


Ergeht an:
 Alle Mitglieder des Bundesverbandes
 der Müller und Mischfuttererzeuger
 Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 der Wirtschaftskammer Österreich
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
 T 05 90 900-DW | F 05 90 900-DW
 E mueller-mischfutter@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom Unser Zeichen/Referenten
 DI Lorencz/Leitner

Durchwahl Datum
 3192 04.10.2019

MITGLIEDER-INFORMATION 007/2019

Lebensmittelrecht	Lebensmittelkontrolle	
Betrifft: LM-Sicherheitsbericht 2018 veröffentlicht		Frist: -
Kurzinfo: Der Bericht enthält kumuliert alle Ergebnisse der Lebensmittel- und Hygienekontrollen im Jahr 2018		

Der Bericht zur Lebensmittelsicherheit in Österreich im Jahr 2018 wurde auf der Homepage des Gesundheitsministeriums veröffentlicht. Gegenüber dem Vorjahr ist die Gesamtbeanstandungsquote leicht gesunken. Der Bericht umfasst sowohl die kumulierten Ergebnisse der Betriebshygienekontrollen, als auch der Probenziehung:

- Betriebskontrollen: 43.581 - Beanstandungsquote: 8,5% (was beweist, wie gut der weit überwiegende Teil unserer Betriebe das Thema Hygiene im Griff hat)
- Probenahme: 25.743 - Beanstandungsquote: 16,9% (hier ist ganz wesentlich, dass davon fast 60% Beanstandungen aufgrund von Kennzeichnungsmängeln (!) waren, die absolut vermeidbar sind.

Wir dürfen dazu dringend auf die Kurse, Workshops und Schulungen (auch „inhouse“) hinweisen, die dazu von der Lebensmittelakademie angeboten werden.

Bei den Probenahmen zeigte sich aufgeteilt auf die einzelnen Produktgruppen auszugsweise folgendes Bild:

Getreide und Getreideprodukte:

Probenahme: 660 - Beanstandungsquote 13,3% (88 Proben). Die höchste Beanstandungsquote von 25 % (1 von 4 Proben) gab es in der Gruppe Stärke und Stärkeprodukten, bei der Untergruppe Puddingpulver gab es keine einzige Beanstandung. Die häufigsten Beanstandungsgründe waren

auch hier Kennzeichnungsmängel bzw. Irreführung, wobei auch Pestizide immer wieder zu Beanstandungen geführt haben. Gesundheitsschädlich war jedoch keine der Proben.

Fette, Öle und verwandte Produkte:

Probenahme: 732 - Beanstandungsquote 21,2% (155 Proben). Die Untergruppe Feinkosterzeugnisse hat dabei mit einer Beanstandungsquote von 14,0 % (25 von 179 Proben) am besten abgeschnitten, die Untergruppe pflanzliche Öle lag bei einer Quote von 24,9 % (86 von 346 Proben). Kennzeichnung bzw. Irreführung waren auch hier die häufigsten Beanstandungsgründe. Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Den Bericht im Volltext finden Sie unter:

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/lebensmittelkontrolle/LMSicherheit.html>

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.
Bundesinnungsmeister

Mag. Herbert Wiesbauer e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin

