

Nr. **XIX. GP-NR**  
1996 13  
1995 -10- 11

## ANFRAGE

der Abgeordneten Gabriela Moser, Freundinnen und Freunde  
an die Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz  
betreffend Rückstände von Reinigungsmitteln in Joghurt

Reste des Desinfektionsmittels Wasserstoffperoxid blieben durch einen Defekt in der Entkeimungsanlage der Schärdinger Milch AG in Joghurts der Marke NÖM-Mix zurück. Diese Rückstände verursachten bei den Konsumenten starkes Brennen im Mund. Nach Meinung des Gesundheitsministeriums sind diese Joghurts "nicht gesundheitsschädlich" und deshalb wurde auch die Bevölkerung nicht informiert. Bereits seit Anfang 1994, zeitgleich mit der Umstrukturierung der heimischen Milchwirtschaft gibt es eine Fülle von Beschwerden beim Verein für Konsumenteninformation über verdorbene Milchprodukte. Bei der Wiener Lebensmittel-Untersuchungsanstalt wurde im vergangenen Jahr ein deutliches Ansteigen der verdorbenen Joghurt- und Milchproben festgestellt.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgende

### ANFRAGE:

- 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?
- 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 Schimmelfall. Grund war die Verwendung von schimmlichen Haselnüssen.  
Welche Maßnahmen wurden getroffen, um solche Vorgangsweisen in Zukunft zu verhindern?