

II-809 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen

des Nationalrates XVI. Gesetzgebungsperiode

REPUBLIK ÖSTERREICH
BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT UND UMWELTSCHUTZ

1010 Wien, den 10. Jänner 1984
Stubenring 1
Telefon 75 00 Telex 111145 oder 111780
Auskunft

Zl. IV-50.004/69-2/83

Klappe

Durchwahl

314 IAB

1984 -01- 12

zu 305 /J

B e a n t w o r t u n g

der Anfrage der Abgeordneten STAUDINGER
und Genossen an den Bundesminister für
Gesundheit und Umweltschutz betreffend
Vollziehung des Lebensmittelgesetzes
(Nr. 305/J)

In der gegenständlichen Anfrage werden folgende Fragen gestellt:

- "1.) Wie begründen Sie die Tatsache, daß die vorstehend erwähnten Anordnungen noch nicht erlassen sind?
- 2.) Bis wann kann - gegebenenfalls - mit der Erlassung solcher Anordnungen gerechnet werden?
- 3.) Bis wann ist mit jenem Erfahrungsbericht zu rechnen, der - laut Ausschlußbericht zum LMG 1975 - bereits zwei Jahre nach Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes zu erwarten war?"

Ich beehre mich, die Anfrage wie folgt zu beantworten:

- 2 -

Zu 1.:

Das Erfordernis, Untersuchungsmethoden für die Bundesanstalten für Lebensmitteluntersuchung im Erlaßweg vorzuschreiben, wie es im § 42 (4) LMG 1975 dem Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz eingeräumt wird, war bisher nicht gegeben.

Grundsätzlich waren die erzielten Ergebnisse einwandfrei. Wenn in Einzelfällen Differenzen zwischen den Untersuchungsergebnissen einzelner Untersucher auftraten, dann waren diese Unterschiede in der Inhomogenität der untersuchten Waren begründet. Es ist immer wieder festzustellen, daß Inhomogenitäten, z.B. bei Fleischwürsten, auf unsachgemäße Herstellung zurückzuführen sind, indem einfach die Mischung des Wurstgutes vor dem Abfüllen mangelhaft erfolgt. Im Österreichischen Lebensmittelbuch III. Auflage, Kapitel B 14 "Fleisch und Fleischwaren" wurde durch die Festsetzung entsprechender Probenmengen Vorsorge getroffen, einer allfälligen Inhomogenität der Fleischwarenproben vorzubeugen. Dazu einige Beispiele:

- a) Für die Bestimmung der Fleischeinlage bei Fleischwürsten, für welche ein Mindestanteil an Fleischeinlage gefordert wird, ist - ausgenommen bei Lyoner Wurst - eine Probe erforderlich, die von zwei verschiedenen Wurststangen stammt und mindestens je ein halbes Kilogramm beträgt, wobei möglichst von einer Stange das obere, von der anderen das untere Mittelstück vorliegen soll. Mindestens zehn der über die gesamte Probe gleichmäßig verteilten Querschnitte sind auszuzählen. Für Lyoner genügt eine Probe im Umfang einer halben Stange, jedoch mindestens ein halbes Kilogramm.

- 3 -

- b) Für die chemische Untersuchung sind mindestens 300g der Fleischware zu homogenisieren, bei Schinkenwurst, Krakauer und Schinkenleberkäse mindestens 500 g.
- c) Bei Fleischkonserven ist für die chemische Untersuchung der gesamte Inhalt einer entsprechenden Anzahl Dosen zu homogenisieren, wobei das Gewicht des zu homogenisierenden Materials mindestens 500 g zu betragen hat und mindestens zwei Dosen zu untersuchen sind, sofern es sich nicht um Dosen mit einem Nettoinhalt von 1 kg und darüber handelt.
- d) Bei Faschiertem soll der Probenumfang mindestens 500 g betragen.

Weitere Sicherheitsfaktoren seitens der Lebensmittelkontrolle sind die von den Lebensmitteluntersuchungsanstalten vorgenommenen Doppelbestimmungen und sogenannte Ringversuche, welche der routinemäßigen Überprüfung von Untersuchungsmethoden zwischen den Lebensmitteluntersuchungsanstalten dienen.

Die Kommission zur Herausgabe des Österreichischen Lebensmittelbuches (Codexkommission) befaßte sich über Antrag verschiedener Unterkommissionen fallweise mit der Aufnahme von Analysenmethoden. Dabei war regelmäßig abzuwägen, ob die rasche Entwicklung der einschlägigen Analytik und die Hand in Hand damit gehenden Verbesserungen der dafür erforderlichen Geräte, die Festsetzung von Analysenmethoden überhaupt sinnvoll erscheinen lassen. Aufgrund dieser Erwägungen durch die Codexkommission wurden in die Kapitel B 7 "Alkoholfreie natürliche Fruchtsäfte und Fruchtgetränke", B 15 "Kakao, Kakaoerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakao oder Schokolade, Nougat (Nougatmassen)", B 19 "Teigwaren"

und B 20 "Mahl- und Schälprodukte" Analysenmethoden aufgenommen. Zu den Kapiteln B 21 "Speisesalz" und B 22 "Zucker und Zuckerarten" wurden Analysenmethoden vom Plenum der Codexkommission bereits beschlossen und stehen vor der Veröffentlichung.

Zu 2.:

Da aufgrund der Ausführungen gemäß Pkt. 1 kein Erfordernis besteht, für die Untersuchungen von Wurstwaren generelle Untersuchungsmethoden im Erlaßweg vorzuschreiben, kann auch kein Termin für die Erlassung derartiger Anordnungen genannt werden.

Zu 3.:

Der Ausschußbericht zum Lebensmittelgesetz 1975 erwähnt den in der Anfrage zitierten Erfahrungsbericht im Zusammenhang mit § 49 des Gesetzes. Diese Bestimmung wiederum regelt die Tätigkeiten der Untersuchungsanstalten der Länder und Gemeinden, welche gleichartige Aufgaben wie die Bundesanstalten erfüllen wollen.

Diese Untersuchungsanstalten werden periodisch durch das Bundesministerium für Gesundheit und Umweltschutz überprüft und berichten ihrerseits jährlich dem Bundesministerium für Gesundheit und Umweltschutz über ihre Tätigkeit. Diese Jahresberichte, sowohl der Bundesanstalten als auch der Landesanstalten, sind Teil des jährlich vom Bundesministerium für Gesundheit und Umweltschutz veröffentlichten "Berichtes über das Gesundheitswesen in Österreich."

Der Bundesminister:

