
7089/J XXV. GP

Eingelangt am 18.11.2015

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

ANFRAGE

des Abgeordneten Ing. Heinz Hackl
und weiterer Abgeordneter
an den Bundesminister für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz
betreffend die Genusstauglichkeit von Lebensmitteln

Die „Welt am Sonntag“ hat am 1. November in dem Artikel *„Bei Vapiano soll Gammel-Ware serviert worden sein“* über schwere Vorwürfe aktueller und ehemaliger Mitarbeiter der Pizza- und Pastakette Vapiano in Deutschland berichtet, wonach Haltbarkeitsdaten von Lebensmitteln nachträglich verändert worden sein sollen. Damit sei *„gegen unternehmensinterne Frischestandards verstoßen worden“* und *„immer wieder Lebensmittel auf den Tellern der Kunden gelandet, die teilweise merkwürdig rochen und nicht mehr appetitlich waren“*.

Gastronomen dürfen nach deutscher Gesetzeslage grundsätzlich abgelaufene Lebensmittel noch verkaufen; *„das gelte insbesondere für Haltbarkeitsdaten, die ein Unternehmen sich selbst setze. Denn gesetzliche Vorgaben, wie lange ein Restaurant zum Beispiel aufgetautes Fleisch und frisches Gemüse verkochen darf, gebe es nicht“*.

Es hat daher der Gastronom festzulegen, ob die Ware noch genießbar ist. Wenn *„der Gastronom mit diesem Ermessungsspielraum nicht verantwortungsvoll umgehe und das dazu führe, dass gammelige Waren auf den Teller landeten, sei das ein Fall für die Lebensmittelaufsicht vor Ort“*.

In diesem Zusammenhang stellen die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz folgende

Anfrage

1. Gibt es nach österreichischer Rechtslage gesetzliche Vorgaben, wie lange ein Restaurant aufgetautes Fleisch und frische Lebensmittel verkochen darf?
2. Wenn nein, warum nicht?
3. Hat die Lebensmittelaufsicht bei ihrer bisherigen Kontrolltätigkeit bei Vapiano Österreich mangelhafte Ware entdeckt?
4. Wie oft hat die Lebensmittelaufsicht in den vergangenen fünf Jahren in Restaurants Missstände bei der Genusstauglichkeit von Lebensmitteln festgestellt?
5. Was sind die Folgen für Betriebe, bei denen derartige Missstände auftreten?

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