



Pressekonferenz | Montag, 23. Februar 2015

Lebensmittelsicherheit in Vorarlberg

Bilanz 2014 und Ausblick

mit

Landesrat Christian Bernhard

(Gesundheitsreferent der Vorarlberger Landesregierung)

Dietmar Buhmann

(Leiter des Instituts für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg)

Bernhard Zainer

(Leiter der amtlichen Lebensmittelkontrolle)

Lebensmittelsicherheit in Vorarlberg

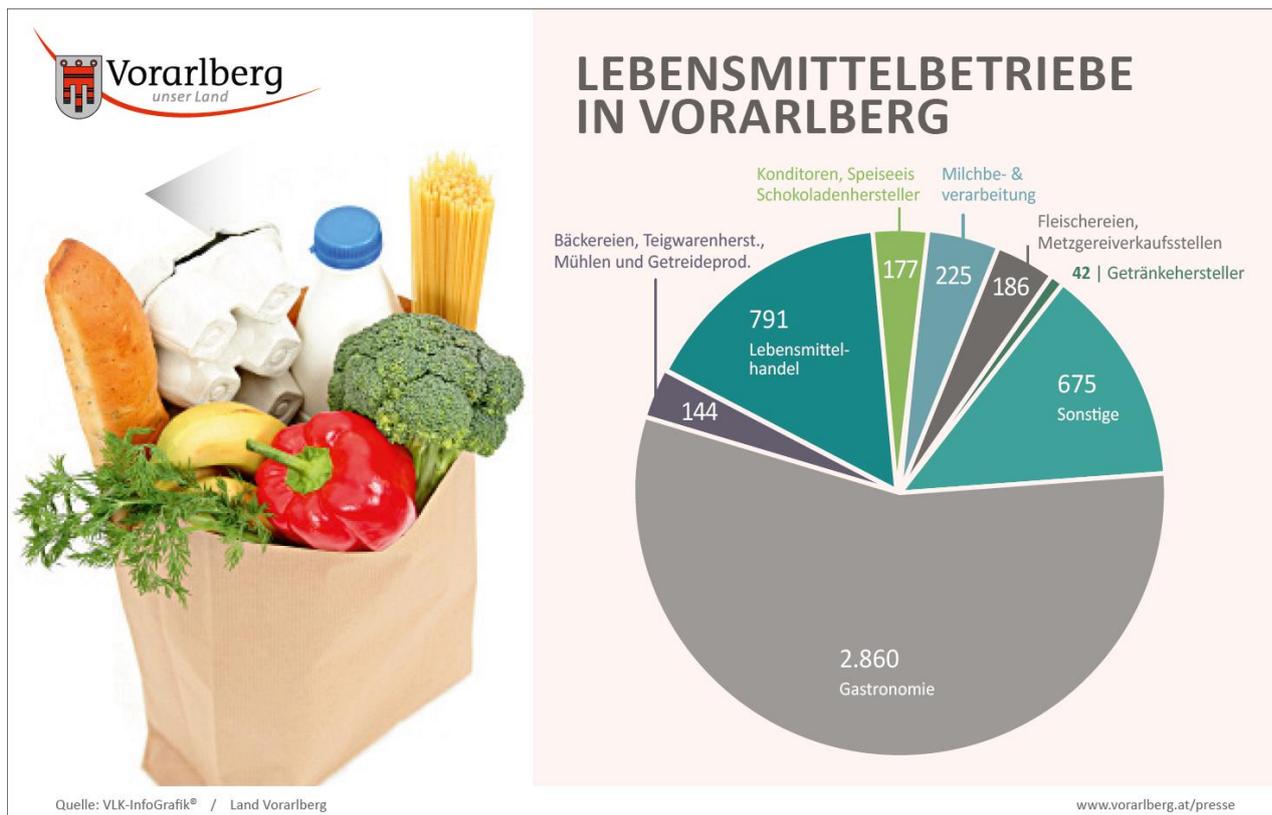
Bilanz 2014 und Ausblick

Im Jahr 2014 haben die Lebensmittelaufsichtsorgane des Umweltinstituts in Vorarlberg rund 720 Betriebskontrollen bei Lebensmittelunternehmen durchgeführt. Rund 1.580 Lebensmittel- und 2.000 Trinkwasserproben wurden auf ihre chemische und bakteriologische Beschaffenheit bzw. Zusammensetzung hin untersucht und begutachtet. "Es geht uns dabei vor allem um die laufende Beratung und Unterstützung der Bürgerinnen und Bürger sowie der heimischen Lebensmittelwirtschaft. Ein besonderer Schwerpunkt gilt derzeit der Unterstützung bei der Umsetzung der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung und der Allergenverordnung", erläutert Gesundheitslandesrat Christian Bernhard.

