

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Stefan Kaineder

8. Juli 2020

zum Thema

**Konsument/innenschutz-Landesrat startet
Informationsoffensive in Fleischverarbeitungsbetrieben -
Regionale und klimaschonende Lieferketten sind Zukunft
der Fleischproduktion**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Konsument/innenschutzlandesrat startet Informationsoffensive in Fleischverarbeitungsbetrieben - Regionale und klimaschonende Lieferketten sind Zukunft der Fleischproduktion

Der oberösterreichische Lebensmittelmarkt ist einer der am besten kontrollierten in Europa. Dabei geht es um den Schutz vor Täuschung, vor allem bei der Kennzeichnung von Produkten, wie auch sehr stark um den Gesundheitsschutz. *„Auch wenn die Zahl der gefundenen Lebensmittel mit Gesundheitsgefährdung in Oberösterreich sehr gering ist, rückt dieser Aspekt angesichts der Diskussion um Corona-Infektionen vor allem in deutschen Massenschlachtbetrieben auch in Österreich in den Fokus mancher Diskussion“*, so Konsument/innen-Landesrat Stefan Kaineder, der darauf verweist, dass mit einem globalen Markt einhergehende Risiken steter Kontrolle und ständiger Verbesserung bedürfen.

Rund 4.500 Probeziehungen und annähernd 8.000 Betriebskontrollen wurden alleine 2019 von unseren Mitarbeiter/innen in der Lebensmittelaufsicht durchgeführt. Vielfach haben sich in den letzten Jahren deutliche Verbesserungen durch die konsequente Kontrollarbeit ergeben.

Die aktuelle Situation in fleischverarbeitenden Betrieben in Deutschland und vor allem in Oberösterreich rund um die Ausbreitung des Corona-Virus ist alarmierend. Dass eine Ausbreitung des Virus genau in diesem Betriebstypus vermehrt auftritt, macht auch Maßnahmen im Bereich der Lebensmittelaufsicht notwendig. Gerade die Arbeitsbedingungen in fleischverarbeitenden Betrieben scheinen eine Übertragung des Virus zu begünstigen. Da sind einerseits die geringen Temperaturen, die aufgrund der Verhinderung von Keimbildung im Fleisch unter zwölf Grad Celsius vorherrschen müssen und nach bisherigem Kenntnisstand auch dem Coronavirus günstige Überlebensbedingungen bieten und andererseits die oftmals geringen Abstände zwischen den Mitarbeiter/innen in den Produktionsstätten.

„Genau hier müssen wir ansetzen und sensibilisieren. Mit unseren Expert/innen und Aufsichtsorganen in der Lebensmittelaufsicht werden wir verstärkt auf fleischverarbeitende Betriebe zugehen, informieren und kontrollieren. Als ersten Schritt wird es ein Schreiben an alle 475 Betriebe geben, die in meinen Zuständigkeitsbereich fallen. Mir ist wichtig, dass wir konkret in diesem empfindlichen Geschäftszweig alles in unserer Macht stehende machen, das einer weiteren Infektionsausbreitung entgegenwirkt. Mit Hinweisen zu Hygienemaßnahmen und Maßnahmen speziell gegen das Coronavirus sollen die oberösterreichischen Fleischverarbeitungsbetriebe gesondert auf die Gefahren aufmerksam gemacht werden!“

