

Schriftliche Kleine Anfrage

der Abgeordneten Heidrun Schmitt (GAL) vom 21.03.11

und Antwort des Senats

Betr.: Verbrauchertäuschung bei Speisefisch

Im März dieses Jahres sind Fälle von Verbrauchertäuschung bei Pangasius-Fischfilets bekannt geworden. Hierbei wurden den Fischfilets vonseiten der Fisch-Verarbeiter anscheinend Zusatzstoffe – etwa Phosphate oder Citronensäure – zugesetzt, ohne dies auf der Verpackung entsprechend zu kennzeichnen. Die zugesetzten Stoffe binden Wasser, sodass sich das Volumen der Fische um bis zu 20 Prozent vergrößert. Durch die größere Masse lässt sich dann ein höherer Verkaufspreis erzielen, die getäuschten Verbraucherinnen und Verbraucher zahlen letztlich aber nur für Wasser anstatt für Fisch. Neben diesen Vorfällen wurden auch schwere Mängel bei der sozialen und ökologischen Verträglichkeit der Pangasius-Zucht in Aquakulturanlagen in den südostasiatischen Herkunftsländern bekannt.

Vor diesem Hintergrund frage ich den Senat:

- 1. Wie viele aktuelle Fälle von Verbrauchertäuschung durch künstliche Volumenvergrößerung von Speisefisch mittels Zusatz wasserbindender Stoffe ohne entsprechende Angabe dieser Zusatzstoffe auf der Verpackung sind dem Senat seit Januar 2011 in Hamburg bekannt geworden? Bei welchen Unternehmen wurden diese Vorfälle festgestellt?*

Keine.

- 2. Plant der Senat entsprechende Maßnahmen, beispielsweise eine erhöhte Kontrolldichte oder zusätzliche Verbraucherinformationen, um verstärkt gegen solche Formen von Verbrauchertäuschung vorzugehen?*

Eine schwerpunktmäßige Beprobung war bereits im Rahmen der risikoorientierten Probenplanung für das 1. Quartal 2011 vorgesehen und wird im März 2011 durchgeführt.

- 3. Wird in Hamburger Kantinen von Behörden, Schulen oder anderen öffentlichen Einrichtungen über die Produktionsbedingungen von dort verwendetem Speisefisch informiert?*

Wenn ja, in welcher Form?

Wenn nein, warum nicht?

- 4. In welcher Form werden Nachhaltigkeitskriterien bei der Auswahl von Speisefisch in öffentlichen Kantinen in Hamburg berücksichtigt?*

- 5. Plant der Senat in Zukunft verstärkt darauf hinzuwirken, dass in öffentlichen Kantinen Speisefisch angeboten wird, der unter sozial und ökologisch verträglichen Bedingungen hergestellt wurde?*

Kantinen Hamburger Behörden beziehungsweise anderer öffentlicher Einrichtungen werden in der Regel von Pächtern betrieben, die in eigener Verantwortung als Lebensmittelunternehmer eine Auswahl der verwendeten Speisefische treffen beziehungsweise darüber informieren.

Die Kantinenrichtlinien der Freien und Hansestadt Hamburg regeln, dass die Kantinenkommissionen der Behörden die Überprüfung der Rohstoffe und Warenvorräte – insbesondere unter dem Gesichtspunkt der Gesundheits- und Umweltverträglichkeit – wahrnehmen. Im Rahmen der regelmäßig stattfindenden Gespräche mit den Kantinenpächtern werden die Kantinenkommissionen unter anderem auch über die Herkunft und Verarbeitung des in der Kantine verwendeten Speisefisches informiert. Bei der Verwendung von neuen Produkten werden in der Regel darüber hinaus auch die Nutzer der Kantine zum Beispiel über Flyer auf den Tischen und an der Kasse hinsichtlich der Verarbeitung der angebotenen Lebensmittel informiert.

In Hamburger Schulkantinen wird über Produktionsbedingungen von verwendeten Lebensmitteln, wie zum Beispiel Speisefisch, nicht regelhaft informiert. Grundsätzlich wird davon ausgegangen, dass die Angaben auf der Verpackung von in der Schulverpflegung verwendeten Lebensmitteln korrekt sind, dass die Hygienestandards bei der Produktion eingehalten werden und somit keine mikrobiellen Risiken vorliegen.

Alle Hamburger Ganztagschulen haben durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. erhalten (siehe Drs. 19/8594). Im Rahmen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung wird zurzeit das Modellprojekt „Regionale Produkte in der Schulverpflegung“ entwickelt. In diesem Zusammenhang wird auch geprüft, inwieweit der Aspekt „Nachhaltigkeitskriterien bei der Auswahl von Speisefisch“ aufgegriffen werden kann.