Die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Lebensmittelkette ist Aufgabe jedes Unternehmers und wichtige Basis des freien Warenverkehrs. Die begleitende behördliche Kontrolle hat die Einhaltung dieser Vorgaben zu überprüfen und bei Abweichungen entsprechend rechtzeitige und zielgerichtete Maßnahmen zu setzen. Grundsätzlich ist die Lebensmittelsicherheit in Vorarlberg groß – ein hohes Maß an Eigenverantwortung der heimischen Lebensmittelunternehmer und die begleitenden behördlichen Kontrollen sowie die Beratungs- und Unterstützungstätigkeit der Lebensmittelfachleute tragen dazu bei.

Überwachungskonzept

Die Amtliche Lebensmittelkontrolle führt Revisionen und Probenziehungen in den insgesamt rund 5.300 Lebensmittelunternehmen im Lande durch, wobei die Kontrollhäufigkeit von der jeweiligen Risikokategorie bestimmt wird. Der Revisions- und Probenplan wird vom Gesundheitsministerium in Zusammenarbeit mit den Bundesländern jährlich ausgearbeitet. In diesem Rahmen finden auch bundesweite Schwerpunktaktionen, sowie Aktionen bei konkreten Verdachtsfällen statt. Auch erfolgen anlassbezogene Kontrollen und gesonderte Überwachungsprogramme mit Regionalbezug. Über das Europäische Schnellwarnsystem werden festgestellte Gefahren durch Lebensmittel erfasst und den Mitgliedsstaaten gemeldet. Soweit ein Bezug zu Vorarlberg besteht, werden umgehend die erforderlichen Maßnahmen gesetzt.



Kontrolle von Lebensmittelbetrieben

2014 wurden rund 720 Kontrollen bei Lebensmittelunternehmen nach den Gesichtspunkten baulicher Zustand, Umgang mit Ware, allgemeine Hygiene und Eigenkontrolle durchgeführt. Besondere Schwerpunkte lagen im Gastronomiebereich, bei Sennereibetrieben und bei Versorgungsküchen in öffentlichen Einrichtungen. Bei den Kontrollen waren nur vereinzelt massive Probleme festzustellen, allerdings waren bei einem Großteil der Überprüfungen kleinere Mängel im baulichen Bereich, bei den Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen oder bei der Produktionshygiene zu verzeichnen.

Zur Sanierung der festgestellten Mängel waren rund 600 Maßnahmenvorschreibungen mit Fristsetzungen und Nachkontrollen erforderlich. Die Mängel konnten in den meisten Fällen rasch behoben werden. Grobe Verstöße gegen das Lebensmittelrecht werden zur Anzeige gebracht, bei Gefahr im Verzug werden sofortige Betriebs- oder Lebensmittelsperren veranlasst. Wegen schwerer Verstöße gegen die Betriebshygiene wurden 14 Anzeigen erstattet. Weitere 19 Anzeigen erfolgten aufgrund von Verstößen gegen die Vorschriften für biologische Landwirtschaft. Bei einer Alpsennerei musste wegen gravierender Hygieneprobleme die Gesamtproduktion an Käse vernichtet werden.

Positiv anzumerken ist, dass die Zahl der Beanstandungen grober Mängel im Sinken begriffen ist. Auch die Überprüfung der Eigenkontrolle in den großen Lebensmittelbetrieben zeigt ein steigendes Bewusstsein für lebensmittelhygienische Standards.

EU-Schnellwarnungen

Über die EU-Informationssysteme RAPEX und RASFF gingen 954 Schnellwarnungen über belastete Lebensmittel oder gefahrenträchtige Gebrauchsgüter ein. 40 Meldungen ergaben einen unmittelbaren Bezug zu Vorarlberg. In diesen Fällen wurde die Vernichtung bzw. die Retoursendung der beanstandeten Ware sowie das Anbringen eines Warnhinweises im Kassensbereich überwacht. RASFF-Meldungen betrafen diverse Lebensmittel, Zusatzstoffe, Lebensmittelkontaktmaterialien und Nahrungsergänzungsmittel. RAPEX-Meldungen bezogen sich überwiegend auf Spielzeug und auf Kosmetikprodukte.

