

PRODUKTWARNUNGEN UND RÜCKRUF

2010-2019

Gemäß Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz

Juni 2020

Denise Seitner, Werner Windhager, Laura-Maria Müller, Ingrid Kiefer

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Lebensmittel sind heutzutage so sicher wie nie zuvor. Für diese hohe Lebensmittelsicherheit sorgen hohe Qualitätsstandards und ein dicht geknüpftes Netz von Kontrollen, das bei den Erzeugern beginnt und bei EU-weiten Überwachungsprogrammen endet (Österreichischer Lebensmittelsicherheitsbericht 2018). Unternehmer*innen sind für die Sicherheit der von ihnen produzierten bzw. vertriebenen Waren und für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen verantwortlich. Ist ein Produkt nicht sicher, darf es nicht in Verkehr gebracht werden bzw. muss es vom Markt zurückgerufen, Behörden und Öffentlichkeit informiert werden. Die Öffentlichkeitsinformation erfolgt entweder durch einen Aushang im Geschäftslokal und, bei einer Gefährdung einer größeren Bevölkerungsgruppe, durch eine Presseinformation. Kommt der Hersteller bzw. Inverkehrbringer dieser Verpflichtung nicht nach, kommt es zu einer Produktwarnung durch die AGES im Auftrag des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK). In den Jahren 2010-2019 wurden insgesamt 1.028 Produktwarnungen, Rückrufe und Aushänge bei Lebensmitteln (inklusive Kindernahrung und Nahrungsergänzungsmitteln), Lebensmittelkontaktmaterialien, Kosmetik und Spielzeug veröffentlicht. Die häufigsten Gründe entfallen auf Rückstände, Mikroorganismen und Fremdkörper. Unter den am häufigsten betroffenen Produktgruppen finden sich Spielzeug, Getreideprodukte, Fleisch und Fleischprodukte sowie Milchprodukte.

Summary

Food is safer than it ever was before. High quality standards and a network of controls ensure this high level of food safety, starting from the producers to EU-wide surveillance programs (Austrian Food Safety Report 2018). Business operators are responsible for the safety of the produced and sold goods as well as for compliance with food law regulations. If a product is not safe, it must not be placed on the market or it must be withdrawn from the market. In addition, the authorities and the public must be informed. Either public information is provided through a notice in the business premises or, if a larger population group is at risk, through a press release. If a manufacturer or distributor does not meet this obligation, AGES issues a product warning on behalf of the Federal Ministry for Social Affairs, Health, Care and Consumer Protection. From 2010 to 2019 a total of 1,028 product warnings, recalls and notices for food (including children's food and food supplements), food contact materials, cosmetics and toys were published. The most common reasons are due to residues, microorganisms and contamination by foreign material. The most commonly affected products include toys, cereals and cereal products, meat and meat products and dairy.

Hintergrundinformation

In Österreich ist die Lebensmittelkontrolle in mittelbarer Bundesverwaltung organisiert. Die Gesetzgebung liegt beim Bund, der Gesetzesvollzug obliegt der jeweiligen Landeshauptfrau/dem jeweiligen Landeshauptmann. Unter der Verantwortung der Landeshauptleute werden die Aufsichtsbehörden der jeweiligen Länder tätig (z. B. Probenziehung, Vorschreibung und Kontrolle von Maßnahmen). Analysiert und begutachtet werden die Proben von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder Kärnten und Vorarlberg. Die Gutachten mit unterschiedlichen Beanstandungsgründen (Tabelle 1) werden an die zuständige Landesbehörde übermittelt und sind Grundlage für allfällige Maßnahmen oder Anzeigen.

Die Lebensmittelbehörden der EU-Mitgliedstaaten sind über das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) vernetzt, das von der Europäischen Kommission betrieben und koordiniert wird. Wird bei Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln oder Lebensmittelkontaktmaterialien in einem Mitgliedstaat ein Risiko für Mensch oder Tier festgestellt, werden diese Daten umgehend an die Europäische Kommission weitergeleitet. Für Kosmetik und Spielzeug geschieht das analog über das Europäische Schnellwarnsystem für Konsumgüter (RAPEX). Die Staaten teilen auf diesem Weg auch mit, ob weitere Länder innerhalb der EU betroffen sind. Die Europäische Kommission leitet diese Information dann an die be-

troffenen Mitgliedsländer weiter. Dafür ist in jedem EU-Mitgliedstaat eine nationale Kontaktstelle eingerichtet, für Österreich ist diese in der AGES angesiedelt. Die RASFF- bzw. RAPEX-Warmmeldungen werden an die zuständigen Behörden in den einzelnen Bundesländern weitergeleitet, die dann nötige Maßnahmen einleiten.

Tabelle 1. Beanstandungsgründe nach dem LMSVG, § 5

Beanstandungsgrund	Erklärung
Gesundheitsschädlich	Lebensmittel, die geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen.
Für den menschlichen Verzehr ungeeignet	Lebensmittel, bei denen die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist.
Verfälscht	Lebensmittel, denen ihnen wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder ganz oder teilweise entzogen wurden oder sie durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe verschlechtert wurden oder ihnen durch Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder ihre Minderwertigkeit überdeckt wurde oder sie nach einer unzulässigen Verfahrensart hergestellt wurden.
Wertgemindert	Lebensmittel, die nach der Herstellung, ohne dass eine weitere Behandlung erfolgt ist, eine erhebliche Minderung an wertbestimmenden Bestandteilen oder ihrer spezifischen, wertbestimmenden Wirkung oder Eigenschaft erfahren haben, soweit sie nicht für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind.
Irreführend gekennzeichnet	Lebensmittel, mit zur Täuschung geeigneten Informationen in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung oder Informationen über Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt. Auch mit Merkmalen zu werben, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, ist irreführend.
Krankheitsbezogene Angaben	Sind bei Lebensmitteln verboten. Einem Lebensmittel dürfen keine Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zugeschrieben oder dieser Eindruck vermittelt werden. Dies gilt nicht im Fall von Angaben über die Verringerung eines Krankheitsrisikos, wenn das Lebensmittel von der EK zugelassen wurden.

