



DR. CHRISTA KRAMMER  
Bundesministerin

**BUNDESMINISTERIUM**  
FÜR GESUNDHEIT UND KONSUMENTENSCHUTZ

GZ 114.140/118-I/D/14/95

Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
Dr. Heinz FISCHER  
Parlament  
1017 Wien

29. NOV. 1995

**XIX. GP-NR**  
1926 IAB

1995 -11- 30

ZU

1996 13

Die Abgeordneten zum Nationalrat Gabriela Moser, Freundinnen und Freunde haben am 11. Oktober 1995 unter der Nr. 1996/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Rückstände von Reinigungsmitteln in Joghurt gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. In welcher Art und Weise erfolgt normalerweise eine Information der Bevölkerung bei gesundheitlicher Gefährdung durch Lebensmittel?
2. Wie kommt Herr Dr. Kranner vom Gesundheitsministerium zu der Annahme, daß Joghurt mit Resten von Wasserstoffperoxid nicht gesundheitsschädlich ist und warum wurde die Bevölkerung nicht besser gewarnt?
3. In welcher Art und Weise erfolgt der Reinigungsvorgang von Joghurtbechern üblicherweise in den Molkereien?
4. Werden in den Molkereien alte Joghurtbecher wiederverwendet oder ausschließlich neue Becher verwendet?
5. Wenn neue Becher verwendet werden, warum werden diese mit Wasserstoffperoxid gereinigt?
6. Ist Ihnen die Vorgangsweise verschiedener Molkereien bekannt, die Reinigung von Milchbehältern auf die liefernden Bauern zu verlagern, welche über keine entsprechenden Reinigungsanlagen verfügen und Reinigungsmittel oft überdosieren? Wenn ja, was gedenken Sie dagegen zu unternehmen?
7. Welches Ergebnis brachten die Schwerpunktkontrollen im Bereich Joghurt und Milch, die das Gesundheitsministerium für diesen Sommer angekündigt hat?

- 2 -

8. Welche Maßnahmen haben Sie gesetzt, damit es in Zukunft nicht mehr zu Unterbrechungen der Kühlkette beim Transport von Milch und Milchprodukten kommt, der Hauptursache für verdorbene Milchprodukte?
9. Im Juli dieses Jahres gab es den 'Haselnuß-Fall', jedes zweite Haselnuß-Joghurt der Marke Nöm-Mix zeigte an seiner Oberfläche Schimmelbefall. Grund war die Verwendung von schimmlichen Haselnüssen.  
Welche Maßnahmen wurden getroffen, um solche Vorgangsweisen in Zukunft zu verhindern?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu Frage 1:

Die gesetzliche Vorgangsweise über die Information der Bevölkerung bei gesundheitlicher Gefährdung durch Lebensmittel ist im § 25 a des Lebensmittelgesetzes 1975 (LMG 1975) geregelt:-

"§ 25 a. (1) Wenn auf Grund des Befundes und Gutachtens einer Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung oder einer solchen Untersuchungsanstalt anderer Gebietskörperschaften Lebensmittel, Verzehrprodukte oder Zusatzstoffe gesundheitsschädlich (§ 8 lit. a) sind, so hat der Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz, wenn durch die gesundheitsschädliche Ware eine größere Bevölkerungsgruppe gefährdet ist und daher Gemeingefährdung vorliegt, die Öffentlichkeit zu informieren.

(2) Die Information gemäß Absatz 1 hat zu enthalten:

1. die Bezeichnung der Ware,
2. den Hersteller, Importeur oder Vertreiber,
3. weshalb die Ware gesundheitsschädlich ist,
4. die Warnung vor dem Verbrauch der Ware  
und
5. den Hinweis, daß die Warnung nicht besagt, daß die Gesundheitsschädlichkeit der Ware vom Erzeuger (Importeur, Vertreiber) verursacht worden ist."

- 3 -

Die Information der Bevölkerung erfolgt in solchen Fällen stets in Übereinstimmung mit diesem gesetzlichen Auftrag.

