

2333/AB XXII. GP

Eingelangt am 24.01.2005

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM für Gesundheit und Frauen

Anfragebeantwortung



Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Parlament
1017 Wien

GZ: 11.001/0181-I/A/3/2004

Wien, am 18. Jänner 2005

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 2363/J der Abgeordneten Pirkhuber, Freundinnen und Freunde wie folgt:**

Frage 1:

Die Erlasstexte der Revisions- und Probenpläne für die Jahre 2003 und 2004 werden einschließlich der zugehörigen Beilagen in der Anlage übermittelt. Ihre Veröffentlichung erfolgt jährlich jeweils in Heft 1 oder 2 der „MITTEILUNGEN der SANITÄTSVERWALTUNG – Offizielles Organ für das öffentliche Gesundheitswesen in Österreich“.

Fragen 2 bis 4:

Gemäß § 36 Abs. 2 LMG 1975 hat der Landeshauptmann bis zum 31. März des folgenden Kalenderjahres über den Vollzug des Revisions- und Probenplanes zu berichten. Ergebnisse über die Probenziehungen des Jahres 2004 werden daher nicht vor dem 31. März 2005 vollständig vorliegen.

Die Ergebnisse der amtlichen Probenziehungen des Jahres 2003 sind der Beilage „Proben 2003“ zu entnehmen. Anzahl der **Probenziehungen**, Beanstandungsgründe (z.B. Gesundheitsschädlichkeit), Beanstandungen in absoluten Zahlen und Prozenten – auch aufgeschlüsselt auf Bundesländer – sind darin enthalten.

Frage 5:

Gemäß § 36 Abs. 2 LMG 1975 hat der Landeshauptmann bis zum 31. März des folgenden Kalenderjahres über den Vollzug des Revisions- und Probenplanes zu berichten. Ergebnisse über die Betriebskontrollen des Jahres 2004 werden daher nicht vor dem 31. März 2005 vollständig vorliegen.

Die Ergebnisse der amtlichen Revisionen des Jahres 2003 sind der Beilage „Revisionen 2003“ zu entnehmen. Anzahl der **Betriebskontrollen**, Anzahl der kontrollierten Betriebe und Betriebe mit Beanstandungen – auch aufgeschlüsselt auf Bundesländer – sind darin enthalten.

Frage 6:

Der Personalstand der Lebensmittelaufsicht, einschließlich der vom Landeshauptmann bestellten Ärzte und Tierärzte, für das Jahr 2003 ist wie folgt:

Bundesland	Land	Magistrate	Gesamt
Burgenland	22	2	24
Kärnten	29	21	40
Niederösterreich	50	14	64
Oberösterreich	63	19	82
Salzburg	28	11	39
Steiermark	63	9	72
Tirol	20	8	28
Vorarlberg	18		18

Die Zahlen für das Jahr 2004 werden von den Landeshauptmännern in ihren Tätigkeitsberichten bis 31. März 2005 bekannt gegeben.

Frage 7:

Im Jahr 2003 wurden folgende Schwerpunktaktionen österreichweit durchgeführt:

Nr.	Untersuchungsumfang	Waren
A 1	3-MCPD	Sojasauce
A 2	Pestizide	Obst und Gemüse
A 3	Nitrofuran	Geflügel
A 4	Wasserlösliche Vitamine	VZP
A 5	Mineralstoffe	VZP
A 6	Nitrit, Nitrat, Phosphat	Würste, Pökelwaren
A 7	Kontr. auf Behandlung von LM mit ionisierender Strahlung	Gewürze, VZP, Tiefkühlgeflügel
A 8	SPF und Lichtschutzfilter	Sonnenschutzmittel
A 9	Blei	Trinkwasser
A 10	Genetisch veränderte Lebensmittel	Soja, Mais und daraus abgeleitete Produkte