Rechtsgrundlage

Die Eigenverantwortung des Unternehmers ist in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 („General Food Law“) als zentrales Element zur Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln ausgewiesen und im Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) festgeschrieben. Die unverzügliche Einleitung von Gegenmaßnahmen wie die Rückholung vom Markt und die Information der Verbraucher*innen und der Behörde ist ein wesentlicher Teil dieses EU-weit gültigen Konzepts. Sobald ein Hersteller bzw. Inverkehrbringer selbst oder durch andere Kenntnis von einem Produktproblem erlangt, hat er von sich aus im Rahmen der

Eigenverantwortung entsprechende Maßnahmen durchzuführen und es kommt zu einem Produktrückruf. Unterlässt der Hersteller bzw. Inverkehrbringer diese Maßnahmen, erfolgt eine Produktwarnung durch die AGES im Auftrag des BMSGPK (Abbildung 1).

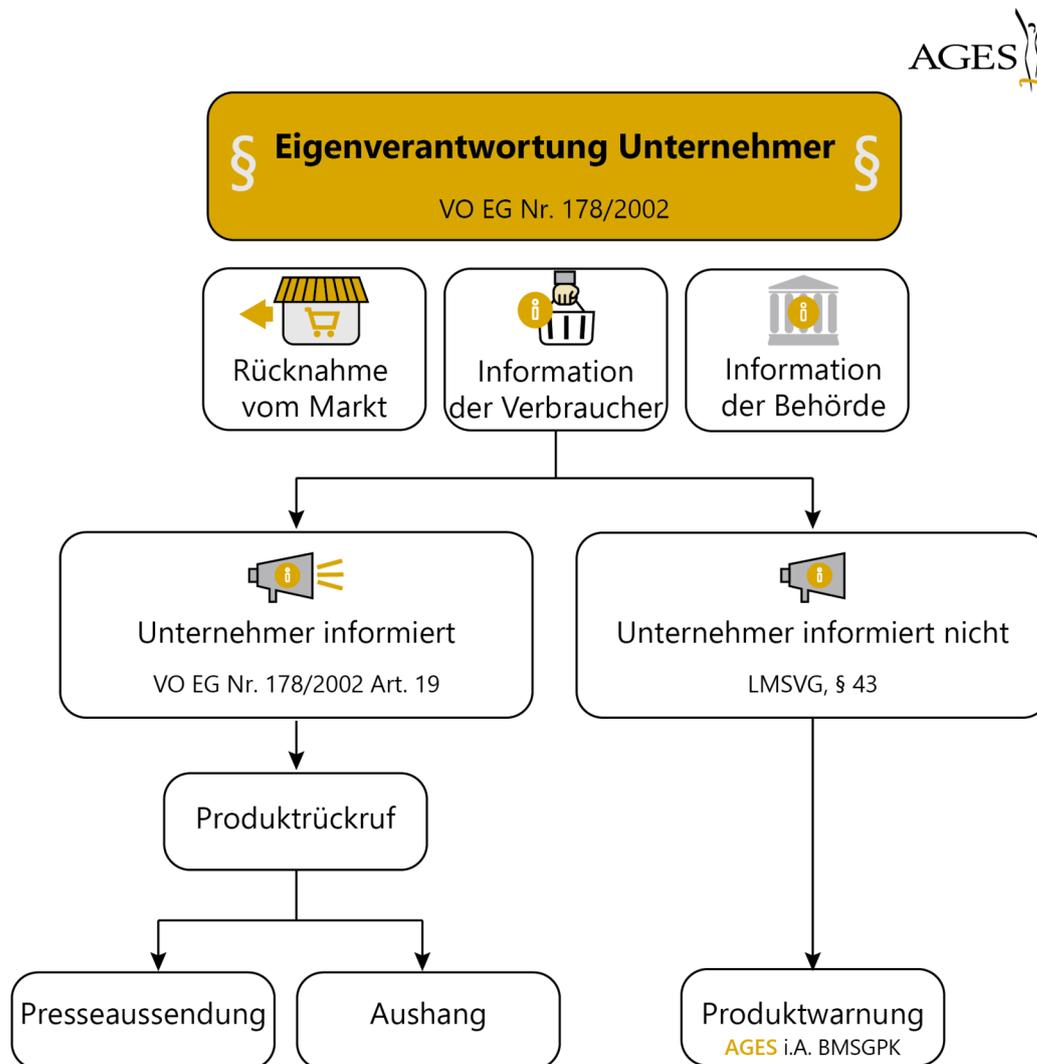


Abbildung 1. Eigenverantwortung der Lebensmittelunternehmer*innen, wenn ein Lebensmittel den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit nicht entspricht.

Produktrückrufe

Produktrückrufe sind Informationen zur unverzüglichen Einleitung von Gegenmaßnahmen, wenn die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gewährleistet werden kann. Sobald ein/e Lebensmittelunternehmer*in selbst oder durch andere Kenntnis von einem Produktproblem erlangt, hat er von sich aus im Rahmen der Eigenverantwortung entsprechende Maßnahmen zur Information der Öffentlichkeit durchzuführen. Dies kann ein öffentlicher Aushang des Produktrückrufs in den Verkaufsstellen, die Veröffentlichung auf der Homepage des Unternehmens oder die Veröffentlichung eines Produktrückrufs über ein geeignetes Medium sein.

Produktwarnungen

Kommt der Unternehmer seiner Pflicht zur Information der Öffentlichkeit nicht nach, erfolgt eine Produktwarnung der AGES im Auftrag des BMSGPK, wenn Gemeingefährdung durch gesundheitsschädliche Waren vorliegt oder wenn gemäß dem vorläufigen Endbericht eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs der begründete Verdacht vorliegt, dass Lebensmittel weitere Menschen gefährden könnten. Die Einschätzung der Gemeingefährdung ist eine Einzelfallentscheidung und liegt vor, wenn das Produkt im Einzelhandel überregional erhältlich ist, der Hersteller im Ausland ansässig ist und somit der Vertriebsweg nicht bekannt ist oder der Unternehmer die Gemeingefährdung nicht nachweislich ausschließen kann. Die Information erfolgt mittels Newsletter, Aussendung, Presseaussendung und Veröffentlichung auf der AGES-Homepage.

