

Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63
1045 Wien

BMSGPK-Gesundheit - III/B/13
(Lebensmittelsicherheit und Verbraucherinnen-
und Verbraucherschutz: Kontrolle, Hygiene und
Qualität)

Dr. Karen Jebousek
Sachbearbeiterin

karen.jebousek@gesundheitsministerium.gv.at
+43 1 711 00-644806
Postanschrift: Stubenring 1, 1010 Wien
Radetzkystraße 2, 1030 Wien

E-Mail-Antworten sind bitte unter Anführung der
Geschäftszahl an post@sozialministerium.at
zu richten.

Geschäftszahl: 2024-0.078.438

Ergebnisse der Schwerpunktaktion A-032-23 (Sicherheit von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern)

Sehr geehrte Damen und Herren!

Im nationalen Kontrollplan für das Jahr 2023 wurde die Schwerpunktaktion A-032-23
„Sicherheit von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden
Behälter“ festgelegt.

Primäres Ziel der Schwerpunktaktion A-032-23 war die Überprüfung der
mikrobiologischen Sicherheit von Fertiggerichten, welche von kleineren Gewerbe-
betrieben (Bsp. Gastronomiebetriebe, Fleischhauer, landwirtschaftliche Direktvermarkter,
etc.) mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von mehreren Wochen auf den Markt gebracht
werden. Ergänzend wurde die Einhaltung von Kennzeichnungsvorschriften überprüft.
Es befinden sich zahlreiche Fertiggerichte von kleineren gewerblichen Lebensmittel-
herstellern auf dem Markt, welche laut den Angaben auf dem Etikett ungekühlt mehrere
Wochen bis Monate haltbar sein sollen.

Allerdings werden diese Gerichte mitunter nur pasteurisiert (nicht sterilisiert) und weisen
zudem einen pH-Wert von deutlich über 4,5 auf.

Durch diese Art der Herstellung in Verbindung mit einer ungekühlten Lagerung besteht die
Gefahr, dass eventuell vorhandene sporenbildende, toxinbildende Bakterien und / oder
Schimmelpilze auskeimen und sich vermehren können. Zudem kann fallweise eine
Rekontamination nach dem Erhitzen / vor dem Verschließen der Gefäße nicht
ausgeschlossen werden.

Diese Schwerpunktaktion diente somit auch der Überprüfung der Kenntnis und der Umsetzung des vom BMSGPK im Dezember 2020 veröffentlichten Merkblattes „Sicherheit von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern“.

Die Schwerpunktaktion wurde Zeitraum der Probenziehung: 28.06. bis 31.08.2023 durchgeführt.

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Lebensmittelinformationsverordnung
- Verordnung (EG) 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl Nr. 201/1994 idgF
- Loskennzeichnungsverordnung, BGBl Nr. 230/2014 idgF
- Fertigpackungsverordnung, BGBl Nr. 867/1993 idgF

Im Rahmen der Schwerpunktaktion wurden 86 Proben aus ganz Österreich gezogen und untersucht.

57 Proben wurden beanstandet:

- Eine Probe wurde als für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie) beurteilt.
- Bei 57 Proben erfolgte eine Beanstandung aufgrund der Lebensmittelinformationsverordnung, VO (EU) Nr. 1169/2011.
- Eine Probe entsprach nicht der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl Nr. 201/1994.
- Bei einer Probe wurde ein Verstoß gegen die Loskennzeichnungsverordnung, BGBl Nr. 230/2014 festgestellt.
- Eine Beanstandung erfolgte gemäß der Verordnung (EG) 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben.

Die Auswertung der Aktion ergab, dass bei der Haltbarmachung von fertig zubereiteten Speisen, bis auf eine Probe, **keine mikrobiologischen Mängel** auftraten.

Allerdings zeigte die **hohe Beanstandungsquote bei Kennzeichnungsverstößen**, dass kleinere Lebensmittelbetriebe offensichtlich über ein nicht ausreichendes Wissen bezüglich der geltenden Kennzeichnungsvorschriften verfügen.

Ergebnisse:

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei **66,3 Prozent**.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹	davon mit Hinweis ² (Anzahl)
nicht beanstandet	29	33,7	(25 %; 44 %)	7
beanstandet	57	66,3	(56 %; 75 %)	9
gesamt	86	100,0	---	16

Tabelle 2: Beanstandete Proben mit Beanstandungsgründen

Anzahl	%	Beanstandungsgründe (inkl. Hinweise)
1	1,2	für den menschlichen Verzehr/ bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie); Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
44	51,1	Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
3	3,5	Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011; Hinweis - Kennzeichnung
2	2,3	Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel Nr. 201/1994
2	2,3	Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011; Hinweis - Hygiene; Hinweis - Kennzeichnung
2	2,3	Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011; Loskennzeichnungsverordnung Nr. 230/2014; Hinweis - Kennzeichnung
1	1,2	Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (EG) 1924/2006
1	1,2	Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011; Hinweis - Fertigpackungsverordnung Nr. 867/1993; Hinweis - Kennzeichnung
1	1,2	Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011; Hinweis - Kennzeichnung; Hinweis - Zusammensetzung

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

² Bei Auffälligkeiten, die noch nicht zu einer Beanstandung führen (z. B. Analysenwerte knapp unter dem erlaubten Höchstgehalt) und bei geringfügigen Mängeln, die eine Beanstandung und verwaltungsrechtliche Anzeige nicht rechtfertigen würden, werden Hinweise in Form einer schriftlichen Information an die zuständige Landesbehörde übermittelt.

Tabelle 3: Nicht beanstandete Proben mit Hinweisgründen

Anzahl	%	Hinweisgründe
6	7,0	Hinweis - Kennzeichnung
1	1,2	Hinweis - Hygiene

Eine Probe (Bezeichnung: Chili Con Carne) wurde aufgrund eines Schimmelpilzmycels an der Oberfläche des Lebensmittels (unmittelbar unter dem Deckel) gemäß § 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Alle anderen Proben waren hinsichtlich ihres mikrobiologischen Status unauffällig.

Bei drei Proben wurde ein Hinweis bzgl. dem Herstellungsverfahren ausgesprochen (Hinweis Hygiene), weil diese Proben bei der Probenziehung bei Raumtemperatur vorgefunden wurden und auf dem Etikett auch keinen Hinweis bzgl. gekühlter Lagerung aufwiesen. Gemäß den Angaben im Probenbegleitschreiben wurden diese drei Proben pasteurisiert, aber nicht sterilisiert. Zudem betrug der pH-Wert in allen drei Proben > 5,1.

56 Proben wurden **aufgrund einer mangelhaften Kennzeichnung** beanstandet.

Die Beanstandungsquote der Lebensmittel-Kennzeichnung in der vorliegenden Lebensmittelkategorie war im Jahr 2023 mit rund 51,1 % praktisch ident mit der Beanstandungsquote der durchgeführten gleichen **Schwerpunktaktion im Jahr 2021**.

Das BMSGPK ersucht im Rahmen von Schulungen, Beratungen, die von der WKÖ oder Fachverbänden angeboten werden, das **Thema Lebensmittel-Kennzeichnung** zu behandeln und die betroffenen Verkehrskreise zu sensibilisieren.

Das BMSGPK bedankt sich für Ihre konstruktive Unterstützung in diesen Themengebieten

Mit freundlichen Grüßen

Wien, 31. Jänner 2024

Für den Bundesminister:

Dr. Carolin Krejci

Beilage/n: Beilagen

