



Lebensmittelsicherheit: In Wien gibt es jährlich rund 13.000 Kontrollen nach dem Lebensmittelrecht.

Unangemeldete Kontrollen

Rund 200 Lebensmittelinspektoren stellen österreichweit sicher, dass Lebensmittel zum Verzehr geeignet sind und keine gesundheitlichen Schäden verursachen.

Ob Würstelstand, Restaurant oder Spitalsküche, ob Obststand oder Supermarkt, ob Kleinstbetrieb oder industrielles Unternehmen – die Lebensmittelhygiene hat höchste Priorität. „Die Ergebnisse der amtlichen Proben zeigen: Lebensmittel sind heutzutage so sicher wie nie zuvor“, sagt Dr. Friedrich Sövegjarto, Leiter des Geschäftsfeldes Lebensmittelsicherheit der *Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES)*. Im Schnitt werden in Österreich jedes Jahr nur 0,5 Prozent der Proben als gesundheitsschädlich beanstandet – und das bei mehr als 31.000 analysierten Proben.

„Regelmäßig werden Lebensmittel auf krankheitserregende Keime wie Bakterien oder Viren, Fremdkörper wie Glassplitter, Verunreinigungen durch Fremdstoffe wie Schwermetalle, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Fäulnis, Verderb oder Zersetzung untersucht“, erläutert Sövegjarto. „Es wird auch geprüft, ob die Angaben auf den Produkten stimmen, also etwa Herkunft, Zusammensetzung und Menge. Besonders der Täuschungsschutz hat in den letzten Jahren an Bedeutung zugenommen, wie zuletzt beim Pferdefleischskandal sichtbar geworden ist.“

Lebensmittelsicherheit. Die Kontrolle der Waren, die dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz unterliegen, etwa Lebensmittel,

Trinkwasser, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielwaren und kosmetische Mittel, ist in Österreich in mittelbarer Bundesverwaltung organisiert. Das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) ist für die Gesetzgebung zuständig, die Länder für die Vollziehung. Die amtlichen Proben werden von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder gezogen. Analysiert und begutachtet werden sie von der AGES oder von den Untersuchungsanstalten von Wien, Kärnten und Vorarlberg.

In Wien sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der *Magistratsabteilung (MA) 59 (Marktservice & Lebensmittelsicherheit)* rund um die Uhr im Einsatz, um Hygienemängel aufzudecken. Etwa 13.000 Kontrollen werden jährlich nach dem Lebensmittelrecht durchgeführt. Zusätzlich entnehmen die etwa 80 Lebensmittelinspektoren rund 9.500 Proben von Lebensmitteln. „Alles, was man essen oder trinken kann oder der Mensch sonst auf irgendeine Art und Weise aufnimmt, wird näher betrachtet – auch Kosmetika oder Farbe auf Spielwaren, die von Kindern immer wieder gerne in den Mund genommen werden“, erläutert Alexander Hengl von der MA 59.

Bei der Kontrolle geht es vorwiegend um die Hygiene und die Ausstattung des Betriebes. Neben den lebensmittelpolizeilichen Aufgaben ist die

MA 59 für den behördlichen Konsumentenschutz zuständig. Darunter fallen Kontrollen nach der Gewerbeordnung, dem Maß- und Eichgesetz oder der Preisauszeichnung. In Wien erfolgen jährlich rund 25.000 Kontrollen nach der Gewerbeordnung. Aufgrund der neuen Konsumentenschutzbestimmungen werden auch Speisekarten genauer betrachtet.

Kontrolliert wird unangekündigt. „Ob an einem Arbeitstag Supermärkte, Würstelstände oder Großküchen kontrolliert werden, ist unterschiedlich. Je nachdem, was anfällt“, erläutert Hengl. Die meiste Zeit verbringen die Lebensmittelinspektoren im Außendienst. In der Außenstelle am Großmarkt Wien in Inzersdorf beginnt der Dienst bereits um 3:30 Uhr. Dazu kommen Journaldienste, Nachteinsätze und Sonntagsdienste. Normalerweise sind die Lebensmittelinspektoren bei Kontrollen einzeln unterwegs.

Beanstandungen. Proben werden meist nur bei Verdacht entnommen. „Planproben sollen vorwiegend Aufschluss über allgemeine Kriterien wie die Zusammensetzung einzelner Lebensmittel geben“, sagt Hengl. Im Labor werden die Proben im Sinne des Probenbegleitschreibens untersucht. „Da bei gravierenden Mängeln das Gutachten noch am selben Tag kommt, sind einige von uns bis 21 Uhr im

Dienst, um die restliche beanstandete Ware sofort aus dem Verkehr zu ziehen.“ Die häufigsten Beanstandungen betreffen Kennzeichnungsmängel und abgelaufene Waren. „Viele Anrufer informieren uns, weil Menschen nach dem Essen schlecht geworden ist, oder, weil eine offene Küche äußerst schmutzig ist. Wir gehen allen Beschwerden nach, auch wenn diese anonym sind“, betont Hengl.

