

2948/AB XXII. GP

Eingelangt am 06.07.2005

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

BM für Justiz

Anfragebeantwortung



DIE BUNDESMINISTERIN
FÜR JUSTIZ

BMJ-Pr7000/0047-Pr 1/2005

An den

Herrn Präsidenten des Nationalrates

W i e n

zur Zahl 2984/J-NR/2005

Die Abgeordneten zum Nationalrat Mag. Johann Maier, Kolleginnen und Kollegen haben an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Europäische Aktionsplattform für Ernährung und Körperliche Bewegung“ gerichtet.

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu 1 bis 7, 14, 15 und 17 bis 29 :

Diesbezüglich verweise ich auf die Beantwortung der Parallelanfragen durch den Herrn Bundeskanzler, die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen, die Bundesministerin für Bildung, Wissenschaft und Kultur die Bundesministerin für Soziale Sicherheit, Generationen und Konsumentenschutz sowie den Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit. Ich werde selbstverständlich alle Initiativen der zuständigen Ressortminister für eine gesunde und ausgewogene Ernährung sowie zur Unterstützung von Sport und körperlichen Aktivitäten unterstützen.

Zu 8 bis 11:

Die Vergabe der Führung von Betriebsküchen und - in diesem Zusammenhang - die Zusammenstellung der Verpflegung erfolgt grundsätzlich nach den rechtlichen Vorgaben des Bundesvergabegesetzes 2002. Im Bereich der Gerichte und Staatsanwaltschaften gibt es darüber hinaus keine eigenen Richtlinien. Die Kantine in der Zentralstelle wird wie in vielen Justizdienststellen vom Sozialwerk für Justizbedienstete betrieben. Zu den Justizanstalten wird auf die Beantwortung der Fragen 12f hingewiesen.

Zu 12 bis 13:

Auf einfachgesetzlicher Ebene kommt § 38 Strafvollzugsgesetz zum Tragen. Demnach muss die Verpflegung der Strafgefangenen

- den ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechen,
- einfach,
- ausreichend und
- schmackhaft sein.

Abweichungen von der allgemeinen Kost bestehen

- für arbeitende Strafgefangene (Kostzubeße),
- auf Anordnung des Anstaltsarztes aufgrund des Gesundheitszustands (Diätkost, Schonkost, fleischreduzierte Kost etc.) und
- bei Strafgefangenen, denen wegen ihres Glaubensbekenntnisses der Genuss bestimmter Lebensmittel untersagt ist (Ritualkost).

Die Abweichungen vom allgemeinen Speiseplan werden in Zusammenarbeit mit dem Anstaltsarzt und Diätassistenten erstellt.

Die gesetzliche Bestimmung des § 38 StVG wird durch die Verpflegungsvorschrift 2001, JMZ 53601/12-V.2/2001, konkretisiert. Dieser Erlass stellt - mit den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr der Deutschen, Österreichischen und Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung abgestimmte - Grundsätze für die Zusammensetzung der Verpflegung an Nährstoffen auf und wird durch Einbeziehung neuester ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse (Partner Universität Wien) stets auf dem aktuellen Stand gehalten. Die Regelung umfasst die Tagesjoulemenge, differenziert für Männer, Frauen und Jugendliche ebenso wie die Zusammensetzung der Nahrung (Eiweiß- Fett-, Fleischmengen). Zumindest einmal wöchentlich wird Fisch ausgegeben.

Milchprodukte und Käse stehen regelmäßig auf dem Speiseplan. Gemüse, Salat, Obst oder Rohgemüse gibt es täglich (200 g pro Portion, Obst 250 g pro Portion), je nach jahreszeitlichem Angebot und vorzugsweise frisch.

Derzeit sind folgende weitere Erlässe des Bundesministeriums für Justiz für Verpflegungs- und Küchenwesen gültig:

- 44001/2-V4/2003 Erteilung der Genehmigung gem. § 24 Abs. 3 StVG
- 41507/5-V2/2002 Änderung des § 38 Abs. 2 StVG
- 54201/6-V4/1999 Kontrollorgane im Küchenbereich
- 51701/5-V3/1998 Beachtung der Bestimmungen der LebensmittelhygieneVO in den Ökonomien
- 53601/3-V4/1991 Hygienemerklblatt für Küchenbetriebe, Anwendung des Bazillenausscheidergesetzes
- 53601/2-V4/1991 Hygienemerklblatt für Küchenbetriebe, Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen.