Methodik

Die im Bericht genannten Öffentlichkeitsinformationen stammen aus der Datenbank der RASFF-Kontaktstelle der AGES und vom Produktwarnungsservice der AGES, veröffentlicht unter www.produktwarnung.at. In der Datenbank der RASFF-Kontaktstelle sind alle Meldungen inklusive Folgemeldungen (Informationen zu weiterem Vertrieb, weiteren Chargen, eventuell neuen Untersuchungsergebnissen etc.) gelistet. Meldungen zum selben Produkt wurden in diesem Bericht allerdings nur einmal erfasst (ohne Folgemeldungen), wodurch eine Verzerrung der betroffenen Produktgruppen durch Mehrfacherfassung verhindert wurde. Für die Auswertungen wurden alle Meldungen der Kontaktstelle verwendet inklusive der Veröffentlichungen des AGES-Produktwarnungsservices.

Damit gibt es eine Diskrepanz zu den im Lebensmittelsicherheitsbericht jährlich ausgewiesenen Zahlen an Öffentlichkeitsinformationen, da dort im Gegensatz zu diesem Bericht auch alle Folgemeldungen zu den jeweiligen Produkten erfasst wurden.

Für die Jahre 2010-2012 liegen keine Daten zu den Aushängen vor.

Produktwarnungen und Rückrufe von 2010-2019

In den Jahren 2010-2019 wurden in Österreich insgesamt 1.028 Produktwarnungen und Rückrufe durchgeführt: Über die AGES wurden 59 Produktwarnungen und 446 Produktrückrufe kommuniziert, zusätzlich erfolgte die Information der Öffentlichkeit 523 Mal über Aushänge in Verkaufsstellen. Im Durchschnitt wurden 103 Produktwarnungen und Rückrufe pro Jahr registriert. Für die Jahre 2010 bis 2012 liegen keine Informationen zur Anzahl der Aushänge vor. Die meisten Öffentlichkeitsinformationen gab es 2018 mit fünf Warnungen, 62 Rückrufen und 100 Aushängen (Abbildung 2 und Tabelle 2).

Die fünf am häufigsten betroffenen Produktgruppen bei Warnungen und Rückrufen sind Spielzeug, Fleisch und Fleischprodukte, Getreide und Backwaren, Milch und Milchprodukte und Obst & Gemüse. (Tabelle 3).

37 % aller Produktwarnungen erfolgten im Jahr 2011. Betroffen waren vor allem Spielzeug, Fleisch- und Fleischprodukte und Milch- und Milchprodukte. Dass die Unternehmer*innen ihre Informationspflicht nachkommen ist ersichtlich, da es seit 2014 nur mehr zu vereinzelt Warnungen durch die Behörden pro Jahr kam und es im Jahr 2017 überhaupt keine Produktwarnung gab.

Die meisten Öffentlichkeitsinformationen über Presseaussendung von Unternehmer*innen gab es 2016 und 2018 mit jeweils 62 Meldungen (Abbildung 2, Tabelle 2).

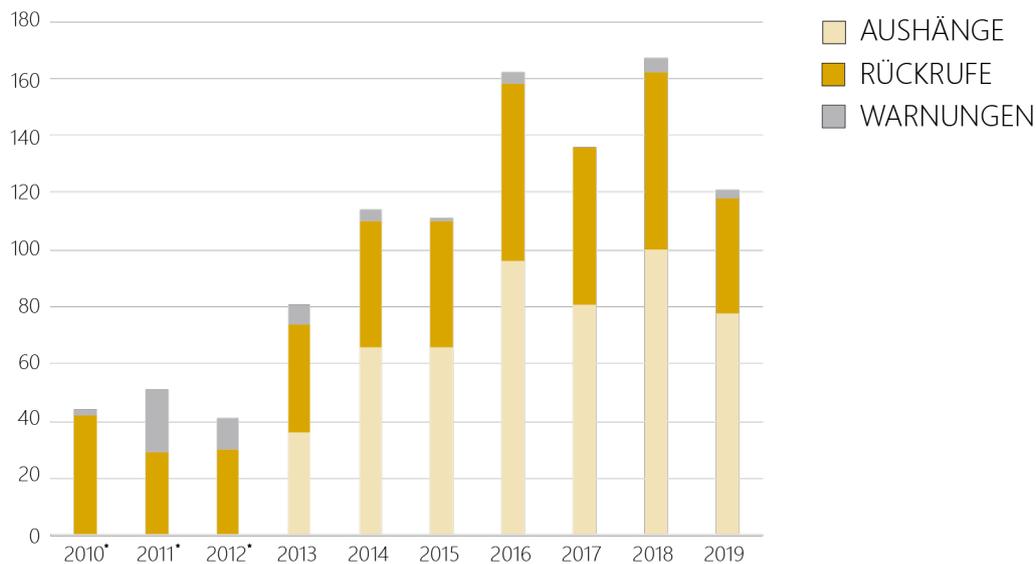


Abbildung 2. Anzahl der Öffentlichkeitsinformationen in den Jahren 2010 bis 2019.
*) keine Daten zu Aushängen verfügbar

Tabelle 2. Anzahl der Öffentlichkeitsinformationen in den Jahren 2010 bis 2019.
*) keine Daten zu Aushängen verfügbar

Jahr	Aushang	Rückruf	Warnung	Gesamt
2010*	-	42	2	44
2011*	-	29	22	51
2012*	-	30	11	41
2013	36	38	7	81
2014	66	44	4	114
2015	66	44	1	111
2016	96	62	4	162
2017	81	55	0	136
2018	100	62	5	167
2019	78	40	3	121
Gesamt	523	446	59	1.028

Tabelle 3. Anzahl der Öffentlichkeitsinformationen nach Produktgruppen.

