

PRESSEMELDUNG

„Österreich isst informiert“: Wie sicher sind Österreichs Lebensmittel?

Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at liefert Fakten und Hintergründe zu Lebensmittelsicherheit in Österreich.

(Wien, 16.7.2024) Lebensmittel in Österreich sind sicherer als je zuvor: Dafür sorgen strenge Kontrollen und hohe Standards in den Unternehmen. „Österreich isst informiert“ erklärt, wie diese ablaufen und welche Maßnahmen damit verbunden sind. Über das dicht geknüpfte Kontrollnetz in Österreich berichtet Johannes Pleiner-Duxneuner, Geschäftsführer der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) und spricht im Interview darüber, wie wichtig es ist, verständlich über Risiken zu informieren und umsetzbare Handlungsempfehlungen anzubieten. Der AGES-Risikobarometer zeigt, wie sich die Risikowahrnehmung der österreichischen Bevölkerung seit 2017 entwickelt hat. Höchste Sicherheit gilt auch beim Einsatz von Zusatzstoffen: Diese müssen gesundheitlich unbedenklich und technologisch notwendig sein. Wie Lebensmittelzusatzstoffe verwendet, geprüft und gekennzeichnet werden, verrät „Österreich isst informiert“ im Faktencheck.

AGES-Geschäftsführer: Hohe Standards und kontinuierliche Kontrollen

„In den vergangenen Jahren sind Sorgen rund um Energieversorgung, Ernährungsqualität sowie Lebensmittelsicherheit angestiegen - das zeigt unser Risikobarometer. Aber: Die Lebensmittelsicherheit in Österreich ist sehr hoch“, so **Priv.-Doz. Dr. Johannes Pleiner-Duxneuner**, Geschäftsführer der AGES. Dafür sorgen hohe Standards und regelmäßige, länderübergreifende Kontrollen. Um das auch der Bevölkerung bewusst zu machen, arbeitet die AGES laufend an einer noch besseren Außenkommunikation. „Die Informationen sollen stets leicht zugänglich und verständlich sein“, erklärt Priv.-Doz. Dr. Johannes Pleiner-Duxneuner.

Sicherer Genuss durch lückenlose Überwachungssysteme

Von der Zulassung über die Kennzeichnung bis zur Kontrolle: In Österreich lassen sich Lebensmittel sicher genießen. Dafür sorgen die täglichen Eigenkontrollen der Lebensmittelunternehmen selbst sowie die behördliche Prüfung von jährlich rund 30.000 Betrieben entlang der Lebensmittelkette. Unternehmen entwickeln ihre internen Kontrollsysteme zur Qualitätssicherung stetig weiter und arbeiten oftmals zusätzlich mit unabhängigen Laboren zusammen. „Durch kontinuierliche Forschung und Entwicklung sowie strenge Überwachung bleibt die Lebensmittelsicherheit konstant hoch“, betont **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie.

Lebensmittelzusatzstoffe: Maximale Sicherheit durch strenge Regelungen

Auch bei der Verwendung von Zusatzstoffen geht Sicherheit vor - hier gilt die Devise: so viel wie nötig, so wenig wie möglich. Warum können Zusatzstoffe notwendig sein? Wie werden sie gekennzeichnet? Und welche Höchstmengen sind erlaubt? Diese und viele weitere Fragen beantwortet „Österreich isst informiert“ im Faktencheck.

Und wer sein Wissen in puncto Lebensmittelzusatzstoffe testen möchte, findet im **Newsletter-Quiz** spannende Fragen dazu.

Interessiert? Hier geht's zur [Newsletter-Anmeldung](#).

Über „Österreich isst informiert“

Mit der Wissensplattform „Österreich isst informiert“ setzt die heimische Lebensmittelindustrie ein Zeichen für mehr Sachlichkeit in der öffentlichen Debatte. Das Online-Magazin umfasst sechs Rubriken: Lebensmittel, Herstellung, Industrie, Menschen, Verantwortung sowie Tipps und Service. Videos und Bildergalerien vermitteln Einblicke in den Alltag der Lebensmittelhersteller und machen so die Produktion erlebbar. Mehr: oesterreich-isst-informiert.at.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
T: +43 1 712 21 21 - 14
E: k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
M: +43 664 545 63 50
E: office@foodbusiness.at