, Tierart und Kennzeichnung überprüft, wobei 50 Proben im Rahmen des LMSVG und 52 Proben vom Bundesamt für Ernährungssicherheit im Rahmen des Vermarktungsnormengesetzes gezogen wurden.

Bei vier Proben – allesamt Plattfische – entsprach die deklarierte Fischart nicht dem Analyseergebnis, eine dem LMSVG zuzuordnende Probe wurde als mit einer zur Irreführung geeigneten Angabe versehen beanstandet. Bei drei weiteren Proben wurde ein Verdacht eines Verstoßes gegen die EU-VO über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur ausgesprochen. Die Beanstandungsquote mit 3,9 % lag damit jedoch deutlich unter den in Studien aus 2013 zitierten Ergebnissen von bis zu einem Drittel abweichender Proben.

Dennoch soll die Artendifferenzierung von Plattfischen zukünftig bei routinemäßigen Untersuchungen verstärkt berücksichtigt werden.

Bei einer Schwerpunktaktion betreffend die Echtheit von Honig wurden 102 Proben hinsichtlich Organoleptik und charakteristischer chemischer Parameter untersucht. Keine dieser Proben war hinsichtlich der Fragestellung zu beanstanden.

4.2.3 Aspekte der Verfälschung

Nach § 5 Abs. 1 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 Verfahrensart hergestellt wurden.

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

4.2.3.1 Beanstandungen wegen Verfälschung bei Lebensmitteln

Der Mittelwert der Beanstandungsquoten aufgrund von Verfälschung lag 2015 entsprechend einer AGES-internen Auswertung aller PEP und Handelsproben zusammen ähnlich wie in den Vorjahren bei 0,3 % (2014: 0,2 %; 2013: 0,4 %; 2012: 0,5 %).

Im Fokus der Beanstandungen fanden sich wieder Fleischwaren, deren Zusammensetzung im ÖLMB detailliert festgelegt ist (Fleischkonserven mit zu hohem Kalziumanteil; Würste und Pökel- und Räucherfleisch, bei denen die Codex-Grenzwerte nicht eingehalten waren). Bei rohem Fleisch zerkleinert, ungewürzt (Faschierem) wurde ein überhöhter Bindegewebsanteil beanstandet.

Obwohl sich die Beanstandungsquote auf einem relativ niedrigen Niveau eingestellt hat, muss auch zukünftig Augenmerk auf Verfälschung gelegt werden, da globale Warenströme und Betrugsfälle konkrete Risiken darstellen.

4.3 Schwerpunktthemen

Jährlich werden im Rahmen der amtlichen Kontrolle auch (im NKP festgelegte) Schwerpunktaktionen (SPAs) durchgeführt. Sie beruhen zum einen auf EU-Vorgaben und sind häufig Teil von europaweiten Programmen, zum anderen werden aufgrund nationaler bzw. internationaler Diskussionen und/oder von Erkenntnissen aus Kontrollergebnissen der Vorjahre spezifische Kontrollprogramme definiert. Fallweise werden aufgrund aktueller Anlassfälle SPAs spontan geplant. Der Fokus ist risikobasiert und richtet sich auf mögliche Problemfelder. Die Ergebnisse der SPAs werden in Tabelle 7 dargestellt.

Tabelle 7: Schwerpunktaktionen

Thema	Ken-nung	Kurztitel	Proben begut-achtet	Proben bean-standet	gesund-heits-schädlich	unge-eig-net*	EU-Vor-gabe
Bestrah-lung	A-905	FrISChe Beerenfrüchte – Bestrahlung	29	0	0	0	X
	A-906	Würzmittel – Bestrahlung	31	2	0	0	X
	A-907	Krusten- und Schalentiere – Bestrahlung	25	0	0	0	X
Ge-brauchs-gegen-stände	A-002	Dosenge-tränken – Aluminium (Monitoring)	28	(0)	(0)	(0)	
	A-006	FCM-Hersteller – GMP-Kontrolle	15	4	0	0	
	A-018	Geschirr – Aluminium und Migration von Metallen	49	17	0	1	
	A-022	Recyclingkartons – Barrierschichten (Monitoring)	56	(8)	(0)	(4)	
GVO	A-003	Gentechnisch veränderte Lebensmittel – Honig	56	10	0	0	
	A-027	Gentechnisch veränderte Lebensmittel – Papaya	44	1	0	1	
	A-914	Gentechnisch veränderte Lebensmittel – Mais	65	0	0	0	
	A-915	Gentechnisch veränderte Lebensmittel – Reis	73	0	0	0	X
	A-916	Gentechnisch veränderte Lebensmittel – Soja	69	0	0	0	
Kinder-nährmittel	A-008	Beikost in Gläsern	36	3	0	0	
	A-023	Getreidebeikost – Mykotoxine und Aluminium	30	2	0	0	
Konta-minanten	A-007	Laugengebäck – Aluminium (Monitoring)	76	(2)	(0)	(2)	
	A-025	Dauerbackwaren und Knabbergebäck – Mykotoxine	25	0	0	0	
	A-035	Süßwaren – Aflatoxine	41	0	0	0	
	A-042	Gebratene Maroni – PAK und Organoleptik	25	2	0	2	
	A-044	Mais – Mykotoxine	30	2	0	0	
	A-902	Spinat, Salat – Nationales Nitratkontrollprogramm	117	1	0	1	X
	A-904	Lebensmittel – Dioxine, PCB, Chlorpestizide, PAK und Elemente (Monitoring)	31	(0)	(0)	(0)	X

Thema	Ken- nung	Kurztitel	Proben begut- achtet	Proben bean- standet	gesund- heits- schädlich	unge- eig- net*	EU- Vor- gabe
Kosme- tische Mittel	A-920	Lebensmittel – Acrylamid (Monitoring)	60	(0)	(0)	(0)	X
	A-931	Lebensmittel – Perchlorat (Monitoring)	80	(0)	(0)	(0)	X
	A-004	Kosmetische Mittel – Aluminium (Monitoring)	78	(14)	(0)	(0)	
	A-013	Kosmetika aus Drittländern	89	39	0	3	
	A-028	Dekorative kosmetische Mittel – PAK (Monitoring)	78	(21)	(0)	(0)	
	A-031	Kinderpflegemitteln – Iodpropinylbutylcarbammat	24	1	0	0	
	A-039	Kosmetische Mittel – Parabene	53	4	0	0	
Mikrobiolo- gie, Hygiene	A-043	Vegane Kosmetik	24	4	0	1	
	A-017	Alkoholfreie Getränke aus Schankanlagen – Mikrobiologie	56	15	0	0	
	A-021	Ganze Kokosnüsse – Verderb	19	5	0	5	
	A-026	Dosen-Thunfisch (aus bereits geöffneten Behältern) – Mikrobiologie und biogene Amine	94	22	5	6	
	A-047	Kebapspieße aus Putenfleisch – Salmonellen	15	4	0	4	
NEM	A-048	Rohe Schweineleber – Hepatitis-E-Viren (Monitoring)	48	(0)	(0)	(0)	
	A-019	Sportlernahrung und Abnehmprodukte – Coffein	89	46	0	1	
	A-032	NEM auf pflanzlicher Basis – Cadmium	101	27	0	0	
Pestizide	A-045	NEM mit Hanfextrakten – Cannabidiol	7	7	0	7	
	A-901	Lebensmittel – EU-Pestizidkontrollprogramm	175	2	0	1	X
Radio- aktivität	A-918	Lebensmittel – Nationales Pestizidkontrollprogramm	796	12	0	4	X
	A-913	Rohmilch – Radioaktivität	204	0	0	0	
Revisio- nen	A-014	Betriebe mit Zulassung – Übermittlung von Isolaten	0	0	0	0	
	A-600	Hochrisikobetriebe mit Zulassung – Eigenkontrolle	293	6	0	1	
Rück- stände	A-033	Fetthaltige Konserven – Weichmacher	52	**	**	**	
	A-037	Dosenprodukte – Bisphenole	49	0	0	0	
	A-900	Milch, Eier, Honig – Rückstandkontrollprogramm	742	1	0	1	X
Spielzeug	A-001	Spielzeug aus/mit Textilien – Inhaltsstoffe	57	21	0	0	
	A-010	Akustisches Spielzeug – Akustische Anforderungen	53	7	1	0	
	A-036	Spielzeug aus/mit Holz – Inhaltsstoffe	54	10	0	1	
Täu- schung	A-029	Rohmilchkäse – Alkalische Phosphatase (Monitoring)	60	(1)	(0)	(0)	
	A-041	Störkaviar – Echtheit	21	4	0	0	
	A-922	Fischerzeugnisse – Fischartenbestimmung	50	1	0	0	X
	A-923	Honig – Echtheit	102	20	0	1	X
Trink- wasser	A-012	WVA ≤ 100 m ³ /d – Mikrobiologie, chem. Parameter	367	32	0	23	
	A-020	Trinkwasser in Volksschulen und Kindergärten – Mikrobiologie (Monitoring)	130	(1)	(0)	(1)	
	A-030	Trinkwasser – Organische Spurenstoffe (Monitoring)	320	(6)	(0)	(0)	
	A-933	Trinkwasser – Perchlorat (Monitoring)	89	(0)	(0)	(0)	X
Zoonosen	A-801	aufgeschnittene, verpackte tierische Lebensmittel – Listerien	110	1	0	1	
	A-802	Obst und Gemüse – Mikrobiologie (Monitoring)	76	(4)	(0)	(1)	
	A-803	Verhackert, Bratenfett, Aufstriche – pathogene Mikroorganismen	50	0	0	0	
Zusam- menset- zung	A-015	Spezialöle – Verkehrsfähigkeit	57	26	0	1	
	A-038	Liköre, Brände – Alkoholgehalt und Gärungsnebenprodukte	78	47	0	3	
Zusatz- stoffe, Aromen	A-005	Steviolglycoside – Reinheit	26	19	0	0	
	A-016	Knabbererzeugnisse – Butylhydroxyanisol und Butylhydroxytoluol	52	0	0	0	
	A-034	Zusatzstoffe – Aluminium	32	3	0	0	
	A-046	Raucharomen – Hygiene, Zusammensetzung, Kontaminanten (Monitoring)	17	(2)	(0)	(0)	

Zahlen in Klammer sind Ergebnisse bei Monitoringaktionen gemäß § 37 LMSVG

* Die Kategorie „ungeeignet“ umfasst die Beurteilungen „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ (§ 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, Lebensmittel), „für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet“ (§ 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG, Gebrauchs-

gegenstände) und „deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist“ (§ 18 Abs. 1 Z 2 LMSVG, Kosmetika).

** SPA ist derzeit noch nicht abgeschlossen

4.3.1 Darstellung ausgewählter Schwerpunktthemen

4.3.1.1 Pflanzenschutzmittelrückstände

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

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

Jährlich werden ein koordiniertes EU-Kontrollprogramm und zusätzlich ein nationales Kontrollprogramm bei Obst, Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischer Herkunft durchgeführt. 2015 wurden im Zuge des EU-koordinierten Überwachungsprogrammes Auberginen/Melanzani, Bananen, Brokkoli, Butter, Erbsen ohne Hülsen (frisch oder gefroren), Gemüsepaprika, Getreidebeikost für Säuglinge, Hühnereier, natives Olivenöl, Orangensaft, Tafeltrauben und Weizen untersucht. Das nationale Kontrollprogramm umfasste Basilikum (frisch), Basmatireis aus Asien, Birnen, Erdbeeren, Feigen (frisch), Gurken, Kartoffeln, Kohlrabi, Marillen, Pfirsiche (inkl. Nektarinen und Hybride), Süßwasserfische (Drittländer), Tomaten/Paradeiser und Zuchtpilze.

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

Insgesamt wurden 2.821 Proben (ohne Trinkwasser) auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. 1.018 Proben (36,1 %) wiesen Rückstände über der Bestimmungsgrenze auf, wovon 19 Proben (0,7 %) wegen Überschreitung des erlaubten Höchstgehaltes beanstandet wurden. Somit haben 99,3 % der Proben den Anforderungen hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte entsprochen.

In 549 Proben (19,5 %) wurde mehr als ein Stoff nachgewiesen, die höchste Anzahl an Mehrfachrückständen betrug 11 Substanzen bei einer ausländischen Probe Birnen.

Eine Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten stellt nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die KonsumentInnen dar. Im Rahmen der Begutachtung wird zusätzlich geprüft, ob vom Verzehr des betroffenen Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Ob Produkte letztlich als gesundheitsschädlich oder als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bewertet werden oder ob ein Verstoß gegen die VO über Höchstgehalte an Pestizidrückständen geahndet wird, hängt von der Höhe der Überschreitung und der durchschnittlichen Verzehrsmenge und Konsumhäufigkeit des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelkategorie ab (Expositionsabschätzung). Die Beurteilung einer Probe nach den konkreten Analyseergebnissen unter Beachtung der Exposition wird von den befassten GutachterInnen vorgenommen.

Eine Probe Satsumas (0,04 %) wurde wegen Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes von Biphenyl (33,1 mg/kg) als gesundheitsschädlich beurteilt.

4.3.1.2 Trinkwasser

Die amtliche Kontrolle von Trinkwasser wird überwiegend in Form von SPAs durchgeführt. Insgesamt wurden 1.097 Trinkwasserproben untersucht, davon 1.000 Planproben und 97 Verdachtsproben. 72 Proben (6,6 %) wurden beanstandet. Keine Probe war gesundheitsschädlich und 49 Proben (4,5 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Im Rahmen von vier SPAs wurden 906 Proben begutachtet:

130 Trinkwasserproben wurden in 65 Wiener Volksschulen und Kindergärten sowohl vor als auch nach den Ferien mikrobiologisch untersucht. Dadurch wurde überprüft, ob nach längerer Stagnation des Wassers im Hausleitungsnetz die Einhaltung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften für Trinkwasser gewährleistet ist. Eine Probe (0,8 %) war für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Im Rahmen dieser SPA wurde auch festgestellt, dass nur 18 der 65 überprüften Stellen (27,7 %) die Empfehlungen des Bundesministeriums für Unterricht, Kunst und Kultur bekannt sind, dass alle Leitungen nach den Ferien gründlich zu spülen sind.

320 Proben wurden in einem Monitoring auf Rückstände von Antibiotika, Arzneimittelwirkstoffe, Abwasserindikatoren und Pflanzenschutzmittel überprüft. Bei sechs Proben (1,9 %) wurden die relevanten Metaboliten Desethyl-Atrazin und/oder Desethyl-Desisopropylatrazin über dem Parameterwert (Grenzwert) nachgewiesen und entsprechende Maßnahmen in die Wege geleitet. Von den nicht relevanten Metaboliten war Metalochlor-Sulfonsäure (Metabolit des Pestizidwirkstoffes s-Metolachlor) in 31 Proben (9,7 %) in Konzentrationen über der Bestimmungsgrenze, jedoch unterhalb des jeweiligen Aktionswertes, vorhanden. Ferner wurden 5 unterschiedliche Arzneimittel bzw. Antibiotikarückstände (Sulfamethoxazol, Clarithromycin, Trimethoprim, Carbamazepin, Diclofenac) in solch geringen Konzentrationen nachgewiesen, die um mehrere Zehnerpotenzen unterhalb der toxikologischen Toleranzwerte lagen.

