

---

**9593/J XXIV. GP**

---

Eingelangt am 20.10.2011

Dieser Text ist elektronisch textinterpretiert. Abweichungen vom Original sind möglich.

## Anfrage

**der Abgeordneten Tamandl, Höllerer  
Kolleginnen und Kollegen**

**an den Bundesminister für Gesundheit**

**betreffend Kontrollen im Bereich der Lebensmittelsicherheit**

Das Thema Lebensmittelsicherheit hat in den vergangenen Jahren massiv an Bedeutung gewonnen. Mehrere Lebensmittelskandale, wie u.a. Listerien im Hartberger Bauernquargel und EHEC (Enterohämorrhagische Escherichia coli) haben gezeigt, dass Kontrollen in diesem Bereich wichtig und richtig sind.

Neben dem Thema Gesundheit bei Lebensmitteln kommt dem Thema „Irreführung“ immer mehr Bedeutung zu. Dem Konsument wird durch Begriffe, wie „Made in Austria“ oder der rot-weiss-rot Fahne der Eindruck vermittelt, dass es sich um österreichische Herkunft handelt.

Im Jahr 2011 wurde nun auf Initiative des Parlaments der 1. Lebensmittelsicherheitsbericht verfasst und an das Parlament übermittelt. Daraus geht hervor, dass 43.529 Betriebskontrollen durchgeführt und 31.052 Kontrollen gezogen wurden. 0,6 % der Proben wurden als gesundheitsschädlich eingestuft. 7 % der Proben, das sind laut Lebensmittelsicherheitsbericht 2.258 Proben, wurden wegen Kennzeichnungsmängel beanstandet, weitere 4 % (1395) hatten irreführende Angaben.

Die unterzeichneten Abgeordneten richten daher an den Bundesminister für Gesundheit nachstehende

### **Anfrage:**

1. Welche weiteren Maßnahmen werden vom BMG zur Verhinderung von Irreführung bei Lebensmitteln vorgenommen bzw. sind geplant?
2. Sind auch Klagen vor Gericht gemäß Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz geplant?

Dieser Text ist elektronisch textinterpretiert. Abweichungen vom Original sind möglich.

3. Wann liegt ein Kennzeichnungsmangel vor und wann spricht man von irreführenden Angaben?
4. Wie hoch sind die Verwaltungsstrafen für Kennzeichnungsmängel?
5. Wie hoch sind die Verwaltungsstrafen für irreführende Angaben?
6. Wie viele Kontrollen sind in Gaststätten gezogen worden und wie hoch ist die Beanstandungsquote? Welchen Handlungsbedarf sehen Sie?
7. Wie stehen sie einem Modell der Hygiene-Ampel für Gaststätten gegenüber? Wollen sie ein vergleichbares Modell auch in Österreich einführen?
8. Wie wird die Codex-Leitlinie zum Täuschungsschutz angewendet? Welche Erfahrungen gibt es dazu (Behörde, Lebensmittelproduktion, LEH)? Ist eine weitere Überarbeitung geplant?
9. Welche Maßnahmen zur Österreich-weit einheitlichen Koordinierung der Lebensmittel-Kontrolle sind geplant? Gibt es auch bundesländerübergreifende Maßnahmen zur Lebensmittel-Kontrolle und -Untersuchung (Stichwort Lebensmittel-Kontrolle in ÖBB-Zügen)?
10. Wird der Täuschungsschutz auch bei unverpackt abgegebenen Waren und in der Gemeinschaftsverpflegung in gewerblichen und nicht gewerblichen gastronomischen Betrieben kontrolliert (Herkunftsangaben zu Fleischprodukten)?