Produktgruppen	Aushang	Rückruf	Warnung	Gesamt
Spielzeug	62	42	10	114
Fleisch und Fleischprodukte	49	56	8	113
Getreide und Backwaren	56	46	2	104

Milch und Milchprodukte	33	54	8	95
Obst und Gemüse	38	32	4	74
Fertiggerichte und Snacks	16	55	2	73
Lebensmittel-Kontaktmaterialien	42	22	2	66
Diätetische Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel	44	12	5	61
Gewürze	29	11	3	43
Nüsse, Nussprodukte und Samen	24	13	2	39
Kosmetische Mittel	19	9	7	35
Süßwaren	11	21	-	32
Fische und Fischprodukte	21	18	1	40
Kindernährmittel	2	22	-	24
Getränke	9	11	2	22
Fette und Öle	15	4	1	20
Kakao und Kakaoprodukte, Kaffee und Tee	14	5	1	20
Sonstige Lebensmittel/Lebensmittelprodukte, Lebensmittel gemischt	15	2	-	17
Suppen, Brühen, Saucen, Würzen	14	-	-	14
Eier und Eiprodukte	1	11	1	13
Eis und Nachspeisen	5	-	-	5
Honig und Gelee Royal	3	-	-	3
Schnecken und Schneckenprodukte	1	-	-	1
Gesamt	523	446	59	1.028

Gründe für Öffentlichkeitsinformation

Rückständen und Kontaminanten, Mikroorganismen und Fremdkörper zählen zu den häufigsten Gründen für Produktwarnungen und Rückrufe (Abbildung 3).

In den vergangenen 10 Jahren gab es 293 (28,5 %) Öffentlichkeitsinformationen aufgrund von Rückständen und Kontaminanten, 28,7 % davon sind auf chemische Kontaminanten wie polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe oder Jod zurückzuführen. An zweiter Stelle in der Gruppe der Rückstände finden sich Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) mit einer Häufigkeit von 19,5 % (Abbildung 3, Tabelle 4).

Mikroorganismen waren in den Jahren 2010-2019 der Auslöser für 283 (27,5 %) Produktwarnungen und Rückrufe. Die Hauptverursacher in der Gruppe der mikrobiellen Verunreinigungen sind Salmonellen (30,7 %). Salmonellen sind stäbchenförmige Bakterien und Auslöser der Salmonellose, einer häufigen Durchfallerkrankung. An zweiter Stelle stehen Warnungen und Rückrufe aufgrund von Listerien (30,7 %). Listerien sind bewegliche Stäbchenbakterien. Sie sind Erreger der Listeriose, einer seltenen, hauptsächlich durch Lebensmittel übertragenen Erkrankung. Listerien kommen in der Umwelt weit verbreitet vor, auch Lebensmittel tierischer Herkunft können während der Gewinnung oder Herstellung verunreinigt werden. An dritter Stelle der häufigsten Mikroorganismen finden sich mit einer Häufigkeit von 17 % *Escherichia Coli*. *E. coli* sind stäbchenförmige Bakterien und Bestandteil der Darmflora bei Menschen und anderen Säugetieren. Manche *E. coli* Stämme sind fähig, Toxine zu bilden. Dadurch sind sie in der Lage, schwere Erkrankungen wie eine Entzündung des Dickdarms mit blutigem Stuhl (hämorrhagische Kolitis) und ein hämolytisch-urämisches Syndrom hervorzurufen (Abbildung 3, Tabelle 4).

Fremdkörper waren der Grund für 188 (18 %) Öffentlichkeitsinformationen. Der Großteil davon entfällt auf Glas- (23,4 %), Kunststoff- (18,6 %) und Metallbestandteile (17,6 %) in Lebensmitteln (Abbildung 3, Tabelle 4).

83 (8,1 %) Produktwarnungen und Rückrufe beziehen sich auf mangelhafte Allergenauszeichnung, wovon fast ein Drittel (30,1 %) auf nicht deklariertes Gluten zurückzuführen ist. (Abbildung 3, Tabelle 4)

Die meisten Produktwarnungen haben die Produktgruppe Spielzeug betroffen. Die Öffentlichkeitsinformation durch Produktwarnungen erfolgte auch noch häufig in den Produktgruppen Fleisch und Fleischprodukte, Milch und Milchprodukte sowie bei kosmetischen Mitteln.

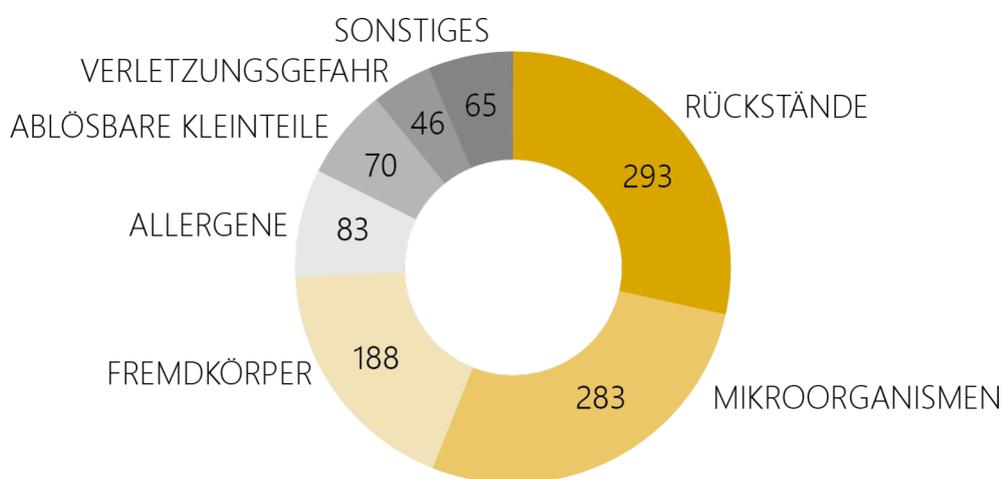


Abbildung 3. Gründe für Öffentlichkeitsinformationen in den Jahren 2010 bis 2019.

Tabelle 4. Anzahl der Gründe für Produktwarnungen, Rückrufe und Aushänge in den Jahren 2010 bis 2019.