A 11	Nifursol	Truthahn
A 12	Nitrofuran	Eipulver
A 13 EU	Mikrobiologische Sicherheit	gekochter Krebs- und Weichtiere
A 14 EU	Histamin	in bestimmten Fischen
A 15	Nitrofuran	Eier und Eiprodukte
A 16	Azofarbstoffe	Textilien m. Hautkontakt
A 17 EU	Sudanrot 1	in Chilipulver
A 18	Nickel	Gebrauchsgegenstände mit Hautkontakt
A 19 EU	Etikettierung	Olivenöl
A 20	Kühlvitrintemperatur	Milch, Fleisch, Fisch
A 21	Hygienische Beschaffenheit	Eiswürfel
A 22	Kennzeichnung	Nahrungsergänzungsmittel
A 23	Mikrobiologie, Sicherheit, Dossiers	Pflegeprodukte für Babys und Kleinkinder
A 24	Kontrolle	Eipackstellen und Eierzeugerbetriebe
A 25	Malachitgrün	Österr. Süßwasserfischen
A 26	Methamidophos	Paprika aus der Türkei
A 27	Organozinnverbindungen	Silikonbeschichtete Backpapiere

Im Jahr 2004 werden folgende Schwerpunktaktionen österreichweit durchgeführt:

Nr.	Untersuchungsumfang	Waren
A 1	Hygienestatus	rohes Fleisch
A 2	Pestizide	Obst und Gemüse
A 3	Hygienestatus	Faschiertes Winter
A 4	Zusammensetzung lt. Codex	Würste (Frankfurter)
A 5	Hygienestatus	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt
A 6	Hygienestatus	Meeresfischerzeugnisse
A 7	Hygienestatus	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt
A 8	Hygienestatus	Süßwasserfischerzeugnisse
A 9	Hygienestatus und Konservierungsmittel	Mayonnaisesalate
A 10	Hygienestatus und Konservierungsmittel	Eisalaten und Eiaufstrichen
A 11	Hygienestatus	Feinback- und Konditorwaren mit Cremes in der Gastronomie
A 12	Hygienestatus	Feinback- und Konditorwaren mit Cremes in Bäckereien

A 13	Hygienestatus	Feinback- und Konditorwaren mit Cremes in Konditoreien
A 14	Zusammensetzung und Tierarzneimittel	Ausländischer Honig
A 15	Benzo(a)pyren	Pökel- und Räucherfleisch
A 16	Kennzeichnung, mechanische und chem. Eigenschaften	Spielwaren für Kinder unter 3 Jahren
A 17	Chilientscheidung	
A 18	Trinkwasser	Blei, Kupfer, Nickel
A 19	Trinkwasser	Wasserversorgungsanlagen
A 20	Trinkwasser	Trihalogenmethane
A 21	Dossierkontrolle in Bräunungsstudios	kosmetische Produkte
A 22 EU	Bakteriologische Sicherheit	frisches Geflügelfleisch
A 23	Histamin	Thunfisch
A 24	Aromen	Frucht-, Vanille- und Kakaomilchprodukte
A 25	Genetisch veränderte Lebensmittel	Soja, Mais und daraus abgeleitete Produkte
A 26	Noniprodukte	neuartige Lebensmittel
A 27 EU	Bakteriologische und toxikologische Sicherheit	Gewürze
A 28 EU	Bakteriologische Sicherheit	Käse
A 29	Hygienestatus	verpackte Fleischzubereitungen
A 30	Hygiene	bei der Abgabe von industriell gefertigtem Speiseeis aus offenen Behältern in der Gastronomie
A 31	synthetische Moschusverbindungen	Eau de Toilette und Rasierwässer
A 32	Omethoat/Dimethoat	Indische Trauben
A 33	Hygienestatus	Faschiertes Sommer
A 34	Hygienestatus	aufgeschnittene Würste im Detailhandel
A 35	Hygienestatus	Feinkosterzeugnisse mit Marinade
A 36	Kontrolle auf Behandlung mit ion. Strahlung	Gewürze
A 37	Kontrolle auf Behandlung mit ion. Strahlung	Kräutertees
A 38	Kontrolle auf Behandlung mit ion. Strahlung	Tiefkühlgeflügel
A 39	Genusstauglichkeit und Schwermetalle	Wildfleisch

