

Ergeht an:  
Alle BVA-Mitglieder  
Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe  
Sparte Gewerbe und Handwerk  
der Wirtschaftskammer Österreich  
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13  
E lebensmittel.natur@wko.at  
W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter  
Mag. Bayerl/Mag. Edlinger

Durchwahl  
3191

Datum  
23.07.2021

## RUNDSCHREIBEN 016/2021

<b>Lebensmittelrecht</b>		
<b>Betrifft:</b> Lebensmittelsicherheitsbericht 2020		<b>Frist:</b>
<b>Kurzinfo:</b> Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) hat den <a href="#">Lebensmittelsicherheitsbericht 2020</a> mit den Ergebnissen der amtlichen Kontrollen des Jahres 2020 veröffentlicht.		

Im [Lebensmittelsicherheitsbericht 2020](#) sind die Ergebnisse der im Rahmen des nationalen Kontrollplans von den Bundesländern, der AGES und des Gesundheitsministeriums entlang der gesamten Lebensmittelkette durchgeführten Kontrollen zusammengefasst.

Im Jahr 2020 führten die Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 29.191 Betriebskontrollen in 24.576 Betrieben durch. Bei 3.888 Betrieben (15,8 % der kontrollierten Betriebe) wurden Verstöße festgestellt. Aufgrund der Corona - Pandemie lag 2020 die Anzahl der Kontrollen unter der von 2019. Kontrollen wurden 2020 schwerpunktmäßig bei Betrieben mit vermuteten bzw. gemeldeten Problemen durchgeführt. Daher ist auch ein Anstieg des Anteils an Betrieben mit Verstößen zu beobachten.

Die Landesveterinärbehörden führten im selben Zeitraum 8.099 Kontrollen in Fleischbetrieben und 1.651 Kontrollen in Milcherzeugungsbetrieben durch.

Von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg wurden 21.779 Proben untersucht und begutachtet. Der Anteil an beanstandeten Proben lag bei 15,2 %, womit sich der fallende Trend der letzten Jahre auch 2020 fortsetzte. Die Untersuchungen und Begutachtungen ergaben

- bei 18.469 Proben (84,8 %) keinen Grund zur Beanstandung.
- Als gesundheitsschädlich wurden 76 Proben (0,3 %) und
- als für den menschlichen Verzehr ungeeignet/für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet 638 Proben (2,9 %) beanstandet.

- Kennzeichnungsmängel und zur Irreführung geeignete Informationen (1.994 Proben (9,2 %) stellten die häufigsten Beanstandungsgründe dar.
- Bei 325 Proben (1,5 %) entsprach die Zusammensetzung nicht und
- 643 Proben (3,0 %) wurden aus diversen anderen Gründen (z. B. Wertminderung, HygieneVO, Novel Food VO) beanstandet.

31,6 % der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben (24 der 76 Proben) wurden aufgrund einer mikrobiellen Kontamination, vor allem mit Bacillus cereus, VTEC/STEC und Staphylokokken (mit Toxinbildung), beanstandet.

22 Beanstandungen (28,9 % der als gesundheitsschädlich beanstandeten Proben) erfolgten wegen Kontaminanten, vorwiegend aufgrund PAK sowie auch aufgrund von  $\Delta$ 9-THC, Blei, Iod und Glycidyl-Fettsäureester (GE).

15 Proben (19,7 % der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben) waren Spielzeuge, die aufgrund von Sicherheitsmängeln beanstandet wurden.

Neun Proben (11,8 %) wurden auf Grund ihrer Inhaltsstoffe bzw. ihrer Zusammensetzung (z. B. Verwechslungsgefahr von Duschgelen mit Lebensmitteln und Küchengeräte, die zu hohe Mengen an primären aromatischen Aminen abgaben) als gesundheitsschädlich beurteilt.

Gesundheitsschädliche Fremdkörper und Verunreinigungen befanden sich in sechs Proben (7,9 %).

Keine Probe wurde wegen ihres Pestizidgehaltes als gesundheitsschädlich eingestuft.

Weitere Informationen, auch zu den Kontrollergebnissen in den einzelnen Produktgruppen, entnehmen Sie bitte dem [Lebensmittelsicherheitsbericht 2020](#), insbesondere Kapitel 4 (ab S. 24 ff).

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Willibald Mandl e.h.  
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.  
Geschäftsführerin