

Ergeht an:
 BVA-Mitglieder Konditoren
 BI-Vorstand
 Alle Landesinnungen


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 DI Lorencz/Leitner

Durchwahl
 3192

Datum
 04.10.2019

Konditoren-RS 016/2019

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.

Brot und Backwaren:

Probenahme: 1.259 - Beanstandungsquote 15,2% (199 Proben). Die Quote der Untergruppe Teiglinge und Fertigfüllungen lag bei 7,1% (6 von 84 Proben), die Untergruppe Teigwaren 34,5 % (82 von 238 Proben). Auch hier waren Kennzeichnungsmängel bzw. irreführende Informationen die häufigsten Beanstandungsgründe. Keine Probe war gesundheitsschädlich.

Speiseeis:

Probenahme: 861 - Beanstandungsquote 12,1% (104 Proben). Hygienemängel und Fehler in der Zusammensetzung waren hier die häufigsten Beanstandungsgründe, eine Probe wurde als gesundheitsschädlich beanstandet.

Kakao und Süßwaren:

Probenahme: 406 - Beanstandungsquote 44,1% (179 Proben). Kennzeichnungsmängel bzw. Irreführung waren hier die häufigsten Beanstandungsgründe. Gesundheitsschädlich war keine der Proben.

Den Bericht im Volltext finden Sie unter:

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

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Vizepräsident KommR Leo Jindrak e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin