

XXIV. GR.-NR

4293/1J

26. Jan. 2010

ANFRAGE

des Abgeordneten Dr. Karlsböck
und weiterer Abgeordneter

an den Bundesminister für Gesundheit
betreffend Döner – insbesondere hygienische Mängel

Laut dem Jahresbericht des deutschen Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittel (BVL) weisen zahlreiche Döner-Verkaufsstellen Hygienemängel auf. Bei Kontrollen in 875 Imbissbetrieben, die Geflügeldöner anbieten, seien in fast jedem dritten Fall Mängel festgestellt worden. Darüber hinaus fehle es auch bei der Herstellung der Dönerspieße in unzähligen Betrieben an der notwendigen Sauberkeit und daher wurden diese als mangelhaft eingestuft. Hierbei ging es beispielsweise um Mitarbeiter, die weder Handschuhe noch Hauben tragen oder Maschinen, die zu selten gereinigt und desinfiziert werden.

Auszug aus dem Jahresbericht des BVL:

„...Es hat in jüngster Zeit vermehrt Hinweise hinsichtlich der Nicht-Einhaltung von Hygienevorschriften in Imbissbetrieben, welche Fleisch vom Dönerspieß anbieten, gegeben. Als besonders problematisch wird in diesem Zusammenhang eine unzureichende Garung im Fall von Geflügelfleischdöner wegen der möglichen Salmonellen- und Campylobacter-Kontamination eingeschätzt.

Im Ergebnis der durchgeführten Kontrollen bei Imbissbetrieben, welche Geflügelfleisch-Döner behandeln, wurden bei mehr als einem Viertel der Betriebe Mängel in der Betriebshygiene oder Verstöße gegen die allgemeinen Grundsätze der Hygienepraxis festgestellt...“

In dem österreichischen „Kebab-Test“ der Arbeiterkammer Steiermark aus dem Jahr 2006 wurden 15 Anbieter überprüft. Fünf Proben wurden aufgrund ihrer unterdurchschnittlichen Qualität als wenig empfehlenswert beurteilt. In einer weiteren Probe wurden sogar gesundheitsgefährdende Keime gefunden.

Aufgrund der aktuellen Überprüfung in Deutschland und auch dem bundeslandsspezifischen Kebab-Test sind österreichweit ähnlich schlechte Ergebnisse zu befürchten.

Vor diesem Hintergrund richten die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Gesundheit folgende

ANFRAGE

1. Wann wurden zum letzten Mal Döner-Verkaufsstellen durch die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) untersucht?
2. Zu welchem Ergebnis kommt diese AGES-Untersuchung?

3. Welche Sanktionen erhielten die beanstandeten Döner-Verkaufsstellen?
4. Wann wurden zum letzten Mal Döner-Hersteller durch die AGES untersucht?
5. Zu welchem Ergebnis kommt diese AGES-Untersuchung?
6. Welche Sanktionen erhielten die beanstandeten Döner-Hersteller?
7. Inwieweit und mit welchem Ergebnis wurden nach der Veröffentlichung des Jahresberichtes des deutschen Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittel in Österreich Kontrollen durchgeführt?
8. Wie viele Personen wurden österreichweit bzw. in den einzelnen Bundesländern jeweils in den letzten 5 Jahren wegen einer lebensmittelassoziierten Erkrankung, die auf den Verzehr von Döner zurückzuführen war, stationär aufgenommen?
9. Wie viele davon waren jeweils Jugendliche unter 20 Jahren?
10. Wie schätzen Sie bzw. Ihr Ressort die Gefahr der Salmonellenkontamination ein, die infolge einer unzureichenden Garung entstehen können?
11. Wie schätzen Sie bzw. Ihr Ressort die Gefahr der Campylobacterkontamination ein, die infolge einer unzureichenden Garung entstehen können?
12. Gibt es Überlegungen zukünftig vermehrt Schwerpunktaktion bei Döner Verkaufstellen durch die AGES durchführen zu lassen?
13. Gibt es Überlegungen zukünftig vermehrt Schwerpunktaktion bei Döner Hersteller durch die AGES durchführen zu lassen?
14. Gibt es Überlegungen mehrfach beanstandete Betriebe namentlich bekanntzumachen?

*Janina
Oberklaedeker*

25/11/10