

25. April 2018

### **LH-Stv. Schnabl: „Niederösterreichs Betriebe erzeugen eine Vielzahl regionaler Lebensmittel von höchster Qualität“**

#### **Bilanz und Ausblick der NÖ Lebensmittelkontrolle**

Im Rahmen einer Pressekonferenz im NÖ Landhaus in St. Pölten informierte LH-Stellvertreter Franz Schnabl heute, Mittwoch, gemeinsam mit Walter Mittendorfer von der Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle im Amt der NÖ Landesregierung zum Thema Lebensmittelkontrolle, zog Bilanz über das Jahr 2017 und gab einen Ausblick auf das Jahr 2018.

„Wir leben in einem der sichersten Länder der Welt“, führte LH-Stellvertreter Schnabl aus, dass Niederösterreich im Ranking ein Spitzenland sei. Sicherheit sei auch im Bereich des Konsums von Lebensmitteln wichtig. Die Qualität sei hier sehr hoch, und auf diese sei man zu Recht stolz. „Niederösterreichs Betriebe erzeugen eine Vielzahl regionaler Lebensmittel von höchster Qualität. Die Produktion und der Vertrieb von Lebensmitteln unterliegen höchsten Qualitätsstandards und Hygienevorschriften und einem strengen Lebensmittelgesetz“, informierte Schnabl, dass die Kontrolltätigkeiten mit möglichst hoher Frequenz verrichtet werden. Wichtig sei ihm außerdem die vorbeugende Beratungs- und Informationstätigkeit.

Im Zuge der Lebensmittelkontrolle seien 2017 8.128 Revisionen in 5.807 Betrieben durchgeführt worden. Von 4.837 Probenziehungen seien lediglich 13 als „gesundheitsschädlich“ einzustufen gewesen, betonte der LH-Stellvertreter, dass diese Zahlen zeigten, welcher hohen Standard und welche hohe Sicherheit es im Lebensmittelbereich gebe. Darauf sei man stolz, und diesen Qualitätsstandard wolle man weiterhin so hochhalten. Schnabl hob auch die Isotopenuntersuchung hervor, die in Niederösterreich zur Anwendung komme, um die Herkunft von Marille oder Spargel festzustellen.

Walter Mittendorfer führte aus, dass man bei den Kontrolltätigkeiten 2017 einen Wert erreicht habe, „der im Durchschnitt der vergangenen Jahre liegt“. Von den 4.837 Proben seien lediglich 666 Proben zu beanstanden gewesen, d.h. 13,8 Prozent, damit sei es erstmals wieder gelungen, unter der 15-Prozent-Beanstandungsquote zu liegen. Lediglich 13 der begutachteten Proben seien als „gesundheitsschädlich“ einzustufen gewesen, das seien 0,25 Prozent der Proben, sprach Mittendorfer von einem „Wert, der sehr gut ist“. Von den Beanstandungen habe es zwei Drittel im mikrobiologischen Bereich und mechanischen Bereich gegeben.

Man habe 2017 an 71 Schwerpunktaktionen des Bundes teilgenommen, nannte

## **NK** Presseinformation

Mittendorfer das Pestizidkontrollprogramm, Radioaktivität in Rohmilch, gentechnisch veränderte Lebensmittel (Soja und Sojaprodukte) und biogene Amine in rohem Thunfisch in der Gastronomie. Zusätzlich habe man in Niederösterreich Isotopenuntersuchungen bei Marille und Spargel zur Herkunftsfeststellung durchgeführt. 2018 werde man einen Schwerpunkt auf den Bereich der Herkunftsangaben legen. Gute Fortschritte habe man in der Zusammenarbeit mit dem Innenministerium im Bereich des Lebensmittelbetrugs gemacht – etwa betreffend Vortäuschung hochwertiger Fisch- oder Nussarten. 2018 werde man auch einen Schwerpunkt auf die Herkunft von Käse bei Marktständen legen.

Zum Abschluss informierte LH-Stellvertreter Schnabl, dass der Verein für Konsumenteninformation (VKI) eine Sammelklage gegen den VW-Konzern starte. Vom Abgasskandal betroffene Autokäufer können sich bis 20. Mai auf [verbraucherrecht.at](http://verbraucherrecht.at) anmelden.

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Schnabl, Anton Feilinger, Mobil 0699/13031166, E-Mail [anton.feilinger@lhstv-schnabl.at](mailto:anton.feilinger@lhstv-schnabl.at)