

Presseinformation

12. September 2003

Kranzl zeigte Mängel beim Konsumentenschutz auf Etikettierung von Olivenölen als nächster Schwerpunkt

„Wir bräuchten mehr Kontrollorgane“, sagte heute Landesrätin Christa Kranzl bei einer Pressekonferenz in St. Pölten, bei der es um das Thema Konsumentenschutz ging. Im Vergleich zur Bundeshauptstadt habe Niederösterreich zu wenige Kontrollorgane, auch seien sie in mehreren Referaten aufgeteilt.

„Wir entscheiden grundsätzlich zwischen einer routinemäßigen Planprobe und – bei augenscheinlichen Mängel oder bei Beschwerden – einer Verdachtsprobe“, erläuterte Kranzl die Vorgangsweise bei Lebensmittelkontrollen. Die Organe in Niederösterreich seien in Baden, St. Pölten, Horn, Korneuburg, Melk und Gmünd stationiert, dazu gäbe es noch in St. Pölten und in Wiener Neustadt eigene Marktämter.

Das Bundesministerium für Gesundheit und Frauen schickt einen Probenplan, auch die Zahl der Kontrollen ist hier festgelegt. In kontrollierten Betrieben wird eine Gegenprobe hinterlassen. Diese Betriebe können dann von einem autorisierten Unternehmen ein Gegengutachten erstellen lassen. Wenn die Probe entnommen worden ist, wird sie sachgemäß verpackt, plombiert und vom Kontrollorgan zur Österreichischen Agentur für Ernährungssicherheit gebracht. Bei der Untersuchung kann man noch andere Beanstandungen wie Verfälschungen, Unreife, Wertminderung, nachgemachte oder falsch bezeichnete Produkte orten. Bei gravierenden Mängel, die sichtbar sind, wird das Produkt von Kontrollorgan sofort eingezogen oder gleich vor Ort vernichtet. Die Unternehmen müssen je nach Art des Verstoßes mit einer Verwaltungsstrafe und einer Anzeige bei der Bezirksverwaltungsbehörde rechnen. In brisanten Fällen wird ein „europäisches Schnellwarnsystem“ angewandt, das zum Beispiel Rückholaktionen bewirkt. In diesem Jahr wurden, von Brüssel ausgehend, in Niederösterreich bisher 256 Warnungen nachgegangen.

In den letzten Monaten wurden verstärkt Sonnenschutzmittel untersucht. Kranzls Tipp für Konsumenten: Schon beim Kauf kann man das Abfülldatum des Produkts kontrollieren. Kleine Reste sollten entsorgt und nicht für das nächste Jahr aufbewahrt werden. Auch Milch, Eier und Honig wurden kontrolliert. So sind

Presseinformation

Rückstände im Honig wegen der medizinischen Behandlung der Bienen-Faulbrut nachweisbar. Firmen wie „Airrest“ und „McDonalds“, die firmeneigene Hygienemaßnahmen haben, lobte Kranzl. Bei Sudanrot I in scharfen Chili-Erzeugnissen ausländischer Herkunft, ein Produkt, das möglicherweise krebserregend ist, bewährte sich das „Europäische Schnellwarnsystem“: Einzelne Lose, nicht die gesamte Produktpalette, wurden aus dem Verkehr genommen. Zudem wurden in Niederösterreich 30 Wasserproben gezogen. Erfreulich ist die Tatsache, das im „Jahr des Süßwassers“ in keiner Probe Blei nachgewiesen werden konnte. Bei Kühlvittrinen ist, so Kranzl, besonders die Schlichthöhe der Waren zu beachten. Oft werden nämlich der Ware Leergebinde unterstellt, um die Ware in Griffhöhe des Kunden zu platzieren. Als Schwerpunkte in den nächsten Monaten nannte Kranzl die Etikettierung von Olivenölen, die Sicherheit von Erzeugnissen aus der Fischerei und die Histamingehalte in bestimmten Fischarten.