

# Die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien

H. Rosenstingl

Nach der Gründung im Jahr 1897 in den Räumlichkeiten einer aufgelassenen Gewehrfabrik in der Schwarzschanerstraße im 9. Wiener Gemeindebezirk zieht die Untersuchungsanstalt im Jahr 1908 in einen Neubau der Universität Wien in der Kinderspitalgasse 15 im selben Bezirk provisorisch ein, wo sie sich trotz zahlreicher Versprechen von Neubauten heute noch befindet. Ihr Platzbedarf hat allerdings dazu geführt, daß drei Außenstellen eingerichtet werden mußten, und zwar in der Alserstraße, in der Berggasse und in der Laxenburgerstraße.

Die Bundesanstalt ist in 15 Abteilungen gegliedert, welche sich in die sogenannten Lebensmittelabteilungen und die analytischen Laboratorien gliedern, in denen insgesamt 145 Mitarbeiter tätig sind.

Die Grundlage für die Untersuchungstätigkeit ist im Bundeslebensmittelgesetz und den zugehörigen Verordnungen zu finden, welches auch die Probenziehung regelt, die den jeweiligen Bundesländern unterliegt. Die probenziehenden Amtorgane sind in den Städten mit eigenem Statut die Marktbeamten, sonst werden sie Lebensmittelaufsichtsorgane "Lebensmittelpolizisten") genannt; sie werden in einem dreimonatigen Kurs an der Bundesanstalt ausgebildet, wobei die Matura als Vorbildung vorausgesetzt wird.

Für die Menge und Art der Lebensmittel, die durch diese Aufsichtsorgane als Proben gezogen werden, wird zwischen dem Gesundheitsministerium und den Landesregierungen ein jährlicher Probenplan ausgearbeitet. Dazu aber ist es notwendig, die Produkte, die durch das Lebensmittelgesetz geregelt werden, zu definieren:

*Lebensmittel (Nahrungs- und Genußmittel)* sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, von Menschen in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand überwiegend zu Ernährungs- oder Genußzwecken gegessen, gekaut oder getrunken zu werden.

*Diätetische Lebensmittel* sind Lebensmittel besonderer Beschaffenheit, die für bestimmte Gruppen von Verbrauchern hergestellt werden, um die Zufuhr bestimmter Nährstoffe oder anderer ernährungsphysiologisch wirkender Stoffe zu steigern oder zu verringern oder besonderer Ernährungsbedürfnisse bei Krankheiten, Mangelerscheinungen, Funktionsanomalien und bei Überempfindlichkeit gegen einzelne Lebensmittel oder deren Bestandteile, während der Schwangerschaft und Stillzeit sowie des Säuglings oder Kleinkindes Rechnung zu tragen.

Weiters zählen dazu die *Verzehrprodukte*, die dazu bestimmt sind, von Menschen gegessen, gekaut oder getrunken zu werden, ohne überwiegend Ernährungs- oder Genußzwecken zu dienen oder Arzneimittel zu sein.

*Kosmetische Mittel* sind ebenfalls dem Lebensmittelgesetz unterworfen, genau so wie Gebrauchsgegenstände (Geschirre, Geräte, Lebensmittelverpackungen), Wasch-, Reinigungs-, Desinfektions-, Luftverbesserungs-, Vorratsschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Farben, Beizen, Lacke, Kitte, Anstrichmittel, Spielwaren, Farben für Bilderbücher, Tusch- und Malfarben, Scherzartikel, Kerzen, Tapeten, Vorhänge, Möbelstoffe, Teppiche, Bodenbeläge, Perücken, Kleidung und Bettwäsche und Mittel zu deren Behandlung, Geräte zur Körper- oder Gesundheitspflege und weiters alle jene Gegenstände, die nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Berührung kommen und zufolge ihrer Beschaffenheit geeignet sind, bei bestimmungsgemäßen Gebrauch die Gesundheit zu gefährden.

Die Lebensmittelaufsichtsorgane ziehen in Ausübung ihrer Tätigkeit Proben, die an die amtlichen Untersuchungsanstalten eingeschickt werden. In Österreich gibt es Bundesanstalten für Lebensmitteluntersuchung in Graz, Innsbruck, Linz, Salzburg und Wien, Landesuntersuchungsanstalten finden sich in Bregenz, Klagenfurt und Wien. Darüber hinaus gibt es eine Reihe von privaten Lebensmitteluntersuchungsanstalten.

