

Leistungsbericht 2007 der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien (MA 38)



Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebensmitteluntersuchungsanstalt (MA 38) untersuchen und begutachten Lebensmittel, die im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle durch das Marktamt (MA 59) und Veterinäramt (MA 60) eingebracht werden. Darüber hinaus werden von den Expertinnen und Experten der MA 38 Hygienebegehungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und der Lebensmittelproduktion durchgeführt. Die Abteilung ist außerdem österreichisches Referenzlabor für Rückstände von Malachitgrün (verbotenes Tierarzneimittel) in Fisch.

Projekt- und Schwerpunktüberblick 2007

Untersuchung von Lebensmittelproben

Die MA 38 untersuchte im Jahr 2007 11.300 Lebensmittelproben. Von den eingebrachten Proben ergaben 80 Prozent keinen Grund zur Beanstandung. Ein erneuter Beweis für das hohe Maß an Lebensmittelsicherheit in Wien.

Lebensmittelhygiene in Produktionsbetrieben

Die Fachleute der MA 38 führten im Jahr 2007 mehr als 350 Hygienebegehungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und der Lebensmittelproduktion durch. Im Zuge dieser Begehungen werden Betriebsstrukturen und Produktionsabläufe analysiert, Verbesserungspotenziale erarbeitet und Hilfestellung in sämtlichen lebensmittelhygienischen und -rechtlichen Belangen gegeben.

Wiener Lebensmittel- und Ernährungsservice

- 25.000 Wienerinnen und Wiener haben im Jahr 2007 die Kompetenz des Wiener Lebensmittel- und Ernährungsservice zu Anfragen über Ernährungsthemen, Lebensmittelqualität und -hygiene genutzt.
- Den interessierten Konsumentinnen und Konsumenten steht neben der Ernährungshelpline ein umfangreicher, ständig aktualisierter Internetauftritt mit Internet-Newsletter sowie ein kostenloser Broschürenversand zur Verfügung: Helpline und Broschürenversand.
- Teilnahme an Informationsveranstaltungen (Messe für Seniorinnen und Senioren, Frauengesundheitstag, Interkulturelle Woche und vieles mehr) und Mitorganisation des Ersten Wiener Kindergesundheitstages (Themenbereich "Kindgerechte Ernährung")
- Durchführung der "Eltern-Kinder-Kochreise" in einem Kindergarten in Simmering, ein Pilotprojekt der MA 38, der Wiener Kindergärten (MA 10) und der Abteilung Gesundheitswesen und Soziales (MA 15), unterstützt von der AMA. Das Hauptziel dieses Projektes war es, Eltern zu motivieren, ihren Kindern auch daheim kindgerechte, ausgewogene und richtige Ernährung anzubieten. Auf der Basis des erfolgreichen Pilotprojektes wird im Jahr 2008 ein Informationsprogramm erarbeitet. Es kann im Rahmen von Kindergarten-Aktivitäten zu Ernährungsthemen genutzt werden.
- Im Jahr 2007 haben zirka 150 Kindergartenpädagoginnen und -pädagogen aus Kinderbetreuungseinrichtungen in der Stadt Wien an den Fortbildungsveranstaltungen der Akademie für Ernährung und Lebensmittelqualität teilgenommen. Die Veranstaltungen wurden von der MA 38 in Kooperation mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung organisiert. Ziel der Akademie für Ernährung und Lebensmittelqualität ist es, Kindergartenpersonal Informationen zu gesunder und ausgewogener Ernährung praxisnah und wissenschaftlich fundiert bereitzustellen.