Auf Ersuchen der EK wurden im Rahmen einer Monitoringaktion 89 Proben Trinkwasser vorwiegend aus WVA mit Chlordesinfektion auf Perchlorat untersucht. Bei vier Proben (4,5 %) war Perchlorat nachweisbar.

367 Trinkwasserproben von WVA mit einer abgegebenen Wassermenge von maximal 100 m³/Tag wurden vor Ort überprüft sowie mikrobiologisch und chemisch untersucht. 23 Proben (6,3 %) von sechs WVA wurden als nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt, 22 Proben davon wegen mikrobieller Kontaminationen und eine Probe wegen eines zu hohen Nitratgehaltes. Weiters wurden neun Proben (2,5 %) von vier WVA beanstandet, da die Anlagen nicht den Bestimmungen der TrinkwasserVO entsprachen.

4.3.1.3 Gentechnisch veränderte Organismen

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle wurden 329 Proben, darunter 309 Proben Mais, Soja, Reis, Papaya und Honig in verschiedenen SPAs, auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) untersucht. Durch Screeningverfahren bzw. spezifische Untersuchungen auf einzelne Events wurden sowohl in Österreich produzierte als auch importierte Produkte geprüft.

Eine Probe (0,3 %) frische Papaya wurde wegen des Nachweises von nicht zugelassenen GVO beanstandet. In zehn Proben (3,0 %) waren Spuren an GVO vorhanden. Deren Gehalt lag entweder unter der Grenze für eine Deklarationspflicht oder er war so gering, dass eine Quantifizierung nicht möglich war.

4.3.1.4 Spielwaren

Spielwaren müssen im Rahmen des LMSVG der SpielzeugVO und weiteren Rechtsmaterien wie z. B. der VO (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) entsprechen. Insgesamt wurden 426 Proben begutachtet, davon 396 Planproben und 30 Verdachtsproben. 102 Proben (23,9 %) wurden beanstandet. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren sicherheitsrelevante und formale Kennzeichnungsmängel.

40 Proben (9,4 %) entsprachen wegen verschiedener Sicherheitsmängel nicht der SpielzeugVO. Wegen eines ernsten Gesundheitsrisikos mussten zehn Proben (2,3 %) als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Die Gründe für die Gesundheitsschädlichkeit waren Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile (neun Proben; 2,1 %) und Gefahr von Hörschäden (eine Probe; 0,2 %).

21 Proben (4,9 %) unterlagen wegen zu hoher Mengen an Phthalaten dem Verbot des Inverkehrbringens. Drei Spielzeuge (0,7 %) waren gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 LMSVG für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet.

4.3.1.5 Radioaktivität

Routinemäßig werden Lebensmittel im Rahmen verschiedener Programme auf Radioaktivität untersucht. Rohmilch dient dabei wegen ihrer flächendeckenden Erzeugung als genereller Indikator für die Kontamination von Lebensmitteln mit künstlichen Radionukliden und wird daher seit dem Reaktorunfall von Tschernobyl anhand ausgewählter Rohmilchtouren regelmäßig auf Cäsium-137 untersucht. Im Berichtszeitraum wurden im Rahmen dieses Programmes insgesamt 204 Proben gemessen. Für Cäsium-137 in der Rohmilch ergab sich ein österreichweiter Durchschnittswert von etwa 0,5 Becquerel/l. Dieser Wert liegt bei rund 0,14 % des Grenzwertes von 370 Becquerel/l und ist somit aus strahlenhygienischer Sicht praktisch belanglos.

Lebensmittel aus Japan dürfen seit dem Unfall im Kernkraftwerk von Fukushima nur dann in die EU eingeführt werden, wenn eine Erklärung der japanischen Behörden vorliegt, die ihre Unbedenklichkeit hinsichtlich Radioaktivität bescheinigt. Zusätzlich zur Prüfung dieser Dokumente werden seitens der EU Stichproben dieser Importe nach risikobasierten Gesichtspunkten auf die Radionuklide Cäsium-134 und Cäsium-137 untersucht.

Alle Direktimporte aus Japan nach Österreich dürfen nur über die beiden Grenzkontrollstellen Flughafen Schwechat und Flughafen Linz erfolgen und werden lückenlos kontrolliert (Ergebnisse siehe unter 4.6 Importkontrollen).

Alle amtlichen Fischproben aus dem Pazifik werden ebenfalls auf Radioaktivität untersucht. Eine aktuelle Liste mit den Ergebnissen ist auf der Homepage des BMG zu finden (Lebensmittel aus Japan). Von den 62 untersuchten Proben enthielt keine Probe Cäsium-134 oder Cäsium-137.

4.3.1.6 Kontaktmaterialien

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 reichen von Geschirr, Verpackungsmaterial, Konserven und Verschlüssen bis zu Wursthüllen, Kaffeefilter und Backformen. Die Kontrolle dieser Produkte umfasst verschiedene Aspekte wie ihre Zusammensetzung und eine mögliche Migration von Stoffen aus dem Kontaktmaterial heraus. Neben der Prüfung, ob eine negative Beeinflussung von Lebensmitteln oder Kosmetika vorliegt, erfolgen auch Kontrollen der Kennzeichnung und der Konformitätserklärungen.

468 Proben wurden untersucht, davon waren 53 Verdachtsproben (11,3 %). Von den 415 Planproben wurden 249 (60,0 %) im Rahmen von SPAs gezielt auf bestimmte Fragestellungen untersucht. 85 Proben (18,2 %), darunter 36 Verdachtsproben (67,9 % der Verdachtsproben) waren zu beanstanden.

Keine Probe war gesundheitsschädlich und neun Proben (1,9 %) wurden als nicht sicher – für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet beurteilt. Davon entsprachen vier Verpackungen aus Karton nicht den Anforderungen einer guten Herstellungspraxis, zwei Backformen wiesen eine zu geringe Temperaturbeständigkeit auf, zwei Kartonverpackungen waren mit Mineralölen verunreinigt und eine Kuchenform gab zu viel Aluminium ab.

Bei neun Proben (1,9 %) wurde die Beschaffenheit beanstandet, weil sie bei bestimmungsgemäßen Gebrauch geeignet war, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen, sodass diese für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder wertgemindert werden.

4.3.1.7 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.

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. 523 Lebensmittelproben wurden auf diese Substanzen untersucht, vorwiegend aus den WG 0703 „Teigwaren“ (160 Proben), 0602 „Getreideerzeugnisse“ (144 Proben), 1801 „Kindernährmittel“ (67 Proben) und 1501 „Bier“ (60 Proben). Zwei Proben Maisgrieß (1,4 % von 144 Proben der WG 0602) wurden wegen Überschreitung des Höchstgehaltes für Deoxynivalenol beanstandet.

Fumonisine gehören wie Deoxynivalenol zu den Fusarientoxinen und kommen vorwiegend auf Mais vor. Der Gehalt an Fumonisinen wurde bei 374 Lebensmittelproben, darunter 160 Teigwaren (WG 0703), 67 Kindernährmittel (WG 1801), 60 Biere (WG 1501) und 46 Getreideerzeugnisse (WG 0602), bestimmt. Bei allen Proben entsprach der Gehalt an Fumonisinen den gesetzlichen Bestimmungen.

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. 326 Lebensmittelproben wurden auf Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 untersucht, vorwiegend Getreide und Getreideprodukte (WG 06; 78 Proben), Brot und Backwaren (WG 07; 69 Proben), Nüsse (WG 1108 und 1109; 67 Proben) und Kindernährmittel (WG 1801; 67 Proben). Drei Proben geriebene Haselnüsse (11,5 % von 26 Proben der WG 1109) waren wegen ihres Gehaltes an Aflatoxinen gesundheitsschädlich.

4.3.1.8 Arsen

Arsen ist ein weit verbreiteter Schadstoff in der Umwelt. Expositionsquellen von Arsen für den Menschen sind Lebensmittel, die Umgebungsluft, Rauchen und der Boden. Arsen liegt in verschiedenen anorganischen und organischen Formen vor, wobei anorganisches Arsen von der IARC in die Gruppe 1 „krebserregend für Menschen“ („carcinogenic to humans“) eingestuft wurde. Der Gesamtarsengehalt wurde in 963 amtlichen Proben bestimmt, darunter 317 kosmetische Mittel

(WG 1901), 221 Gebrauchsgegenstände (WG 20), 135 Proben der WG 02 (Fisch) und 64 Zusatzstoffe und Aromastoffe (WG 1703). Vier von 317 kosmetischen Mitteln (alle Lidschatten) (1,3 %) und je eine Probe Tintenfisch und Schollenfilet (1,5 % von 135 Proben der WG 02 „Fisch“) wurden wegen ihres zu hohen Gehaltes an Gesamtarsen beanstandet.

Seit 2015 kann durch ein neues Analysenverfahren anorganisches Arsen getrennt gemessen werden. 36 amtliche Proben (vorwiegend Reis und Reiserzeugnisse) wurden auf anorganisches Arsen analysiert. Eine Probe Kindernahrung (Reisschleim) überschritt den in der VO (EG) Nr. 1881/2006 festgesetzten Höchstgehalt, der aber erst seit 1.1.2016 gültig ist.

Die Sicherheit von Spielzeug wurde bei 170 Proben mittels Überprüfung der Migration von Arsen überprüft. Bei allen Proben entsprach die maximal herauslösbare Menge an Arsen den gesetzlichen Vorschriften.

4.3.1.9 Aluminium

Aluminium ist das häufigste Metall der Erdkruste und wird sehr vielfältig verwendet. Aluminium kann aufgrund des natürlichen Vorkommens sowie bei der technologischen Verarbeitung in Lebensmittel gelangen. Als weitere Quelle wird der Einsatz in kosmetischen Mitteln angesehen. Auch die Freisetzung von Aluminium aus Verpackungsmaterialien, Kochgeschirr und anderen Gebrauchsgegenständen kann zur Exposition beitragen. Da Aluminium im Zusammenhang mit einer Reihe von menschlichen Erkrankungen – oft sehr kontroversiell – diskutiert wird, werden Aluminiumgehalte im Rahmen der amtlichen Kontrolle regelmäßig überprüft.

Insgesamt wurden 658 Proben untersucht. Bei 170 Spielwaren (WG 2002) und 92 Lebensmittelkontaktmaterialien (WG 2001) wurde die maximal herauslösbare Menge an Aluminium überprüft. In 85 Kosmetikproben (WG 1901), 151 Kindernährmitteln (WG 1801) und 83 Proben Laugengebäck (WG 0701) sowie 77 Proben unterschiedlicher Warengruppen wurde der Aluminiumgehalt bestimmt. Neun Proben (1,4 %) wurden wegen ihres Aluminiumgehaltes beanstandet, darunter waren vier Proben Laugengebäck (4,8 % von 83 Proben) und eine Zuckerware (Verdachtsprobe). Bei drei Lebensmittelkontaktmaterialien (3,3 % von 92 Proben) und einer Spielware (0,6 % von 170 Proben) war die Abgabe von Aluminium zu hoch.

4.3.1.10 Listerien

Listerien sind in der Umwelt weit verbreitet und können Lebensmittel während der Gewinnung und Verarbeitung verunreinigen. Auf Grund ihrer Fähigkeit zu Wachstum auch bei niedrigen Temperaturen können sie sich sogar im Kühlschrank vermehren. Insbesondere *Listeria monocytogenes*, der Erreger der humanen Listeriose, kann bei immungeschwächten Menschen schwere Erkrankungen hervorrufen. Schwerpunktmäßig wurden aufgeschnittene, verpackte tierische Lebensmittel (Pökelfleisch, Würste, Käse), Verhackert, Bratenfette und Aufstriche auf Frischkäsebasis sowie essfertigtes Obst und Gemüse (Primärprodukte) überprüft.

In einer von 110 Proben aufgeschnittene, verpackte tierische Lebensmittel (0,9 %) wurden geringe Mengen an *Listeria innocua* gefunden. Bei dieser Probe wurde eine Überprüfung des Herstellerbetriebes eingeleitet.

Weder in essfertigem Obst und Gemüse (76 Proben) noch in Verhackert, Bratenfett und Aufstrichen (50 Proben) waren Listerien nachweisbar.

4.3.1.11 Salmonellen

Aufgrund eines bundesländerübergreifenden lebensmittelbedingten Krankheitsausbruches durch *Salmonella Stanley* im Zusammenhang mit Kebab wurden im Rahmen der SPA A-047-15 rohe tiefgekühlte Kebapspieße auf Salmonellen überprüft. Bei vier von 15 Proben (26,7 %) wurden Salmonellen nachgewiesen. Da auch zwei der drei in weiterer Folge überprüften Verdachtsproben Salmonellen enthielten, waren insgesamt sechs von 18 Kebapspießen (33,3 %) für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Zur besseren Information der beteiligten Verkehrskreise wurde von der Codexkommission eine Empfehlung für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner Kebab und ähnlichen Fleischzubereitungen ausgearbeitet.

4.3.1.12 Koffein

Koffein kann die körperliche Leistungsfähigkeit steigern und wird deshalb in Sportlernahrung eingesetzt. Außerdem soll es die Fettverbrennung erhöhen und ist deshalb ein Bestandteil von vielen Schlankheitsmitteln. In der LMIV ist festgelegt, dass Lebensmittel, denen Koffein zu physiologischen Zwecken zugesetzt wurde, mit dem Hinweis: „Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen“ sowie mit dem Koffeingehalt gekennzeichnet werden müssen. Bei NEM ist zusätzlich der Koffeingehalt pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge anzugeben. Im Rahmen einer SPA wurden 89 NEM untersucht, von denen 46 Proben (51,7 %) beanstandet wurden. Bei zehn Proben (11,2 %) fehlte die verpflichtende Kennzeichnung bezüglich Koffein oder war unvollständig. Sieben Proben (7,9 %) enthielten nicht zugelassene neuartige Zutaten, von denen eine Probe (1,1 %) als nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt wurde. Insgesamt wurden 45 Proben (50,6 %) wegen Irreführung und/oder Verstößen gegen verschiedene Kennzeichnungsbestimmungen beanstandet.

4.3.1.13 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.

Die Daten für Arsen in Reis und Reisprodukten sowie für Cadmium in Mohn unterstrichen die Notwendigkeit einer routinemäßigen Untersuchung dieser Schwermetalle.

Die Untersuchungen auf Mykotoxine in Teigwaren und Aluminium in Kindernährmitteln lieferten unauffällige Ergebnisse.

Quartäre Ammoniumverbindungen wurden in aufgeschnittenen Würsten und in Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung nachgewiesen. Sie gelten als Indikator dafür, dass die gute Anwendungspraxis bei der Desinfektion von Apparaturen nicht vollständig eingehalten wurde.

Die Ergebnisse für Phosphate in Würsten zeigten, dass die gesetzlichen Bestimmungen nur in wenigen Fällen nicht eingehalten wurden.