Grund	Aushang	Rückruf	Warnung	Gesamt
Rückstände/Kontaminanten	196	84	13	293
Mikroorganismen	95	154	34	283
Fremdkörper	75	110	3	188
Allergene	53	30	-	83
Ablösbare Kleinteile	37	27	6	70
Verletzungsgefahr	15	28	3	46
Zusammensetzung	29	2	-	31
Qualitätsmangel	9	1	-	10
Kennzeichnung	1	5	-	6
GVO / neuartige Lebensmittel	6	-	-	6
Sonstiges	6	-	-	6
Fälschungsverdacht	1	4	-	5
Sicherheitsmangel	-	1	-	1

Gesamt	523	446	59	1.028
---------------	------------	------------	-----------	--------------

Abbildung 4: Gründe der Öffentlichkeitsinformationen (in %) der Jahre 2010 - 2019

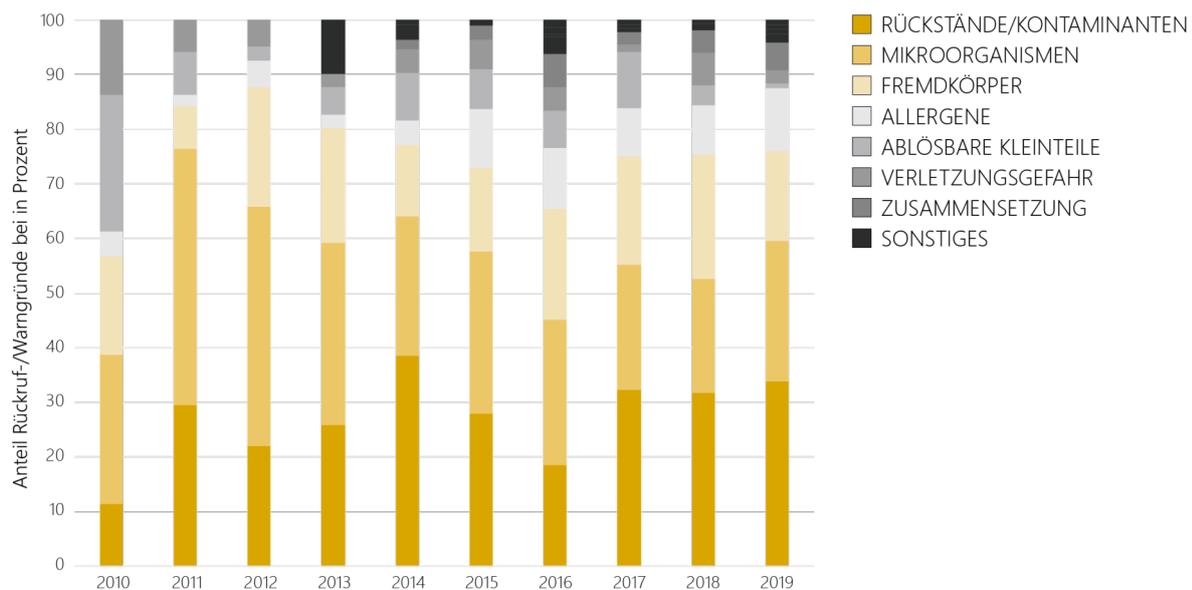


Tabelle 5. Anzahl der Gründe der Öffentlichkeitsinformationen der Jahre 2010 - 2019

Gründe	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Gesamt
Rückstände/Kontaminanten	5	15	9	21	44	31	30	44	53	41	293
Mikroorganismen	12	24	18	27	29	33	43	31	35	31	283
Fremdkörper	8	4	9	17	15	17	33	27	38	20	188
Allergene	2	1	2	2	5	12	18	12	15	14	83
Ablösbare Kleinteile	11	4	1	4	10	8	11	14	6	1	70
Verletzungsgefahr	6	3	2	2	5	6	7	2	10	3	46
Zusammensetzung	-	-	-	-	2	3	10	3	7	6	31
Qualitätsmangel	-	-	-	-	2	1	5	-	-	2	10
Kennzeichnung	-	-	-	2	1	-	1	1	-	1	6
GVO/neuartige Lebensmittel	-	-	-	1	-	-	2	1	2	-	6
Sonstiges	-	-	-	-	1	-	2	1	1	1	6
Fälschungsverdacht	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5
Sicherheitsmangel	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Gesamt	44	51	41	81	114	111	162	136	167	121	1.028

Öffentlichkeitsinformationen nach Gründen

Beim Hauptgrund der Öffentlichkeitsinformationen, den Kontaminanten, waren vor allem chemische Kontaminanten (wie polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe oder Jod) in Fleisch- und Fleischprodukten, in Fetten und Ölen, aber auch in Lebensmittel-Kontaktmaterialien feststellbar. Mykotoxine als Rückrufgrund waren vor allem im Getreide und Getreideprodukten, aber auch in Nüssen, Nussprodukten und Samen zu finden. Biokontaminanten wie Tropanalkaloide, Blausäure oder Pyrrolizidinalkaloide finden sich hauptsächlich in Getreide und Backwaren (Tabelle 6).

Bei der Beanstandungsursache Mikroorganismen waren vor allem bei den Listerien Milch- und Milchprodukte, aber auch Fleisch und Fleischprodukte und Fisch und Fischprodukte betroffen. Salmonellen waren vor allem bei den Gewürzen, aber auch bei Milch- und Milchprodukten, Nüssen, Nussprodukten und Samen sowie Ei und Eiprodukten zu finden. *E. coli* waren hauptsächlich die Ursache für Öffentlichkeitsinformationen in der Produktgruppe Fleisch und Fleischprodukte sowie Milch und Milchprodukte (Tabelle 7).

Fremdkörper wie Glasfragmente, Kunststoff- oder Metallteilchen finden sich in fast allen Produktgruppen, wobei Fertigprodukte und Snacks am häufigsten betroffen waren. Auch in Obst und Gemüse sowie in Getreide und Getreideprodukten waren Fremdkörper der Auslöser für Öffentlichkeitsinformationen (Tabelle 8).

Tabelle 6. Häufigste Kontaminanten nach Produktgruppen.