A 40	Zusammensetzung lt. Codex	Würste (Leberstreichwurst)
A 41	Zusammensetzung lt. Codex	Würste (Wiener)
A 42	Konservierungsmittel	Naturkosmetika
A 43	Aflatoxine	Erdnüsse im Einzelhandel
A 44	hygienische Parameter	Kosmetika von Christkindl- und Bauernmärkte
A 45	Azofarbstoffe	Textil- und Ledererzeugnisse
A 46	chemische Parameter	Zellglasfolien
A 47	Aflatoxine	Haselnüsse im Großhandel
A 48	Untersuchung	Alkopops
A 49	Untersuchung	Mikrowellengeschirr

Frage 8:

Der Revisions- und Probenplan für das Jahr 2005 wurde erstellt. Erlass und Beilagen werden nach Genehmigung durch die Frau Bundesministerin vorgelegt.

Frage 9:

Für das Jahr 2005 sind folgende österreichweite Schwerpunkttaktionen geplant:

1. Mikrobiologischer Status von Käse aus pasteurisierter Milch
2. Unerlaubter Zusatz von Wasser und hydrolysierten Proteinen in Geflügelfleisch
3. Listerien in frischen Salaten mit Wurst oder Fisch
4. Hygienestatus von gemischtem Faschierten
5. Würste auf Zusammensetzung laut Codex (2 Aktionen)
6. Verpackte Wurst und Kochschinken (Haltbarkeit)
7. Wildfleisch auf Genusstauglichkeit und Schwermetalle
8. Sushi in Gastronomie und Handel
9. Hygienestatus bei in Folie vorverpacktem Käse im Detailhandel
10. Kontrolle auf Bestrahlung von Tiefkühlgeflügel (Kontrollprogramm EU)
11. Fusarientoxine in Weizenmehl
12. Hygienestatus von Speiseeis (Vanille, Erdbeer)
13. Aflatoxine in Haselnusserzeugnissen (Haselnussnougat und Haselnussaufstriche)
14. Nitrat in Kopfsalat, Eissalat und Karotten
15. Nitrat in frischem und Tiefkühlspinat (Kontrollprogramm EU)
16. Obst und Gemüse auf Pestizide (einschließlich nationales und EU Monitoring)
17. Importkontrolle von Trockenfeigen (Aflatoxine)
18. Kultivierte und wild gewachsene Pilze auf Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber)
19. Radioaktive Belastung von Wildpilzen im Handel
20. Kontrolle auf Bestrahlung von Gewürzen (Kontrollprogramm EU)
21. Importkontrolle von Gewürzen (Aflatoxine, Ochratoxin A, Mikrobiologischer Status)
22. Aromen in Wellness-Drinks
23. Importkontrolle Kaffee (Ochratoxin A)
24. Kontrolle auf Bestrahlung von Kräutertees mit Gewürzen
25. Hygienestatus bei Eiswürfeln

26. Säuglingsnahrung (Beikost) auf Kontaminanten und Pestizidrückstände (Obst)
27. Säuglingsnahrung (Beikost) auf Kontaminanten und Pestizidrückstände (Gemüse)
28. Säuglingsnahrung (Beikost) auf Kontaminanten und Pestizidrückstände (Getreide)
29. Haarfarben
30. Dekorative und pflegende Augenkosmetik (+Dossierkontrolle)
31. Enthaarungscremen
32. Inländische Kosmetika auf deklarationspflichtige allergene Duftstoffe
33. DHEA in Verpackungsfolien für Lebensmittel
34. Trinkgefäße für Kinder auf bestimmte chemische Parameter
35. Spielzeug aus Weichkunststoffen

Mit freundlichen Grüßen

Maria Rauch-Kallat
Bundesministerin

Beilagen

Anmerkung der Parlamentsdirektion:

Die vom Bundesministerium übermittelten Anlagen sehen nur als Image zur Verfügung.