

---

**2652/AB-BR/2012**

---

Eingelangt am 06.02.2012

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

BM für Gesundheit

## Anfragebeantwortung



**Alois Stöger**  
Bundesminister

Herrn  
Präsidenten des Bundesrates  
Gregor HAMMERL  
Parlament  
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0359-I/A/15/2011

Wien, am 3. Februar 2012

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 2866/J-BR/2011 des Bundesrates Hans-Jörg Jenewein und weiterer Bundesräte** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

### Frage 1:

Zunächst ist festzuhalten, dass die Stockschimmelproblematik im Rahmen moderner Herstellungstechnologien nicht mehr besteht. Durch die Verwendung von neueren bzw. anderen Materialien (Kunststoffbänder, Polypropylenetze) und durch einen trockenen Verarbeitungsprozess (oberflächliche Abtrocknung der Teiglinge mittels Gebläse) kann ein Ankleben der Teiglinge auch ohne den Einsatz textiler Materialien und Öl/Mehlbestäubung verhindert werden. Zusätzlich wird durch die integrierten UV-Anlagen ein möglicher Schimmelbefall bzw. eine Mehlmadenbildung verhindert. Die Stockschimmelproblematik war meinem Ressort bekannt, ist aber mittlerweile mit der Einführung der modernen, oben beschriebenen Herstellungstechnologie behoben.

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

**Fragen 2 bis 4:**

Dem Bundesministerium für Gesundheit liegen keine Studien zur Problematik der Stockschimmelbildung in Gäranlagen von Bäckereien vor, weder zu Schimmelarten, die an der Stockschimmelbildung beteiligt sind, noch zur hygienischen Relevanz.

Im Rahmen der amtlichen Kontrollen in Bäckereien wurden teilweise allgemeine Hygienemängel festgestellt und beanstandet; ein Zusammenhang mit der Stockschimmelproblematik war nicht gegeben. Diverse Hygienemängel werden in der Statistik nicht gesondert aufgelistet und daher sind unter diesem Begriff alle Mängel, wie z.B. Baumängel, fehlende Schädlingsbekämpfung, mangelhafte Personalhygiene, mangelhafte Reinigung und Desinfektion, fehlendes HACCP, Schimmelbefall z.B. der Wände usw. erfasst.

Bei jeder Kontrolle in Backwarenfabriken und Bäckereien sind grundsätzlich Verunreinigungen, somit Schimmel- sowie Mottenbefall in den Anlagen, Räumen sowie auf Gegenständen und Kontaminationsmöglichkeiten der Erzeugnisse zu beachten.

Im Rahmen der amtlichen Kontrollen werden Teiglingsproben gezogen und auf Schimmelpilze untersucht. Diesbezüglich sind keine Beanstandungen aufgetreten. Im Jahr 2010 wurden im Rahmen der durchgeführten Revisionen bei Brot- und Backwarenfabriken 5 allgemeine Hygienemängel und bei Bäckereien 136 Hygienemängel festgestellt.

**Fragen 5 und 6:**

Bei entsprechender, zumutbarer Betriebshygiene ist eine Auswirkung auf die Gesundheit auszuschließen (ich verweise auf meine Ausführungen zu Frage 1). Sofern dieser Standard nicht eingehalten wird, ist Folgendes festzustellen:

Unmittelbare Kontamination des Teiglings: Im Rahmen einer normalen Produktionsfolge stellt diese keine Gesundheitsgefahr dar, da der Lockerungsprozess bei günstigen Vermehrungstemperaturen nur so kurz andauert (bis zu einer Stunde), dass ein von Toxinbildung begleitetes Schimmelwachstum ausgeschlossen werden kann. Beim nachfolgenden Backprozess werden zudem alle Schimmelpilze einschließlich deren Sporen zuverlässig abgetötet. Bei lang geführten Teiglingen (Lockerungsprozess bis zu 9 Stunden bei entsprechend tieferer Temperatur) gilt dasselbe, da bei diesen Temperaturen auch die Geschwindigkeit des Schimmelwachstums entsprechend herabgesetzt ist. Zunehmend werden Teiglinge nicht im Anschluss an den Lockerungsprozess gebacken, sondern als solche angeboten bzw. an Einzelhandelsbetriebe abgegeben, wo diese erst unmittelbar vor der Abgabe an die Endverbraucher/innen gebacken werden. Solche Teiglinge werden tiefgefroren oder gekühlt gelagert. Beim Tiefrieren kann ebenfalls davon ausgegangen werden, dass das Schimmelpilzwachstum so stark herabgesetzt ist, dass bis zum Backprozess keine relevanten Toxinmengen gebildet werden. Bei gekühlter Lagerung ist dasselbe durch eine geeignete Beschränkung der Lagerfrist sicherzustellen. Im Rahmen der marktüblichen Fristen (bis ca. 3 Tage) sind keine Probleme zu erwarten.

**Frage 7:**

Die amtliche Kontrolle wird so geplant und durchgeführt, dass entsprechend einer risikobasierten Vorgangsweise jährlich alle Warengruppen und alle Betriebsarten einer amtlichen Kontrolle unterzogen werden. Jeder Betriebsgruppe ist eine Risikokategorie zugeordnet. Grundlage für die Planung der amtlichen Kontrolle und Schwerpunktsetzung sind valide wissenschaftliche Daten, Erfahrungen der Kontrolle, Ergebnisse der wissenschaftlichen Risikobewertung sowie Aspekte der Risikowahrnehmung der Öffentlichkeit.

Aktuelle Entwicklungen auf den Gebieten der Gewinnung, der Produktion, des Handels und der Erwartungen der Verbraucher/innen bezüglich Waren des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) werden zusätzlich zur risikobasierten Vorgangsweise berücksichtigt. Dabei werden alle sowohl im Rahmen der Betriebskontrollen als auch der Untersuchung und Begutachtung gewonnenen Erkenntnisse oder begründeten Vermutungen einbezogen. Das System der amtlichen Kontrolle wird aufgrund der Ergebnisse und der Erfahrungen kontinuierlich weiterentwickelt; Brot- und Backwarenfabriken und Bäckereien sind der Risikokategorie 6 zugeordnet.

Nach Vorgabe des Revisions- und Probenplans sind jährlich 35 % der Bäckereien und Backwarenfabriken einer Vollkontrolle zu unterziehen, so wurden zum Beispiel im Jahr 2010 58 Revisionen in Brot- und Backwarenfabriken und 978 Revisionen in Bäckereien durchgeführt.

**Frage 8:**

Gemäß § 39 LMSVG müssen vom Landeshauptmann/von der Landeshauptfrau bzw. seinen/ihren Aufsichtsorganen (§ 24 LMSVG) bei Wahrnehmung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikominimierung angeordnet werden. Die Durchführung der Maßnahmen ist entsprechend zu überprüfen.