
12503/AB XXIV. GP

Eingelangt am 04.12.2012

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

BM für Gesundheit

Anfragebeantwortung



Alois Stöger
Bundesminister

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Mag.^a Barbara Prammer
Parlament
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0250-I/A/15/2012

Wien, am 4. Dezember 2012

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 12738/J des Abgeordneten Wolfgang Zanger und weiterer Abgeordneter** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

Die Lebensmittelgeschäfte werden regelmäßig gemäß den risikobasierten Vorgaben im Revisionsplan amtlichen Kontrollen unterzogen. Die Kontrollen werden von den Lebensmittelbehörden der Länder durchgeführt. Im Rahmen dieser Kontrollen werden unter anderem die Hygienebedingungen vor Ort und die Einhaltung der Lagerbedingungen überprüft, beides wesentliche Parameter für die Haltbarkeit von verpacktem Feinkostkäse. Im Zuge der Kontrollen werden auch regelmäßig Proben gezogen – so auch von verpacktem Feinkostkäse.

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

Die Proben werden von der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) oder den Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Wien, Kärnten und Vorarlberg gemäß einem Prüfplan untersucht (sensorisch, mikrobiologisch und/oder chemisch). Werden bei Untersuchungen von verpacktem Feinkostkäse Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorgaben festgestellt (z.B. Schimmelbefall, ein für das Produkt atypischer Geruch und/oder Geschmack oder erhöhte Keimbelastung etc.), wird das entsprechende amtliche Gutachten der zuständigen Lebensmittelbehörde übermittelt, welche entsprechende Maßnahmen zu setzen hat.

Fragen 2, 3 und 4:

Für Lebensmittelgeschäfte gilt die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF. über allgemeine Lebensmittelhygiene; zudem wurde von der Codex-Unterkommission „Lebensmittelkennzeichnung“ eine Arbeitsgruppe eingerichtet, die Empfehlungen für Lagerbedingungen erarbeitet.

Frage 5:

Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 idgF. festgelegt. Darüber hinaus werden noch zusätzliche Parameter wie Escherichia coli, Hefen und Schimmelpilze, Coliforme Keime untersucht.

Frage 6:

Bei der Wahrnehmung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften werden gemäß § 39 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes, BGBl. I Nr. 13/2006, idgF. zur Mängelbehebung oder Risikominderung erforderliche Maßnahmen angeordnet. Die Durchführung der Maßnahmen wird von den Lebensmittelinspektor/inn/en entsprechend überprüft.