Darüber hinaus haben die Küchen die Hygienevorschriften (Hazard Analysis Critical Control Point; HACCP) zu beachten und sind nach den Grundsätzen der Sparsamkeit, Wirtschaftlichkeit und Zweckmäßigkeit sowie der mengenmäßigen und wirtschaftlichen Bedarfsgerechtigkeit unter Beachtung des Umweltbewusstseins zu führen.

Insassen, die in Freigängerhäusern oder Freigängerabteilungen angehalten werden, kann die Selbstverpflegung genehmigt werden. In diesem Fall wird darauf geachtet, dass auch diese den ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen entspricht. Der Verpflegungssatz und die Einkaufsmöglichkeiten sind so gestaltet, dass eine einfache, ausgewogene und gesunde Ernährung möglich ist.

Zu 16:

In allen Justizanstalten werden die Vorschriften über die Bewegung im Freien eingehalten: § 43 Strafvollzugsgesetz schreibt - soweit es die Witterung zulässt - täglich eine Stunde Bewegung im Freien vor. Für Jugendliche ergibt sich aus § 53 Abs. 3 JGG ein Recht auf eine 2-stündige Bewegung im Freien pro Tag. Im Rahmen dieses Spaziergangs besteht grundsätzlich die Möglichkeit, eine Sportart auszuüben.

Darüber hinaus werden im Großteil der Justizanstalten zusätzliche sportliche Aktivitäten geboten (etwa bis 5 Stunden wöchentlich). In der Jugendstrafvollzugsanstalt können die Jugendlichen in der Regel zwei Mal wöchentlich an Sportgruppen teil-

nehmen. Bei schlechter Witterung steht im Sportraum ein Alternativprogramm zur Verfügung, der auch für Krafttraining etwa drei- bis viermal wöchentlich für je eine Stunde genutzt werden kann. Zusätzlich finden diverse Turnier- und Sportveranstaltungen statt. Weiters werden jugendliche Insassen mit leichten körperlichen Hilfsarbeiten (Reinigungsarbeiten) beschäftigt.

Zu 30:

Um eine gesunde und vor allem vollwertige Ernährung anbieten zu können, wird versucht, Convenience-Produkte zu vermeiden und vorwiegend möglichst frische bzw. Tiefkühlprodukte zu verarbeiten. Fettarmen, sowie vollwertigen Produkten wird grundsätzlich der Vorzug gegeben. An fettarmen Produkten werden konkret 1 % Joghurt, 25 % F.i.T. Käse, Magermilch und Öle statt Schmalz verwendet. Fettarme Kost wird auch durch den vermehrten Einsatz von Fisch, Obst und Gemüse sowie Milchprodukten erzielt. Deklarierte Anti-Fat-Food-Produkte werden aus Kostengründen oft etwa durch Sojaprodukte ersetzt.

Neben der Verpflegung der Strafgefangenen in der Anstaltsküche besteht die Möglichkeit, im Rahmen des wöchentlichen Einkaufs (ZNG) Anti-Fat-Food-Produkte ebenso wie herkömmliche Lebensmittel zu erwerben.

Zu 31:

Die Ausschreibung für Lebensmittel wird von der Bundesbeschaffung GmbH (BBG) durchgeführt. Die Angebotspalette der Vertragslieferanten ist im Hinblick auf die anzuwendenden Ernährungsgrundsätze (siehe zu 12) ausgewogen und ausreichend. Beim Ankauf von Lebensmitteln, deren Beschaffung nicht in die Zuständigkeit der BBG fällt, wird - soweit es die finanziellen Ressourcen zulassen - fettreduzierten und vollwertigen Produkten der Vorzug gegeben.

.Juli 2005

(Mag^a. Karin Miklautsch)