

12738 /J

- 5. Okt. 2012

ANFRAGE

des Abgeordneten Wolfgang Zanger
und weiterer Abgeordneter

an den Bundesminister für Gesundheit

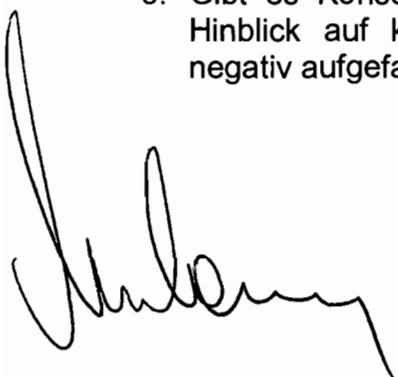
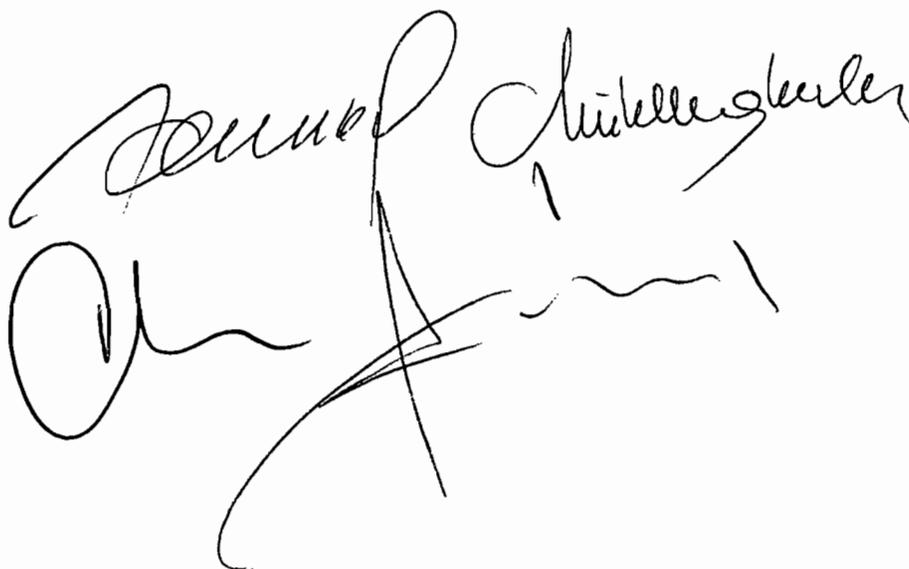
betreffend die Haltbarkeit von verpacktem Feinkostkäse

Ein durchschnittlicher Österreicher verspeist im Jahr rund 19 Kilo Käse. Jeder zweite Konsument kauft laut Statistik seinen Käse frisch aus dem Regal. Die darauf aufgedruckten Haltbarkeiten entsprechen aber oft nicht der Realität, viele Konsumenten beschwerten sich darüber, dass der in Frischhaltefolie verpackte Käse schon im Regal schimmelt.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigenden Abgeordneten an den Bundesminister für Gesundheit folgende

ANFRAGE

1. Welche Maßnahmen ergreift Ihr Ministerium, um sicherzustellen, dass die Haltbarkeiten auch beim Verkauf im Frischeregal eingehalten werden?
2. Gibt es Richtlinien, an die sich Lebensmittelgeschäfte zu halten haben, wenn sie Frischkäse und andere Lebensmittel selbst verpacken und im Regal anbieten?
3. Wenn nein, warum nicht?
4. Wenn nein, ist angedacht, solche zu erstellen?
5. Nach welchen Standards wird die Qualität von abgepacktem Frischkäse vor allem in Bezug auf Keime kontrolliert?
6. Gibt es Konsequenzen für ein Lebensmittelgeschäft, wenn dieses z.B. im Hinblick auf kürzere Haltbarkeit als angegeben oder starken Keimbefall negativ aufgefallen ist?

AS

5/10