

7. Juni: Tag der Lebensmittelsicherheit

Dass sich heimische Lebensmittel mit einem guten Gefühl genießen lassen, belegt der jährliche österreichische Lebensmittelsicherheitsbericht des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz. Neben den täglichen Eigenkontrollen der Betriebe prüft die Behörde jährlich fast 40.000 Lebensmittelbetriebe und untersucht rund 22.000 Proben. Als gesundheitsschädlich wurden nur 0,3 Prozent eingestuft – ähnlich wie in den letzten Jahren, seitdem das zuständige Ministerium die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle in einem Bericht veröffentlicht (erstmalig 2010). Kontrolliert werden Betriebe entlang der Lebensmittelkette. Hohe Qualitätsstandards und Eigenkontrollen Die rund 200 Unternehmen in der Lebensmittelindustrie mit ihren 27.000 direkt Beschäftigten sorgen mit hohen Qualitätsstandards und Eigenkontrollen dafür, dass …



Dass sich heimische Lebensmittel mit einem guten Gefühl genießen lassen, belegt der jährliche österreichische Lebensmittelsicherheitsbericht des Bundesministeriums für

Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz. Neben den täglichen Eigenkontrollen der Betriebe prüft die Behörde jährlich fast 40.000 Lebensmittelbetriebe und untersucht rund 22.000 Proben.

Als gesundheitsschädlich wurden nur 0,3 Prozent eingestuft ähnlich wie in den letzten Jahren, seitdem das zuständige Ministerium die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle in einem Bericht veröffentlicht (erstmalig 2010). Kontrolliert werden Betriebe entlang der Lebensmittelkette.

Hohe Qualitätsstandards und Eigenkontrollen

Die rund 200 Unternehmen in der Lebensmittelindustrie mit ihren 27.000 direkt Beschäftigten sorgen mit hohen Qualitätsstandards und Eigenkontrollen dafür, dass ihre Produkte den rechtlichen Anforderungen entsprechen und sicher sind. Sie müssen zahlreiche Vorschriften nach österreichischem und europäischem Recht erfüllen und deren Einhaltung mit geeigneten Systemen überwachen.

Das umfasst etwa die Rückverfolgbarkeit der Zutaten auf jeder Stufe der Lebensmittelkette. Im Rahmen der Lebensmittelkontrolle übernehmen die Unternehmen selbst viel Verantwortung. Sie führen interne Überprüfungen durch und arbeiten in vielen Fällen zusätzlich mit unabhängigen Laboren zusammen. Dabei entwickeln sie ihre Management- und Kontrollsysteme zur Qualitätssicherung ständig weiter.

Ein Grund dafür sind wachsende rechtliche Anforderungen in der Hygiene oder Kennzeichnung. Zahlreiche Unternehmen sind über die gesetzlichen Auflagen hinausgehend freiwillig nach rechtlichen oder privatwirtschaftlichen Standards und Normen zertifiziert (u. a. ISO, AMA-Gütesiegel, Standards des Lebensmitteleinzelhandels wie IFS und BRC, Standards privater Bioverbände). Dazu kommen unternehmensinterne Richtlinien etwa zu Nachhaltigkeit oder Tierwohl.

EU-Warnsystem gewährleistet hohe Lebensmittelsicherheit auch in Österreich

Wie wichtig der EU-Binnenmarkt mit seinen einheitlichen Vorgaben ist, zeigt sich auch bei der Lebensmittelsicherheit.

Die EU hat weltweit einen der höchsten Standards bei der Lebensmittelsicherheit. Mit dem Schnellwarnsystem RASFF Rapid Alert System for Food and Feed kann EU-weit rasch auf mögliche Probleme reagiert werden. Somit können sich die Konsumentinnen und Konsumenten darauf verlassen, dass ihnen ein breites Angebot an einwandfreien und geschmackvollen Produkten bester Qualität zur Verfügung steht , Koßdorff abschließend.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at