Eine Lebensmittelprobe wird, wenn dies möglich ist, immer zweigeteilt und jeder Probenteil einzeln verpackt und plombiert, das ergibt die *Probe* und die *Gegenprobe*, wobei letztere beim beprobten Betrieb verbleibt, um diesem die Möglichkeit einer Gegenuntersuchung zu geben, welche eine andere, auch private Anstalt, auf Wunsch durchführt.

Die so gezogenen amtlichen Proben werden auf schnellstem Weg in die Untersuchungsanstalt gebracht, wobei der Transport verderblicher Produkte gekühlt in eigenen Kühltaschen erfolgt. Zu diesen Proben werden Probenbegleitschreiben verfaßt, aus denen alle notwendigen Daten hervorgehen, wie Name des Betriebes, Probenbezeichnung, Aufbewahrungsart und -ort, vorhandener Vorrat nach der Probennahme und Rezeptur bei zusammengesetzten Produkten.

In der Untersuchungsanstalt werden die Proben in gleicher Weise, wenn notwendig gekühlt, nach der Übernahme in die zuständigen Abteilungen gebracht, wo zur ersten Kontrolle eine Temperaturmessung durchgeführt wird, um festzustellen, ob die Waren entsprechend transportiert wurden.

Daran schließt sich die sensorische Untersuchung, welche aus der Probenbeschreibung und Verkostung (Organoleptik) besteht. Diese sinnmäßige, kommissionell durchgeführte Untersuchung ist die Grundlage aller weiteren Maßnahmen.

Proben, welche Geruchs- und Geschmacksabweichungen aufweisen, werden einer mikrobiellen Untersuchung unterzogen. Werden Proben in Betrieben gezogen, die der Gemeinschaftsverpflegung zuzurechnen sind, wie Kindergarten-, Schul-, Werks- oder Pensionistenheimküchen (Restaurants, Gasthäuser und Imbißstuben), so werden diese Proben prinzipiell einer

---

H. Rosenstingl, Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung, 1090 Wien, Kinderspitalgasse 15, Tel.: 0222/404 91 0, Fax.: 0222/404 91 540

bakteriologischen Untersuchung unterworfen, da diese auch über den hygienischen Zustand der Zutaten Aufschluß gibt.

Daran schließen sich in der Regel weitere Untersuchungen der substantiellen Zusammensetzung bzw. auf Parameter, die auf unsachgemäße Herstellungsverfahren schließen lassen.

Wird bei der Sinnenprüfung die Feststellung getroffen, daß die Probe als verdorben zu beurteilen ist und ergibt sich aus dem Probenbegleitschreiben ein Warenvorrat, so wird sofort über Telefon bzw. Telefax ein vorläufiges Gutachten abgegeben, das zur Beschlagnahme der inkriminierten Ware führt (praktischer Konsumentenschutz). Entsprechend der Größe des Warenvorrates werden auch weitere Informationsproben gezogen.

Eine ähnliche Vorgangsweise greift ebenfalls beim Nachweis von humanpathogenen Keimen (z.B. Salmonellen); nur dauert hier die bakteriologische Arbeit mindestens drei Tage, ehe mit einem vorläufigen Gutachten vorgegangen werden kann.

Wenn Konsumenten glauben, Waren erworben zu haben, die nicht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen, weil sie zum Beispiel verdorben sind, so können sie diese Waren den Marktämtern oder den Dienststellen der Lebensmittelinspektion an den Bezirkshauptmannschaften übergeben bzw. an den Wochenenden an Gendamerie- und Polizeidienststellen abgeben, die dann die Weiterleitung an eine Untersuchungsanstalt veranlassen. Von den zuständigen Kontrollorganen werden im angegebenen Betrieb Vergleichsproben gezogen und ebenfalls zur Untersuchung überbracht.

Über diese amtlichen Proben hinaus werden an den Untersuchungsanstalten auch Proben von privaten Einreichern untersucht. In der Regel sind das Importwaren oder innovative Produkte vor deren Inverkehrbringung.

Jährlich gelangen an der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien ca. 30.000 Proben zur Untersuchung, wovon zwischen 20 und 30 % beanstandet werden.

Die auflaufenden Untersuchungskosten müssen, wenn eine Beanstandung und Verurteilung des Verantwortlichen erfolgte, von diesem getragen werden. Haben die Untersuchungen zu keinem Einwand gegen die Ware geführt, so trägt der Bund die Kosten für die Untersuchungen. Darüber hinaus erhält der beprobte Betrieb für den Wert der gezogenen Probe eine Entschädigung.