Produktgruppe	Chemische Kontamination	Mykotoxine	Bio-kontaminanten
Fleisch und Fleischprodukte	14	-	-
Fette und Öle	13	-	-
Lebensmittel-Kontaktmaterialien	13	-	1
Kosmetische Mittel	9	-	-
Obst und Gemüse	9	6	1
Kindernährmittel	6	1	3
Spielzeug	5	1	-
Diätetische Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel	4	-	2
Milch und Milchprodukte	3	2	-
Gewürze	3	6	3
Sonstige Lebensmittel	2	-	1
Getränke	3	3	-
Kakao und Kakaoprodukte, Kaffee und Tee	2	-	-
Suppen, Brühen, Saucen, Würzen	1	-	-
Fische und Fischprodukte	1	-	1
Getreide und Backwaren	1	20	14
Fertiggerichte und Snacks	-	1	-
Süßwaren	-	2	-
Nüsse, Nussprodukte und Samen	-	15	5
Gesamt	89	57	32

Tabelle 7. Häufigste Mikroorganismen nach Produktgruppen

Produktgruppe	Listerien	Salmonella spp.	E. coli
Gewürze	-	17	2
Nüsse, Nussprodukte und Samen	-	12	-
Milch und Milchprodukte	42	14	12
Eier und Eiprodukte	-	10	-
Diätetische Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel	-	7	2
Fleisch und Fleischprodukte	23	9	26
Fertiggerichte und Snacks	3	5	-
Getreide und Backwaren	-	4	2
Obst und Gemüse	6	4	3
Spielzeug	-	1	-
Süßwaren	-	1	-
Fische und Fischprodukte	11	2	2
Kakao und Kakaoprodukte, Kaffee und Tee	-	1	-
Gesamtergebnis	85	87	49

Tabelle 8. Häufigste Fremdkörper nach Produktgruppen

Produktgruppe	Glasfragmente	Kunststoffteile	Metallteilchen
Fertiggerichte und Snacks	7	8	12
Obst und Gemüse	7	4	-
Getreide und Backwaren	7	8	8
Sonstige Lebensmittel/Lebensmittelprodukte	3	1	1
Nüsse, Nussprodukte und Samen	3	-	-
Milch und Milchprodukte	3	5	2
Suppen, Brühen, Saucen, Würzen	3	1	1
Fleisch und Fleischprodukte	2	4	5
Alkoholfreie Getränke	2	-	-
Süßwaren	2	1	1
Kindernährmittel	1	1	2
Kakao und Kakaoprodukte, Kaffee und Tee	1	2	1
Eis und Nachspeisen	1	-	-

Diätetische Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel	1	-	-
Gewürze	1	-	-
Honig und Gelee Royal	-	-	1
Gesamt	44	35	34

Öffentlichkeitsinformationen nach Produktgruppen

Die häufigsten Gründe von Öffentlichkeitsinformationen bei der Produktgruppe Spielzeug waren Erstickungsgefahr durch Verschlucken, da sich Kleinteile ablösen konnten und ein zu hoher Lärmpegel bei der Verwendung des Spielzeuges. Bei Getreideprodukten und Backwaren waren es vor allem Mykotoxine, Tropanalkaloide und Kunststoffteilchen, während bei Fleisch- und Fleischprodukten die bakterielle Belastung durch *E. coli* und Listerien, aber auch ein erhöhter Gehalt an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen zu Öffentlichkeitsinformationen führten. Bakterielle Verunreinigungen sind auch bei Milch- und Milchprodukten die Hauptgründe, hier an erster Stelle Listerien, gefolgt von Salmonellen und *E. coli*. Beim Obst und Gemüse sind es vor allem Überschreitungen von Grenzwerten von Pflanzenschutzmittel und Jod (bei Algen), aber auch die Verunreinigung mit Glasfragmenten (Tabelle 9).

Resümee

Die Auswertung zeigt, dass die Lebensmittelsicherheit in Österreich hoch ist und die Unternehmer ihrer Pflicht über die Information der Öffentlichkeit größtenteils nachkommen. Das geht aus der Tatsache hervor, dass es in den letzten Jahren nur noch vereinzelt zu Produktwarnungen kam. Dennoch wurden Öffentlichkeitsinformationen über alle Produktgruppen hinweg veröffentlicht.

Literatur

Lebensmittelsicherheitsbericht 2018, Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK), AGES -Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Anhang

Tabelle 9. Übersichtstabelle

Produktgruppen	Gründe	Aushang	Rückruf	Warnung	Gesamt
Diätetische LM und Nahrungsergänzungsmittel		44	12	5	61
	Salmonella spp.	1	5	1	7
	Tetrahydrocannabinol (THC)	5	-	-	5
	zu hoher Vitamin B Gehalt	3	1	-	4
	Jod	-	3	-	3
	Nikotinsäure	3	-	-	3
	unerlaubte Substanz	3	-	-	3
	Agmatin Sulfat	2	-	-	2
	<i>E. coli</i>	1	1	-	2
	hoher Koffeingehalt	2	-	-	2
	nicht deklariertes Gluten	2	-	-	2
	zu hoher Gehalt an Koffein	2	-	-	2
	Zu hoher Gehalt an Zink	2	-	-	2
	<i>Bacillus cereus</i>	-	-	1	1
	beta-phenylmethylamine	1	-	-	1
	Blei	1	-	-	1
	Epimedium sagittatum	1	-	-	1
	erhöhter Zink-Gehalt	1	-	-	1
	Glasfragmente	-	-	1	1
	Hordenin;Phenethylamin	1	-	-	1
	Jojobasamen	1	-	-	1
	Melatonin	-	1	-	1

Natriumnitrit	-	-	1	1
Neuartiges Lebensmittel	1	-	-	1
nicht deklarierte Eier	1	-	-	1
nicht deklarierte Milchbestandteile;nicht deklariertes Soja	1	-	-	1
nicht deklariertes Lactoprotein	1	-	-	1
nicht deklariertes Sulfit	1	-	-	1
nicht zugelassene neuartige Lebensmittelzutat	1	-	-	1
1,3-dimethylamylamin (DMAA)	1	-	-	1
Solanum nigrum	1	-	-	1
Steroide	-	1	-	1
Synephrin;zu hoher Gehalt an Koffein	1	-	-	1
Zink	1	-	-	1
zu hoher Vitamin B- und Zinkgehalt	-	-	1	1
zu hoher Vitamin D Gehalt	1	-	-	1
Zusammensetzung	1	-	-	1

Eier und Eiprodukte	1	11	1	13
Salmonella spp.	-	9	1	10
Fipronil	1	2	-	3

Eis und Nachspeisen	5	0	0	5
nicht deklariertes Gluten	2	-	-	2
<i>Bacillus cereus</i>	1	-	-	1
Glasfragmente	1	-	-	1

nicht deklariertes Lactoprotein	1	-	-	1
---------------------------------	---	---	---	---

