

XXIV. GP.-NR

4279 /AB

26. März 2010

zu 4293 /J

BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEITAlois Stöger diplômé
Bundesminister

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Mag^a. Barbara Prammer
Parlament
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0011-I/5/2010

Wien, am 25. März 2010

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 4293/J der Abgeordneten Dr. Karlsböck und weiterer Abgeordneter** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Einleitend ist festzuhalten, dass die Kontrolle von Lebensmittelbetrieben in mittelbarer Bundesverwaltung in den Zuständigkeitsbereich der Landeshauptleute fällt, die sich zur Erfüllung ihrer Aufgaben besonders geschulter Organe bedienen. Die Kontrollen in Betrieben werden daher nicht von der AGES, wie in Ihrer Anfrage fälschlicherweise festgehalten, sondern ausschließlich von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder durchgeführt; die Laboranalysen und gutachterlichen Bewertungen der von den Lebensmittelaufsichtsorganen der Länder gezogenen Proben erfolgt – je nach Zuständigkeitsbereich bzw. besonders definierten Kontrollvorgaben im Rahmen von Schwerpunktaktionen entweder durch die AGES und/oder die Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Wien, Kärnten oder Vorarlberg.

Fragen 1 und 7:

Döner-Verkaufsstellen werden laufend überprüft. Österreichweit wurden durch die Lebensmittelaufsicht der Länder im Jahr 2008 253 Betriebsrevisionen in Döner-Verkaufsstellen durchgeführt, im Jahr 2009 waren es 276. Neben der Kontrolle des jeweiligen Betriebes wurden dabei insgesamt auch 152 Proben gezogen.

Fragen 2 und 3:

Insgesamt wurden bei 112 Betrieben Mängel festgestellt (bauliche Mängel, gerätespezifische Mängel, Mängel bei Personalhygiene, Mängel in der

Personalschulung, mangelnde Eigenkontrolle etc.). Die Untersuchung der gezogenen Proben führte in 18 Fällen zu einer Beanstandung.

Je nach festgestelltem Mangel wurden Maßnahmen gesetzt (§ 39 Abs. 1, Z 12 und 13 LMSVG: Durchführung betrieblicher - z.B. hinsichtlich Dokumentation oder Eigenkontrolle bzw. baulicher, anlagentechnischer und ausstattungsmäßiger Verbesserungen), Anzeigen erstattet (nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene) oder der Betrieb wurde abgemahnt.

Fragen 4 bis 6:

Die Dönerspieße werden von Fleischverarbeitungsbetrieben (Kategorie „Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch“) zugekauft, wobei - je nach Lage des Bundeslandes - die Ware zum Teil auch aus einem anderen EU-Land zugekauft wird. Eine österreichweite statistische Erfassung von „Dönerherstellern“ als solche dh. als separat definierte Gruppe erfolgt nicht. In einem Bundesland sind 3 Betriebe als „Dönerhersteller“ bekannt, 2008 bis 2010 wurden 5 Kontrollen durchgeführt, von den gezogenen Proben wurden 7 beanstandet.

Fragen 8 und 9:

Nach den von der AGES zur Verfügung gestellten Aufzeichnungen und Daten wurde in den Jahren 2004 bis 2008 insgesamt bei 22 lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen "Kebab" als Infektionsquelle angegeben. Davon betroffen waren 67 Personen, 19 davon wurden hospitalisiert, keine Person ist verstorben; detailliertere Angaben zu diesen gemeldeten Krankheitsausbrüchen liegen meinem Ressort nicht vor.

Fragen 10 und 11:

Salmonellen und Campylobacter sind die bedeutendsten Erreger bakterieller Darmerkrankungen beim Menschen.

Eine gesicherte Abtötung dieser Keime ist von der Erhitzungstemperatur und der Erhitzungsdauer abhängig. Eine unzureichende Erhitzung stellt – wie insbesondere auch die Gefahr der Kreuzkontamination bei unsachgemäßer Hantierung während der Zubereitung – ein gesundheitliches Risiko dar.

Die Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet (Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004), ständige Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten (Eigenkontrollsysteme), die auf den HACCP (hazard analyses and critical control points)–Grundsätzen der Gefahrenanalyse und Bestimmungen der kritischen Punkte der Prozessstufen basieren.

Ein „Produkt bezogenes Eigenkontrollsystem“ ist eine vereinfachte Art der Anwendung der HACCP-Grundsätze, welches praxisgerecht beschreibt, wie sich in den diversen Lebensmittelbetrieben Gefahren beherrschen lassen.

Solche „produktbezogenen Eigenkontrollsysteme“ müssen die in einem Betrieb vorkommenden signifikanten Gefahren und die Verfahren zur Beherrschung dieser Gefahren erfassen. Weiters ist gezielt auf die mit bestimmten Lebensmitteln verbundenen Gefahren und auf Verfahren zu deren Beherrschung hinzuweisen (zum Beispiel: rohe Eier - Gefahr: Salmonella - Beherrschung: Zeit/Temperaturbedingungen bei der Verarbeitung).

Um den Lebensmittelunternehmern die Einhaltung dieser Grundsätze zu erleichtern, werden einschlägige Leitlinien erarbeitet und zur Verfügung gestellt; Leitlinien gibt es u.a. auch für Einzelhandelsbetriebe wie Döner-Verkaufsstellen.

Die Überprüfung der Eigenkontrolle stellt einen der Fixpunkte bei den Kontrollen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden dar.

Fragen 12 und 13:

Eine diesbezügliche zeitlich konkrete Planung gibt es derzeit nicht. Die grundsätzliche Festlegung der Strategie und Ziele der amtlichen Lebensmittelkontrolle erfolgt im mehrjährigen integrierten Kontrollplan, konkrete Vorgaben erfolgen jährlich im Proben- und Revisionsplan, wobei sowohl die Kontrollen der Betriebe als auch der Waren grundsätzlich risikobasiert zu erfolgen haben. Die Kontrolle von Dönerverkaufsständen bzw. der Hersteller erfolgt routinemäßig gemäß Proben- und Revisionsplan entsprechend der Risikokategorisierung.

Frage 14:

Die Veröffentlichung betriebsbezogener Daten ist gesetzlich festgelegt. In Falle der Beurteilung einer amtlich gezogenen Probe als „gesundheitsschädlich“ und bei Vorliegen einer Gefährdung einer größeren Gruppe von Menschen ist eine produkt- und/oder herstellerspezifische Information der Öffentlichkeit vorgesehen. In allen anderen Fällen von „Beanstandungen“ würde eine produkt- und herstellerspezifische Information der Öffentlichkeit gegen Artikel 20 Abs. 3 B-VG (Amtsverschwiegenheit) verstoßen, auch im Falle von „mehrfach beanstandeten Betrieben“. Ich verweise darauf, dass im Wiederholungsfall das LMSVG grundsätzlich höhere Strafen vorsieht bzw. behördliche Maßnahmen bis hin zum Schließen eines Betriebes ermöglicht.