Yersinien in Rohmilch und STEC in rohem Schweinefleisch stellen auch weiterhin kein Problem dar. Der Nachweis von Listerien in Kochwürsten bestätigt die Notwendigkeit einer routinemäßigen Untersuchung, da es sich bei diesen Waren um Risikoprodukte für Listerien handelt.

Die Untersuchung von Schweinefleisch und Rindfleisch auf antibiotikaresistente *E. coli* erfolgte im Rahmen der Vorgaben der EK.

4.4 Rückstandsuntersuchungen bei tierischen Lebensmitteln

Nach den Vorgaben der RL 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 Land (LMA oder AmtstierärztInnen) Maßnahmen gemäß RückstandskontrollVO 2006 setzen (z. B. Kontrolle des landwirtschaftlichen Betriebs, Betriebssperre, Probenziehungen, Anzeige).

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

4.4.1 Lebende Tiere, Fleisch und Erzeugnisse der Aquakultur

Insgesamt wurden 8.980 Proben im Rahmen des Rückstandskontrollplanes gezogen.

In 20 Proben (0,2 %) wurden Rückstände nachgewiesen. Es wurden Stoffe, deren Anwendung bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, verboten sind, wie Thiouracil (2), Boldenon-Beta und Nandrolon (1), Boldenon-Alpha und Boldenon-Beta (1), Testosterone-17-Beta und Testosterone-17-Alpha (1) sowie Taleranol (1) nachgewiesen. Die vorgegebenen Rückstandshöchstmengen wurden bei folgenden pharmakologisch wirksamen Stoffen überschritten: Sulfamethazine (1), Benzylpenicillin (Penicillin G) (1), Fenbendazole (1), Diclofenac* (1), Antipyrin-4-Methylamino* (1), Ochratoxin A (1) und Blei (6). In zwei Aquakultur-Proben wurde einmal Leukokristallviolett bzw. Leukomalachitgrün festgestellt. Die Untersuchungen auf die restlichen Stoffgruppen des österreichischen Rückstandskontrollplanes waren ohne Ergebnis.

* nicht-steroidale Entzündungshemmer (NSAID – non steroidal antiinflammatory drugs)

4.4.2 Milch, Eier und Honig

Insgesamt wurden 338 Milchproben (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), 219 Proben von Eiern und 185 Honigproben gezogen.

Bei einer der 185 Honigproben (0,5 %) wurde der Aktionswert gemäß Codex Alimentarius Austriacus für Blei überschritten, in allen anderen gezogenen Lebensmittelproben konnten keine Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe oder Kontaminanten festgestellt werden.

4.5 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen

631.420 Rinder wurden geschlachtet und untersucht, 2.442 Schlachtkörper (0,4 %) wurden für genussuntauglich befunden. 783 Pferde und andere Einhufer wurden geschlachtet und untersucht, sieben Schlachtkörper (0,9 %) wurden für genussuntauglich befunden. Von 5.381.689 geschlachteten, untersuchten Schweinen waren 10.227 genussuntauglich (0,2 %), von 136.256 Schafen 49 (0,04 %). Ziegen wurden 7.763 geschlachtet und untersucht, 15 Schlachtkörper (0,2 %) waren genussuntauglich. 1.563.429 Puten und 77.691.301 Hühner wurden untersucht, 15.343 Puten (1,0 %) und 787.814 Hühner (1,0 %) waren genussuntauglich.

Die Fleischuntersuchung in Wildbearbeitungsbetrieben bei Wild aus freier Wildbahn wird von amtlichen TierärztInnen durchgeführt. Von 173.520 Stück Wild wurden 1.690 (0,9 %) als untauglich befunden. Die Erstuntersuchung wird von 30.968 besonders geschulten JägerInnen durchgeführt.

Alle 5.381.689 geschlachteten Schweine wurden auch auf Trichinen untersucht, wobei kein positiver Fall festgestellt wurde, ebenso wenig bei den Pferden und Einhufern.

4.6 Importkontrollen

4.6.1 Nicht tierische Lebensmittel

Von 771 Sendungen nicht tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten wurden 63 beprobt. Eine Sendung Tee aus China, eine Sendung Paprika aus Thailand und eine Sendung Okra aus Indien entsprachen hinsichtlich des Pestizidgehaltes nicht. Je eine Sendung Feigen, Haselnüsse und Pistazien aus der Türkei wiesen erhöhte Aflatoxingehalte auf. Diese Sendungen waren nicht verkehrsfähig und wurden zurückgewiesen.

In Tabelle 8 sind die Ergebnisse der Kontrollen von nicht tierischen Lebensmitteln aus Drittstaaten, die bei der Einfuhr einer verschärften Kontrolle unterliegen, dargestellt, und es sind auch die Rechtsgrundlagen angeführt.

Tabelle 8: Einfuhrkontrollen nicht tierischer Lebensmittel

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Anzahl der Sendungen	Anzahl der beprobten Sendungen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Untersuchungsparameter
Türkei ¹	Haselnüsse in Schale oder geschält	1.121.845	89	3	0	Aflatoxine
Türkei ¹	getrocknete Feigen	994.421	63	12	1	Aflatoxine
Türkei ¹	Pistazien	0	0	0	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnüsse, Pistazien, Feigen, zubereitet oder haltbar gemacht	3.923.962	343	22	2	Aflatoxine
Türkei ¹	Mehl, Grieß, Pulver von Haselnüssen, Feigen, Pistazien	580.820	35	2	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Haselnusspaste, Pistazienpaste, Feigenpaste	2.496.575	131	6	0	Aflatoxine
Türkei ¹	Geschnittene und zerkleinerte Haselnüsse	22.000	1	0	0	Aflatoxine
Türkei ²	Aprikosenkerne	6.000	1	1	0	Sulfite
Ägypten ²	Erdbeeren	9.173	16	1	0	Pestizide
Thailand ²	Paprika	1.223	19	2	1	Pestizide
Thailand ²	Auberginen	3.132	49	9	0	Pestizide
Kambodscha ²	Auberginen	135	1	0	0	Pestizide
Indien ²	Enzyme	84	1	1	0	Chloramphenicol

Ursprungs- bzw. Herkunftsland	Produkt	Menge in kg	Anzahl der Sendungen	Anzahl der beprobten Sendungen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Untersuchungsparameter
China ²	Tee	50	1	1	1	Pestizide
Australien ²	Mandeln	17.000	1	1	0	Aflatoxine
Indien ²	Sesam*	211	1	0	0	Salmonellen
USA ⁶	Mandeln	39.916	2	0	0	Aflatoxine
USA ⁷	Erdnüsse	103.422	6	0	0	Aflatoxine
Indien ⁸	Okra	5.055	10	2	1	Pestizide
Indien ⁸	Curryblätter*	160	1	0	0	Pestizide
Summe		9.325.184	771	63	6	

* Die Sendung wurde auf Wunsch des Einführers vernichtet.

Rechtsgrundlagen

- 1 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 884/2014
- 2 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 669/2009
- 3 Kontrolle gemäß VO (EG) Nr. 1135/2009, aufgehoben am 7.2.2015 (2015 keine Einfuhren)
- 4 Kontrolle gemäß Beschluss der Kommission 2011/884/EU (2015 keine Einfuhren)
- 5 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 258/2010 ersetzt durch VO (EU) 2015/175 (keine Einfuhren)
- 6 Kontrolle gemäß VO (EU) 2015/949
- 7 Kontrolle gemäß Entscheidung der Kommission 2008/47/EG ersetzt durch die VO (EU) 2015/949
- 8 Kontrolle gemäß VO (EU) Nr. 885/2014

Überprüfung von Sendungen aus Japan auf Radioaktivität

Im Berichtsjahr wurden 59 Sendungen von Lebensmitteln aus Japan gemäß der VO (EU) Nr. 322/2014 an den österreichischen Grenzkontrollstellen kontrolliert. Es waren hauptsächlich Kleinsendungen, die im Flugverkehr importiert wurden.

41 Sendungen waren für Österreich bestimmt, 17 Sendungen gingen in die Slowakei und eine Sendung ging nach Deutschland. Das Gesamtgewicht der eingeführten Waren betrug 20.700 kg. 39 Sendungen wurden beprobt. Bei keiner Sendung wurde eine erhöhte Radioaktivität festgestellt. Drei Sendungen mit einem Gesamtgewicht von 47 kg wurden auf Wunsch des Einführers vernichtet. Die Zurückweisung erfolgte, weil die geforderten Dokumente nicht beigebracht werden konnten.

Überprüfung von Kunststoffküchenartikeln aus China

Im Berichtsjahr wurden keine Sendungen von Kunststoffküchenartikeln aus China gemäß VO (EU) Nr. 284/2011 auf Polyamid und Melamin über die österreichischen Grenzen eingeführt.

Biokontrollen

892 Sendungen biologischer Lebensmittel wurden bei der Einfuhr aus Drittstaaten auf ihre Konformität überprüft. Alle Sendungen erfüllten die Einfuhrbedingungen.

Tabelle 9: Einfuhrkontrollen von biologischen Lebensmitteln

Anzahl der Sendungen	Art der Sendung	Menge in kg
222	Obst	3.703.577
47	Gemüse	396.303
348	Kerne, Nüsse, Getreide	13.100.888
275	diverse andere Lebensmittel	3.058.459

4.6.2 Tierische Lebensmittel

Tierische Lebensmittel aus Drittstaaten müssen an der ersten EU-zugelassenen Grenzkontrollstelle der Kontrolle unterzogen werden. An den österreichischen Grenzkontrollstellen wurden 147 Sendungen tierischer Lebensmittel aus Drittstaaten kontrolliert, davon wurden acht Sendungen aufgrund eines Dokumentenmangels zurückgewiesen.

Acht Sendungen von tierischen Lebensmitteln wurden beprobt. Die Ergebnisse aller Proben gaben keinen Grund zur Beanstandung der Sendung.

Alle Proben erfolgten aufgrund des nationalen Probenplans. Aufgrund des EU-weit installierten Systems der verstärkten Kontrollen (re-enforced checks) wurden keine Proben gezogen, da an den österreichischen Grenzen keine derartigen Sendungen zur Abfertigung gestellt wurden. Dieses System spricht an, wenn aus einem bestimmten Ursprungsbetrieb in einem Drittstaat bei Stichproben nicht EU-konforme Ergebnisse festgestellt werden.

Tabelle 10: Einfuhrkontrollen von tierischen Lebensmitteln

Produkt	Anzahl der Sendungen	Zur Einfuhr in die EU zugelassen	Zur Einfuhr in ein Zolllager in der EU zugelassen	Anzahl der nicht entsprechenden Sendungen	Anzahl der beprobten Sendungen
Fleisch und -erzeugnisse	9	8	1	0	1
Fischereierzeugnisse	64	57	0	7	4
Tierdarmhüllen	19	19	0	0	1
Geflügelfleisch und -erzeugnisse	1	0	1	0	0
Milch und -erzeugnisse	29	28	0	1	1
Honig	25	25	0	0	1
Summe	147	137	2	8	8

4.7 Verdachtsproben

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

Von 4.442 Verdachtsproben wurden 1.407 beanstandet (31,7 %), deutlich mehr als bei Planproben (13,9 %), 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 0,2 % bei den Planproben).

Die detaillierten Daten mit einer Aufgliederung nach Warengruppen und Beanstandungsgründen finden sich im Anhang (Tabelle 15).

4.8 Revisionen

2015 erfolgten österreichweit durch die LMA der Länder 46.757 Revisionen in 36.632 Betrieben. Von den Landesveterinärbehörden wurden 22.207 Betriebskontrollen in 4.645 Fleischbetrieben und 2.903 Betriebskontrollen in 2.781 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Das ergibt insgesamt 71.867 Revisionen in 44.058 Betrieben.

4.8.1 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 36.632 durch die LMA kontrollierten Betrieben wurden in 3.105 Betrieben (8,5 %) Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt. In 162 Fällen wurden Hygieneverstöße bezüglich HACCP und Ausbildung sowie in 3.706 Fällen wegen Hygiene allgemein festgestellt. In 261 Fällen wurden Probleme mit der Zusammensetzung der Erzeugnisse und in 2.125 Fällen Mängel bei der Kennzeichnung und/oder in Zusammenhang mit irreführenden Angaben den kontrollierten Betrieben zugeordnet. 1.327 Fälle werden „anderen“ Mängeln (z. B. Kontaminanten) zugeordnet.

Tabelle 11: Verstöße bei Revisionen

Jahr	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	Betriebe mit Verstößen in %	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein
2013	35.487	3.384	9,5	214	4.308
2014	34.222	3.501	10,2	197	4.749
2015	36.632	3.105	8,5	162	3.706

Die Ergebnisse im Jahr 2015 zeigen, dass 2.410 Betriebe mehr als im Vorjahr kontrolliert wurden. Die Revisionen ergaben um 396 weniger Betriebe mit Mängeln. Das sind insgesamt 8,5 % Anteil an Betrieben mit Verstößen an der Zahl der kontrollierten Betriebe. Dies ist zum Großteil auf die Verringerung der Hygienemängel zurückzuführen. Diese Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung der Hygienekontrollen im Rahmen der Revisionen.

4.8.2 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 be- und verarbeiten, durchgeführt. In 173 Betrieben wurden 293 Lebensmittelproben und 1.336 Umfeldproben entnommen und untersucht.

Von den Lebensmittelproben wurden sechs Proben (2,0 %) beanstandet. Eine Probe (0,3 %) war wegen Verderb für den menschlichen Verzehr ungeeignet und eine Probe (0,3 %) entsprach wegen *E. coli* nicht den Bestimmungen der HygieneVO (EG) Nr. 852/2004. Vier Proben (1,4 %) wurden

wegen irreführender Angaben beanstandet. Bei 287 Proben (98,0 %) ergab sich kein Grund zur Beanstandung.

Die Umfeldproben dienen den Landesbehörden als Information zur Bewertung des Hygienezustandes. *Listeria monocytogenes* wurden in 23 Umfeldproben (1,7 %) nachgewiesen.

4.8.3 Milcherzeugerbetriebe

2.903 Betriebskontrollen wurden in 2.781 Milcherzeugerbetrieben durchgeführt. Bei 338 Betrieben (12,2 %) wurde eine Liefersperre wegen Überschreitung der Keim- und somatischen Zellzahl bzw. auf Grund eines Hemmstoffnachweises ausgesprochen.

4.8.4 Fleischbetriebe

Zusätzlich zur Kontrolle der einzelnen Tiere bei der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung erfolgt eine Kontrolle der Einhaltung der Hygienebestimmungen und der Vorgaben hinsichtlich der Eigenkontrolle in den zugelassenen fleischbe- und -verarbeitenden Betrieben. Die Durchführung der Kontrolle erfolgt durch die amtlichen TierärztInnen.

Es erfolgten 22.207 Betriebskontrollen in 4.645 Fleischbetrieben. Dabei wurden 3.098 Hygienemängel, 831 bauliche Mängel, 763 Dokumentationsmängel und 837 andere Mängel (z. B. hinsichtlich Schulung, Schädlingsbekämpfungsmonitoring etc.) gezählt.

