

## Presseinformation

8. Mai 2019

### Bilanz der NÖ Lebensmittelkontrolle für das Jahr 2018

#### **LH-Stv. Schnabl: Die Qualität niederösterreichischer Produkte ist sehr hoch**

Im Jahr 2018 wurden im Zuge der Lebensmittelkontrolle 7.534 Revisionen in 5.392 Betrieben durchgeführt. Dazu haben die Expertinnen und Experten der NÖ Lebensmittelkontrolle im letzten Jahr insgesamt 4.985 Probenziehungen erledigt, 19 wurden als gesundheitsschädlich eingestuft. Das geht aus der Bilanz der Lebensmittelkontrolle in Niederösterreich für das Jahr 2018 hervor, die heute von LH-Stellvertreter Franz Schnabl und Walter Mittendorfer von der Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle beim Amt der NÖ Landesregierung bei einer Pressekonferenz in St. Pölten präsentiert wurde.

„‘Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser‘ lautet ein Sprichwort, das auch auf unsere Lebensmittel zutrifft“, sagte Schnabl. „Die Qualität niederösterreichischer Produkte ist sehr hoch, weil Produzenten und Kontrollorgane intensiv zusammenwirken. Schon jetzt wird nach dem Motto ‚Beraten statt Strafen‘ vorgegangen, zukünftig soll aber ein noch größeres Augenmerk auf die Beratung von Betrieben gelegt werden“, führte er aus. „Die Kontrollbehörde des Landes sieht sich als Partner der niederösterreichischen Betriebe und als Partner der Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher“, betonte der LH-Stellvertreter. „Wichtig ist, dass nur allerbeste Qualität auf den Tischen der Niederösterreicher landet“, hielt Schnabl fest.

„Aufgabe der niederösterreichischen Lebensmittelaufsicht ist es, die Sicherheit von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Gebrauchsgegenständen zu überprüfen. Dadurch werden Lebensmittel von höchster Qualität garantiert“, so der LH-Stellvertreter. „Die Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher können stolz auf ihre Betriebe sein, die Bürger können aber auch stolz auf die Arbeit der Lebensmittelkontrolle sein. Die Lebensmittelinspektoren testen verschiedene Nahrungsmittel und das Wasser – weitgehend im Hintergrund und vielfach unbeachtet von den Bürgerinnen und Bürgern. Die Landsleute können sich jederzeit bei einem berechtigten Verdacht bei Lebensmitteln oder Trinkwasser an die Behörde wenden“, sagte er.

Viele Beanstandungen würde Kennzeichnungsvergehen aufweisen, sagte Walter Mittendorfer und verwies auf irreführende Herkunftsbezeichnungen. „Ein

## Presseinformation

festgelegter Probenplan weist die jährlichen Proben aus,“ betonte er. „Es wird der Warencustand beurteilt, immer bedeutender wird die Dokumentenprüfung. Auch die Eigenkontrolluntersuchung soll zukünftig verstärktes Augenmerk erfahren“, erinnerte Mittendorfer. Bei den Schwerpunktaktionen ‚Marchfeldspargel‘ und ‚Wachauer Marille‘ habe sich gezeigt, dass „die mit der Isotopenanalyse mögliche Rückverfolgbarkeitsprüfung ein sehr effizientes Werkzeug ist, um einer möglichen Konsumententäuschung entgegenzuwirken“, betonte er.

Nähere Informationen beim Büro LHStv. Schnabl unter 0699/13 03 11 66, Anton M. Feilinger, und E-Mail [anton.feilinger@lhstv-schnabl.at](mailto:anton.feilinger@lhstv-schnabl.at).