
2657/AB-BR/2012

Eingelangt am 17.02.2012

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

BM für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz

Anfragebeantwortung

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 legistische 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.