4.9 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 2015 wurden 93 Proben (0,3 %) als gesundheitsschädlich beurteilt.

Eine differenzierte Betrachtung der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben ergab, dass die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,1 % lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Insgesamt waren 50 der 93 gesundheitsschädlichen Proben (53,8 %) Verdachtsproben.

Der höchste Anteil an gesundheitsschädlichen Proben fand sich mit drei von 53 Proben (5,7 %) bei den Wildbreterzeugnissen, gefolgt von Erzeugnissen aus Getreide (zehn von 372 Proben; 2,7 %) und Pilzerzeugnissen (zwei von 75 Proben; 2,7 %). Davon wurden gezielt auf Verdacht neun der zehn Erzeugnisse aus Getreide und eines der beiden Pilzerzeugnisse entnommen. Kein als gesundheitsschädlich beurteiltes Wildbreterzeugnis wurde auf Verdacht entnommen.

Die Umstände, die zu einer Beanstandung als gesundheitsschädlich führten, sind in Tabelle 12 dargestellt. 40 der 93 gesundheitsschädlichen Proben (43,0 %) wurden wegen mikrobieller Kontaminationen und Hygienemängeln beanstandet. 18 Beanstandungen (19,4 %) wegen Kontaminanten waren großteils auf Mykotoxine zurückzuführen. Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in 16 Proben (17,2 %) und acht Proben (8,6 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung als gesundheitsschädlich beurteilt. Die zehn gesundheitsschädlichen Proben mit Sicherheitsmängeln (10,8 %) entfielen ausschließlich auf Spielwaren. Eine Probe (1,1 %) war wegen ihres Pestizidgehaltes gesundheitsschädlich.

Tabelle 12: Beanstandungsgründe bei gesundheitsschädlichen Proben

	Fremdkörper, Verunreinigungen	Inhaltsstoffe, Zusammensetzung	Kontaminanten	Mikrobiologie, Hygiene	Pestizide	Sicherheitsmängel
Fleisch und Fleischzubereitungen	2		4	4		
Fisch	1	3	1	12		
Milch und Milchprodukte	1			7		
Fette, Öle und verwandte Produkte				1		
Getreide und Getreideprodukte	1		10			
Brot und Backwaren	5					
Obst und Gemüse	4	4	3	3	1	
Gewürze und Würzmittel				1		
Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen				1		
Kosmetische Mittel		1				
Gebrauchsgegenstände						10
Verzehrfertige Lebensmittel	2			9		
Eier und Eiprodukte				2		
Summe	16	8	18	40	1	10

4.10 Schnellwarnsysteme und Information der Öffentlichkeit

4.10.1 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). Für diese Meldungen gibt es spezielle Formblätter. Die Meldung wird von der EK über ein internet-basiertes 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 („LebensmittelbasisVO“).

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 LMA 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 LMAs der betroffenen Länder umgehend informiert.

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

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

4.10.2 RAPEX

Das Rapid Exchange of Information System ist ein Schnellwarnsystem der EU zum effizienten Konsumentenschutz im Bereich der allgemeinen Produktsicherheit. RAPEX stützt sich auf die RL 95/2001 zur allgemeinen Produktsicherheit. Zuständiges Ministerium für Produktsicherheit in Österreich und somit auch Ansprechpartner für RAPEX-Meldungen ist das Bundesministerium für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz (BMAŠK). Über RAPEX werden auch Meldungen über unsicheres Spielzeug bzw. unsichere Kosmetika ausgetauscht, für deren Verfolgung die LMAs 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 Kosmetika. 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).

4.10.3 Meldungen über die EU-Schnellwarnsysteme

2015 erhielt Österreich 808 RASFF-Meldungen. Von diesen wurden 561 an die zuständigen LMAs versandt. Bei 184 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den 622 RAPEX-Meldungen wurden 534 an die zuständigen LMAs geschickt. Bei 15 Meldungen war bereits beim Einlangen der Meldung ein eindeutiger Österreichbezug gegeben.

Von den österreichischen LMAs wurden 106 Waren an die Kontaktstelle gemeldet. Davon wurden 55 Fälle an die entsprechende Stelle von RASFF bzw. RAPEX in der EK weitergeleitet. Insgesamt wurden 81 als gesundheitsschädlich beurteilt (71x Lebensmittel, 1x Kosmetika, 9x Spielzeug), davon 39 an die Stellen in der EK weitergeleitet. Außerdem wurden von Österreich 16 zusätzliche Meldungen (nicht als gesundheitsschädlich beurteilt) an die EK weitergeleitet. Dies betraf vor allem Pestizide und neuartige Lebensmittel.

Die restlichen Fälle betrafen nur Österreich, viele davon waren lokale Ereignisse bzw. Einzelfälle.

4.10.4 Information der Öffentlichkeit

Besteht auf Grund des Befundes und Gutachtens der Agentur oder einer Untersuchungsanstalt der Länder oder einer Risikobewertung durch die Agentur, 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 die Bundesministerin für Gesundheit eine Information der Öffentlichkeit zu veranlassen. Allfällige vom Unternehmer 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 2015 erfolgte 48-mal die Information der Öffentlichkeit. Betroffen waren 39 gesundheitsschädliche Produkte. Davon wurden bei 45 Fällen Aushänge in den Geschäften gemacht. Insgesamt waren 26 Fälle lokale Ereignisse. In 22 Fällen erfolgte eine Aussendung über das Austria Presse Agentur Originaltext-Service (APA-OTS), eine Veröffentlichung auf der AGES-Homepage und/oder ein Versand via AGES-Newsletter (Anmeldung unter: [AGES Newsletter Abo](#)).

5 Anhang

Folgende Tabellen sind angefügt:

- Tabelle 13: Proben gesamt
- Tabelle 14: Planproben
- Tabelle 15: Verdachtsproben
- Tabelle 16: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe
- Tabelle 17: Ergebnisse bei Fleischbetrieben
- Tabelle 18: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
- Tabelle 19: Untersuchte Schlachtungen

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 Kosmetika gemäß § 18 Abs. 1 Z 1 LMSVG.

In der Beanstandungskategorie „ungeeignet“ sind für den menschlichen Verzehr ungeeignete Lebensmittel gemäß § 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignete Gebrauchsgegenstände gemäß § 16 Abs. 1 Z 2 und Kosmetika, 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, Kosmetika und Gebrauchsgegenständen regeln sowie Verfälschungen gemäß § 5 Abs. 5 Z 3 LMSVG.

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

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

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

Tabelle 13: Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- sam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	595	0	34	1	22	21	78	27	7	36	11	13,1
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	421	0	23	38	21	14	82	25	2	13	4	19,5
01 03	Fleischzubereitungen	609	1	30	6	27	20	83	26	2	50	10	13,6
01 04	Pökkel- und Räucherfleisch	522	1	26	22	40	24	107	24	8	52	13	20,5
01 05	Würste	1.214	5	52	32	103	30	206	32	16	151	39	17,0
01 06	Fleischkonserven	115	0	0	6	24	1	29	0	0	54	16	25,2
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	30	0	0	0	3	1	4	0	0	6	1	13,3
01 08	Naturdärme	3	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	33,3
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	84	0	9	0	8	7	23	9	3	18	8	27,4
01 10	Wildbreterzeugnisse	53	3	3	1	9	3	18	1	5	3	0	34,0
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	3.646	10	177	106	258	121	631	144	43	384	102	17,3
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	210	3	25	0	12	17	54	16	10	159	40	25,7
02 02	Meeresfischerzeugnisse	222	5	8	0	18	11	42	6	1	125	25	18,9
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	227	1	10	1	14	4	28	4	6	132	22	12,3
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	162	2	7	0	9	2	19	3	4	77	8	11,7
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	176	1	11	2	13	2	25	3	4	140	20	14,2
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	5	0	0	0	1	0	1	0	0	4	1	20,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	242	5	6	0	8	6	24	8	1	209	21	9,9
02	Fisch	1.244	17	67	3	75	42	193	40	26	846	137	15,5
03 01	Milch	960	0	6	2	10	10	27	12	1	51	1	2,8
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	524	1	16	0	28	24	68	13	2	66	9	13,0
03 03	Käse	1.105	7	64	0	61	20	138	41	8	254	43	12,5
03 04	Butter und Butterschmalz	168	0	5	2	4	4	13	4	0	31	3	7,7
03	Milch und Milchprodukte	2.757	8	91	4	103	58	246	70	11	402	56	8,9
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	410	0	63	0	30	23	110	56	6	102	42	26,8
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	232	0	22	1	14	11	47	23	1	28	12	20,3
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	124	0	2	6	14	0	21	0	2	24	7	16,9
04 04	Geflügelfleischkonserven	5	0	0	0	1	0	1	0	0	3	0	20,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakte und Suppen daraus	13	0	0	0	2	0	2	0	0	4	1	15,4
04	Geflügel und Geflügelprodukte	784	0	87	7	61	34	181	79	9	161	62	23,1

Anhang – Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	129	0	1	0	18	2	20	0	1	59	15	15,5
05 02	Pflanzliche Öle	492	0	15	4	93	14	113	0	12	157	34	23,0
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	52	0	1	1	15	2	17	0	0	18	5	32,7
05 04	Feinkosterzeugnisse	319	1	2	2	33	6	42	4	0	70	7	13,2
05 05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	89	0	0	0	6	4	8	1	0	25	6	9,0
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	1.081	1	19	7	165	28	200	5	13	329	67	18,5
06 01	Getreide	256	1	4	1	15	0	21	0	3	140	13	8,2
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	372	10	13	3	40	1	66	4	19	139	22	17,7
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	12	0	0	0	3	0	3	0	0	10	2	25,0
06 04	Puddingpulver	41	0	0	0	2	0	2	0	0	17	2	4,9
06 05	Müsli, Müsliriegel	133	0	1	1	15	0	17	0	1	72	5	12,8
06	Getreide und Getreideprodukte	814	11	18	5	75	1	109	4	23	378	44	13,4
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	426	2	26	2	55	6	87	6	11	58	22	20,4
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	677	2	23	3	80	11	115	23	3	102	25	17,0
07 03	Teigwaren	260	0	5	0	66	16	75	5	0	108	21	28,8
07 04	Backtriebmittel	11	0	2	0	6	0	6	0	2	4	2	54,5
07 05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	163	0	1	0	17	0	17	1	0	94	10	10,4
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	103	1	4	0	15	0	20	0	2	40	9	19,4
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	135	0	3	1	20	0	23	0	2	34	11	17,0
07	Brot und Backwaren	1.775	5	64	6	259	33	343	35	20	440	100	19,3
08 01	Zucker und Zuckerarten	39	0	0	1	8	3	8	0	0	22	5	20,5
08 02	Honig	619	0	4	15	107	43	142	3	1	200	33	22,9
08	Zucker und Honig	658	0	4	16	115	46	150	3	1	222	38	22,8
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	87	0	2	0	16	0	18	0	2	40	4	20,7
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	957	0	14	0	14	106	131	41	1	19	0	13,7
09	Speiseeis	1.044	0	16	0	30	106	149	41	3	59	4	14,3
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	176	0	2	2	45	8	50	0	0	87	23	28,4
10 02	Süßwaren	222	0	3	0	39	4	42	0	1	151	26	18,9
10	Kakao und Süßwaren	398	0	5	2	84	12	92	0	1	238	49	23,1
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	1.086	0	48	4	23	24	98	12	16	431	41	9,0
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	495	3	10	2	76	13	102	6	2	229	54	20,6
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	854	3	32	5	13	13	66	11	10	659	54	7,7
11 04	Obsterzeugnisse	373	3	5	4	78	7	92	4	4	164	42	24,7
11 05	Pilze	116	0	7	0	5	1	13	2	6	74	5	11,2

Anhang – Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- sam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
11 06	Pilzzeugnisse	75	2	1	0	19	0	22	2	1	61	19	29,3
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	29	0	0	0	3	0	3	0	0	11	3	10,3
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	219	0	24	0	21	0	42	1	1	176	33	19,2
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	118	3	7	0	12	0	22	3	4	92	19	18,6
11 10	Kerne und Samen	93	1	4	0	23	1	27	1	1	46	17	29,0
11	Obst und Gemüse	3.458	15	138	15	273	59	487	42	45	1.943	287	14,1
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	305	1	4	0	30	3	35	4	0	179	16	11,5
12 02	Speisesenf	71	0	0	0	9	0	9	0	0	14	0	12,7
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	70	0	0	0	4	0	4	0	0	25	1	5,7
12	Gewürze und Würzmittel	446	1	4	0	43	3	48	4	0	218	17	10,8
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	284	0	8	2	52	16	74	7	0	54	10	26,1
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	249	0	0	3	33	20	54	0	0	55	9	21,7
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	533	0	8	5	85	36	128	7	0	109	19	24,0
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	138	0	2	1	29	0	29	0	0	70	16	21,0
14 02	Tee teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	170	0	2	0	20	2	24	0	0	69	8	14,1
14	Kaffee und Tee	308	0	4	1	49	2	53	0	0	139	24	17,2
15 01	Bier	156	0	1	0	31	11	36	0	1	29	3	23,1
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	364	0	12	22	165	5	175	0	12	46	3	48,1
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	65	0	0	0	18	2	19	0	0	27	9	29,2
15	Alkoholische Getränke	585	0	13	22	214	18	230	0	13	102	15	39,3
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	115	0	3	3	22	7	32	1	2	16	7	27,8
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	86	0	6	0	8	9	23	4	3	3	1	26,7
16 03	Eiswürfel	163	0	21	0	3	24	46	22	0	5	0	28,2
16 04	Trinkwasser	1.097	0	49	0	0	23	72	55	10	0	0	6,6
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.461	0	79	3	33	63	173	82	15	24	8	11,8
17 01	Essig	82	0	0	2	15	1	17	0	0	33	5	20,7
17 02	Speisesalz	78	0	0	23	22	11	40	0	0	47	29	51,3
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	123	0	0	6	25	10	30	0	0	62	14	24,4
17	Zusatzstoffe und Aromastoffe	283	0	0	31	62	22	87	0	0	142	48	30,7
18 01	Kindernährmittel	230	0	3	0	22	3	28	0	1	133	17	12,2
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	516	1	11	25	133	39	166	1	35	350	115	32,2
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	746	1	14	25	155	42	194	1	36	483	132	26,0

