

Tag der Lebensmittelsicherheit: Blick hinter die Kulissen der österreichischen Lebensmittelindustrie

Industrie und Fachverband gewährleisten höchste Standards.



Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie, betont die Bemühungen der Branche für höchste Lebensmittelsicherheit. © Wilke

Die österreichische **Lebensmittelindustrie** legt einen außerordentlichen Fokus auf die Sicherheit von Lebensmitteln und Getränken. Anlässlich des Internationalen Tags der **Lebensmittelsicherheit** am 7. Juni betonte Mag. **Katharina Koßdorff**, die Geschäftsführerin des **Fachverbands der Lebensmittelindustrie**, die Bedeutung der täglichen Anstrengungen der Branche, um höchste Standards zu gewährleisten.

Lebensmittelsicherheit in Österreich

gewährleistet

Koßdorff unterstrich, dass die Sicherheit von Lebensmitteln in Österreich und der EU gewährleistet sei. Dieses Ergebnis sei das Ergebnis der umfassenden Bemühungen der heimischen Lebensmittelindustrie. Neben der Sicherheit spielen auch weitere gesetzliche Vorschriften eine wichtige Rolle, von der **Kennzeichnung** über die **Verpackung** bis zur Nachhaltigkeit der Produktion. Die heimischen Hersteller arbeiten konsequent daran, den Konsumenten ein vielfältiges und innovatives Angebot an hochwertigen Lebensmitteln und Getränken anzubieten, das ihren Wünschen entspricht.

Umfassende Kontrollen für ein sicheres Genusserlebnis

In Österreich können die **Verbraucher** Lebensmittel mit einem guten Gewissen genießen. Der jährliche **Lebensmittelsicherheitsbericht** des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz bestätigt dies. Neben den täglichen Eigenkontrollen der Unternehmen führt die Behörde jährliche Kontrollen in rund 30.000 Betrieben entlang der Lebensmittelkette durch. Dabei werden über 20.000 Proben gemäß einem risikobasierten Kontrollplan analysiert. Lediglich etwa 0,4 Prozent der Proben wurden als gesundheitsschädlich eingestuft, eine Quote, die seit 2010 weitgehend konstant geblieben ist. Die rund 200 Unternehmen der Lebensmittelindustrie pflegen umfassende Überwachungssysteme. Durch regelmäßige Eigenkontrollen garantieren sie die Qualität und Sicherheit ihrer Produkte. Die Einhaltung zahlreicher Vorschriften auf nationaler und europäischer Ebene ist von zentraler Bedeutung. Interne Überprüfungen sowie Kooperationen mit unabhängigen Laboren sichern die Qualität der Produkte zusätzlich. Viele Unternehmen sind freiwillig nach verschiedenen Standards und Normen zertifiziert, um die **Qualitätssicherung** zu gewährleisten.

Lebensmittelsicherheit und Verbraucherverantwortung

Die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit erfordert auch das Wissen und die Sorgfalt der Verbraucher bei der **Lagerung** und Zubereitung von Lebensmitteln. Richtige **Küchenhygiene**, wie das gründliche Händewaschen, die Verwendung getrennter Schneidbretter und Messer für Fleisch und Gemüse sowie die Einhaltung der **Kühlkette** sind entscheidend, um die Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen zu verhindern. Auf der Wissensplattform von **oesterreich-isst-informiert.at** finden Verbraucher hilfreiche Tipps und Informationen.

Die Bedeutung der Lebensmittelindustrie für Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine wichtige Branche in Österreich, die einen maßgeblichen Beitrag zur Versorgung der Verbraucher mit sicheren, qualitativ hochwertigen und erschwinglichen Lebensmitteln leistet. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 27.400 Beschäftigten erwirtschaften jährlich ein Produktionsvolumen von etwa 12 Milliarden Euro, wovon rund 10 Milliarden Euro in den Export gehen. Dabei werden Produkte in über 180 Länder exportiert. Der **Fachverband der Lebensmittelindustrie** unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at