

PRESSEMELDUNG

Tag der Lebensmittelsicherheit: Genuss und Sicherheit - ein gutes Gefühl

Koßdorff: Lebensmittelsicherheit steht für österreichische Lebensmittelindustrie ganz oben

(Wien, 3.6.2026) „Lebensmittel sind in Österreich und in der EU sicher. Dahinter stehen umfassende Leistungen der heimischen Lebensmittelindustrie“, erklärt **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie, anlässlich des „Internationalen Tags der Lebensmittelsicherheit“ - World Food Safety Day - am 7. Juni.

Umfassende Kontrollen für sicheren Genuss

Das Schutzsystem für Lebensmittel ist mehrstufig aufgebaut. Neben den täglichen Eigenkontrollen durch die Unternehmen prüft die Behörde jährlich rund 30.000 Betriebe entlang der Lebensmittelkette und untersucht fast 25.000 Proben nach einem risikobasierten Kontrollplan. Das heißt, dass öfter kontrolliert wird, wo laut statistischer Grundlagen das Risiko höher ist - zum Beispiel Frischwaren öfter als Konserven. Die Ergebnisse werden im jährlichen [Lebensmittelsicherheitsbericht](#) des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz veröffentlicht. Die Kontrollen greifen: Als gesundheitsschädlich wurden dabei zuletzt nur rund 1,5 Prozent der Proben eingestuft, was im internationalen Vergleich sehr niedrig ist.

Die rund 200 Unternehmen der Lebensmittelindustrie betreiben umfassende Überwachungssysteme. Ihre laufenden Eigenkontrollen gewährleisten sichere und qualitativ hochwertige Produkte. Darüber hinaus erfüllen die Betriebe zahlreiche Vorschriften nach österreichischem und europäischem Recht und überwachen deren Einhaltung: von der Eingangskontrolle bis zur Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe auf jeder Stufe der Lebensmittelkette. 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. Viele 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 oder privater Bioverbände).

Unterschied Rückruf und Rückholung

Wenn einmal bei einem Lebensmittel Fehler bei der Etikettierung, Kennzeichnung passiert sind, Fremdkörper oder mikrobiologische Probleme auftreten, sind die Unternehmen gesetzlich verpflichtet, Maßnahmen zu setzen. Ist ein Lebensmittel nicht sicher, also gesundheitsschädlich, müssen die Produkte unmittelbar vom Markt genommen werden. Wurden diese Produkte bereits an Supermärkte ausgeliefert, müssen diese öffentlich zurückgerufen werden. Konsumentinnen und Konsumenten erfahren das über Presseaussendungen und auf Webseiten der Hersteller, durch Aushänge an den Kassen der Supermärkte, auf Webseiten und Newsletter der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, [ages.at](https://www.ages.at)), um nur einige Möglichkeiten zu nennen.

Das europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) ermöglicht den Behörden der EU-Mitgliedstaaten rasch und koordiniert auf gesundheitliche Gefährdungen durch Lebens- und Futtermittel zu reagieren und sich über gesetzte Maßnahmen zu informieren. Ebenfalls eingebunden sind Norwegen, Liechtenstein und Island sowie die europäische Lebensmittelbehörde (EFSA). Geleitet wird das Schnellwarnsystem von der europäischen Kommission in Brüssel.

Wenn die Ware noch nicht bis zum Verkauf gelangt ist, kann auch eine sogenannte stille Rückholung erfolgen. Da noch keine Konsumentin und kein Konsument das Lebensmittel kaufen konnte, ist kein öffentlicher Rückruf notwendig.

Koßdorff abschließend: „Die Unternehmen der Lebensmittelindustrie verfügen über umfassende Sicherheitssysteme, die im Fall eines Problems einen raschen Rückruf und eine verlässliche Rückholung gewährleisten. So sind Konsumentinnen und Konsumenten wirksam geschützt - und können Lebensmittel jederzeit mit gutem Gefühl genießen!“

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie) zählt mit ihren 27.500 direkt Beschäftigten zu den Schlüsselbranchen in Österreichs Wirtschaft. Sie garantiert verlässlich die tägliche Versorgung von Millionen Menschen mit sicheren, qualitativen und leistbaren Produkten. Die rund 200 Unternehmen erwirtschaften jährlich ein Produktionsvolumen von rund 12 Mrd. Euro. Rund 10 Mrd. Euro davon werden im Export in über 180 Länder abgesetzt. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
T: +43 1 712 21 21 - 14
E: k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
M: +43 664 545 63 50
E: office@foodbusiness.at