Anhang – Proben gesamt

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
19 01	Kosmetische Mittel	1.079	1	17	42	200	50	287	5	9	913	225	26,6
19	Kosmetische Mittel	1.079	1	17	42	200	50	287	5	9	913	225	26,6
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenom- men 20 03)	468	0	9	12	36	35	85	0	0	310	60	18,2
20 02	Spielwaren	426	10	3	50	76	0	102	0	0	414	99	23,9
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	177	0	11	0	0	141	145	5	0	121	107	81,9
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	46	0	3	0	0	1	4	0	0	37	4	8,7
20	Gebrauchsgegenstände	1.117	10	26	62	112	177	336	5	0	882	270	30,1
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	511	1	5	2	85	13	98	3	0	186	24	19,2
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	3.863	10	119	1	69	191	387	159	7	339	46	10,0
22	Verzehrfertige Lebensmittel	4.374	11	124	3	154	204	485	162	7	525	70	11,1
23 01	Rohe Eier	391	2	3	0	6	4	12	6	1	14	6	3,1
23 02	Eiprodukte	38	0	0	0	3	0	3	0	0	11	0	7,9
23 03	Gekochte Eier	54	0	0	0	2	0	2	0	0	4	0	3,7
23	Eier und Eiprodukte	483	2	3	0	11	4	17	6	1	29	6	3,5
	Summe	29.074	93	978	365	2.616	1.161	4.819	735	276	8.968	1.780	16,6

Tabelle 14: Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	474	0	13	1	18	12	44	11	3	15	4	9,3
	PEP	180	0	0	0	9	1	10	1	0	4	1	5,6
	Handelsproben	246	0	13	1	9	11	34	10	3	10	3	13,8
	Aktionsproben	48	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	320	0	9	17	13	10	43	14	2	6	1	13,4
	PEP	116	0	1	0	7	3	9	2	1	5	1	7,8
	Handelsproben	204	0	8	17	6	7	34	12	1	1	0	16,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 03	Fleischzubereitungen	475	0	12	5	24	9	50	11	1	27	4	10,5
	PEP	132	0	2	2	7	1	12	3	0	7	0	9,1
	Handelsproben	312	0	9	3	17	8	37	7	1	16	3	11,9
	Aktionsproben	31	0	1	0	0	0	1	1	0	4	1	3,2
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	397	1	6	16	23	14	56	11	7	31	4	14,1
	PEP	192	1	4	14	10	4	31	3	5	6	2	16,1
	Handelsproben	172	0	2	2	13	10	25	8	2	18	2	14,5
	Aktionsproben	33	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0,0
01 05	Würste	1.046	3	21	31	86	19	146	16	7	109	21	14,0
	PEP	524	2	9	27	31	10	71	9	4	13	3	13,5
	Handelsproben	434	1	12	4	52	9	72	7	3	70	16	16,6
	Aktionsproben	88	0	0	0	3	0	3	0	0	26	2	3,4
01 06	Fleischkonserven	101	0	0	6	14	1	19	0	0	44	8	18,8
	PEP	35	0	0	0	8	1	8	0	0	9	0	22,9
	Handelsproben	66	0	0	6	6	0	11	0	0	35	8	16,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	26	0	0	0	3	0	3	0	0	4	1	11,5
	PEP	8	0	0	0	2	0	2	0	0	1	0	25,0
	Handelsproben	18	0	0	0	1	0	1	0	0	3	1	5,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
01 08	Naturdärme	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	50,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	50,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	75	0	5	0	7	7	18	7	1	12	4	24,0
	PEP	38	0	4	0	3	2	8	4	1	4	1	21,1
	Handelsproben	37	0	1	0	4	5	10	3	0	8	3	27,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01 10	Wildbreterzeugnisse	50	3	3	1	8	3	17	1	5	3	0	34,0
	PEP	18	1	1	1	4	1	7	1	1	1	0	38,9
	Handelsproben	32	2	2	0	4	2	10	0	4	2	0	31,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	2.966	7	69	77	197	75	397	71	26	251	47	13,4
	PEP	1.243	4	21	44	81	23	158	23	12	50	8	12,7
	Handelsproben	1.523	3	47	33	113	52	235	47	14	163	36	15,4
	Aktionsproben	200	0	1	0	3	0	4	1	0	38	3	2,0
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	153	2	8	0	11	13	31	12	2	114	20	20,3
	PEP	20	0	1	0	0	4	5	5	0	14	3	25,0
	Handelsproben	117	1	7	0	10	8	23	6	2	84	14	19,7
	Aktionsproben	16	1	0	0	1	1	3	1	0	16	3	18,8
02 02	Meeresfischerzeugnisse	171	4	4	0	15	7	30	4	1	98	16	17,5
	PEP	20	0	0	0	3	1	4	0	0	5	0	20,0
	Handelsproben	93	3	2	0	10	2	17	2	0	55	11	18,3
	Aktionsproben	58	1	2	0	2	4	9	2	1	38	5	15,5
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	188	0	2	1	11	3	16	0	2	108	13	8,5
	PEP	33	0	0	1	0	0	1	0	1	4	0	3,0
	Handelsproben	129	0	2	0	11	3	15	0	1	81	13	11,6
	Aktionsproben	26	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0,0
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	145	2	3	0	7	1	12	2	3	67	5	8,3
	PEP	33	1	2	0	3	0	6	0	3	7	0	18,2
	Handelsproben	81	1	1	0	1	0	3	1	0	52	2	3,7
	Aktionsproben	31	0	0	0	3	1	3	1	0	8	3	9,7

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	131	0	6	2	12	0	16	1	3	103	12	12,2
	PEP	11	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
	Handelsproben	93	0	5	2	12	0	15	1	3	76	12	16,1
	Aktionsproben	27	0	1	0	0	0	1	0	0	21	0	3,7
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	209	3	6	0	5	6	19	6	1	179	16	9,1
	PEP	16	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0,0
	Handelsproben	132	1	2	0	5	1	8	1	0	119	8	6,1
	Aktionsproben	61	2	4	0	0	5	11	5	1	47	8	18,0
02	Fisch	1.000	11	29	3	61	30	124	25	12	671	82	12,4
	PEP	133	1	3	1	6	5	16	5	4	49	3	12,0
	Handelsproben	648	6	19	2	49	14	81	11	6	469	60	12,5
	Aktionsproben	219	4	7	0	6	11	27	9	2	153	19	12,3
03 01	Milch	902	0	0	0	10	8	17	7	0	39	0	1,9
	PEP	189	0	0	0	8	7	14	7	0	5	0	7,4
	Handelsproben	137	0	0	0	1	1	2	0	0	8	0	1,5
	Aktionsproben	576	0	0	0	1	0	1	0	0	26	0	0,2
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	466	0	9	0	20	21	49	10	0	50	1	10,5
	PEP	205	0	2	0	12	8	21	2	0	7	0	10,2
	Handelsproben	222	0	7	0	6	13	26	8	0	43	1	11,7
	Aktionsproben	39	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	5,1
03 03	Käse	853	1	16	0	43	15	67	16	0	160	12	7,9
	PEP	298	0	7	0	18	11	29	9	0	15	0	9,7
	Handelsproben	303	1	8	0	19	2	29	6	0	126	12	9,6
	Aktionsproben	252	0	1	0	6	2	9	1	0	19	0	3,6
03 04	Butter und Butterschmalz	148	0	3	2	4	4	11	3	0	27	3	7,4
	PEP	52	0	1	2	2	4	7	1	0	7	0	13,5
	Handelsproben	61	0	2	0	2	0	4	2	0	18	3	6,6
	Aktionsproben	35	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
03	Milch und Milchprodukte	2.369	1	28	2	77	48	144	36	0	276	16	6,1
	PEP	744	0	10	2	40	30	71	19	0	34	0	9,5
	Handelsproben	723	1	17	0	28	16	61	16	0	195	16	8,4
	Aktionsproben	902	0	1	0	9	2	12	1	0	47	0	1,3
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	281	0	31	0	18	11	56	32	1	61	23	19,9
	PEP	74	0	2	0	5	0	7	2	0	6	2	9,5
	Handelsproben	206	0	29	0	13	11	49	30	1	55	21	23,8
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	183	0	14	1	13	8	35	15	0	18	8	19,1
	PEP	43	0	1	1	6	1	8	2	0	1	1	18,6
	Handelsproben	130	0	10	0	7	7	24	10	0	9	5	18,5
	Aktionsproben	10	0	3	0	0	0	3	3	0	8	2	30,0
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	101	0	0	5	10	0	15	0	0	17	4	14,9
	PEP	34	0	0	4	3	0	7	0	0	1	0	20,6
	Handelsproben	57	0	0	1	7	0	8	0	0	13	4	14,0
	Aktionsproben	10	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0,0
04 04	Geflügelfleischkonserven	4	0	0	0	1	0	1	0	0	2	0	25,0
	PEP	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	2	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	50,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleisch- extrakte und Suppen daraus	13	0	0	0	2	0	2	0	0	4	1	15,4
	PEP	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	12	0	0	0	2	0	2	0	0	3	1	16,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	582	0	45	6	44	19	109	47	1	102	36	18,7
	PEP	154	0	3	5	14	1	22	4	0	10	3	14,3
	Handelsproben	407	0	39	1	30	18	84	40	1	81	31	20,6
	Aktionsproben	21	0	3	0	0	0	3	3	0	11	2	14,3
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	100	0	0	0	17	1	17	0	0	49	13	17,0
	PEP	13	0	0	0	2	1	2	0	0	6	2	15,4
	Handelsproben	87	0	0	0	15	0	15	0	0	43	11	17,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
05 02	Pflanzliche Öle	453	0	9	4	88	12	101	0	10	149	30	22,3
	PEP	135	0	0	2	23	6	27	0	2	21	3	20,0
	Handelsproben	246	0	8	2	39	6	48	0	7	109	25	19,5
	Aktionsproben	72	0	1	0	26	0	26	0	1	19	2	36,1
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	49	0	0	1	15	2	16	0	0	17	4	32,7
	PEP	10	0	0	0	1	0	1	0	0	2	0	10,0
	Handelsproben	39	0	0	1	14	2	15	0	0	15	4	38,5
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 04	Feinkosterzeugnisse	274	0	0	2	33	2	35	1	0	51	5	12,8
	PEP	63	0	0	2	10	0	10	0	0	2	0	15,9
	Handelsproben	197	0	0	0	23	2	25	1	0	49	5	12,7
	Aktionsproben	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05 05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	61	0	0	0	6	2	6	0	0	15	4	9,8
	PEP	9	0	0	0	1	0	1	0	0	2	0	11,1
	Handelsproben	52	0	0	0	5	2	5	0	0	13	4	9,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	937	0	9	7	159	19	175	1	10	281	56	18,7
	PEP	230	0	0	4	37	7	41	0	2	33	5	17,8
	Handelsproben	621	0	8	3	96	12	108	1	7	229	49	17,4
	Aktionsproben	86	0	1	0	26	0	26	0	1	19	2	30,2
06 01	Getreide	225	0	1	1	12	0	14	0	1	124	9	6,2
	PEP	30	0	0	0	1	0	1	0	0	6	1	3,3
	Handelsproben	87	0	0	0	11	0	11	0	0	46	7	12,6
	Aktionsproben	108	0	1	1	0	0	2	0	1	72	1	1,9
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	312	1	6	2	38	0	46	2	6	114	15	14,7
	PEP	93	1	4	0	13	0	17	2	2	13	1	18,3
	Handelsproben	127	0	2	0	25	0	27	0	2	56	14	21,3
	Aktionsproben	92	0	0	2	0	0	2	0	2	45	0	2,2
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	12	0	0	0	3	0	3	0	0	10	2	25,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	10	0	0	0	3	0	3	0	0	8	2	30,0
	Aktionsproben	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädli.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
06 04	Puddingpulver	41	0	0	0	2	0	2	0	0	17	2	4,9
	PEP	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	30	0	0	0	2	0	2	0	0	17	2	6,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	128	0	1	1	15	0	17	0	1	68	5	13,3
	PEP	30	0	0	0	6	0	6	0	0	9	0	20,0
	Handelsproben	98	0	1	1	9	0	11	0	1	59	5	11,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
06	Getreide und Getreideprodukte	718	1	8	4	70	0	82	2	8	333	33	11,4
	PEP	164	1	4	0	20	0	24	2	2	28	2	14,6
	Handelsproben	352	0	3	1	50	0	54	0	3	186	30	15,3
	Aktionsproben	202	0	1	3	0	0	4	0	3	119	1	2,0
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	347	0	4	2	47	2	51	0	2	41	11	14,7
	PEP	128	0	0	0	14	0	14	0	0	5	0	10,9
	Handelsproben	141	0	2	2	33	2	35	0	0	32	11	24,8
	Aktionsproben	78	0	2	0	0	0	2	0	2	4	0	2,6
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	588	0	9	3	62	10	82	15	1	77	18	13,9
	PEP	232	0	6	1	17	3	26	9	0	7	2	11,2
	Handelsproben	351	0	3	1	45	7	55	6	1	69	16	15,7
	Aktionsproben	5	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	20,0
07 03	Teigwaren	246	0	5	0	65	12	71	5	0	102	20	28,9
	PEP	73	0	5	0	31	5	33	5	0	3	0	45,2
	Handelsproben	173	0	0	0	34	7	38	0	0	99	20	22,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07 04	Backtriebmittel	6	0	1	0	1	0	1	0	1	3	1	16,7
	PEP	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	3	0	1	0	1	0	1	0	1	2	1	33,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
07 05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	156	0	0	0	11	0	11	0	0	89	6	7,1
	PEP	25	0	0	0	5	0	5	0	0	7	0	20,0
	Handelsproben	65	0	0	0	6	0	6	0	0	43	6	9,2
	Aktionsproben	66	0	0	0	0	0	0	0	0	39	0	0,0

