

XXII. GP.-NR

2622 J

04. Feb. 2005

ANFRAGE

des Abgeordneten Pirkhuber, Freundinnen und Freunde

an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen

betreffend Gesundheitsgefährdung durch industrielle Trans-Fettsäuren

Laut Profil 5/31. Jänner 2005 bestätigen Langzeitstudien der Universität Havard in Boston, dass Transfette - das sind künstliche Fettsäuren, die bei der industriellen Härtung von Pflanzenölen entstehen – für die enorme Zunahme von Herzkrankheiten und Diabetes verantwortlich sind.

Die Industrie verwendet diese Fette, weil gehärtete Öle billiger sind, nicht ranzig werden und in den Frittiergeräten weniger oft getauscht werden müssen.

Auch viele andere Studien setzten sich bereits kritisch mit gesundheitlichen Aspekten von Trans-Fettsäuren auseinander, beispielsweise bei ihrer Rolle bei der Entstehung von Diabetes, Krebs, Allergien oder störenden Einflüssen auf die frühkindliche Entwicklung im Mutterleib. Der Humanbiologe Mensink von der Universität Maastricht formulierte die Kernaussage in einer kürzlich erschienenen Übersichtsstudie so: „Die Eliminierung von Trans-Fettsäuren aus der Nahrung und ihr Einsatz durch nicht gehärtete Pflanzenöle ist die effektivste Einzelmaßnahme, die man treffen kann, um die Blutfettwerte zu verbessern und das Risiko von Herzkrankheiten zu minimieren.“

In Dänemark wurde aufgrund erdrückender Beweise der Verkauf von Nahrungsmitteln mit mehr als zwei Prozent industriell hergestellten Trans-Fettsäuren gesetzlich verboten. Inzwischen haben in Dänemark alle Betriebe und Fast-Food-Ketten umgestellt auf gesünderes Frittieröl.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgende

ANFRAGE:

1. Welche Maßnahmen werden Sie aufgrund der zahlreichen Studien, die auf die Gesundheitsgefahren durch die Verwendung von Trans-Fettsäuren hinweisen, ergreifen?
2. Mit welcher Begründung stehen Sie – angesichts der zahlreichen, erdrückenden Ergebnisse von Studien zu Trans-Fettsäuren - einer gesetzlichen Regelung wie in Dänemark ablehnend gegenüber?

3. Warum ziehen Sie die Beurteilung der Europäischen Lebensmittelbehörde (EFSA), die das Gefährdungspotential als eher gering beschreibt, den zahlreichen Studien anerkannter Universitäten vor?
4. Wie rechtfertigen Sie Ihre Untätigkeit, wenn mehr als ein Viertel der mehr als 80 in Österreich getesteten Produkte zum Teil sehr deutlich über dem Grenzwert von 2% lag?
5. Wurden – abgesehen von den Untersuchungen der Arbeiterkammer – in den letzten Jahren Produkttests gemacht, um den tatsächlichen Gehalt der Lebensmittel an Trans-Fettsäuren zu ermitteln? Wenn ja, mit welchem Ergebnis, wenn nein, sind derartige Untersuchungen geplant?
6. Durch welche konkreten Maßnahmen werden Sie das Gefährdungspotential von Trans-Fettsäuren in Österreich feststellen?
7. Werden Sie mit der Lebensmittelindustrie und mit Fast-Food-Ketten in Österreich Kontakt aufnehmen und darauf hinwirken, dass sie auf Transfettfreie Öle umsteigen? Wenn ja, welche konkreten Maßnahmen sind geplant und wenn nein, warum nicht?
8. Werden Sie auf EU-Ebene dafür eintreten, dass die dänische gesetzliche Regelung EU-weit übernommen wird und wenn nein, warum nicht?