Fertiggerichte und Snacks	16	55	2	73
Fremdkörper	6	36	-	42
Allergene	6	5	-	11
Salmonella spp.	1	3	1	5
Betrug	1	3	-	4
Listerien	1	2	-	3
Konservierung nicht ausreichend	-	2	-	2
Pferdefleisch	-	2	-	2
Mykotoxine	1	-	-	1
Kennzeichnung	-	1	-	1
<i>Clostridium botulinum</i>	-	-	1	1
Unterbrechung Kühlkette	-	1	-	1

Fette und Öle	15	4	1	20
polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	7	3	-	10
Sudan 4	5	-	-	5
epoxidierendes Sojabohnenöl	1	-	-	1
Glycidol	-	-	1	1
Glycidyl-Fettsäureester	1	1	-	2
nicht deklarierte Milchbestandteile	1	-	-	1

Fische und Fischprodukte	21	18	1	40
Listerien	3	8	-	11
Fremdkörper	1	3	-	4
Allergene	2	2	-	4

Bakterien	1	1	1	3
Leukomalachitgrün;Malachitgrün	2	-	-	2
falsches MHD	-	2	-	2
Schwermetalle	2	-	-	2
Wachsester	2	-	-	2
E. coli	2	-	-	2
Salmonella spp.	1	1	-	2
Allergene, Bakterien	-	1	-	1
Bestrahlung	1	-	-	1
Ciguatoxin	1	-	-	1
Nitrofurantoin	1	-	-	1
Staphylokokkentoxine	1	-	-	1
Yessotossin	1	-	-	1

Fleisch und Fleischprodukte	49	56	8	113
<i>E. coli</i>	5	18	3	26
Listerien	8	11	4	23
Fremdkörper	8	9	-	17
polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	14	1	-	15
Salmonella spp.	2	6	1	9
Schwermetalle	6	2	-	8
Bakterien	1	7	-	8
Knochenfragment/Zähne	3	-	-	3
Betrug	-	1	-	1
<i>Clostridium botulinum</i>	-	1	-	1
keine Beschaudokumente	1	-	-	1
Nitrofurantoin	1	-	-	1

Getreide und Backwaren	56	46	2	104
Mykotoxine	12	8	-	20
Tropanalkaloide (TA)	1	10	-	11
Kunststoffteile	6	2	-	8
nicht deklariertes Gluten	6	1	-	7
Glasfragmente	2	5	-	7
Allergene	5	2	-	7
Metallteilchen	4	3	-	7
Fremdkörper	2	3	1	6
Salmonella spp.	-	3	1	4
nicht deklariertes Soja	2	1	-	3
Steinchen	3	-	-	3
Atropin;Scopolamin	1	1	-	2
Pflanzenschutzmittel	2	-	-	2
<i>E. coli</i>	-	2	-	2
Larven	2	-	-	2
Mineralöl	1	1	-	2
Bakterien	-	1	-	1
Blausäure	-	1	-	1
Farbstoff	1	-	-	1
gebleichtes Mehl	1	-	-	1
GVO	1	-	-	1
Körnung	-	1	-	1
Metallteilchen;Insekten	1	-	-	1
Schimmelpilze	1	-	-	1
Soja, Sesam	-	1	-	1
Staphylokokkentoxine	1	-	-	1

Steinchen, Insektenlarven	1	-	-	1
---------------------------	---	---	---	---

Getränke	9	11	2	22
Bruchgefahr	2	5	-	7
Mykotoxine	1	2	-	3
Ethylcarbamate	2	-	-	2
Glasfragmente	-	2	-	2
Benzoesäure	1	-	-	1
beschädigter Ausgießer	-	1	-	1
Jod	-	-	1	1
<i>Clostridium botulinum</i>	1	-	-	1
Gärung	1	-	-	1
Qualitätsmangel	-	1	-	1
fehlerhafte Etikettierung	1	-	-	1
Methanol	-	-	1	1

Gewürze	29	11	3	43
Salmonella spp.	13	3	1	17
Mykotoxine	5	1	-	6
Fremdkörper	-	4	-	4
Bakterien	3	-	-	3
Allergene	2	1	-	3
polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	2	-	-	2
Pyrrrolizidinalkaloide	2	-	-	2
Begleitminerale	-	1	-	1
Capsaicin-Gehalt	-	-	1	1
Ethyleneoxid	1	-	-	1

Körnung	-	1	-	1
Steinchen	1	-	-	1
Unerlaubter Farbstoff	-	-	1	1

Honig und Gelee Royal	3	0	0	3
------------------------------	----------	----------	----------	----------

delta-9-Tetrahydrocannabinol	1	-	-	1
Metallteilchen	1	-	-	1
Sulfonamide	1	-	-	1

Kakao und Kakaoprodukte, Kaffee und Tee	14	5	1	20
--	-----------	----------	----------	-----------

Fremdkörper	3	2	-	5
Anthrachinon	3	-	-	3
Pflanzenschutzmittel	1	2	-	3
Allergene	2	1	-	3
Kumarin	1	-	-	1
Propargit	1	-	-	1
Salmonella spp.	1	-	-	1
Sennoside	1	-	-	1
Ventil fehlt	1	-	-	1
Hydroxythiohomosildenafil	-	-	1	1

Kindernährmittel	2	22	0	24
-------------------------	----------	-----------	----------	-----------

Fremdkörper	-	6	-	6
Tropanalkaloide (TA)	-	3	-	3
Vitamin- und Mineralstoffgehalte	1	2	-	3
<i>Cronobacter sakazakii</i>	-	2	-	2
Jod	-	2	-	2
nicht deklariertes Gluten	-	2	-	2

Glycidyl-Fettsäureester	-	1	-	1
3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)	1	-	-	1
Mykotoxine	-	1	-	1
Pyrrrolizidinalkaloide	-	1	-	1
Reinigungsmittel	-	1	-	1
Verklumpungen	-	1	-	1

Kosmetische Mittel	19	9	7	35
---------------------------	-----------	----------	----------	-----------

