

2657 /A.B. .... BR/ 2012  
zu 2867 /J. .... BR/ 2011  
Präs. am 1.7. Feb. 2012

**bmask**BUNDESMINISTERIUM FÜR  
ARBEIT, SOZIALES UND  
KONSUMENTENSCHUTZ**RUDOLF HUNDSTORFER**  
BundesministerStubenring 1, 1010 Wien  
Tel.: +43 1 711 00 - 0  
Fax: +43 1 711 00 - 2156  
rudolf.hundstorfer@bmask.gv.at  
www.bmask.gv.at  
DVR: 001 7001

Herrn (5-fach)  
Präsidenten des Bundesrates  
BR Gregor Hammerl  
Parlament  
1010 Wien

**GZ: BMASK-10001/0008-III/A/4/2012**

Wien, 27. JAN. 2012

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 2867/J-BR/2011 des Bundesrats Hans-Jörg Jenewein und weiterer Bundesräte** wie folgt:

Vorab weise ich darauf hin, dass die Angelegenheiten der Lebensmittelhygiene in die legislative Zuständigkeit des Bundesministers für Gesundheit fallen.

Gemäß § 24 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 idgF, liegt die Zuständigkeit für die Kontrolle der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften bei der Landeshauptfrau / beim Landeshauptmann.

**Frage 1:**

Meinem Ministerium ist dieses Problem bekannt.

**Frage 2:**

Dem Bundesministerium für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz liegen keine Studien zur Stocksimmelbildung in Gäranlagen vor.

**Fragen 3, 4, 7 und 8:**

Wie bereits einleitend festgehalten, fallen Angelegenheiten der Lebensmittelhygiene in die Zuständigkeit des Bundesministers für Gesundheit. Zu diesen Fragen verweise ich daher auf die Beantwortung der gleichlautend an diesen gerichtete parlamentarische Anfrage Nr. 2866/J-BR/2011.

**Frage 5:**

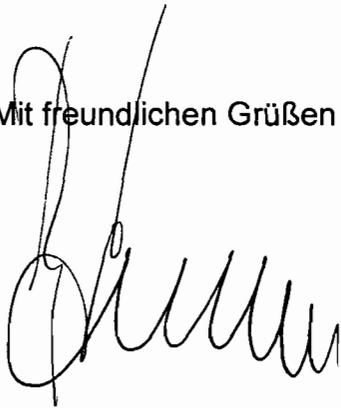
Aufgrund der EU-Verordnung 852/2004 EG über Lebensmittelhygiene ist eine Kontamination von Arbeitsgeräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, jedenfalls zu vermeiden, d.h. die Reinigung und erforderlichenfalls die Desinfektion der Ausrüstung ist so vorzunehmen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Die Installation der Geräte hat so zu erfolgen, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können (Anhang II, Kapitel 5 leg.cit.).

Nach Auskunft der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) ist festzuhalten, dass mit Stockschimmel kontaminierte Produkte für Konsumentinnen und Konsumenten zwar ekelerregend und nicht zum Verzehr geeignet sein werden, nach dem Backvorgang jedoch keine Gesundheitsgefährdung darstellen, da die Stockschimmelsporen durch den Backvorgang abgetötet werden.

**Frage 6:**

Stockschimmel an Geräten zur Lebensmittelherstellung kann gesundheitsgefährdend für ArbeitnehmerInnen sein (Allergien der Haut und/oder Atemwege, Pilzkrankungen der Haut und/oder Lunge). Die ArbeitgeberInnen sind jedoch gemäß § 17 Abs. 1 des ArbeitnehmerInnenschutzgesetzes (ASchG) zur ordnungsgemäßen Instandhaltung und Reinigung der Arbeitsmittel verpflichtet und haben gemäß § 5 Abs. 1 der Verordnung biologische Arbeitsstoffe (VbA) die Arbeitsplätze und Arbeitsmittel in einem dem Arbeitsablauf entsprechenden sauberen Zustand zu halten.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'S' followed by several loops and a long horizontal stroke.