
246/A(E) XXII. GP

Eingebracht am 23.10.2003

Dieser Text ist elektronisch textinterpretiert. Abweichungen vom Original sind möglich.

Entschließungsantrag

der Abgeordneten Mag. Maier, Gradwohl
und GenossInnen

betreffend „Lebensmittel: Kürzere Haltbarkeitsfristen und effektivere Kontrollen“

Seit Jahren kritisieren die AK-Konsumentenschützer, dass die Haltbarkeitsfristen bei verpacktem Frischfleisch noch immer nicht stimmen (Geflügelfleisch, Grillfleisch, Faschiertes). Nach wie vor werden Frischfleischprodukte nicht ordnungsgemäß gekühlt. Viele Fleischprodukte sind zum angegebenen Verbrauchsdatum oftmals bereits verdorben. Auf die Haltbarkeitsangaben können sich KonsumentInnen immer noch nicht vertrauensvoll verlassen, wie die letzten Untersuchungen im Jahr 2003 zeigten:

1. Ergebnisse der AK-Tests in Wiener Supermärkten, Juni/Juli 2003

Produkt	Probenzahl	Beurteilung am Ablauftag
Hühnerfleisch	20	10% verdorben
Mariniertes Grillfleisch	20	35 % verdorben
Faschiertes	20	35 % verdorben

2. Ein bundesweiter Einkaufstest der österreichischen Arbeiterkammern vom Oktober 2001 zeigte auf: **17 Prozent der Fleischproben waren trotz guter Lagerung nach dem Einkauf schon vor Ende der Ablauffrist verdorben.**

Die AK-Konsumentenschützer haben im Oktober 2001 österreichweit 91 verpackte Frisch-Schweinefleischproben (Schweinsschnitzel, -kotelett, -Schulter, -steak, -schlängel, -schöpf) in 68 Geschäften eingekauft. Die Haltbarkeitsfristen der aufgeschnittenen Schweinefleischprodukte lagen zwischen einem und fünf Tagen, in zwei Fällen sogar bei bis zu acht Tagen. Das Fleisch wurde in Kühlboxen transportiert und bei Temperaturen, wie auf dem Etikett angegeben, bis zum Tag des Mindesthaltbarkeitsdatums gelagert. Die sensorische und mikrobiologische Untersuchung wurde im jeweiligen Bundesland in der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung (Graz, Salzburg, Linz, Innsbruck), in der Landesuntersuchungsanstalt (Kärnten, Vorarlberg) bzw. der Lebensmittelversuchsanstalt in Wien durchgeführt.

Die österreichweite Erhebung zeigte damals: Von 91 eingekauften Fleischproben wurden 15 Produkte (17 Prozent) beanstandet, bevor das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen war. In Wien war noch immer jede fünfte Probe (drei von 16) bereits vor Ablauf der Haltbarkeitsfrist verdorben.

3. Die AK Wien hat bereits im Sommer 2001 Schweinefleischproben untersuchen lassen, deren Ergebnisse eine äußerst unzufriedenstellende Situation für die KonsumentInnen zeigten.

Kürzere Haltbarkeitsfristen und mehr Kontrollen!

Die durchgehende Einhaltung der Kühlkette von der Erzeugung bis zum Verkauf muss gewährleistet sein, da sie für die Lebensmittelqualität wesentlich ist.

Der Handel muss daher die Kühlgeräte und Thermometer besser überprüfen und geeignete Kühlgeräte einsetzen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist für die KonsumentInnen ein wichtiger Anhaltspunkt. Die KonsumentInnen müssen sich dabei verlassen können, dass diese Angaben auch stimmen. Wenn allerdings selbst in der kälteren Jahreszeit das Fleisch schon vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum verdorben ist, ist das mehr als unbefriedigend.

Wie wichtig angemessen kurze Haltbarkeitsfristen sind, zeigt sich bei den zwei beanstandeten Produkten, die sogar Verbrauchsfristen von bis zu acht Tagen hatten. Hersteller und Verpacker müssen daher die Haltbarkeitsdaten verkürzen, wobei die Verbrauchsfristen aufgrund wirklich realistischer Kühltemperaturen berechnet werden müssen. Dies gilt insbesondere für die wärmere Jahreszeit, in der in der Praxis die Einhaltung der Kühlkette besondere Probleme bereitet.

Die unterfertigen Abgeordneten stellen daher folgenden

Entschließungsantrag

Der Nationalrat wolle beschließen:

Der Bundesminister für soziale Sicherheit und Generationen wird aufgefordert in einer Novelle zum LMG bzw. durch eine Änderung der LMKVO und der Hygieneverordnung folgende Änderungen vorzunehmen.

1. Die Verpacker nach der LMKVO zu verpflichten, die von ihnen festgelegten Haltbarkeitsfristen jeweils zwingend unter Berücksichtigung der in der durchschnittlichen Praxis vorliegenden Bedingungen für Lagerung und Distribution der Produkte zu bemessen.
2. In der Hygiene-Verordnung klarzustellen, dass die Lagertemperaturen als maximale Produkttemperaturen zu verstehen sind.

3. Vermehrte und effektivere Kontrollen hinsichtlich der Einhaltung der notwendigen Lagertemperaturen und der Kühlkette von der Erzeugung bis zum Verkauf durch die zuständigen Behörden zu veranlassen. Kühltemperaturen - wie in der Hygiene-Verordnung vorgeschrieben - müssen von der Lebensmittelaufsicht gezielt kontrolliert und Verstöße effizient sanktioniert werden.
4. Nach Feststellung von Mängeln sollen über einen bestimmten Zeitraum Nachkontrollen auf Kosten der Betriebe durchgeführt werden, um die getroffenen Maßnahmen zur Verbesserung der Situation für die Konsumentinnen auch konkret nachzuweisen.
5. Das Lebensmittelgesetz dahingehend zu ändern, dass Unternehmen - und nicht deren Dienstnehmer - für Verstöße gerade stehen müssen. Dem Anzeiger- insbesondere der anzeigenden Behörde - ist überdies Parteienstellung im Verwaltungsstrafverfahren einzuräumen.

Zuweisungsvorschlag: Gesundheitsausschuss