<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	1	1	4	6
<i>Burkholderia cepacia</i>	2	3	1	6
Schwermetalle	3	-	-	3
Hydrochinon	3	-	-	3
mikrobielle Kontamination	-	1	2	3
5-Chlor-2-Methyl-isothiazolin-3-on; 2-Methyl-isothiazolin-3-on	2	-	-	2
Asbestfasern	2	-	-	2
Verunreinigungen	-	2	-	2
aerobe mesophile Keime	1	-	-	1
Allergene	-	1	-	1
Bimatoprost	1	-	-	1
Farbstoff CI 45170; Methyl- und Propylparaben	1	-	-	1
Glucocorticoid	1	-	-	1
Hydrocortisonacetat	1	-	-	1
Konservierung nicht ausreichend	-	1	-	1
zu hoher Kampfergehalt	1	-	-	1

Lebensmittel-Kontaktmaterialien	42	22	2	66
--	-----------	-----------	----------	-----------

Schwermetalle	14	4	-	18
---------------	----	---	---	----

Formaldehyd	8	1	1	10
aromatische Amine	9	-	-	9
Melamin	4	-	1	5
Erstickungsgefahr durch Verschlucken	1	3	-	4
Formaldehyd;Melamin	3	1	-	4
Brandgefahr	-	2	-	2
Bruchgefahr	-	2	-	2
Qualitätsmangel	-	2	-	2
3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)	1	-	-	1
Aluminium	1	-	-	1
Butylbezoat	-	1	-	1
Chemikalie	-	1	-	1
flüchtige Verbindungen	1	-	-	1
Flüssigkeit	-	1	-	1
Gasaustritt	-	1	-	1
Sonstige	-	1	-	1
Stromschlag	-	1	-	1
Verletzungsgefahr	-	1	-	1

Milch und Milchprodukte	33	54	8	95
Listerien	9	25	7	41
Salmonella spp.	7	5	-	12
<i>E. coli</i>	7	4	-	11
Fremdkörper	-	8	1	9
Bakterien	3	3	-	6
Kunststoffteile	4	1	-	5
Metallteilchen	-	2	-	2

Mykotoxine	-	2	-	2
Produktionsfehler - vorzeitiger Verderb	2	-	-	2
Hexachlorbenzol (HCB)	-	1	-	1
Konservierung nicht ausreichend	-	1	-	1
Reinigungsmittel	-	1	-	1
Staphylokokkentoxine	1	-	-	1
Wasserstoffperoxid	-	1	-	1

Nüsse, Nussprodukte und Samen	24	13	2	39
Mykotoxine	8	6	1	15
Salmonella spp.	7	5	-	12
Blausäure	3	1	1	5
Glasfragmente	3	-	-	3
Schalenteile	1	1	-	2
gewölbte Deckel	1	-	-	1
Steinchen	1	-	-	1

Obst und Gemüse	38	32	4	74
Jod	7	1	-	8
Pflanzenschutzmittel	7	-	-	7
Glasfragmente	3	4	-	7
Bakterien	3	-	3	6
Listerien	1	5	-	6
Mykotoxine	2	3	1	6
Allergene	3	3	-	6
Fremdkörper	1	3	-	4
Kunststoffteile	3	1	-	4

<i>E. coli</i>	1	2	-	3
Salmonella spp.	-	3	-	3
Noroviren	-	2	-	2
Steinchen	1	1	-	2
Schwermetalle	1	1	-	2
epoxidised soybean oil (ESBO)	1	-	-	1
GVO	1	-	-	1
Propargit	1	-	-	1
Radioaktiv	1	-	-	1
Schädlingsbefall	-	1	-	1
Schwefeldioxid	-	1	-	1
Aronstab-Blätter	-	1	-	1
Steinchen;Insektenlarven	1	-	-	1

Schnecken und Schneckenprodukte	1	0	0	1
Bestrahlung	1	-	-	1

Sonstige Lebensmittel/Lebensmittelprodukte	15	2	0	17
nicht deklariertes Gluten	4	-	-	4
Glasfragmente	3	-	-	3
Jod	2	-	-	2
Apfelstiele	-	1	-	1
Fremdkörper	-	1	-	1
Kunststoffteile	1	-	-	1
Metallteilchen	1	-	-	1
nicht deklarierte Milchbestandteile	1	-	-	1
nicht deklarierte Nüsse	1	-	-	1
nicht zugelassener Farbstoff	1	-	-	1

Pyrrolizidinalkaloide	1	-	-	1
-----------------------	---	---	---	---

Spielzeug	62	42	10	114
Erstickungsgefahr durch Verschlucken	35	24	6	65
Lautstärke	5	6	1	12
Verletzungsgefahr	4	4	1	9
Schwermetalle	7	1	-	8
Chemische Kontaminanten	7	1	-	8
Bakterien	3	1	1	5
kinetische Energie	-	1	1	2
magnetischer Flussindex	1	1	-	2
Qualitätsmangel	-	2	-	2
Mykotoxine	-	1	-	1

Suppen, Brühen, Saucen, Würzen	14	0	0	14
Glasfragmente	3	-	-	3
Allergene	3	-	-	3
3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)	1	-	-	1
Bestrahlung	1	-	-	1
defekte Verpackung	1	-	-	1
Explosion der Flasche	1	-	-	1
Gefahr von Glasbruch	1	-	-	1
Kunststoffteile	1	-	-	1
Metallteilchen	1	-	-	1
unzureichende Erhitzung	1	-	-	1

Süßwaren	11	21	0	32
-----------------	-----------	-----------	----------	-----------

Fremdkörper	2	7	-	9
Allergene	-	4	-	4
nicht deklarierte Milchbestandteile	2	2	-	4
Bakterien	-	3	-	3
Mykotoxine	1	1	-	2
nicht deklarierte Nüsse	-	2	-	2
nicht deklariertes Gluten	1	1	-	2
Erstickungsgefahr	1	-	-	1
Farbstoff	1	-	-	1
Mäuse	1	-	-	1
Mäusekot	-	1	-	1
nicht deklarierte Eier	1	-	-	1
nicht deklariertes Sulfid	1	-	-	1
Gesamtergebnis	523	446	59	1.028