

Presseinformation

8. Mai 2015

Bilanz der NÖ Lebensmittelkontrolle 2014

Renner: Von Amstetten bis Zwettl Lebensmittel von höchster Qualität

„In Niederösterreich werden von der Bäckerei in Amstetten bis zum Biohof in Zwettl Lebensmittel von höchster Qualität geboten“, sagte Landeshauptmannstellvertreterin Mag. Karin Renner im Zuge einer Bilanz zur NÖ Lebensmittelkontrolle 2014 am heutigen Freitag in St. Pölten.

„Niederösterreich ist hervorragend aufgestellt, Lebensmittel sind heute sicher wie nie - auch dank der Arbeit der 33 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der niederösterreichischen Lebensmittelkontrolle, die pro Jahr fast 5.500 Lebensmittelproben ziehen. Dass davon nur 0,3 Prozent als gesundheitsschädlich beanstandet werden, ist eine beeindruckende Zahl“, führte Renner aus und nannte als Schwerpunkte des vergangenen Jahres Jodgehalt in Babynahrung, Bleigehalt in Nahrungsergänzungsmitteln, Feinbackwaren, Kalbfleisch, Rohmilchkäse, Mascarpone und Spielzeug mit Kleinteilen.

Insgesamt sind in Niederösterreich 22.767 Betriebe - „stable to table“ - zu kontrollieren. Die Anzahl der Revisionen lag 2014 bei 8.769 nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, jene der entnommenen Proben bei 5.447. 14,15 Prozent der begutachteten Proben (in absoluten Zahlen 765) wurden beanstandet. Die 0,3 Prozent als gesundheitsschädlich beanstandeten Proben ergeben in absoluten Zahlen 16 Fälle und damit einen seit Jahren stabilen, äußerst niedrigen Wert. Als für den Verzehr ungeeignet wurden 2,5 Prozent der Proben beanstandet, bezüglich ihrer Zusammensetzung 1,18 Prozent und hinsichtlich zur Irreführung geeigneter Angaben 6,55 Prozent.

Nähere Informationen beim Büro LHStv. Renner unter 02742/9005-12501, Mag. Andreas Fiala, e-mail andreas.fiala@noel.gv.at.