Zu Frage 2:

In einem telefonischen Interview hat Dr. Kranner einen Kurier-Journalisten über seinen Kenntnisstand (nicht - wie im Kurier am 10. Oktober 1995 zu lesen war - über seine "Meinung") informiert, indem er auf das Untersuchungsergebnis der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien verwies, die das betroffene Produkt als "verdorben" (nicht als gesundheitsschädlich) beurteilt hat. Auf Grund dieses Ergebnisses war keine Veranlassung gegeben, die Bevölkerung im Sinne des bereits zitierten § 25 a LMG 1975 zu warnen.

Die betroffene Ware wurde nach den Bestimmungen des LMG 1975 beschlagnahmt.

Zu den Fragen 3 und 4:

Die Molkereien verwenden ausschließlich neue Becher. Bei einer Haltbarkeitsfrist von 18 Tagen ist eine Reinigung der fabrikneuen Joghurtbecher nicht notwendig.

Zu Frage 5:

Bei einer längeren Haltbarkeitsfrist, beispielsweise von 24 Tagen, besteht die Gefahr, daß vereinzelt Schimmelpilzsporen auskeimen.

Daher wird bei dieser verlängerten Haltbarkeitsfrist versucht, die fabriksneuen Becher vollständig zu entkeimen.

Die Behandlung mit Wasserstoffperoxid stellt eine Möglichkeit

- 4 -

der Entkeimung dar. Wenn dieser Stoff vor dem Befüllen der Becher mit Joghurt vollständig entfernt wird, besteht gegen diese Behandlung kein Einwand. Üblicherweise wird zum Entfernen von Wasserstoffperoxid Wasserdampf verwendet. Da jedoch Schimmelpilzsporen auch durch Dampf (140° C) allein abgetötet werden, ist Wasserstoffperoxid für die Desinfektion nicht unbedingt erforderlich.

Zu Frage 6:

Bei Anlieferung der Milch in Kannen werden die leeren Kannen in der Molkerei gereinigt.

Die heute immer mehr verwendeten Hofbehälter, aus denen die Milch in die Sammeltankwagen gepumpt wird, sind von den Milchlieferanten zu reinigen.

Zu Frage 7:

Bei einer schwerpunktmäßigen Überprüfung von "Frischmilch" und "Fruchtjoghurt" im Juli 1995 wurden 140 Proben gezogen. Davon wurde keine Probe als "gesundheitsschädlich" beanstandet, 13 Proben wurden als "verdorben" beurteilt, 8 Proben als "falsch bezeichnet" eingestuft und 1 Probe wurde wegen Übertretung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 beanstandet.

Insgesamt wurden 15,7% der Proben beanstandet und zur Anzeige gebracht.

Zu den Fragen 8 und 9:

Die Milchhygieneverordnung, BGBl. Nr. 897/1993, enthält Regelungen für die Temperaturen von Milch und Milchprodukten von der Erzeugung bis in den Handel, wobei einerseits der Betriebsinhaber oder Geschäftsführer durch die Einführung

- 5 -

einer betrieblichen Eigenkontrolle im Be- oder Verarbeitungsbetrieb eine einwandfreie Produktion gewährleisten muß, andererseits die zuständige Behörde (der Landeshauptmann nach § 35 LMG 1975) die Einhaltung der Vorschriften zu kontrollieren hat.

Die Regelungen der Milchhygieneverordnung sind jedoch aufgrund der bestehenden Übergangsfrist erst ab 1. Jänner 1998 für alle Betriebe zwingend vorgeschrieben.

Um in Zukunft die Anforderungen der Milchhygieneverordnung zu erfüllen, werden in den Betrieben in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelaufsicht Verbesserungsmaßnahmen (Verbesserung der Eigenkontrolle, bauliche Maßnahmen) durchgeführt. Diese Maßnahmen sollen bis längstens 31.12.1997 abgeschlossen sein.

Derzeit ist auch ein Begutachtungsentwurf für eine Lebensmittelhygieneverordnung in Ausarbeitung, die neben anderen Hygienebestimmungen auch eine Eigenkontrolle für die Handelsbetriebe vorsieht; diese Eigenkontrolle soll - wie in der Milchhygieneverordnung - der behördlichen Kontrolle vorgelagert sein.

