

Lebensmittelkontrolle und Lebensmittelsicherheit – Erfordernisse und Möglichkeiten

E. NEUGSCHWANDTNER

Seit BSE-Krise, Maul- und Klauenseuche, Dioxin in Futtermitteln und damit in Lebensmitteln tierischer Herkunft und unsachgemäßer Anwendung von Medikamenten in der Schweinemast ist „Lebensmittelsicherheit“ ein viel gebrauchtes Wort.

Vom Stall zum Tisch soll die lückenlose Kontrollkette reichen, damit der Konsument wieder Vertrauen hat und von den vorher erwähnten „Grauslichkeiten“ verschont bleibt.

HACCP und Eigenkontrolle heißen die Zauberformeln mit denen jedes Abirren vom rechten Lebensmittelweg unterbunden werden soll.

Für die EU soll der höchste Standard der Lebensmittelsicherheit gelten. Die Kommission hält die Einrichtung einer unabhängigen europäischen Lebensmittelbehörde für das geeignetste Mittel ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit zu garantieren.

Der neue rechtliche Rahmen soll die gesamte Lebensmittelherstellungskette einschließlich der Futtermittelherstellung abdecken, ein hohes Gesundheitsschutzniveau für die Verbraucher herbeiführen und Industrie, Herstellern und Lieferanten eindeutig die Hauptverantwortung für sichere Lebensmittel übertragen. Ferner wird eine angemessene amtliche Überwachung auf nationaler und europäischer Ebene vorgeschrieben. Dabei wird einer der wichtigsten Punkte die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln durch die gesamte Herstellungskette sein. Die Inanspruchnahme wissenschaftlicher Beratung wird die Politik der Lebensmittelsicherheit untermauern, und wo dies geboten erscheint, wird das Vorsorgeprinzip Anwendung finden. Von besonderer Bedeutung wird die Fähigkeit sein, rasch wirksame Schutzmaßnahmen zu ergreifen, wenn eine Gefährdung der Gesundheit durch die Lebensmittelherstellungskette auftritt.

Um erfolgreich zu sein, sind die im Weiß-

buch vorgeschlagenen Maßnahmen auf die Unterstützung des Europäischen Parlaments und des Rates angewiesen.

Ihre Durchführung hängt vom Engagement der Mitgliedstaaten ab.

Das Weißbuch ruft auch die Unternehmen zur aktiven Mitarbeit auf. Sie tragen die Hauptverantwortung für tagtägliche Anwendung der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit.

Auf das Engagement der Mitgliedstaaten, insbesondere Österreichs, möchte ich im folgenden eingehen:

Der Ausdruck „Lebensmittelsicherheit“ findet sich im Österreichischen Lebensmittelgesetz nicht.

Das Gesetz spricht mehrmals von „einwandfreier Nahrung“ und vom „Schutz des Konsumenten vor Täuschung“.

Österreich hat eine über 100-jährige Tradition in der amtlichen Lebensmittelkontrolle.

1897 wurde das erste Lebensmittelgesetz im Reichstag beschlossen und auf dem Gebiet der österreichisch-ungarischen Monarchie in Kraft gesetzt.

1911 wurde die I. Auflage des Codex Alimentarius Austriacus (Österreichisches Lebensmittelbuch) herausgegeben.

In der Zwischenkriegszeit erschien die II. Auflage des ÖLMB.

Von 1938 bis 1945 galt in der Ostmark das deutsche Lebensmittelrecht.

1951 erfolgte mit einer Lebensmittelgesetz-Novelle auf Gesetzesebene ein Neustart.

Die III. Auflage des ÖLMB wurde 1953 begonnen und ist heute noch gültig.

Eine Zäsur brachte das LMG 1975 – ein „Jahrhundertgesetz“.

Auf der Ebene der Durchsetzung und der Vollziehung bildet das LMG 1975 nach wie vor die Grundlage lebensmittelpolizeilichen Handelns.

Das LMG bestimmt die Landeshauptleu-

te als Träger der mittelbaren Bundesverwaltung als Vollzugsorgane.