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	92	0	1	0	9	0	10	0	0	33	3	10,9
	PEP	30	0	0	0	4	0	4	0	0	3	0	13,3
	Handelsproben	38	0	1	0	5	0	6	0	0	23	3	15,8
	Aktionsproben	24	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0,0
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	116	0	0	1	18	0	18	0	0	30	9	15,5
	PEP	47	0	0	0	3	0	3	0	0	6	0	6,4
	Handelsproben	68	0	0	1	15	0	15	0	0	23	9	22,1
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
07	Brot und Backwaren	1.551	0	20	6	213	24	244	20	4	375	68	15,7
	PEP	538	0	11	1	74	8	85	14	0	32	2	15,8
	Handelsproben	839	0	7	4	139	16	156	6	2	291	66	18,6
	Aktionsproben	174	0	2	1	0	0	3	0	2	52	0	1,7
08 01	Zucker und Zuckerarten	32	0	0	0	4	1	4	0	0	16	2	12,5
	PEP	5	0	0	0	2	0	2	0	0	3	0	40,0
	Handelsproben	27	0	0	0	2	1	2	0	0	13	2	7,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
08 02	Honig	607	0	4	15	104	42	139	3	1	195	31	22,9
	PEP	137	0	1	3	33	13	42	1	0	10	1	30,7
	Handelsproben	127	0	0	3	18	4	20	0	0	66	6	15,7
	Aktionsproben	343	0	3	9	53	25	77	2	1	119	24	22,4
08	Zucker und Honig	639	0	4	15	108	43	143	3	1	211	33	22,4
	PEP	142	0	1	3	35	13	44	1	0	13	1	31,0
	Handelsproben	154	0	0	3	20	5	22	0	0	79	8	14,3
	Aktionsproben	343	0	3	9	53	25	77	2	1	119	24	22,4
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	78	0	1	0	16	0	17	0	1	35	3	21,8
	PEP	31	0	0	0	12	0	12	0	0	2	0	38,7
	Handelsproben	47	0	1	0	4	0	5	0	1	33	3	10,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	909	0	12	0	14	95	119	40	1	18	0	13,1
	PEP	595	0	9	0	13	74	94	31	0	1	0	15,8
	Handelsproben	314	0	3	0	1	21	25	9	1	17	0	8,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
09	Speiseeis	987	0	13	0	30	95	136	40	2	53	3	13,8
	PEP	626	0	9	0	25	74	106	31	0	3	0	16,9
	Handelsproben	361	0	4	0	5	21	30	9	2	50	3	8,3
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
10 01	Kakao und Kakaoverzeugnisse	151	0	0	2	29	3	30	0	0	75	15	19,9
	PEP	49	0	0	2	12	2	13	0	0	7	0	26,5
	Handelsproben	99	0	0	0	17	1	17	0	0	67	15	17,2
	Aktionsproben	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
10 02	Süßwaren	202	0	0	0	35	4	35	0	0	142	22	17,3
	PEP	44	0	0	0	11	0	11	0	0	14	2	25,0
	Handelsproben	118	0	0	0	21	3	21	0	0	99	18	17,8
	Aktionsproben	40	0	0	0	3	1	3	0	0	29	2	7,5
10	Kakao und Süßwaren	353	0	0	2	64	7	65	0	0	217	37	18,4
	PEP	93	0	0	2	23	2	24	0	0	21	2	25,8
	Handelsproben	217	0	0	0	38	4	38	0	0	166	33	17,5
	Aktionsproben	43	0	0	0	3	1	3	0	0	30	2	7,0
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	931	0	12	4	19	7	42	5	5	374	24	4,5
	PEP	78	0	0	0	4	0	4	0	0	7	0	5,1
	Handelsproben	260	0	7	0	14	7	28	5	0	134	18	10,8
	Aktionsproben	593	0	5	4	1	0	10	0	5	233	6	1,7
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	421	2	1	2	63	8	74	2	0	196	40	17,6
	PEP	81	0	0	0	13	1	14	0	0	10	0	17,3
	Handelsproben	240	2	1	2	50	7	60	2	0	135	40	25,0
	Aktionsproben	100	0	0	0	0	0	0	0	0	51	0	0,0
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	776	1	16	4	13	9	43	7	8	605	36	5,5
	PEP	28	0	0	0	1	1	2	0	0	9	0	7,1
	Handelsproben	208	1	9	0	12	5	27	3	1	157	25	13,0
	Aktionsproben	540	0	7	4	0	3	14	4	7	439	11	2,6
11 04	Obsterzeugnisse	317	0	3	3	56	6	65	3	1	125	23	20,5
	PEP	120	0	1	0	24	0	24	0	1	16	2	20,0
	Handelsproben	197	0	2	3	32	6	41	3	0	109	21	20,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
11 05	Pilze	108	0	6	0	5	1	12	2	5	69	5	11,1
	PEP	18	0	1	0	3	1	5	1	1	8	2	27,8
	Handelsproben	60	0	5	0	2	0	7	1	4	37	3	11,7
	Aktionsproben	30	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0,0
11 06	Pilzerzeugnisse	68	1	0	0	19	0	20	1	0	54	17	29,4
	PEP	10	0	0	0	4	0	4	0	0	2	1	40,0
	Handelsproben	58	1	0	0	15	0	16	1	0	52	16	27,6
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	26	0	0	0	2	0	2	0	0	9	2	7,7
	PEP	6	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0,0
	Handelsproben	20	0	0	0	2	0	2	0	0	7	2	10,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	196	0	14	0	19	0	31	0	1	155	24	15,8
	PEP	9	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0,0
	Handelsproben	172	0	13	0	19	0	30	0	1	142	24	17,4
	Aktionsproben	15	0	1	0	0	0	1	0	0	7	0	6,7
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	102	1	4	0	12	0	17	2	2	81	14	16,7
	PEP	9	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
	Handelsproben	84	1	3	0	12	0	16	2	2	69	14	19,0
	Aktionsproben	9	0	1	0	0	0	1	0	0	7	0	11,1
11 10	Kerne und Samen	80	0	2	0	17	1	20	0	0	40	12	25,0
	PEP	25	0	0	0	3	1	4	0	0	8	0	16,0
	Handelsproben	55	0	2	0	14	0	16	0	0	32	12	29,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
11	Obst und Gemüse	3.025	5	58	13	225	32	326	22	22	1.708	197	10,8
	PEP	384	0	2	0	52	4	57	1	2	73	5	14,8
	Handelsproben	1.354	5	42	5	172	25	243	17	8	874	175	17,9
	Aktionsproben	1.287	0	14	8	1	3	26	4	12	761	17	2,0
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	278	1	0	0	23	0	24	1	0	164	11	8,6
	PEP	52	0	0	0	5	0	5	0	0	8	0	9,6
	Handelsproben	178	1	0	0	16	0	17	1	0	118	9	9,6
	Aktionsproben	48	0	0	0	2	0	2	0	0	38	2	4,2

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
12 02	Speisesenf	69	0	0	0	8	0	8	0	0	14	0	11,6
	PEP	38	0	0	0	5	0	5	0	0	3	0	13,2
	Handelsproben	31	0	0	0	3	0	3	0	0	11	0	9,7
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	70	0	0	0	4	0	4	0	0	25	1	5,7
	PEP	16	0	0	0	1	0	1	0	0	5	0	6,3
	Handelsproben	53	0	0	0	3	0	3	0	0	19	1	5,7
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
12	Gewürze und Würzmittel	417	1	0	0	35	0	36	1	0	203	12	8,6
	PEP	106	0	0	0	11	0	11	0	0	16	0	10,4
	Handelsproben	262	1	0	0	22	0	23	1	0	148	10	8,8
	Aktionsproben	49	0	0	0	2	0	2	0	0	39	2	4,1
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	237	0	1	2	48	14	61	0	0	40	8	25,7
	PEP	119	0	0	2	22	10	30	0	0	8	2	25,2
	Handelsproben	100	0	0	0	25	2	27	0	0	26	6	27,0
	Aktionsproben	18	0	1	0	1	2	4	0	0	6	0	22,2
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	223	0	0	3	26	15	43	0	0	50	6	19,3
	PEP	73	0	0	1	14	1	16	0	0	5	0	21,9
	Handelsproben	96	0	0	2	12	2	15	0	0	41	6	15,6
	Aktionsproben	54	0	0	0	0	12	12	0	0	4	0	22,2
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	460	0	1	5	74	29	104	0	0	90	14	22,6
	PEP	192	0	0	3	36	11	46	0	0	13	2	24,0
	Handelsproben	196	0	0	2	37	4	42	0	0	67	12	21,4
	Aktionsproben	72	0	1	0	1	14	16	0	0	10	0	22,2
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	127	0	0	1	21	0	21	0	0	61	9	16,5
	PEP	31	0	0	0	11	0	11	0	0	6	2	35,5
	Handelsproben	88	0	0	1	10	0	10	0	0	54	7	11,4
	Aktionsproben	8	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
14 02	Tee teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	159	0	2	0	16	1	19	0	0	62	5	11,9
	PEP	37	0	0	0	8	1	9	0	0	10	0	24,3
	Handelsproben	110	0	2	0	8	0	10	0	0	48	5	9,1
	Aktionsproben	12	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
14	Kaffee und Tee	286	0	2	1	37	1	40	0	0	123	14	14,0
	PEP	68	0	0	0	19	1	20	0	0	16	2	29,4
	Handelsproben	198	0	2	1	18	0	20	0	0	102	12	10,1
	Aktionsproben	20	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0,0
15 01	Bier	147	0	0	0	27	10	31	0	0	29	3	21,1
	PEP	76	0	0	0	12	5	14	0	0	5	0	18,4
	Handelsproben	71	0	0	0	15	5	17	0	0	24	3	23,9
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	343	0	8	16	146	4	156	0	8	45	3	45,5
	PEP	157	0	4	8	78	3	82	0	4	4	0	52,2
	Handelsproben	108	0	1	6	24	1	27	0	1	40	3	25,0
	Aktionsproben	78	0	3	2	44	0	47	0	3	1	0	60,3
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	61	0	0	0	18	1	18	0	0	27	9	29,5
	PEP	25	0	0	0	5	0	5	0	0	4	0	20,0
	Handelsproben	36	0	0	0	13	1	13	0	0	23	9	36,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15	Alkoholische Getränke	551	0	8	16	191	15	205	0	8	101	15	37,2
	PEP	258	0	4	8	95	8	101	0	4	13	0	39,1
	Handelsproben	215	0	1	6	52	7	57	0	1	87	15	26,5
	Aktionsproben	78	0	3	2	44	0	47	0	3	1	0	60,3
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	104	0	2	3	22	3	27	1	1	14	6	26,0
	PEP	69	0	1	1	14	1	16	1	0	0	0	23,2
	Handelsproben	35	0	1	2	8	2	11	0	1	14	6	31,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	77	0	4	0	4	8	16	4	1	3	1	20,8
	PEP	43	0	3	0	3	2	8	3	1	0	0	18,6
	Handelsproben	33	0	1	0	1	5	7	1	0	3	1	21,2
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	100,0
16 03	Eiswürfel	134	0	16	0	3	14	32	17	0	5	0	23,9
	PEP	30	0	6	0	0	3	8	6	0	0	0	26,7
	Handelsproben	104	0	10	0	3	11	24	11	0	5	0	23,1
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
16 04	Trinkwasser	1.000	0	30	0	0	20	50	34	9	0	0	5,0
	PEP	60	0	5	0	0	4	9	6	2	0	0	15,0
	Handelsproben	34	0	1	0	0	1	2	2	0	0	0	5,9
	Aktionsproben	906	0	24	0	0	15	39	26	7	0	0	4,3
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	1.315	0	52	3	29	45	125	56	11	22	7	9,5
	PEP	202	0	15	1	17	10	41	16	3	0	0	20,3
	Handelsproben	206	0	13	2	12	19	44	14	1	22	7	21,4
	Aktionsproben	907	0	24	0	0	16	40	26	7	0	0	4,4
17 01	Essig	81	0	0	2	15	1	17	0	0	33	5	21,0
	PEP	29	0	0	2	8	0	9	0	0	4	0	31,0
	Handelsproben	52	0	0	0	7	1	8	0	0	29	5	15,4
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 02	Speisesalz	50	0	0	6	13	2	17	0	0	27	11	34,0
	PEP	12	0	0	1	4	0	4	0	0	0	0	33,3
	Handelsproben	38	0	0	5	9	2	13	0	0	27	11	34,2
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	115	0	0	6	22	10	27	0	0	59	11	23,5
	PEP	19	0	0	1	1	1	2	0	0	2	0	10,5
	Handelsproben	32	0	0	2	2	2	4	0	0	23	2	12,5
	Aktionsproben	64	0	0	3	19	7	21	0	0	34	9	32,8
17	Zusatzstoffe und Aromastoffe	246	0	0	14	50	13	61	0	0	119	27	24,8
	PEP	60	0	0	4	13	1	15	0	0	6	0	25,0
	Handelsproben	122	0	0	7	18	5	25	0	0	79	18	20,5
	Aktionsproben	64	0	0	3	19	7	21	0	0	34	9	32,8
18 01	Kindernährmittel	203	0	1	0	19	1	21	0	0	125	15	10,3
	PEP	18	0	0	0	1	0	1	0	0	2	0	5,6
	Handelsproben	89	0	0	0	13	1	14	0	0	63	11	15,7
	Aktionsproben	96	0	1	0	5	0	6	0	0	60	4	6,3
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	478	0	10	21	123	26	145	0	29	319	97	30,3
	PEP	59	0	0	3	18	2	18	0	3	13	7	30,5
	Handelsproben	222	0	2	12	35	7	47	0	13	181	42	21,2
	Aktionsproben	197	0	8	6	70	17	80	0	13	125	48	40,6

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	681	0	11	21	142	27	166	0	29	444	112	24,4
	PEP	77	0	0	3	19	2	19	0	3	15	7	24,7
	Handelsproben	311	0	2	12	48	8	61	0	13	244	53	19,6
	Aktionsproben	293	0	9	6	75	17	86	0	13	185	52	29,4
19 01	Kosmetische Mittel	1.019	0	17	36	171	44	249	5	9	859	190	24,4
	PEP	92	0	3	2	16	15	35	3	0	1	1	38,0
	Handelsproben	581	0	10	23	88	17	126	0	9	531	106	21,7
	Aktionsproben	346	0	4	11	67	12	88	2	0	327	83	25,4
19	Kosmetische Mittel	1.019	0	17	36	171	44	249	5	9	859	190	24,4
	PEP	92	0	3	2	16	15	35	3	0	1	1	38,0
	Handelsproben	581	0	10	23	88	17	126	0	9	531	106	21,7
	Aktionsproben	346	0	4	11	67	12	88	2	0	327	83	25,4
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenommen 20 03)	415	0	7	9	34	5	49	0	0	278	39	11,8
	PEP	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	159	0	2	4	16	2	20	0	0	139	17	12,6
	Aktionsproben	249	0	5	5	18	3	29	0	0	139	22	11,6
20 02	Spielwaren	396	7	2	32	54	0	76	0	0	385	74	19,2
	PEP	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	228	6	1	19	25	0	38	0	0	223	37	16,7
	Aktionsproben	164	1	1	13	29	0	38	0	0	162	37	23,2
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	25	0	1	0	0	12	12	2	0	18	7	48,0
	PEP	3	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	33,3
	Handelsproben	22	0	1	0	0	11	11	2	0	18	7	50,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	40	0	1	0	0	1	2	0	0	33	2	5,0
	PEP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
	Handelsproben	40	0	1	0	0	1	2	0	0	33	2	5,0
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
20	Gebrauchsgegenstände	876	7	11	41	88	18	139	2	0	714	122	15,9
	PEP	14	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	7,1
	Handelsproben	449	6	5	23	41	14	71	2	0	413	63	15,8
	Aktionsproben	413	1	6	18	47	3	67	0	0	301	59	16,2
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

