

15. Dezember 2000

LHStv. Schlögl: Mehr Personal für Lebensmittelkontrolle

Total-Verzicht auf artfremde biologische Verfütterung verlangt

Einen völligen Verzicht von artfremder biologischer Fütterung in der Tierzucht und nicht bloß das verhängte sechsmonatige Verbot für Tiermehl, eine Veröffentlichung von Lebensmittel-Sündern, die wiederholt gegen Bestimmungen wie die Kennzeichnung oder die Hygiene verstoßen, weiters keine Bestrafung der „kleinen Angestellten“, die für die fehlende Kennzeichnung nicht zuständig sind, und eine Eindämmung der Antibiotika in der Tiermast auf „humanmedizinische“ Maße – das waren nur einige der Forderungen, die Landeshauptmannstellvertreter Mag. Karl Schlögl gestern in einer Pressekonferenz über die Lebensmittelkontrolle in Niederösterreich erhob.

Im Jahr 2000 werden in Niederösterreich rund 20.000 Lebensmittel-Revisionen durchgeführt. Rund 5.100 Proben wurden den heimischen Lebensmittel-Inspektoren vom Bundesministerium für Soziales und Konsumentenschutz vorgeschrieben. 1999 wurden 4.924 Proben gezogen. Davon wurden 1.003 beanstandet. Nur zehn Prozent, also rund 100 Proben, wurden schließlich angezeigt.

Aufgabe der 29 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebensmittelkontrolle des Landes Niederösterreich und der Marktämter ist die Kontrolle von Lebensmitteln, weiters die Inspektion von Chemikalien, die Kontrolle von Qualitätsklassen und direkt wirksamer EU-Verordnungen. Von den MitarbeiterInnen sind aber nur 18 als „fahrende“ Lebensmittel-Kontrollure eingesetzt, ein weiterer Punkt, wo Schlögl einhakt. Man brauche ganz einfach mehr Beamte für die Lebensmittelkontrolle, meinte er und wandte sich auch gegen eine Auslagerung oder eine Privatisierung der Lebensmittelkontrolle. Auch die EU habe festgestellt, dass die Häufigkeit der Inspektionsbesuche in den Betrieben unzureichend sei.

Tatsächlich haben die eingesetzten Beamten viel Arbeit: In Niederösterreich hat die Lebensmittelkontrolle vor kurzem mehrere Tonnen verdorbener alter Suppenhühner in einem Schlacht- und Aufarbeitungsbetrieb, verschimmelten Käse in einer Molkerei und große Mengen von ranzigen Nüssen und Feigen mit erhöhtem Gehalt von Schimmelpilzen bei einem Importeur und Abfüller beschlagnahmt. Die Kontrollure überprüften im Rahmen weiterer Schwerpunktaktionen z.B. Bitterspirituosen und aromatisierten Wodka oder Schwermetalle in Keramikprodukten. Sie untersuchten Baby pflegemittel und Haarfärbemittel, prüften aber auch die Hygiene bei Zeltfesten und Buschenschanken. Auch wurden – in Absprache mit der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung – unter anderem Untersuchungen von vakuumverpackten Fleischwaren, von Reis in Chinarestaurants oder von Trinkwasser in Tankwagen durchgeführt.

NK Presseinformation

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at