Lebensmittelproben – neues Lebensmittelrecht greift

Im Jahr 2014 wurden im Rahmen der routinemäßigen Überwachung 1.575 Lebensmittelproben im Labor untersucht und lebensmittelrechtlich begutachtet. Hierbei wurden insgesamt 3.900 chemische, 5.240 mikrobiologische und rund 11.800 sensorische und technische Analysen durchgeführt. Die amtlichen Proben betrafen zu 47 Prozent pflanzliche Lebensmittel, 39 Prozent tierische Lebensmittel, 14 Prozent Gebrauchsgegenstände, Hygieneabstriche und Kosmetika.

In 19 Fällen mussten schwerwiegende Mängel (Lebensmittel für den menschlichen Verzehr ungeeignet bzw. gesundheitsschädlich) beanstandet werden, 20 Beanstandungen erfolgten wegen Hygieneverstößen. Weitere rund 100 lebensmittelrechtliche Beanstandungen betrafen Kennzeichnungsverstöße, Mängel bei der Lebensmittelzusammensetzung oder Fälle von Irreführung oder Wertminderung. In rund 120 Fällen wurden Hinweise bzw. Empfehlungen zu lebensmitteltechnischen Verbesserungen gegeben.

In 79 Fällen wurden wegen einer oder mehrerer Übertretungen lebensmittelrechtlicher Bestimmungen Strafanzeigen erstattet, sowie Maßnahmen zur Mängelbehebung gesetzt. Die Entwicklung der Beanstandungen von Lebensmittelproben in den vergangenen Jahren zeigt einen deutlich fallenden Trend. Seit 2010 sank die zu beanstandende Proben-Quote von rund 20 auf knapp 10 Prozent im Jahr 2014. Eine Ursache hierfür wird darin gesehen, dass die strengen Bestimmungen des im Jahr 2006 in Kraft getretenen neuen Lebensmittelrechts mit entsprechender Zeitverzögerung zu greifen begonnen haben.



Quelle: VLK-InfoGrafik® / Land Vorarlberg

BEANSTANDETE LEBENSMITTELPROBEN

In Prozent der Gesamtprobenzahl

■ Sonstige Mängel ■ Hygieneverstöße ■ Schwerwiegende Mängel



www.vorarlberg.at/presse

Im Rahmen der landesweiten Trinkwasserüberwachung wurden 1.980 Trinkwasserproben von 389 Wasserversorgungen untersucht. Bei 115 Proben mussten erhöhte bakteriologische Werte festgestellt werden, unverzügliche Sanierungsmaßnahmen wurden veranlasst. In keiner Trinkwasserprobe konnten chemische Belastungen etwa durch Nitrate, Pestizide oder Schwermetalle nachgewiesen werden.

Sonderuntersuchungen

Neben den statistischen Planproben wurden im Rahmen von speziellen Bundesaktionen sowie im Rahmen der gesetzlichen Rückstandskontrolle auch pflanzliche und tierische Lebensmittelproben für Sonderuntersuchungen auf z. B. Antibiotika und Hormone, Arzneimittel, Pestizide, gentechnische Veränderungen oder Dioxine und polychlorierte Biphenyle gezogen. Im Rahmen von Landesaktionen wurden zusätzlich Äpfel auf Streptomycin und Kartoffeln auf die Keimhemmungsmittel 3-Chloranilin, Chlorpropham und Maleinsäurehydrazid untersucht. Sämtliche Untersuchungen erbrachten keine auffälligen Befunde. Auch das Umweltgift Hexachlorbenzol HCB, das 2014 im Kärntner Görttschitztal in der Lebensmittelkette nachgewiesen wurde, wird im Rahmen der Eigenkontrolle der größeren Milchbetriebe im Lande sowie über amtliche Untersuchungen kontinuierlich überwacht. Es konnte hierzulande bisher keine HCB-Belastung von Nahrungsmitteln festgestellt werden.