Anhang – Planproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	456	0	4	2	76	12	86	3	0	153	17	18,9
	PEP	129	0	0	0	34	4	35	0	0	12	0	27,1
	Handelsproben	307	0	4	2	40	8	49	3	0	123	16	16,0
	Aktionsproben	20	0	0	0	2	0	2	0	0	18	1	10,0
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	2.767	8	65	1	45	130	247	110	3	183	22	8,9
	PEP	409	1	14	0	3	18	36	29	0	10	0	8,8
	Handelsproben	2.339	6	51	1	42	110	208	78	3	165	20	8,9
	Aktionsproben	19	1	0	0	0	2	3	3	0	8	2	15,8
22	Verzehrfertige Lebensmittel	3.223	8	69	3	121	142	333	113	3	336	39	10,3
	PEP	538	1	14	0	37	22	71	29	0	22	0	13,2
	Handelsproben	2.646	6	55	3	82	118	257	81	3	288	36	9,7
	Aktionsproben	39	1	0	0	2	2	5	3	0	26	3	12,8
23 01	Rohe Eier	346	2	0	0	1	1	4	3	0	7	1	1,2
	PEP	67	2	0	0	0	0	2	2	0	0	0	3,0
	Handelsproben	46	0	0	0	1	1	2	1	0	7	1	4,3
	Aktionsproben	233	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 02	Eiprodukte	33	0	0	0	3	0	3	0	0	11	0	9,1
	PEP	13	0	0	0	3	0	3	0	0	1	0	23,1
	Handelsproben	19	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0,0
	Aktionsproben	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 03	Gekochte Eier	52	0	0	0	2	0	2	0	0	4	0	3,8
	PEP	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
	Handelsproben	42	0	0	0	2	0	2	0	0	3	0	4,8
	Aktionsproben	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23	Eier und Eiprodukte	431	2	0	0	6	1	9	3	0	22	1	2,1
	PEP	90	2	0	0	3	0	5	2	0	2	0	5,6
	Handelsproben	107	0	0	0	3	1	4	1	0	20	1	3,7
	Aktionsproben	234	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
Summe	gesamt	24.632	43	454	275	2.192	727	3.412	447	146	7.511	1.161	13,9
	PEP	6.148	9	100	83	673	238	1.013	150	32	450	43	16,5
	Handelsproben	12.492	28	274	131	1.161	376	1.842	246	70	4.784	840	14,7
	Aktionsproben	5.992	6	80	61	358	113	557	51	44	2.277	278	9,3

Tabelle 15: Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädli.	unge- eignet	Zusam- sam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	121	0	21	0	4	9	34	16	4	21	7	28,1
01 02	Rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	101	0	14	21	8	4	39	11	0	7	3	38,6
01 03	Fleischzubereitungen	134	1	18	1	3	11	33	15	1	23	6	24,6
01 04	Pökel- und Räucherfleisch	125	0	20	6	17	10	51	13	1	21	9	40,8
01 05	Würste	168	2	31	1	17	11	60	16	9	42	18	35,7
01 06	Fleischkonserven	14	0	0	0	10	0	10	0	0	10	8	71,4
01 07	Suppen mit/aus Fleisch, Fleischextrakte und Suppen daraus	4	0	0	0	0	1	1	0	0	2	0	25,0
01 08	Naturdärme	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	9	0	4	0	1	0	5	2	2	6	4	55,6
01 10	Wildbreterzeugnisse	3	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	33,3
01	Fleisch und Fleischzubereitungen	680	3	108	29	61	46	234	73	17	133	55	34,4
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	57	1	17	0	1	4	23	4	8	45	20	40,4
02 02	Meeresfischerzeugnisse	51	1	4	0	3	4	12	2	0	27	9	23,5
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	39	1	8	0	3	1	12	4	4	24	9	30,8
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	17	0	4	0	2	1	7	1	1	10	3	41,2
02 05	Schalen-, Krusten-, Weichtiere, Erzeugnisse	45	1	5	0	1	2	9	2	1	37	8	20,0
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	2	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	50,0
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe	33	2	0	0	3	0	5	2	0	30	5	15,2
02	Fisch	244	6	38	0	14	12	69	15	14	175	55	28,3
03 01	Milch	58	0	6	2	0	2	10	5	1	12	1	17,2
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	58	1	7	0	8	3	19	3	2	16	8	32,8
03 03	Käse	252	6	48	0	18	5	71	25	8	94	31	28,2
03 04	Butter und Butterschmalz	20	0	2	0	0	0	2	1	0	4	0	10,0
03	Milch und Milchprodukte	388	7	63	2	26	10	102	34	11	126	40	26,3
04 01	Geflügel frisch, tiefgekühlt	129	0	32	0	12	12	54	24	5	41	19	41,9
04 02	Zubereitungen aus Geflügelfleisch	49	0	8	0	1	3	12	8	1	10	4	24,5
04 03	Würste und Pökelwaren aus Geflügelfleisch	23	0	2	1	4	0	6	0	2	7	3	26,1
04 04	Geflügelfleischkonserven	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,0
04 05	Suppen mit/aus Geflügelfleisch, Geflügelfleischex- trakte und Suppen daraus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04	Geflügel und Geflügelprodukte	202	0	42	1	17	15	72	32	8	59	26	35,6

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
05 01	Pflanzliche Fette, Margarine	29	0	1	0	1	1	3	0	1	10	2	10,3
05 02	Pflanzliche Öle	39	0	6	0	5	2	12	0	2	8	4	30,8
05 03	Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse	3	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	33,3
05 04	Feinkosterzeugnisse	45	1	2	0	0	4	7	3	0	19	2	15,6
05 05	Marinade, Dressing, emulgierte Saucen ohne Ei	28	0	0	0	0	2	2	1	0	10	2	7,1
05	Fette, Öle und verwandte Produkte	144	1	10	0	6	9	25	4	3	48	11	17,4
06 01	Getreide	31	1	3	0	3	0	7	0	2	16	4	22,6
06 02	Erzeugnisse aus Getreide	60	9	7	1	2	1	20	2	13	25	7	33,3
06 03	Stärke und Stärkeerzeugnisse	0	0	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	0,0
06 05	Müsli, Müsliriegel	5	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0,0
06	Getreide und Getreideprodukte	96	10	10	1	5	1	27	2	15	45	11	28,1
07 01	Brot, Gebäck bzw. Kleingebäck	79	2	22	0	8	4	36	6	9	17	11	45,6
07 02	Feine Backwaren – Konditorbackwaren	89	2	14	0	18	1	33	8	2	25	7	37,1
07 03	Teigwaren	14	0	0	0	1	4	4	0	0	6	1	28,6
07 04	Backtriebmittel	5	0	1	0	5	0	5	0	1	1	1	100,0
07 05	Feine Backwaren – Kräcker, Knabber-, Salzgebäck	7	0	1	0	6	0	6	1	0	5	4	85,7
07 06	Feine Backwaren – Dauerbackwaren	11	1	3	0	6	0	10	0	2	7	6	90,9
07 07	Teiglinge, Teig- und Backmischungen	19	0	3	0	2	0	5	0	2	4	2	26,3
07	Brot und Backwaren	224	5	44	0	46	9	99	15	16	65	32	44,2
08 01	Zucker und Zuckerarten	7	0	0	1	4	2	4	0	0	6	3	57,1
08 02	Honig	12	0	0	0	3	1	3	0	0	5	2	25,0
08	Zucker und Honig	19	0	0	1	7	3	7	0	0	11	5	36,8
09 01	Speiseeis aus industrieller Erzeugung	9	0	1	0	0	0	1	0	1	5	1	11,1
09 02	Speiseeis aus gewerblicher Erzeugung	48	0	2	0	0	11	12	1	0	1	0	25,0
09	Speiseeis	57	0	3	0	0	11	13	1	1	6	1	22,8
10 01	Kakao und Kakaoerzeugnisse	25	0	2	0	16	5	20	0	0	12	8	80,0
10 02	Süßwaren	20	0	3	0	4	0	7	0	1	9	4	35,0
10	Kakao und Süßwaren	45	0	5	0	20	5	27	0	1	21	12	60,0
11 01	Gemüse frisch/TK; Kartoffel, Hülsenfrüchte	155	0	36	0	4	17	56	7	11	57	17	36,1
11 02	Gemüse-, Kartoffel- und Hülsenfrüchte-Erzeugnisse	74	1	9	0	13	5	28	4	2	33	14	37,8
11 03	Obst frisch oder tiefgekühlt	78	2	16	1	0	4	23	4	2	54	18	29,5
11 04	Obsterzeugnisse	56	3	2	1	22	1	27	1	3	39	19	48,2
11 05	Pilze	8	0	1	0	0	0	1	0	1	5	0	12,5

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schädl.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
11 06	Pilzzeugnisse	7	1	1	0	0	0	2	1	1	7	2	28,6
11 07	Suppen (ohne Fleisch oder Geflügelfleisch)	3	0	0	0	1	0	1	0	0	2	1	33,3
11 08	Nüsse, Erdnüsse in Schale,...	23	0	10	0	2	0	11	1	0	21	9	47,8
11 09	Geriebene/geröst. Nüsse, Kokosette, Salznüsse	16	2	3	0	0	0	5	1	2	11	5	31,3
11 10	Kerne und Samen	13	1	2	0	6	0	7	1	1	6	5	53,8
11	Obst und Gemüse	433	10	80	2	48	27	161	20	23	235	90	37,2
12 01	Gewürze, Gewürzextrakte und Würzsoßen	27	0	4	0	7	3	11	3	0	15	5	40,7
12 02	Speisesenf	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	50,0
12 03	Basis- und trockene Fixprodukte, Fonds	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
12	Gewürze und Würzmittel	29	0	4	0	8	3	12	3	0	15	5	41,4
13 01	Fruchtsäfte, Obstsirupe, Fruchtkonzentrate	47	0	7	0	4	2	13	7	0	14	2	27,7
13 02	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	26	0	0	0	7	5	11	0	0	5	3	42,3
13	Fruchtsäfte, nichtalkoholische Getränke	73	0	7	0	11	7	24	7	0	19	5	32,9
14 01	Kaffee und Kaffee-Ersatz; Erzeugnisse daraus	11	0	2	0	8	0	8	0	0	9	7	72,7
14 02	Tee teeähnl. Erzeugnisse; Erzeugnisse daraus	11	0	0	0	4	1	5	0	0	7	3	45,5
14	Kaffee und Tee	22	0	2	0	12	1	13	0	0	16	10	59,1
15 01	Bier	9	0	1	0	4	1	5	0	1	0	0	55,6
15 02	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
15 03	Spirituosen	21	0	4	6	19	1	19	0	4	1	0	90,5
15 04	Sonst. alkoholhaltige Getränke mit über 1,2 Vol.% und unter 15 Vol.% Alkohol	4	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	25,0
15	Alkoholische Getränke	34	0	5	6	23	3	25	0	5	1	0	73,5
16 01	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser	11	0	1	0	0	4	5	0	1	2	1	45,5
16 02	Tafel-, Sodawasser, abgefülltes Trinkwasser	9	0	2	0	4	1	7	0	2	0	0	77,8
16 03	Eiswürfel	29	0	5	0	0	10	14	5	0	0	0	48,3
16 04	Trinkwasser	97	0	19	0	0	3	22	21	1	0	0	22,7
16	Trinkwasser und abgefüllte Wässer	146	0	27	0	4	18	48	26	4	2	1	32,9
17 01	Essig	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 02	Speisesalz	28	0	0	17	9	9	23	0	0	20	18	82,1
17 03	Zusatzstoffe und Aromastoffe	8	0	0	0	3	0	3	0	0	3	3	37,5
17	Zusatzstoffe und Aromastoffe	37	0	0	17	12	9	26	0	0	23	21	70,3
18 01	Kindernährmittel	27	0	2	0	3	2	7	0	1	8	2	25,9
18 02	Nahrungsergänzungsmittel	38	1	1	4	10	13	21	1	6	31	18	55,3
18	Nahrungsmittel für spezielle Zielgruppen	65	1	3	4	13	15	28	1	7	39	20	43,1

Anhang – Verdachtsproben

Waren- gruppe	Waren	begut- achtete Proben	Beanstandungsgründe					bean- standete Proben	Zusätzliche Informationen				bean- standete Proben in %
			gesund- heits- schäd- l.	unge- eignet	Zusam- men- setz.	Kennzeich- nung / Irreführung	andere		Verunreinigungen		ausländ. Waren	bean- standete ausländ. Proben	
									mikro- biolog.	andere			
19 01	Kosmetische Mittel	60	1	0	6	29	6	38	0	0	54	35	63,3
19	Kosmetische Mittel	60	1	0	6	29	6	38	0	0	54	35	63,3
20 01	Materialien mit Lebensmittelkontakt (ausgenom- men 20 03)	53	0	2	3	2	30	36	0	0	32	21	67,9
20 02	Spielwaren	30	3	1	18	22	0	26	0	0	29	25	86,7
20 03	Arbeitsgeräte aus der Lebensmittelerzeugung	152	0	10	0	0	129	133	3	0	103	100	87,5
20 04	Sonstige Gebrauchsgegenstände	6	0	2	0	0	0	2	0	0	4	2	33,3
20	Gebrauchsgegenstände	241	3	15	21	24	159	197	3	0	168	148	81,7
21	Warengruppe derzeit nicht belegt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22 01	Fertiggerichte sterilisiert oder tiefgekühlt	55	1	1	0	9	1	12	0	0	33	7	21,8
22 02	Verzehrfertig zubereitete Speisen zur direkten Abgabe	1.096	2	54	0	24	61	140	49	4	156	24	12,8
22	Verzehrfertige Lebensmittel	1.151	3	55	0	33	62	152	49	4	189	31	13,2
23 01	Rohe Eier	45	0	3	0	5	3	8	3	1	7	5	17,8
23 02	Eiprodukte	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 03	Gekochte Eier	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23	Eier und Eiprodukte	52	0	3	0	5	3	8	3	1	7	5	15,4
Gesamt		4.442	50	524	90	424	434	1.407	288	130	1.457	619	31,7

Tabelle 16: Revisionen bezogen auf die Art der Betriebe

Betriebs- gruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammen- setzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
01 01	Fleischereien und Fleischverarbeiter	2.734	1.288	943	94	0	61	44	64	41	10,0
01 02	Wildbretverarbeiter, -händler	86	19	16	2	0	0	1	2	0	12,5
01 06	Fleisch-, Wurst- und Innereingroßhändler	70	20	13	1	0	0	0	6	1	7,7
01 07	Fleisch- und Wurstverkaufsstellen	1.323	479	378	45	0	19	6	27	27	11,9
01 08	Darmgroßhändler	18	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
02 01	Be- und Verarbeiter von Fischen (Z)	52	53	26	4	0	0	0	1	5	15,4
02 02	Fischerzeugnisse-Großhändler	24	11	10	2	0	2	0	2	2	20,0
02 03	Fischeinzelhändler	192	48	40	5	0	2	0	0	4	12,5
02 04	Be- und Verarbeiter von Fischen	77	52	29	3	0	0	1	4	2	10,3
02 05	Erzeugungs- und Bearbeitungsbetriebe von Frosch- schenkeln und Schnecken	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
03 01	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe (Z)	581	621	356	43	1	38	2	37	21	12,1
03 02	Milchbe- und -verarbeitungsbetriebe	1.128	445	375	22	0	11	0	22	7	5,9
03 03	Milcherzeugnisse-Großhändler	20	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
03 04	Milch- und Kolostrumerzeuger	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
04 02	Geflügelfleischgroßhändler	14	7	4	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 03	Eier-, Geflügelfleischeinzelhändler	107	27	19	3	3	6	0	1	0	15,8
04 04	Eiproduktehersteller (Z)	11	14	7	2	0	0	0	3	0	28,6
04 05	Flüssigeierhersteller (Z)	21	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
04 06	Ei-Packstellen (Z)	444	94	80	1	0	0	0	2	0	1,3
05 01	Speiseölhersteller und -abfüller	206	100	74	23	0	0	3	43	2	31,1
05 02	Margarinehersteller	1	2	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 03	Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler	19	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 04	Mayonnaisenhersteller	3	2	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
05 05	Hersteller von Feinkosterzeugnissen	42	34	21	13	0	15	2	8	1	61,9
06 01	Mühlen	151	52	43	12	0	0	1	12	3	27,9
06 02	Getreide- und Mahlproduktegroßhändler	60	26	13	3	0	1	1	5	0	23,1
06 03	Stärkehersteller	6	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
07 01	Brot- und Backwarenfabriken	45	51	27	5	0	1	0	9	1	18,5
07 02	Teigwarenfabriken und -hersteller	140	104	78	23	0	3	1	35	6	29,5
07 03	Bäckereien	2.028	939	685	59	7	92	3	40	14	8,6
07 04	Konditoreien	880	767	560	45	4	59	3	33	12	8,0

