

5207/J

03. Mai 2010

ANFRAGE

der Abgeordneten Bucher
Kolleginnen und Kollegen
an den Bundesminister für Gesundheit

betreffend Strategische Ausrichtung der AGES am Beispiel von Transglutaminasen

Gemäß Abstimmung im Ausschuss für Umwelt und Volksgesundheit der EU, am 27. April 2010, wurde eine offizielle Zulassung des Lebensmittelzusatzstoffes „Thrombin“, ein Enzym, das in der Lage ist, einzelne Fleischstücke in der Schinken- und Rohschinkenproduktion miteinander zu verkleben, vorerst ablehnend beurteilt, die endgültige Ablehnung im Europäischen Parlament steht jedoch noch aus.

Die Verwendung von „Transglutaminasen“ sind in der EU und im „gelobten“ österreichischen Lebensmittel-Codex derzeit weder kennzeichnungspflichtig noch ist eine Kennzeichnung von Enzymen, die von genetisch veränderten Mikroorganismen produziert werden, vorgeschrieben.

Dr. Detlef Horn, Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Rhein Ruhr-Wupper, bringt es auf den Punkt: „Man nimmt Fleischstücke (mehr oder weniger klein zerkleinert), behandelt diese Zuschnitte mit einem Enzym und verklebt sie. Das ist ein Prozessschritt, den wir bisher bei Rohpökelfleisch noch nicht kannten.“

Dass bei gekochtem Schinken bereits bei hoch- und minderwertigen Fleischanteilen und wechselndem Wasserzusatz seit Jahren gerne getrickst und „geschummelt“ wird wissen wir, aber wie sieht es bei den teuren Schinkenspeckarten aus und wie sind die Experten der Österreichischen Agentur für Lebensmitteluntersuchung strategisch in der Lage, auf permanente neue Herausforderungen der Lebensmittelindustrie zu reagieren?

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgende

ANFRAGE

1. Wie hoch ist der Prozentanteil von Hundert der Arbeitszeit, der den MitarbeiterInnen der ehemaligen Lebensmitteluntersuchungs- und -forschungsanstalten des Bundes in der AGES, zur tatsächlichen Forschung und Erforschung „neuer Tricks“ in der Lebensmittelbranche zur Verfügung steht?
2. Wie viele einschlägige Publikationen wurden von den MitarbeiterInnen der ehemaligen Lebensmitteluntersuchungs- und -forschungsanstalten des Bundes in der AGES, in den letzten fünf Jahren in einschlägigen Fachzeitschriften publiziert? (Bitte keine Daten über Lehrvorträge vor auszubildenden Lebensmittelkontrollorganen sondern ausschließlich wissenschaftliche Publikationen).
3. Halten Sie den Zeitanteil der MitarbeiterInnen der AGES der ehemaligen Lebensmitteluntersuchungs- und -forschungsanstalten des Bundes für Forschung und zur Erforschung neuer „Tricks“ in der Lebensmittelbranche für ausreichend, wenn ja, mit welcher Begründung, wenn nein, welche Maßnahmen werden Sie setzen um das zu ändern?
4. Wie hat sich der Anteil der Mitarbeiter im Bereich der ehemaligen Lebensmitteluntersuchungsanstalten des Bundes in der AGES, seit dem 1.1.2004 bis heute entwickelt,

wobei Mitarbeiter in Kompetenzzentren nur in dem entsprechenden Prozentanteil, in dem sie für den Bereich Lebensmitteluntersuchung auch tatsächlich tätig sind, gezählt werden?

5. Der Bereich der Ernährungsberatung (Kompetenzzentrum für Prävention) war zum Zeitpunkt der Ausgliederung der Bundesanstalten in die AGES nicht vorhanden und auch nicht Teil der Aufgabe der AGES. Mit welchen Ressourcen wurde der Teil der Ernährungsberatung in der AGES seit dem Jahr 2004 vollkommen neu aufgebaut und zu Lasten welcher Bereiche erfolgte diese interne Umschichtung der Budgetmittel?