Die Untersuchung von Proben (Lebensmittelverzehrprodukte, Zusatzstoffe, kosmetische Mittel und Gebrauchsgegenstände) liegt zum überwiegenden Teil in den Händen der Lebensmitteluntersuchungsanstalten des Bundes. Zusätzlich zu den Bundesanstalten sind drei Landes-Lebensmitteluntersuchungsanstalten (Kärnten, Vorarlberg und Wien) mit der Untersuchung von Proben befasst.

Im Jahr 2000 wurden von den Lebensmittelinspektoren und Marktamtsbeamten österreichweit 150.000 Betriebsüberprüfungen durchgeführt. Die Anzahl der zu überprüfenden Betriebe ist 185.000, d.h. es wurden rund 80 % aller Betriebe kontrolliert.

Bereinigt man diese Ziffern um die nicht ortsfesten Verkaufsstände so ergibt sich folgendes Bild:

Anzahl der Betriebe:	178.000
Anzahl der Überprüfungen:	106.000

Dieser Vergleich zeigt, dass wenn man die nicht ortsfesten Verkaufsstände außer Acht läßt, lediglich 60 % aller Betriebe überprüft wurden.

Diese Zahlen zeigen deutlich die Notwendigkeit von Prioritäten bzw. einer Risikoanalyse; eine flächendeckende jährliche Kontrolle ist mit dem zur Verfügung stehenden Personal nicht möglich.

Wie wirkt die Betriebskontrolle auf die Lebensmittelsicherheit?

Im Rahmen der Betriebskontrollen wird vor allem die Betriebshygiene (Lebensmittelhygieneverordnung; Milch-, Fischhygieneverordnung und Eiprodukteverordnung) überprüft.

Insbesondere wird die Anordnung der Räume (möglichst kreuzungsfreie Produktion), die Ausstattung, die Reinigung (Reinigungsplan), die Schädlingsbekämpfung (Schädlingsbekämpfungsplan) und die allgemeine Instandhaltung

Autor: HR Dipl. Ing. Ernst NEUGSCHWANDTNER, Amt der NÖ. Landesregierung, Landhausplatz 1, A-3100 ST. PÖLTEN



überprüft.

Daraus ergeben sich einerseits Maßnahmen die kurzfristig zu erledigen sind, andererseits Vorschriften in Form von Bescheiden gemäß § 22 LMG oder Anzeigen wegen Übertretung der genannten Verordnungen.

Der zweite wichtige Punkt ist die Überprüfung der Eigenkontrolle (Kontrolle der Kontrolle).

Wurden entsprechende Sicherheitsmaßnahmen nach den Grundsätzen des HACCP-Systems eingerichtet (Lebensmittelhygieneverordnung)?

Gibt es ein „echtes“ HACCP-System (Milch- und Fischhygieneverordnung)?

Werden die Bestimmungen der Eiprodukteverordnung insbesondere die Untersuchungsfrequenzen eingehalten?

Im Rahmen der Betriebsrevisionen erfolgt eine Überprüfung der Plausibilität der HACCP-Systeme; es wird Einsicht in die Aufzeichnungen über die Messergebnisse bei kritischen Kontrollpunkten genommen; die Konsequenzen bei abweichenden Messergebnissen werden ebenfalls überprüft.

Bei Unzulänglichkeiten im Eigenkontrollsystem ist es ebenfalls möglich, Verbesserungen bzw. Änderungen bescheidmäßig vorzuschreiben.

Die Überprüfung der Betriebe in Hinblick auf die Einhaltung von Hygieneverordnungen nimmt an Bedeutung zu.

Die zweite wichtige Tätigkeit der Lebensmittelkontrolle auch im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit ist die Probenentnahme.

Die Lebensmittelkontrolle ist in der Auswahl der Proben theoretisch frei.

In der Praxis gibt es mehrere Regularien:

1. Koordiniertes Programm der EU Empfehlung der Kommission vom 27. Dezember 2001 über ein koordiniertes Kontrollprogramm der Gemeinschaft für das Jahr 2002 zur Sicherung der Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in Getreide und bestimmten anderen Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs. Im Rahmen dieses Programms sind in der gesamten EU 460 Proben, in Österreich 12 Proben, zu nehmen.

Mengenmäßige Angaben der Lebensmittelzutaten (QUID).

