



II-1339 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVIII. Gesetzgebungsperiode

REPUBLIK ÖSTERREICH

Bundesminister für Gesundheit, Sport
und Konsumentenschutz
HARALD Ettl

1081 Wien, Radetzkystr. 2
Tel. (0222) 71158/0

Zl. 353.260/33-I/6/91

22. März 1991

An den
Präsidenten des Nationalrates
Dr. Heinz FISCHER

Parlament
1017 W i e n

4121AB

1991 -03- 26

zu 440 1J

Die Abgeordneten zum Nationalrat Apfelbeck, Mag. Fischl,
Mag. Haupt, Motter haben am 1. Februar 1991 unter der Nr. 440/J
an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend
Styroporverpackung für Fisch und Fleisch gerichtet, die fol-
genden Wortlaut hat:

- "1. Stehen Ihrem Ressort Ergebnisse von Lebensmittelunter-
suchungen zur Verfügung, die das Problem der Beeinträchti-
gung der Frischware durch Styroporverpackungen zum Inhalt
haben?
2. Wie lautet die Stellungnahme Ihres Ressorts zu der vom
Steirischen Verein für Konsumentenschutz erhobenen Kritik
an der Styroporverpackung für Fisch und Fleisch?
3. Was werden Sie unternehmen, um die Lebensmittelkontrollen
in der Steiermark zu intensivieren?
4. Werden Sie Styroporverpackungen für frische Lebensmittel
verbieten?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Einleitend wäre festzuhalten, daß vorverpacktes Fleisch und
vorverpackter frischer Fisch, auch auf Styroporplatten, von den

- 2 -

staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten laufend überprüft werden. Auch die in der gegenständlichen Anfrage angeführten 32 Proben mit einem hohen Anteil an verdorbener Ware wurden von einer staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalt, und zwar von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien, untersucht.

Im Hinblick auf die festgestellten Mängel wurden die Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht intensiviert, um die Ursachen für den hohen Anteil verdorbener Ware herauszufinden. Folgende Ursachen konnten festgestellt werden: mangelhafte Qualität der importierten Ware, zeitlich verzögertes Abpacken, hygienische Mängel bei der Zerteilung, Deklaration zu langer Haltbarkeitsfristen.

Hingegen konnte kein ursächlicher Zusammenhang mit der Verwendung von Styroportassen nachgewiesen werden. Die isolierende Wirkung der Styroportassen kommt bei einer entsprechenden Raumkühlung nicht zum Tragen.

Um den Mängeln bei verpacktem frischem Fisch zu begegnen, wurden von der Codexkommission (§ 52 LMG 1975) am 12. Dezember 1990 die angeschlossenen "Hygienerichtlinien für verpackten frischen Fisch" (siehe Beilage A), beschlossen und ohne Übergangsfrist in Kraft gesetzt. Soweit bisher bekannt, ist bereits eine Verbesserung der Situation eingetreten. Die Hygienerichtlinien werden in den "Mitteilungen der österreichischen Sanitätsverwaltung" kundgemacht.

Seit längerer Zeit werden Styroportassen für die Verpackung von frischem Fleisch verwendet. Auch hier ist ein ursächlicher Zusammenhang zwischen der Verwendung solcher Tassen und einem Eintritt von Verderbnis bisher nicht hervorgekommen. Unabhängig davon führt die Codex-Unterkommission für Fleisch und Fleischwaren eine Prüfung des Einflusses von Styroportassen auf die Haltbarkeit von Fleisch durch.

- 3 -

Zu Frage 1:

Meinem Ressort stehen die Ergebnisse von Untersuchungen zur Verfügung, die bei verpacktem frischem Fisch einen hohen Prozentsatz verdorbener Ware aufzeigen. Hiefür erwiesen sich eine Reihe von Mängeln, wie sie in der Einleitung zur Anfragebeantwortung angeführt wurden, von ursächlicher Bedeutung, nicht jedoch die Verwendung von Styroportassen. Eine Beeinträchtigung von verpacktem frischem Fleisch durch Styroportassen konnte bisher nicht nachgewiesen werden.

