

---

**1266/J XXV. GP**

---

**Eingelangt am 07.04.2014**

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

## **ANFRAGE**

des Abgeordneten Mag. Roman Haider  
und weiterer Abgeordneter  
an den Bundesminister für Gesundheit

betreffend Hygiene-Wissenslücken in Wiener Gastronomie

*„Wenig appetitanregend ist das Ergebnis eines Hygiene-Wissenstests der AGES in der Wiener Gastronomie. Über ein Viertel der Fragen wurde falsch beantwortet. Große Wissenslücken gab es etwa zu Ideal-Temperaturen für Krankheitserreger.*

*Für ihre Untersuchung befragten die Forscher der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) 157 Mitarbeiter in Wiener Restaurants, 77 in der sogenannten Gemeinschaftsgastronomie (zum Beispiel Kantinen) und 98 Auszubildende. Themengebiete waren die sachgerechte Handhabung von Risikolebensmitteln, das korrekte Lagern, Verarbeiten und Kochen von Lebensmitteln, adäquate Temperaturen beim Erhitzen und Kühlen sowie richtiges Händewaschen und Verhalten im Krankheitsfall.*

*Insgesamt wurden 28 Prozent aller Fragen falsch beantwortet. Ausgebildetes Küchenpersonal aus Restaurants und Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben konnte jeweils etwa drei Viertel der Fragen richtig beantworten. Die Auszubildenden konnten das nur zu 64 Prozent.*

*Besonders bei der Frage in welchem Temperaturbereich sich Krankheitserreger besonders gut in den Lebensmitteln verbreiten können, gab es Wissenslücken: Die Temperatur-Untergrenze (fünf Grad) gaben nur sechs, die Obergrenze von 65 Grad lediglich zehn Prozent richtig an.*

*Welche Kerntemperatur beim Braten eines Hamburgers erreicht werden sollte, um die Mikroorganismen zu eliminieren (75 Grad), konnten zwar etwas weniger als die Hälfte der Mitarbeiter aus der Gemeinschaftsgastronomie angeben, beim Küchenpersonal von Restaurants sank der Prozentsatz aber gleich auf 15 Prozent. Von den Auszubildenden konnte keiner die richtige Temperatur nennen.*

*Über die korrekte Maximaltemperatur für die Lagerung von kalten Speisen wie Feinkost und gekochten Reis wusste das Küchenpersonal insgesamt weit besser Bescheid. In Restaurants lagen sogar 83 Prozent mit ihrer Angabe von vier Grad als Maximaltemperatur richtig.*

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

*An einer Schulung zu dem Thema Hygiene an ihrer aktuellen Arbeitsstelle hatten trotz gesetzlicher Vorschriften 27 Prozent der Mitarbeiter nicht teilgenommen. Dass Informationsmaßnahmen in dem Bereich sinnvoll sind, zeigte sich darin, dass Personen, die an einer Fortbildung teilnahmen, im Schnitt 82 Prozent der Fragen richtig beantworteten, während Mitarbeiter ohne Schulung nur auf 68 Prozent kamen.*

*Auch „Radio Wien“-Gesundheitsexperte Prof. Hademar Bankhofer widmet sich in seiner aktuellen Rubrik diesem Thema. Viren können Infektionen sowie Magen- und Darmstörungen auslösen. Übertragen werden sie nicht nur durch Tröpfcheninfektion, sondern auch über Lebensmittel - mehr dazu in Unsichtbare Gefahr: Viren in Lebensmittel.“ (orf.at; 12.03.2014)*

In diesem Zusammenhang stellen die unterfertigenden Abgeordneten an den Bundesminister für Gesundheit nachfolgende

### **Anfrage**

1. Wie oft wird der AGES Hygienetest durchgeführt und welche Betriebe nehmen daran teil?
2. Gibt es Verbesserungsvorschläge seitens Ihres Ministeriums, um ein zukünftig besseres Abschneiden der Betriebe zu gewährleisten?
3. Welche Folgen hat eine Nichtteilnahme an einer gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene-Schulung am Arbeitsplatz?
4. Wie kann die Teilnahmequote an Hygieneschulungen zukünftig erhöht werden? Gibt es etwaige Konsequenzen bei einer Nichtteilnahme und wenn ja, wie sehen diese aus?