

Bericht über die Lebensmittelsicherheit 2012 liegt vor

Lediglich 0,4 Prozent der Proben wurden in ganz Österreich als
gesundheitsschädlich eingestuft



Lebensmittel- sicherheitsbericht 2012

Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich



Zum bereits dritten Mal hat der Gesundheitsminister dem Parlament einen Lebensmittelsicherheitsbericht vorgelegt, der auf 59 Seiten über die Einhaltung der Gesetze und Vorschriften in diesem Bereich im Vorjahr informiert. Grundlage für die Überwachung der Kennzeichnungs- und Sicherheitsregeln für Lebensmittel, Verpackungsmaterial, Spielzeug und Kosmetika ist vor allem geltendes EU-Recht – die Kontrollen erfolgen jedoch auf nationaler Ebene im Rahmen der mittelbaren Bundesverwaltung durch die Bundesländer.

2012 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder insgesamt 43.872 Betriebskontrollen durchgeführt und 30.966 Proben von der AGES oder den Untersuchungsanstalten der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) begutachtet. Die Landesveterinärbehörden führten 22.100 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben und 3.117 in Milcherzeugerbetrieben durch.

Ergebnisse

Die Untersuchungen und Begutachtungen ergaben bei 26.439 Proben (85,4 %) keinen Grund zur Beanstandung. Als gesundheitsschädlich wurden lediglich 124 Proben (0,4 %) beurteilt, 1.066 Proben (3,4 %) wurden als für den menschlichen Verzehr ungeeignet bzw. für den bestimmungsgemäßen Gebrauch als ungeeignet eingestuft. Die häufigsten Beanstandungsgründe betrafen formale Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Angaben (bei insgesamt 2.707 Proben; 8,7 %). 1.193 Proben (3,9 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. Verstöße gegen Hygiene- oder Trinkwasser-Verordnung, Wertminderung etc.) beanstandet. Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 14,6 %.

Wichtig für eine umfassende Bewertung dieser Zahlen sei aber eine differenzierte Betrachtungsweise. Denn es zeigt sich zum Beispiel, dass im Falle der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben die Beanstandungsquote bei Verdachtsproben bei 1,5 %

lag, während nur 0,2 % der Planproben gesundheitsschädlich waren. Der höchste Anteil fand sich mit 26 von 555 Proben (4,7 %) bei Spielwaren, gefolgt von Meeresfischen (8 von 230 Proben: 3,5 %) und Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung (4 von 163 Proben: 2,5 %).

Die höchsten Beanstandungsquoten bei den Planproben fanden sich bei Arbeitsgeräten aus der Lebensmittelerzeugung, Speisesalz, Geflügelfleischkonserven und bei Spielwaren. Die Gesamtbeanstandungsquote bei den Planproben lag bei 11,3 % und bei den Verdachtsproben bei 33,4 %.

Die Ergebnisse zeigen, dass der risikobasierte Ansatz bei der Planung und Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle geeignet ist, Schwachstellen aufzudecken und Sicherheit bestmöglich zu garantieren, urteilt das Gesundheitsressort. Mehr Proben würden nicht automatisch mehr Sicherheit bringen. Die richtigen Proben, statistisch abgesichert hinsichtlich des Stichprobenumfanges und repräsentativ gezogen, seien für eine effiziente und effektive Kontrolle ausschlaggebend, lautet das Resümee der AutorInnen. Im Bericht wird schließlich noch darauf hingewiesen, dass das Gesundheitsressort im Juni 2012 Reformvorschläge an den Nationalrat übermittelt hat, um die amtliche Lebensmittelkontrolle noch weiter zu optimieren (Red/BUM)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at