
2866/J-BR/2011

Eingelangt am 20.12.2011

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

ANFRAGE

des Bundesrates Hans-Jörg Jenewein
und weiterer Bundesräte
an den Bundesminister für Gesundheit
betreffend **desaströse hygienische Verhältnisse bei der Semmelproduktion**

Bei der Semmelproduktion wird in den Gäranlagen mit Kippvorrichtungen gearbeitet. Diese Vorrichtungen sind aus Plastik, welche mit Vlies überzogen sind. Die Mulden werden bemehlt und der Teigling hineingelegt. Nach einiger Zeit kommt die Mischung schließlich in den Ofen. Die Plastikvorrichtungen müsste man alle paar Tage gründlich waschen, was aber auf Grund der Vlies-Beklebung nicht möglich ist. An den Mulden bildet sich daher Stockschimmel und in schlimmen Fällen sammeln sich an der Unterseite der Vorrichtung Mehlmaden.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Bundesräte an den Bundesminister für Gesundheit folgende

ANFRAGE

1. Ist Ihrem Ressort dieses Problem bekannt?
2. Wurde zu diesem Thema bereits eine Studie erstellt?
3. Wenn ja, wie viele Bäckereien in Österreich sind von den Problemen mit mangelnder Hygiene betroffen?
4. Wenn nein, warum wurde dieses bei der Innung und der Lebensmittelkontrolle bereits bekannte Problem bis heute nicht vom Ministerium erhoben?
5. Wie wirkt sich Stockschimmel an Geräten zur Lebensmittelherstellung auf die Gesundheit des Konsumenten aus?

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

6. Wie wirkt sich Stockschimmel an Geräten zur Lebensmittelherstellung auf jene Mitarbeiter aus, die mit den betroffenen Geräten hantieren?
7. Wie oft finden Lebensmittelkontrollen bzw. Hygienekontrollen in heimischen Bäckereien statt?
8. Werden bei auftretenden Mängeln Nachkontrollen angestellt?