



XXIV. GP.-NR

14995 /AB

28. Aug. 2013

Alois Stöger
Bundesminister

Frau

Präsidentin des Nationalrates

Mag. a Barbara Prammer

Parlament

1017 Wien

zu 15492 /J

GZ: BMG-11001/0234-I/A/15/2013

Wien, am 26. August 2013

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 15492/J der Abgeordneten Stefan Markowitz, Kollegin und Kollegen
nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 bis 3:

Grundsätzlich ist festzustellen, dass in vielen Fällen die Zugaufenthalte und die zurückzulegenden Bahnstrecken für eine effiziente Revision bzw. Probenahme zu kurz sind. Deshalb wurde zwischen den Bundesländern eine Zusammenarbeit vereinbart, wonach z. B. Aufsichtsorgane aus Niederösterreich auch im Burgenland oder in Oberösterreich für die Kontrolle der Speisewagen bestellt wurden und umgekehrt.

Bundesland	Anzahl der Kontrollen unmittelbar in Speisewagen	Anzahl der Proben
Burgenland	0	0
Kärnten	0	0
Niederösterreich	4	0
Oberösterreich	6	1
Salzburg	0	0
Steiermark	0	0
Tirol	9	12
Vorarlberg	0	0
Wien	8	0

Frage 6:

Festgestellte Mängel bei den Kontrollen	Bundesland
Mangelhafte Ausstattung der Handwaschbecken	Niederösterreich
Nichteinhaltung der Lagertemperaturen	Niederösterreich Oberösterreich Wien
mangelnde Personalschulung	Niederösterreich

Ich ersuche um Verständnis, dass Namen von Speisenwagenbetreibern aus datenschutzrechtlichen Gründen nicht bekannt gegeben werden können.

Fragen 4, 5, 7, 8 und 9:

Es ist festzuhalten, dass in vielen Bundesländern kein Standort von Speisewagenbetrieben existiert und weiters, dass Kontrollen in gegebenenfalls vorhandenen stationären Betriebsstandorten wenig effizient sind, da sie nur einen Teil der notwendigen Betriebskontrolle umfassen könnten.

Effiziente Betriebskontrollen beinhalten die Bedingungen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens der Lebensmittel, werden also durchgeführt während die Wagons unterwegs sind. In der Regel werden Speisewagenunternehmen/-betriebe von anderen Lebensmittelunternehmen (z. B. Cateringbetrieben) beliefert, bei denen diese Zulieferung nur einen (oft geringen) Teilbereich darstellt.

Die amtliche Kontrolle wird so geplant und durchgeführt, dass entsprechend einer risikobasierten Vorgangsweise jährlich alle Warengruppen und alle Betriebsarten, so auch die Cateringbetriebe, einer amtlichen Kontrolle unterzogen werden.

Gastgewerbebetriebe sind der Risikokategorie 7 zugeordnet.

Nach Vorgabe des Revisions- und Probenplans sind jährlich 50 % der Gastgewerbebetriebe einer Kontrolle zu unterziehen, jedoch sind derartige Betriebe nicht als Zulieferer von Speisewägen erfasst.

Die Anzahl der Lebensmittelkontrollen ist aufgeschlüsselt nach Betriebsarten und Bundesländern dem Lebensmittelsicherheitsbericht, welcher auf der Homepage meine Ressorts veröffentlicht ist, zu entnehmen.

http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/5/8/9/CH1309/CMS1372083669579/lms2_012_final.pdf

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Wolfgang" or a similar name.