Die Tätigkeit der Lebensmittelaufsicht

- Kontrollen: Bei Betriebskontrollen werden bauliche, geräte- und anlagenspezifische Voraussetzungen, Warenzustand und Umgang mit Waren, Hygiene und Schulung sowie Aufzeichnungen überprüft.
- Probenahmen: Einerseits werden Plan-Proben aus allen Warengruppen beim Erzeuger und im Handel entnommen, andererseits werden auch Verdachtsproben gezogen bzw. in gezielten Schwerpunktaktionen bestimmte Proben zur Untersuchung in das Labor der AGES gebracht.
- Beratungen, Gutachten: Vor Betriebsneu- oder umbauten werden im Bewilligungsverfahren Gutachten erstellt. Ebenso gibt es Beratungen vor der Veranstaltung von Vereinsfesten.
- Produktrückrufe, Nachschau und Abklärungen: Sind Lebensmittel in Verkehr, die vom Markt oder von den Verbraucher/innen zurückzurufen sind, überwacht die Lebensmittelaufsicht diese Maßnahmen.
- Maßnahmensetzung: Werden bei Kontrollen oder Proben-Untersuchungen Mängel (des Betriebes oder des Lebensmittels) festgestellt, so gilt es in erster Linie durch vorzuschreibende Maßnahmen die Mängel abzustellen. Natürlich werden auch Anzeigen bei den zuständigen Strafbehörden erstattet und kostenpflichtige Nachkontrollen durchgeführt.

Im Jahr 2019 führten die Lebensmittelaufsichtsorgane insgesamt 231 Kontrollen in fleischverarbeitenden Betrieben durch. Wobei nur bei 23 Betrieben Maßnahmen gesetzt werden mussten und davon nur vier eine Anzeige erhalten haben.

Regionale und klimaschonende Lieferketten sind Zukunft der Fleischproduktion

Die Zustände in den riesigen industriellen Schlachtbetrieben bereiten allerdings Grund zur Sorge. Die Ausbrüche des Coronavirus in den deutschen und oberösterreichischen Großbetrieben haben nicht nur auf die prekären Arbeitsverhältnisse der Mitarbeiter/innen aufmerksam gemacht, sie haben uns auch vor Augen geführt, wie industrialisiert und entmenschlicht diese Art der Fleischproduktion abläuft. Hier braucht es dringend ein Umdenken und die Politik ist dringend gefordert, gegenzusteuern. Die Arbeit der Menschen in vielen Bereichen der Lebensmittelproduktion muss wieder etwas wert sein. Dazu braucht es ein Bewusstsein für hochwertige und regionale Lebensmittel. Mögliche Maßnahmen dazu wären verpflichtende Kennzeichnungen von Nahrungsmitteln für die Herstellung, Herkunft, Haltungsbedingungen etc. – vor allem auch in der Gastronomie. Landesrat Kaineder: *„Ich bin dazu bereits in enger Abstimmung mit der Bundesregierung, die im Regierungsprogramm bereits Ziele formuliert hat, dass eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Primärzutaten Milch, Fleisch und Eier in der Gemeinschaftsverpflegung (öffentlich und privat) und in verarbeiteten Lebensmitteln eingeführt wird.“*

Mit der App „Gutes Finden“ arbeitet das Umweltressort des Landes OÖ zusammen mit BIO AUSTRIA und dem Klimabündnis Oberösterreich daran, regionale Wertschöpfung zu fördern. „Gutes Finden“ ist ein großartiges Werkzeug, um Produzent/innen, Händler/innen und Konsument/Innen zu vernetzen. Die App hat sich zum digitalen Wegweiser für nachhaltige Produkte und Angebote in Oberösterreich etabliert: Neben dem Erkunden nachhaltiger Betriebe und Initiativen in der eigenen Umgebung bietet die App auch die einzigartige Möglichkeit, über aktuelle Angebote von Favoriten am Laufenden zu bleiben und als Betrieb selbst Aktionen zu bewerben. Ganz ohne Umweg – direkt über das Smartphone.

Das Gemüse, das wir direkt vom Gemüsebetrieb nebenan kaufen, sichert dessen Lebensgrundlage. Die Milch- und Fleischprodukte, die wir vom Biobauernmarkt beziehen, müssen nur sehr kurze Strecken transportiert werden und haben höchste Qualität. Wenn wir unsere regionalen Wertschöpfungsketten wieder stärken, können wir klimaschonender produzieren und konsumieren sowie heimische Arbeitsplätze schaffen und langfristig sichern.