

FRAKTION GRÜNE ARBEITNEHMER IN DER AK WIEN

158. Tagung der Vollversammlung
der Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien
am 17. Oktober 2012

Antrag 03

Lebensmittelkontrolle

Die Vollversammlung der Arbeiterkammer Wien beauftragt die AK-Konsumentenschutzabteilung, den Gehalt an freiem Glutamat in industriell gefertigten Lebensmitteln stichprobenartig zu überprüfen, und eine Aufklärungskampagne in geeigneter Form über bedenkliche Lebensmittel und die negativen Folgen des übermäßigen Glutamatkonsums durchzuführen.

Die AK-Konsumentenschutzabteilung ist eine der tragenden Säulen in der Arbeiterkammer Wien. Sie hat in der Vergangenheit schon sehr viel zur Verbesserung der Lebensmittelqualität beigetragen, indem sie Fleisch- und Wurstwaren im Handel auf Keimbelastung und Verderbenheit untersuchte, etc. Darüber hinaus wurde die Öffentlichkeit über diverse Missstände informiert. Das hat in der Folge dann auch gewirkt, die Industrie hat darauf reagiert und daraus die entsprechenden Konsequenzen gezogen.

Aber umso wichtiger ist es jetzt, dass sich die AK den neuen Herausforderungen in der Lebensmittelindustrie stellt. Die Lebensmittel sind zwar meist nicht mehr offensichtlich verdorben, sie werden aber immer mehr denaturiert und verfälscht. Es gibt jede Menge bedenklicher Zusatzstoffe, die zwar nicht oder noch nicht verboten sind, die aber bei länger andauerndem Verzehr die KonsumentInnen nachweislich in ihrer Gesundheit schädigen.

Dazu gibt es noch viele technische Hilfsmittel die bei der Erzeugung eingesetzt werden und die nicht deklariert werden. Diese Stoffe sind aber dann doch noch in bedenklichen Mengen im Endprodukt vorhanden, ohne dass die KonsumentInnen darüber informiert werden. Die AK muss hier im Interesse der Gesundheit der KonsumentInnen aktiv werden, und mit regelmäßigen stichprobenartigen Lebensmitteluntersuchungen die schwarzen Schafe in der Lebensmittelproduktion aufdecken. Dabei stellt der Missbrauch von Glutamat als Geschmacksverstärker nur die Spitze des Eisberges dar. Es gibt eine Fülle von Chemie in der Nahrung, die die Gesundheit der Konsumenten gefährdet.

Die Kontrolle des freien Glutamates in den Lebensmitteln und eine Aufklärung der KonsumentInnen wäre hier ein erster wichtiger Schritt. Zusätzlich sollte in weiterer Folge dann die stichprobenartige Kontrolle der AK nach gesundheitsbedenklichen Chemikalien in Lebensmitteln auch auf andere Stoffe ausgedehnt werden.