Bakteriologische Qualität geräucherter Fischerzeugnisse

2. Schwerpunktaktionen des BMSG

Untersuchung von Schaf (Misch)käse und Ziegen(Misch)käse aus bäuerlicher Produktion

Untersuchung von aufgeschlagenem Schlagobers aus der Gastronomie

Untersuchung von gekochten Beilagen aus der Gastronomie

Untersuchung von rohem, verpacktem Fleisch

Überprüfung der Sortenbestimmung von Speisekartoffeln

Untersuchung von Aflatoxin in Feigen

3. Proben im Rahmen von Warnungen der EU (RASFF und REIS)

4. Freie Probenauswahl durch den Lebensmittelinspektor (Verdachtsproben).

Bei diesen Proben geben meistens Mängel im Aussehen oder Geruchsmängel einen Hinweis auf eine nicht vorschriftskonforme Eigenschaft. Die Beanstandungsquote ist in diesen Fällen ziemlich hoch; die Warenmengen sind eher gering.

Es handelt sich meist um Proben aus der Endstufe (Übergang zum Letztverbraucher).

Nichteinhaltung der Kühlkette, zu lange Lagerung, Aufschneiden mit schmutzigen Schneidmaschinen, sind der Grund für die Verderbenheit der Ware.

Während bei Erzeugern in verstärktem Ausmaß Qualitätssicherungssysteme eingerichtet wurden und werden und Forderungen aus Kundenaudits sofort erfüllt werden, liegt eine der Haupttätigkeiten der amtlichen Lebensmittelkontrolle im Bereich der Endstufe.

Konsumenten haben normalerweise keine Möglichkeit hinter die „Kulissen“ zu schauen. Dies muss die amtliche Lebensmittelkontrolle für sie tun.

Probleme in der Gastronomie führen auch zu den meisten seriösen Konsumentenbeschwerden. Diese reichen von harmlosen Streitereien über Menge, Geschmack und Preis bis zu lebensmittelbedingten Krankenhausaufenthalten.

Der leichte Zugang zum Gastgewerbe, der hohe Anteil an ungelerten Hilfskräften mit sehr unterschiedlichem Hygieneverständnis, lange „Lauwarmhaltezeiten“ und auf der anderen Seite mangelnde Kühlung sowie teilweise auch die Verwendung „angeschlagener“ Rohstoffe sind der Nährboden für Lebensmittelvergiftungen.

Im Jahr 2000 wurden bei einem Soll von 43.000 Proben 39.929 Proben entnommen; die Anzahl der Beanstandungen betrug 10.668, das sind rund 25 %.

Die aus der Tätigkeit der Lebensmittelkontrolle entstehende Verurteilungs- bzw. Bestrafungsstatistik ist nicht berauschend; rund 10 % der Anzeigen führen zu Verurteilungen. Seit der Einführung der Diversion im Lebensmittelstrafverfahren steigt die Bußgeldquote.

Auf die Lebensmittelsicherheit wirken viele Faktoren ein (Düngung, Pflanzenschutz, Futtermittel, Tierhaltung = Urproduktion). Auch Verarbeitung, Lagerung und Verkauf sind Faktoren für die Lebensmittelsicherheit und müssen überwacht werden.

Die amtliche Lebensmittelkontrolle ist neben betriebseigenen Qualitätssicherungssystemen auf allen Ebenen ein Rädchen im gesamten Komplex der Lebensmittelsicherheit.

Sie sollte im Stande sein, durch eine ausreichende Überwachungsfrequenz die betriebseigenen Sicherheitsmaßnahmen nachzuvollziehen und grobe Missstände abzustellen.

Anstatt jahrelanger Strafverfahren, welche oft wie das „Hornberger Schießen“ enden, sollte der Lebensmittelkontrolle ein verschuldensunabhängiger Zugriff auf beanstandete Ware ermöglicht werden.

Bei von Betrieben ausgehenden Gefahren für die Gesundheit von Konsumenten sind Betriebsschließungen durch die Organe der Lebensmittelaufsicht unmittelbar vor Ort eine griffige Schutzmaßnahme.

Zum Schutz der Volksgesundheit und auch aus wirtschaftlichen Gründen sollte der EU-Mitgliedstaat Österreich ein mit den westlichen Industriestaaten vergleichbares Maß an Engagement in der amtlichen Lebensmittelkontrolle zeigen!