Zu Frage 2:

Der Steirische Verein für Konsumentenschutz bezieht sich in seinem Schreiben vom 21. Jänner 1991 auf die vom Verein für Konsumenteninformation im Juni 1990 durchgeführte und im Heft 12/1990 der Zeitschrift "Konsument" veröffentlichte Aktion "vorverpackte Frischfische". Die Warenproben wurden im Raum Wien eingekauft. Den Ursachen für den hohen Prozentsatz verdorbener Ware wurde nachgegangen und durch die Beschlußfassung der "Hygienerichtlinien für verpackten frischen Fisch" (siehe Beilage A) entgegengetreten. Die Codex-Unterkommission für Fleisch und Fleischwaren der Codexkommission wurde beauftragt, einen möglichen Einfluß von Styroportassen auf die Haltbarkeit von verpacktem frischem Fleisch zu prüfen. Im übrigen verweise ich auf die Feststellungen in der Einleitung.

Zu Frage 3:

In der Steiermark erfolgt die Lebensmittelkontrolle wie in allen übrigen Bundesländern gemäß dem jährlich vom Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz, nunmehr Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz, zu erlassenden Revisions- und Probenplan (§ 36 Abs. 1 LMG 1975). Die Revisionsstätigkeit der Lebensmittelaufsichtsorgane richtet sich nach der Art der Betriebe und ist für alle Bundesländer einheitlich gestaltet. Dies gilt auch für die Probenanzahl mit

- 4 -

Ausnahme des Bundeslandes Wien, für das eine in der Relation höhere Probenanzahl vorgesehen ist. Die Ziehung von Lebensmittelproben kann sachbedingt nur eine Ziehung von Stichproben sein. Das Bundesland Steiermark ist gegenüber den anderen Bundesländern - mit Ausnahme von Wien - nicht schlechter gestellt. Allfällige sonstige personelle und organisatorische Probleme der Lebensmittelaufsicht sind vom jeweiligen Landeshauptmann (§ 35 LMG 1975) zu bewältigen.

Zu Frage 4:

Zur Zeit ist für ein Verbot von Styroporverpackungen für "frische Lebensmittel" - gemeint sind wohl vorverpackter frischer Fisch und vorverpacktes frisches Fleisch - kein konkreter Anlaß gegeben.

S/R



BEILAGE A

**REPUBLIK ÖSTERREICH
BUNDESMINISTERIUM FÜR GESUNDHEIT,
SPORT UND KONSUMENTENSCHUTZ**

Kommission zur Herausgabe des
Österreichischen Lebensmittelbuches
(Codexkommission)

Zl. 72.062/1-VII/B/1b/90

A - 1031 Wien,
Radetzkystraße 2
Tel. (0222) 711 58
Teletex: 322 15 64 BMGSK
DVR:

Hygienerichtlinien für verpackten frischen Fisch

- Abs. 1 Zum Verpacken frischer Fische oder Fischteile sollen Gefäße, Platten und sonstige Geräte aus leicht zu reinigendem, nicht korrodierbarem Material verwendet werden.
- Abs. 2 Das Abpacken wird in geeigneten kühlen Räumen vorgenommen, die alle Voraussetzungen für eine hygienische Arbeitsweise erfüllen und denen geeignete Einrichtungen zum Aufbewahren beeister Fische oder Fischteile und Kühleinrichtungen zum Aufbewahren nach der Verpackung angeschlossen sind.
- Abs. 3 Zur Verpackung gelangen ausschließlich unter Eis gelagerte frische Seefische oder Teile davon. Das Verpacken aufgetauter Tiefkühlfische oder -fischteile ist verboten.
- Abs. 4 Verpackte frische Fische oder Fischteile dürfen nur am Tage der Verpackung in Kühleinrichtungen bei einer Temperatur von 0 bis + 4° C, jedenfalls nicht über +6° C gekühlt in Verkehr gebracht werden.

- Abs. 5 Für verpackte frische Fische oder Fischteile, die später als am Tage der Verpackung feilgehalten und verkauft werden, gilt Codexkapitel B 14, Abschnitt D, Abs. 3 lit. d sinngemäß (d.h. solche Ware ist als verdorben zu beurteilen).
- Abs. 6 Am Ende des Verpackungstages noch vorhandene verpackte Frischfische müssen ausgepackt und allenfalls verarbeitet werden. Sie dürfen jedenfalls nicht neuerlich verpackt werden.