

Leistungsbericht 2008 der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien (MA 38)



Die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien ist eine auf der Grundlage internationaler Qualitätsstandards anerkannte Prüf- und Inspektionsstelle. So wurde im Rahmen eines Überprüfungsverfahrens im Jahr 2008 erneut die hochqualifizierte Arbeit der MA 38 bestätigt. Die Expertinnen und Experten der Lebensmitteluntersuchungsanstalt prüfen und begutachten Lebensmittel, die vom Marktamt (MA 59) und Veterinäramt (MA 60) eingebracht werden. Darüber hinaus werden Hygienebegehungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und der Lebensmittelproduktion durchgeführt. Außerdem ist die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien (MA 38) das österreichische Referenzlabor für Rückstände von Malachitgrün in Fisch.

Projekt- und Schwerpunktüberblick 2008

Untersuchung von Lebensmittelproben

Im Jahr 2008 untersuchte die Abteilung 11.200 Lebensmittelproben, von denen etwa 75 Prozent keinen Grund zur Beanstandung ergaben - ein erneuter Beweis für das hohe Maß an Lebensmittelsicherheit in Wien. Weiters wurden circa 500 Lebensmittelproben (Fisch) auf Rückstände von Malachitgrün untersucht.

Lebensmittelhygiene in Produktionsbetrieben

Die Fachleute der MA 38 führten im Jahr 2008 rund 400 Hygienebegehungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und der Lebensmittelproduktion durch. Dabei wurden Betriebsstrukturen und Produktionsabläufe analysiert, Verbesserungspotentiale erarbeitet und Hilfestellung in lebensmittelhygienischen und -rechtlichen Belangen gegeben.

Modernste Laborausstattung im Dienste der Konsumentinnen und Konsumenten

Um noch präziser Schädlingsbekämpfungs- und Arzneimittelrückstände zu untersuchen, wurde im Jahr 2008 ein hochmodernes Detektionsgerät in Betrieb genommen, das es den Expertinnen und Experten der Abteilung erlaubt, selbst geringste Mengen an nicht erlaubten Substanzen in Lebensmitteln nachzuweisen.

Innovation als Garant für Lebensmittelsicherheit

Um den Herausforderungen im Bereich der Lebensmitteluntersuchung weiterhin gerecht zu bleiben, sehen es die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der MA 38 als ihre Pflicht, die Entwicklung neuer Analysemethoden voranzutreiben. So werden im Jahr 2009 neue Untersuchungsmethoden zum Nachweis von Allergenen wie Gluten, Milcheiweiß, Soja und Sellerie angewendet werden. Damit ist es der Abteilung möglich, Lebensmittel, die diese Substanzen enthalten, rasch und präzise aufzuspüren. Dies ist ein wichtiger Beitrag, um Allergikerinnen und Allergiker noch besser vor gesundheitlicher Beeinträchtigung zu schützen.