Nach einer Beanstandung legt der Lebensmittelinspektor einen Kontrollbericht. Darin werden die Mängel aufgelistet und bis wann die Mängel behoben sein müssen. „Das wird nachkontrolliert“, sagt Hengl. „Außerdem gibt es Strafen, wobei wir bei kleineren Mängeln auch ermahnen können. Möglich sind auch Organstrafverfügungen und Anzeigen, wobei Hygieneanzeigen mit mehreren 1.000 Euro Geldstrafe keine Seltenheit sind.“ Kann eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden, ist zudem die Schließung des Betriebes möglich. Das kommt pro Jahr etwa fünf Mal vor. Erst nach nachweislicher Verbesserung dürfen die Betriebe wieder geöffnet werden. „Es gibt kaum den perfekten Betrieb, wo es keine Mängel gibt“, betont Hengl. „Auch beschädigte Fliesen in der Küche stellen schon Mängel dar. Wobei wir natürlich zwischen geringen und groben Mängeln unterscheiden. Prinzipiell sind die meisten Betriebe in Wien gut geführt, Verbesserungen gibt es aber trotzdem beinahe immer.“

Schwerpunktaktionen. Regelmäßig finden Schwerpunktaktionen statt – etwa im Zusammenhang mit gentechnisch veränderten Lebensmitteln. Kontrolliert wird, ob Lebensmittel ausreichend gekennzeichnet sind, oder ob sich Blei im Wildfleisch befindet, was gerade bei freilebenden Tieren aufgrund der Umweltbelastungen keine Seltenheit ist. „Teilweise werden Schwerpunktaktionen intern vorgegeben, teilweise kommen andere Dienststellen, Ministerien oder die Europäische Union diesbezüglich auf uns zu“, erklärt Hengl. Ein Beispiel sind die Magistratsdirektionseinsätze, die gemeinsam mit der Polizei erfolgen. Im Fokus stehen dabei nicht nur Lokalkontrollen, sondern auch Taxi- und Lieferwagenkontrollen.

Andere Schwerpunkte ergeben sich bedingt durch die Jahreszeit: So werden etwa im Fasching Krapfen unter



„Kebab-Kontrolle“: Rund 80 Lebensmittelkontrolloren sind in Wien eingesetzt.

die Lupe genommen. „Die größte Herausforderung ist, dass wir im Vorfeld nie wissen können, was auf uns zukommt“, sagt Hengl. „Von außen kann ein Betrieb neu und sauber aussehen, aber innen kann er ganz anders aussehen. Auch körperliche Übergriffe

auf die Lebensmittelinspektoren sind keine Seltenheit mehr. Dabei darf ich der Polizei ein großes Lob aussprechen, die uns dann rasch unterstützt.“

Anforderungen. Überprüft werden regelmäßig auch die Inspektoren selbst – durch die Fachorgane der EU. Die ständige Weiterbildung stellt die Qualität der Kontrollen sicher, die EU-weiten Regeln unterliegen. Das Aufgabengebiet der Inspektoren wird immer größer. „So haben wir unter anderem den Nichtraucherschutz dazubekommen und die Kontrollen nach der Allergenverordnung“, erläutert Alexander Hengl. „Diese Mehraufgaben müssen mit demselben Personal geschafft werden, was natürlich eine große Herausforderung bedeutet.“ Auch österreichweit steigen die Anforderungen: „Da die Vielfalt und Abwechslung an Produkten zunimmt und es immer neue Entwicklungen auf dem Lebensmittelsektor gibt, sind die Verbesserung analytischer Methoden und die Weiterentwicklung der Lebensmittelkontrolle zentral“, erklärt Friedrich Sövegjarto. „Nur so können auch in Zukunft neue Risiken entdeckt und Menschen vor Gesundheitsschäden geschützt werden.“ *Julia Riegler/Herbert Zwickl*

KONTROLLEN

31.000 Proben

Im Jahr 2013 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 31.333 Proben gezogen und von der AGES oder den Lebensmitteluntersuchungsanstalten in Wien, Kärnten, Vorarlberg untersucht und begutachtet. 0,4 Prozent davon waren gesundheitsschädlich. Die häufigsten Beanstandungen erfolgten wegen Kennzeichnungsmängeln oder Irreführung (9,5 %). Insgesamt lag die Beanstandungsquote bei 14,8 Prozent. Zusätzlich erfolgten von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 46.214 Betriebskontrollen. Die Landesveterinärbehörden kontrollierten 23.977-mal Fleischbetriebe und 3.117-mal Milcherzeugerbetriebe.