Anhang – Revisionen

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
08 01	Zuckerfabriken	2	1	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
08 02	Honigabfüller, -großhändler, Imker	2.314	272	239	47	0	3	7	57	4	19,7
09 01	Industrielle Speiseeishersteller	4	4	4	2	0	0	0	4	0	STP zu klein
09 02	Gewerbliche Speiseeishersteller	514	421	325	53	4	106	0	4	17	16,3
09 03	Ortsfeste und nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen (unverpacktes Eis)	676	95	67	10	0	12	0	0	4	14,9
10 01	Schokoladefabriken und -hersteller	52	30	24	6	0	0	0	10	2	25,0
10 02	Zuckerwarenfabriken und -hersteller	21	10	6	2	0	0	0	3	0	33,3
10 03	Schokolade- und Zuckerwarenhandel	217	52	30	3	0	0	0	8	0	10,0
11 01	Gemüse-, Obst- und Pilzgroßhändler	401	111	95	13	0	1	4	9	5	13,7
11 02	Gemüse-, Obst- und Pilzeinzelhändler	392	96	75	3	1	5	0	1	3	4,0
11 03	Obstverarbeiter	320	120	90	14	0	12	0	30	0	15,6
11 04	Gemüseverarbeiter	183	113	81	12	0	6	0	17	0	14,8
11 05	Pilzverarbeiter	11	9	9	1	0	0	0	1	0	22,2
11 06	Hersteller von Gemüse (Z)	10	7	5	0	0	0	0	0	0	0,0
12 01	Gewürzhersteller	48	30	18	3	0	0	0	6	0	16,7
12 02	Gewürzgroßhändler	27	6	6	0	0	0	0	0	0	0,0
12 03	Senfhersteller	15	10	7	2	0	0	0	2	0	28,6
13 01	Hersteller alkoholfreier Getränke	179	52	38	10	0	1	2	12	1	26,3
14 01	Kaffeeröstereien, Hersteller von Kaffee-Ersatz	72	27	23	6	0	0	0	7	0	26,1
14 02	Teeabpacker	134	27	23	1	0	0	0	2	0	4,3
15 01	Brauereien	204	69	54	14	0	3	0	19	1	25,9
15 02	Weinhändler	34	4	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
15 03	Spirituosenhersteller	814	192	155	45	0	2	5	67	2	29,0
15 04	Erzeuger sonstiger alkoholhaltiger Getränke	71	22	21	0	0	0	0	0	0	0,0
16 01	Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser	22	14	9	5	0	0	1	17	2	55,6
16 02	Abfüller von Tafelwasser, Trinkwasser oder Sodawasser	39	17	11	3	0	1	0	4	1	27,3
17 01	Essighersteller	32	9	7	0	0	0	0	0	0	0,0
17 02	Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmitteln	17	3	3	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
17 03	Salinen	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
17 04	Zusatzstoffhersteller	32	15	9	1	0	1	0	0	0	11,1
17 05	Zusatzstoff- und Aromengroßhändler	5	3	3	1	0	0	0	4	0	STP zu klein

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
18 01	Hersteller diät. Lebensmitteln, Kindernahrung, NEM	48	21	16	4	0	1	3	3	3	25,0
18 02	Großhändler diät. Lebensmitteln, Kindernahrung, NEM	160	27	27	10	0	0	1	26	2	37,0
18 03	Reformwarenhändler, Einzelhändler mit NEM	630	178	151	42	0	7	7	62	21	27,8
18 04	Fitness-Studios	595	47	44	2	0	0	0	2	0	4,5
18 05	Hersteller von Kindernahrung	1	1	1	1	0	0	0	1	0	STP zu klein
18 06	Hersteller von NEM	26	12	10	0	0	0	0	0	0	0,0
19 01	Hersteller von kosmetischen Mitteln	301	124	96	13	0	0	2	13	5	13,5
19 02	Großhändler mit kosmetischen Mitteln	280	37	32	3	0	0	0	3	0	9,4
19 03	Drogerien, Parfumerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln	2.084	377	329	83	0	1	20	123	19	25,2
19 04	Friseure, Kosmetiksalons, Massage-, Fußpflege- und Bräunungsinstitute	4.205	212	208	1	0	0	0	1	0	0,5
19 05	Apotheken	1.009	99	97	9	0	0	0	6	3	9,3
20 01	Hersteller von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	153	26	24	1	0	0	1	0	0	4,2
20 02	Hersteller von Spielzeug	39	4	4	1	0	0	1	0	0	STP zu klein
20 03	Hersteller von sonstigen Gebrauchsgegenständen	44	3	2	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
20 04	Großhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	141	22	19	3	0	0	0	3	1	15,8
20 05	Großhändler von Spielzeug	61	6	5	5	0	0	8	4	1	120,0
20 06	Großhändler von sonstigen Gebrauchsgegenständen	79	7	7	1	0	0	0	0	1	28,6
20 07	Einzelhändler von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen	391	48	44	7	0	0	7	10	4	15,9
20 08	Einzelhändler von Spielzeug	769	106	89	18	0	1	13	18	5	20,2
20 09	Einzelhändler von sonstigen Gebrauchsgegenständen	1.112	131	113	32	0	1	17	31	6	28,3
22 01	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.912	2.791	2.396	54	2	143	0	7	10	2,3
22 02	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.954	1.588	1.479	2	0	8	0	0	1	0,1
22 03	Frühstückspensionen mit Konzession nach der Gewerbeordnung	4.354	213	199	2	0	4	0	0	4	1,0
22 04	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit umfangreichem Speiseangebot	26.589	10.380	8.093	599	67	1.639	4	30	305	7,4

Betriebsgruppe	Art der Betriebe	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Revisionen	Kontrollierte Betriebe	Betriebe mit Verstößen	VERSTÖSSE					Betriebe mit Verstößen in %
						Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung	LMKV, Irref. Angabe	andere	
22 05	Gastgewerbebetriebe einschließlich Buschenschänken mit geringem Speiseangebot	36.411	11.535	9.377	485	45	856	1	59	177	5,2
22 06	Hersteller von Fertiggerichten (nicht 22 01 bis 22 05)	494	386	228	19	2	39	3	14	9	8,3
22 07	Speisenproduzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	708	313	281	1	0	4	0	0	1	0,4
22 08	Speisenverteilende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit geringer Personenzahl	1.698	662	607	1	1	1	0	0	0	0,2
23 01	Lager- und Kühlhäuser (nicht 23 02 bis 23 05 – Logistikzentren, auch Lagerhaltung Spediteure)	385	115	69	7	0	11	0	9	0	10,1
23 04	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Fische (Z)	2	2	1	0	0	0	0	0	0	STP zu klein
23 05	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser für Milch und Milchprodukte (Z)	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
23 06	Großmärkte, Verteilzentren	55	28	12	4	0	0	0	10	1	33,3
24 01	Lebensmittelgroßhändler	739	293	158	58	0	11	5	86	32	36,7
24 02	Lebensmitteleinzelhändler	15.126	6.479	4.802	843	25	462	75	905	482	17,6
24 03	Getränkegroßhändler	433	47	40	5	0	2	0	4	0	12,5
25 01	Revisionen von nicht ortsfesten Verkaufsständen	3.199	1.088	599	62	0	36	3	13	10	10,9
26 01	Revisionen von sonstigen Betrieben	1.484	336	185	8	0	2	2	14	1	4,3
26 02	Revisionen von Zeltfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen	2.139	712	525	2	0	2	0	1	0	0,4
27 02	Direktvermarkter von Fisch	122	28	23	1	0	0	0	1	0	4,3
27 03	Direktvermarkter von Rohmilch	247	47	38	2	0	2	0	2	0	5,3
27 05	Direktvermarkter von Eiern	948	94	81	4	0	1	0	2	2	4,9
27 06	Direktvermarkter von sonstigen Waren	3.017	534	416	26	0	9	1	22	3	6,3
28 01	Revisionen von WVAs mit > 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich bzw. mehr als 5000 versorgte Personen	191	18	12	0	0	0	0	0	0	0,0
28 02	Revisionen von WVAs mit > 100 und ≤ 1000 m ³ verteilter Wassermenge täglich	708	74	62	1	0	0	0	0	1	1,6
28 03	Revisionen von WVAs mit ≤ 100 m ³ verteilter Wassermenge täglich	3.884	401	382	16	0	0	0	0	26	4,2
Summe		139.297	46.757	36.632	3.105	162	3.706	261	2.125	1.327	8,5

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

(Z) zulassungspflichtige Betriebe

Tabelle 17: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten				
					Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Andere Mängel
0	Kühlhäuser Umpackzentren								
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	73	67	130	75	15	26	12	22
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	45	43	168	66	10	41	3	12
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	17	15	16	6	2	2	0	2
	ganzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	34	30	52	14	8	1	1	4
I /III	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe								
	Schlachtung bis 10 GVE/a	1.864	1.456	1.513	532	128	208	82	114
	Schlachtung 11-300 GVE/a	1.315	1.150	2.139	838	171	384	146	137
	Schlachtung 301-1.000 GVE/a	66	64	370	213	25	138	21	29
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	28	28	337	170	17	87	37	29
	Schlachtung über 5.000 GVE/a	46	46	1.820	911	61	571	160	119
II	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe								
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	12	7	10	4	2	2	0	0
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	6	5	20	5	0	3	0	2
	Mehr als 150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	7	7	349	70	14	36	11	9
I /II/III	Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe								
	Produktion von bis zu 25 t entbeintem Fleisch/a	675	537	669	133	31	70	24	8
	Produktion von mehr als 25-50 t entbeintem Fleisch/a	223	191	373	158	36	80	21	21
	Produktion von mehr als 50-250 t entbeintem Fleisch/a	85	76	759	170	20	100	23	27
	Produktion von mehr als 250 t entbeintem Fleisch/a	143	143	6.085	1.024	67	683	143	131
IV	Wildbearbeitungsbetriebe								
	Bearbeitung bis zu 250 t Wildfleisch/a	138	93	291	104	17	73	6	8
	Bearbeitung mehr als 250 t Wildfleisch/a	6	6	122	18	1	14	1	2
V	Herstellung von Faschiertem	70	70	2.033	155	21	109	9	16
VI	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken								
	Produktion bis zu 150 t Fleischerzeugnissen/a	406	353	586	129	38	57	22	12

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Gesamtzahl der Kontrollbesuche	Zahl der Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten				
					Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Andere Mängel
	Produktion mehr als 150-250 t Fleischerzeugnisse/a	49	47	353	79	24	42	7	6
	Produktion mehr als 250 t Fleischerzeugnisse/a	88	88	3.856	610	38	356	95	121
	Trockensuppen/Fleischextrakte	3	2	6	0	0	0	0	0
	Tierische Fette und Grieben								
XII	Sammler	4	2	4	0	0	0	0	0
	Verarbeiter	4	4	11	0	0	0	0	0
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	15	12	25	4	0	2	2	0
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	22	22	29	4	3	0	1	0
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	128	81	81	37	14	13	4	6
Summe		**	4.645	22.207	5.529	763	3.098	831	837

** Insgesamt gibt es 5.572 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.974 Standorten

Hygienekontrollen gemäß § 54 LMSVG	
Sektion I	Fleisch von Huf- und Klauentieren: 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 18: Revisionen von Milcherzeugerbetrieben
(Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I)

Art der Erzeugerbetriebe	Anzahl der kontrollierten Betriebe	Anzahl an Kontrollbesuchen	Zahl der Erzeugerbetriebe, die Milch geliefert haben	Zahl der Erzeugerbetriebe, die von der Anlieferung gem. Anhang III Abs. IX, Kap. I, Punkt III, gesperrt wurden	Anzahl der Nachweise von Hemmstoffen	Anzahl der Betriebe mit Hygienemängeln
Erzeugerbetriebe, die Kuhmilch produzieren	2.680	2.790	33.109	338	266	413
Erzeugerbetriebe, die Schafmilch produzieren	17	17	197	0	0	0
Erzeugerbetriebe, die Ziegenmilch produzieren	34	34	412	0	0	1
Erzeugerbetriebe, die Rohmilch zu Schulmilch verarbeiten	50	62	29	0	0	5
Summe	2.781	2.903	33.747	338	266	419

Tabelle 19: Untersuchte Schlachtungen

	Zahl der untersuchten Schlachtungen	Ergebnis der Untersuchungen			Zahl der bakteriologischen Untersuchungen	% genussuntauglich
		genusstauglich	genusstauglich nach Brauchbarmachung	genussuntauglich		
Fohlen	330	329	-	1	-	0,3
Pferde und andere Einhufer	453	447	-	6	-	1,3
Einhufer insgesamt	783	776	-	7	-	0,9
Kälber männlich	39.032	38.811	-	221	10	0,6
Kälber weiblich	24.722	24.626	1	95	10	0,4
Kälber insgesamt	63.754	63.437	1	316	20	0,5
Stiere	284.188	283.726	7	455	59	0,2
Ochsen	30.853	30.824	5	24	4	0,1
Kalbinnen	110.573	110.326	6	241	31	0,2
Kühe	205.806	203.977	107	1.722	354	0,8
Rinder insgesamt	631.420	628.853	125	2.442	448	0,4
Schweine insgesamt	5.381.689	5.371.457	5	10.227	11	0,2
darunter Zuchtsauen	90.206	89.236	-	970	2	1,1
Lämmer	121.791	121.751	1	39	-	0,03
Schafe	14.465	14.454	1	10	1	0,1
Schafe insgesamt	136.256	136.205	2	49	1	0,04
Ziegen	7.763	7.748	-	15	-	0,2
Wildschweine aus Farmwildhaltung	769	767	-	2	-	0,3
Wildwiederkäuer aus Farmwildhaltung	3.974	3.959	8	7	-	0,2
Hühner	77.691.301	76.903.487	-	787.814	-	1,0
Puten	1.563.429	1.547.915	171	15.343	-	1,0
Sonstiges Geflügel	24.614	24.561	-	53	-	0,2
Hauskaninchen	5	5	-	-	-	0,0

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

www.bmg.gv.at

Der vorliegende Bericht bietet einen kompakten Überblick über die Daten, die im Jahr 2015 im Rahmen der Überwachung nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz österreichweit erhoben wurden.