6. Das AGES Kompetenzzentrum Ernährung und Prävention definiert seinen Schwerpunkt folgendermaßen: „Hauptanliegen ist die Verbesserung des Ernährungszustandes der österreichischen Bevölkerung und die Reduktion ernährungsassoziierter Krankheiten“. Wo liegt Ihrer Meinung nach dieser Schwerpunkt im Gesundheits- und Ernährungssicherheitsgesetz begründet bzw. mit welcher Änderung und Begründung für die Gesetzesänderung ist diese Änderung gegenüber dem ursprünglichen Gesetzestext erfolgt?

7. Wie werden Proben von Schinken oder Rohschinken aktuell in der AGES auf das Vorhandensein von Transglutaminasen untersucht?

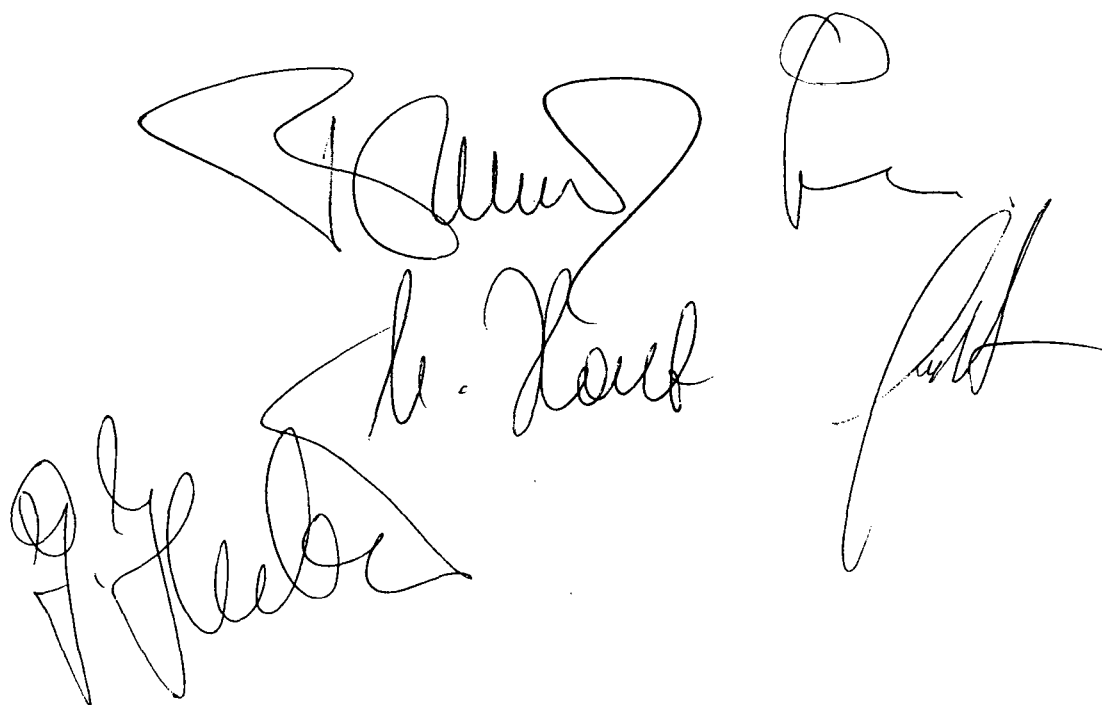
8. Welche Untersuchungsmethoden werden hier angewendet?

9. Wie viele Proben wurden bisher untersucht?

10. Wie viele Schinkenarten die mit der Verwendung von Transglutaminasen produziert werden sind derzeit im österreichischen Handel?

11. Sind von Seiten Ihres Ressorts Schwerpunktaktionen auf das Vorhandensein von Transglutaminasen geplant, wenn ja wann, wenn nein warum nicht?

12. Wie lautet das Gutachten der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit wenn Transglutaminasen gefunden werden und welche Maßnahmen ergreifen Sie?



The image shows three handwritten signatures in black ink. The top signature is the largest and most prominent, followed by a smaller one to its right. Below these, there are two more signatures, one on the left and one on the right, both appearing to be in a similar cursive style.