So werden zum Beispiel die Zusammensetzung von Fleischwaren, Zusätze zu Lebensmitteln (Nitrat/Nitrit, Polyphosphate, Ascorbinsäure, Zucker, Glutamat, Gluconsäure u.s.w.) untersucht, Eiweißabbauprodukte (biogene Amine), Muscheltoxine, Spuren von Verunreinigungen durch Schädlingsbekämpfung- oder Lösungsmitteln sowie auch von Schwermetallen gesucht, das Alter von Wein in der radiologischen Abteilung festgestellt (in der sonst nach Spuren von Tschernobyl gefahndet wird) und auf alle neuen Entwicklungen des großen Gebietes der menschlichen Ernährung, wie zum Beispiel die Gentechnik, eingegangen.

Direktor: Univ.-Prof. HR Dr.Dr.h.c.Johann Gyimothy  
Dir.-Stv.: HR Dr. Helmuth Cikerle

## Hinweise auf kommende PI-Seminare

### **PING-Praxis naturwissenschaftlicher Grundbildung**

Zeit: 21.4.1997, 10.00 Uhr bis 24.4.1997, 17.00 Uhr

Ort: Bildungshaus Neuwaldegg, Wien

Zielgruppe: Lehrkräfte bzw. Lehrerteams, die voraussichtlich im Schuljahr 1997/98 Biologie in einer 1. Klasse (HS, AHS) bzw. im Schuljahr 1998/99 Biologie und Physik (aufsteigend) in einer 2. Klasse unterrichten werden. Das Seminar wird von IFF, PI Wien und Universität Wien-Arbeitsgruppe Physikdidaktik gemeinsam durchgeführt.

PI-Nr.: 1997-3-16-2-071-00

Referenten: Dr. Klaus Mie (IPN Kiel) und ein weiterer Referent des IPN, Prof. Dr. H. Kühnelt (Uni Wien), Dr. Thomas Stern (IFF), Mag. Ulrike Lehner (PI Wien), Mag. Ilse Bartosch (PI Wien)

PING ist ein Konzept, das in der BRD in enger Kooperation zwischen LehrerInnen und Wissenschaftlern in erste Linie für die Sekundarstufe I (10- bis 14-jährige) entwickelt wurde. Zu unterschiedlichen Themenkreisen wurde Anregungsmaterial für selbständige Schüleraktivitäten im naturwissenschaftlichen Unterricht (Bio, P, Ch) entwickelt. Das umfangreiche Material hat noch keine Unterrichtsstruktur.

Bei der Fortbildungsveranstaltung wird die Rahmenkonstruktion von PING vorgestellt. Alle für die Schulstufen 5 und 6 entwickelten Materialien werden bei diesem Seminar zur Verfügung stehen. Im Zentrum stehen jedoch unterrichtspraktische Fragen (konkrete Unterrichtsplanung, Auseinandersetzung mit den Arbeitsbögen, Anpassung an die österr. Lehrplanvorgaben, Fragen der Leistungsbeurteilung. Als Unterstützung für die konkrete Arbeit ist je ein begleitendes Seminar in den Schuljahren 97/98 und 98/99.

Als Unterstützung für die konkrete Arbeit mit dem Material im Schuljahr 1997/98 bzw. 1998/99 ist ein begleitendes Seminar geplant. Die Erfahrungen mit PING werden dokumentiert und evaluiert.

### **Arbeitsgruppe: Forschendes Lernen im Physikunterricht der AHS-Oberstufe**

Zeit: Einmal pro Monat nach Vereinbarung;

Vorbesprechung: Dienstag 18.2.1997, 16.00 Uhr

Ort: PI Wien (Lernwerkstatt)

Koordination: Mag. Ilse Bartosch

Zielgruppe: Physik-LehrerInnen der AHS-Oberstufe

PI-Nr.: 1997-3-02-2-071-01

Im Rahmen dieser Arbeitsgruppe entwickeln LehrerInnen Materialien, die es ermöglichen, sich mit allen Sinnen mit der Welt, in der sie leben, aktiv auseinanderzusetzen. Erfahrungen und Probleme sowie Formen der Leistungsbeurteilung werden diskutiert.

Thema: *Lärm und Lärmmessung.*