

1060/AB XXII. GP

Eingelangt am 09.01.2004

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

Bundesministerium für Gesundheit und Frauen

Anfragebeantwortung

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 1083/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier und GenossInnen** wie folgt:

Fragen 1 und 2:

Ja.

Fragen 3 und 11:

In den Jahren 2000, 2001 und 2002 wurden jeweils 5 bis 8 Kontrollen in Speisewagenbetrieben durchgeführt, wobei die Kontrollhäufigkeit je nach Bundesland, abhängig von verschiedenen Faktoren, wie z.B. Vorhandensein internationaler Bahnhöfe, Aufenthalt der Züge in diesen Bahnhöfen, Ausmaß einlangender Parteienbeschwerden, unterschiedlich war.

Fragen 4 und 12:

Konkret wurde im Jahr 2001 in einem Fall fehlender Kopfschutz und das Fehlen von Einwegtüchern im Papierspender festgestellt.

Allgemein ist folgendes festzustellen:

Nachdem bei Revisionen, die vor dem Jahr 2000 durchgeführt wurden, Probleme - wenn überhaupt - vor allem im Bereich der Frische der Lebensmittel, Kühlung der Vorratslager und der allgemeinen Reinigung der Betriebseinrichtungen und -geräte aufgetreten sind, wurde im fraglichen Zeitraum festgestellt, dass alle Waren bei längeren Stehzeiten der Wagen (z.B. über Nacht) aus den Kühlereinrichtungen entfernt und vor Wiederbetrieb - je nach Ablaufdatum der Produkte - wieder sortiert werden. Frischware ist praktisch kaum mehr vorhanden, sodass für das Personal ein besserer Überblick über den Frischezustand der mit dem Verbrauchsdatum versehenen Ware erzielt wurde.

Fragen 5 und 6:

Ja.

Fragen 7 bis 10:

Kontrollen am Standort von Speisewagenunternehmen wurden nicht durchgeführt, da sie nur einen Teil der notwendigen Betriebskontrolle umfassen könnten und daher wenig sinnvoll sind. Effiziente Betriebskontrollen beinhalten auch die Bedingungen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens der Lebensmittel, werden also durchgeführt, während die Waggons unterwegs sind.

Frage 13:

Pro Jahr wurden 3 bis 5 Verdachtsproben gezogen.

Fragen 14 und 15:

Mit der Umstellung des Speisesortiments auf Halbfertigprodukte waren im fraglichen Zeitraum keine Proben in irgendeiner Weise als für den Verzehr ungeeignet zu beurteilen, daher waren auch keine entsprechenden Maßnahmen zu treffen.

Frage 16:

Im Jahr 2003 wurden sechs Speisewagenbetriebe in EC- und ICE-Zügen kontrolliert. Dabei wurden drei Routineproben gezogen, die keine Hygienemängel aufwiesen. Weiters wurde ein Betrieb überprüft, der Feinback- und Konditorwaren für den ausschließlichen Verkauf in Speisewaggons produziert. Dabei wurden vier Proben entnommen, die nicht zu beanstanden waren.

In einem Bundesland ist für das Jahr 2004 eine schwerpunktmäßige Kontrolle von Speisewaggons geplant.