Wiener Marktamt: Nur 0,7% der Lebensmittelproben gesundheitsschädlich!

Wiener Marktamt bilanziert Lebensmittelkontrollen: Sicherheit, Qualität und Ausbildung der Inspektoren zum Schutz der Konsumenten.

Innere Stadt, Wien, Österreich - Am 7. Juni, dem Internationalen Tag der Lebensmittelsicherheit, zog das Wiener Marktamt eine positive Bilanz über die Lebensmittelkontrollen der letzten Jahre. In Wien gibt es rund 18.500 Lebensmittelbetriebe, die regelmäßig von Experten überprüft werden. Im Jahr 2024 wurden stolze 27.500 Proben aus diesen Betrieben entnommen, wobei nur 0,7 Prozent als gesundheitsschädlich eingestuft wurden. Laut MeinBezirk sorgten 92 Inspekteurinnen und Inspekteure dafür, dass die Qualität der Lebensmittel auf einem hohen Standard bleibt und die Gesundheit der Konsumenten geschützt wird.

Die Kontrollen sind vielseitig, die Inspektoren überprüfen alles von kleinen Eisständen bis hin zu Großküchen und Supermärkten. Bei Beschwerden von Konsumenten reagieren die Prüfer schnell und verhängen gegebenenfalls Verkaufsstopps, wenn der Gesundheitsschutz nicht gewährleistet ist. Zudem sind die Betriebe verpflichtet, die Öffentlichkeit über verdorbene Waren zu informieren, was zeigt, wie ernst das Thema Lebensmittelsicherheit genommen wird.

Die Rolle der Lebensmittelinspektoren

Ein Blick hinter die Kulissen zeigt die verantwortungsvolle Arbeit der Lebensmittelinspektoren, die eine zentrale Rolle im Verbraucherschutz spielen. Sie sind Fachkräfte, die ihre Aufgabe ernst nehmen und dafür sorgen, dass Hygiene- und Produktstandards eingehalten werden. Zu ihren Aufgaben gehört die Überwachung verschiedener Produktionsstätten sowie die Durchführung von Probenahmen und Kontrollen. Zudem erstellen sie Berichte für die Behörden und schulen die Betriebe hinsichtlich der rechtlichen Vorschriften, wie Ausbildungskompass erläutert.

Die Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur ist umfangreich und dauert in der Regel drei Jahre. Sie umfasst theoretische und praktische Abschnitte, die sich mit Themen wie Mikrobiologie, Toxikologie und Lebensmittelrecht befassen. Gut ausgebildete Inspektoren haben nicht nur Kenntnisse in Lebensmittelkunde, sondern auch eine ausgeprägte Beobachtungsgabe und hohe Sorgfaltspflicht. In Österreich erkranken jährlich etwa 10 Prozent der Bevölkerung an verdorbenen Lebensmitteln, was die Bedeutung dieser Kontrollen nochmals unterstreicht, so die WHO.

Die Bedeutung von Lebensmittelsicherheit

Die Lebensmittelkontrollen in Wien nehmen nicht nur die Gesundheit der Bevölkerung in den Fokus, sondern stehen auch im Zusammenhang mit globalen Statistiken: Jährlich führt

unsicheres Essen zu rund 420.000 Todesfällen weltweit. Deshalb ist die Arbeit der Inspektoren unentbehrlich. Sie tragen maßgeblich dazu bei, dass die Verbraucher sich darauf verlassen können, keine verderblichen oder gar gesundheitsschädlichen Produkte zu kaufen. Die mühevolle Arbeit der Kontrolleure sorgt dafür, dass unsere Speisen genussvoll und sicher auf den Tisch kommen ج ein gutes Händchen für die Lebensmittelqualität, das auch für die Gastronomie in Wien von großer Relevanz ist.

Durch ihre ständige Arbeit und die schnelle Reaktion auf mögliche Mängel gewährleisten die Lebensmittelinspektoren in Wien einen hohen Standard und Sicherheit bei Lebensmittelproduzenten und -händlern. Mit diesem Engagement steht dem kulinarischen Genuss in der Stadt, der auch über die Grenzen hinaus bekannt ist, weiterhin nichts im Wege.

Details	
Ort	Innere Stadt, Wien, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • wien.orf.at • www.ausbildungskompass.de

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net