Zur Überwachung der **Arzneimittelanwendung in der Nutztierhaltung** wurden bei heimischen Produzenten 19 Fleischproben und zwei Milchproben gezogen und in einem externen Speziallabor auf 115 Wirkstoffe bzw. Wirkstoffgruppen von Antibiotika, Entwurmungsmitteln, Beruhigungsmitteln, Entzündungshemmern u.a. untersucht. Die Analysen erbrachten bei zwei Kalbfleischproben und einer Schweinefleischprobe Rückstände des vor allem in der Tiermast verwendeten Antibiotikums Tetracyclin. Die Konzentration lag allerdings weit unter dem in der EU vorgeschriebenen Grenzwert.

Obwohl bei der Arzneimittelanwendung in der heimischen Nutztierhaltung im Allgemeinen von einem verantwortungsvollen Umgang gesprochen werden kann, sind doch immer wieder Mängel festzustellen. So wurde in 18 Fällen im Rahmen der Eigenkontrolle der Milchbetriebe hemmstoffpositive, das heißt mit Antibiotika belastete Milch nachgewiesen und entsorgt. Dies zeigt, dass bei der Lebensmittelüberwachung dem Thema Arzneimittel in der Nutztierhaltung auch in Zukunft besonderes Augenmerk zu widmen ist.

Beratung und Unterstützung von Lebensmittelbetrieben

Bei Fragen der Lebensmittelkennzeichnung und der Zusammensetzung von Lebensmitteln, bei lebensmittelrechtlichen Fragen und bei Fragen zu baulichen und betriebstechnischen Anforderungen erfolgt eine laufende Unterstützung der Lebensmittelbetriebe. Eine intensive Information und Beratung der Lebensmittelwirtschaft erfolgte im Zusammenhang mit der am 13. Dezember 2014 in Kraft getretenen EU Lebensmittelinformationsverordnung und der österreichischen Allergen-Kennzeichnungsverordnung. Für die exportierenden Lebensmittelbetriebe im Lande wurden darüber hinaus im Jahr 2014 insgesamt 2410 Exportzertifikate ausgestellt.

Beschwerden von Bürgerinnen und Bürgern

Beim Umweltinstitut gehen immer wieder Beschwerden über mangelnde Betriebshygiene bei Gaststätten oder Lebensmittelmärkten, über verdorbene Lebensmittel oder über irreführende Lebensmittelkennzeichnung ein. 2014 wurden 92 Beschwerden registriert. Diese Meldungen sind für die Arbeit der Lebensmittelkontrolle sehr hilfreich. Die Expertinnen und Experten des Umweltinstituts gehen sämtlichen Hinweisen umgehend nach und beraten und unterstützen aber auch gerne bei Anfragen zu sämtlichen Belangen der Lebensmittelsicherheit. Besonders dringlich werden diese Meldungen, wenn Verdachtsmomente auf lebensmittelbedingte Erkrankungen bestehen.

Lebensmittelinformation und Allergenkennzeichnung im Vordergrund

Im Jahr 2015 steht die praktikable und möglichst unbürokratische Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung und der Allergenkennzeichnung im Vordergrund. Vorbereitend ist schon die neue Nährwertkennzeichnung zu beachten, auch wenn sie erst im Dezember 2016 in Kraft treten wird. Hier zeigt sich die Notwendigkeit, Regelungen zu finden, dass insbesondere kleinere regionale Lebensmittelbetriebe den Anforderungen gerecht werden können.

Ab April 2015 ist, nicht zuletzt als Folge des Pferdefleischskandals, EU-weit eine verpflichtende Angabe der Herkunft nicht nur bei Rindfleisch, sondern auch bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen, Geflügel und Pferden vorgesehen. Die Umsetzung dieser neuen sehr wichtigen Deklarationsbestimmung wird seitens der Lebensmittelkontrolle besonders überprüft werden.

Im Sinne des Vorsorge-Prinzips plant das Umweltinstitut ab dem Jahr 2015 das flächendeckende Monitoring auf zusätzliche Umwelt-Spurenstoffe auszuweiten. Als Untersuchungsmaterial ist dazu die weit vorne in der Lebensmittelkette stehende Rohmilch vorgesehen, da sehr viele Umweltbelastungen in fetthaltigen Lebensmitteln angereichert werden.