

669/AB

Die Abgeordneten zum Nationalrat Mag. Haupt und Aumayr haben am 22. Mai 1996 unter der Nr. 612/i an mich beiliegende schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend enterohämorrhagisches Escherichia Coli in Milch und Fleisch gerichtet.

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu Frage 1:

Ich habe unmittelbar nach Bekanntwerden der in Deutschland aufgetretenen Fälle an Hämolytisch-Urämischem Syndrom die erwähnten Warnungen im Hinblick auf den Verzehr nichtpasteurisierter Milch und ungekochten Rindfleisches abgegeben.

Zu Frage 2:

Erkrankungen, die durch Infektionen mit EHEC ausgelöst werden, sind aufgrund des Epidemiegesetzes unter der Kategorie "bakterielle Lebensmittelvergiftungen" meldepflichtig, wurden

aber bisher nicht gesondert ausgewiesen. Aus diesen Gründen ist bislang eine zentrale Statistik über EHEC-Erkrankungen nicht vorhanden.

Ende April 1996 wurden alle Landessanitätsdirektoren per Erlaß aufgefordert, ab sofort Erkrankungen, welche durch EHEC ausgelöst wurden, in den Monatsausweisen über meldepflichtige Krankheiten gesondert auszuweisen.

Mein Ressort verfügt über keine Zahlen bezüglich Krankmeldungen wegen Darmgrippe oder Durchfall.

Zu Frage 3:

Zahlen über die Personen, welche im Zeitraum Jänner bis Mai 1996 wegen akuter Erkrankungen des Verdauungsapparates in Krankenanstalten stationär behandelt werden mußten, liegen meinem Ressort nicht vor.

Zu den Fragen 4 und 5:

Wie bereits in der Beantwortung zu Frage 2 ausgeführt, wurden die Ämter der Landesregierungen Ende April 1996 in einem Erlaß aufgefordert, Erkrankungen, welche durch EHEC ausgelöst wurden, gesondert auszuweisen.

In diesem Erlaß wurde weiters der Begriff "bakterielle Lebensmittelvergiftung" ausführlich definiert und darüber informiert, daß an der Bundesstaatlichen bakteriologischserologischen Untersuchungsanstalt Innsbruck ein Referenzlabor zur Keimdifferenzierung eingerichtet wurde.

Zu Frage 6:

Wiederkäuer - insbesondere Rinder - können ohne jegliche Krankheitszeichen EHEC in ihrem Darmtrakt beherbergen. Bei solchen Tieren ist eine Kontamination der äußeren Haut auch bei hygienisch einwandfreier und sauberer Haltung zwar weitgehend eingeschränkt, aber nicht völlig auszuschließen. Beim Melkvorgang bzw. bei der Schlachtung können diese Bakterien in

die Milch bzw. in das Fleisch gelangen. Eine Übertragung von EHEC auf andere Lebensmittel ist durch Hygienemängel bei der Verarbeitung dieser Produkte daher möglich.

Zu Frage 7:

Abgesehen von den sanitätspolizeilichen Maßnahmen werden in den Lebensmitteluntersuchungsanstalten vom Rind stammende Lebensmittel routinemäßig auf EHEC untersucht. In konkreten Erkrankungsfällen werden von der Lebensmittelaufsicht alle vorhandenen als Ansteckungsquelle in Frage kommenden Lebensmittel als amtliche Probe gezogen und zur Untersuchung auf EHEC an die örtlich zuständige Lebensmitteluntersuchungsanstalt gebracht.

Zu Frage 8:

Jeder, der Lebensmittel in Verkehr bringt (§ 1 Abs. 2 LMG 1975), hat alle erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen" um den Befall von Lebensmitteln mit EHEC zu verhindern. Das ist eine wesentliche Forderung der Hygiene im Lebensmittelverkehr und ein entscheidender Fortschritt des Lebensmittelgesetzes 1975; hatte das Lebensmittelgesetz 1951 nur auf das Produkt selbst abgestellt, so fordert das Lebensmittelgesetz 1975, daß auch schon in der Erzeugungphase alle erforderlichen Maßnahmen getroffen werden, um ein ordnungsgemäßes (d.h. im konkreten Fall ein nicht bakteriell kontaminiertes) Endprodukt -- sicherzustellen. Übertretungen dieses Gebotes sind mit Strafe bedroht (§ 74 Abs. 4 Z 1 LMG).

Darüber hinaus kann der Landeshauptmann auch im Einzelfall Maßnahmen und Vorkehrungen zur Sicherstellung der Hygiene mit Bescheid anordnen. Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnungen" sind ebenfalls mit Strafe bedroht (§ 74 Abs. 4 Z 4 LMG).

Vergleichbare hygienische Vorkehrungen für das Schlachten der Tiere sowie das Zerteilen der Tierkörper und des Fleisches finden sich im Fleischuntersuchungsgesetz (V. Abschnitt), das ebenfalls zusätzlich entsprechende Verordnungsermächtigungen enthält.

Schließlich weise ich auf die Empfehlungen meines Ressorts hin, die im Informationsblatt "Lebensmittelvergiftungen: Wie man sich schützt" (Konsument spezial) herausgegeben wurden und auch für den Schutz gegen EHEC Gültigkeit besitzen. Dieses Informationsblatt ist kostenlos im Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz bzw. bei den Dienststellen der Lebensmittelaufsicht (Marktämtern) erhältlich.

Zu Frage 9:

Die von EHEC gebildeten Toxine, Verotoxin und Enterohämolysin, sind hitzelabil. Von Produkten, die vor der Erhitzung lebende EHEC beinhaltet haben, geht daher - nach dem derzeitigen Stand der Wissenschaft - kein Erkrankungsrisiko aus.

Zu den Fragen 10 und 11:

Aufgrund von Auslieferungsproblemen bei der Fa. "Milchfrisch" sind Beschwerden wegen Mängel bei der Versorgung der Bevölkerung mit Milch und Milchprodukten in Wien eingelangt. Beschwerden über ungenießbare bzw. verdorbene Milch oder Milchprodukte wurden weder im Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz noch in der Lebensmittelaufsicht der Stadt Wien festgestellt.

Da aufgrund der erwähnten Probleme auch Mängel aus Lebensmittelrechtlicher Sicht zu befürchten waren, wurden von Seiten der Lebensmittelaufsicht Wien verstärkt Proben gezogen und gemeinsam mit der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung eine Hygienerevision der Fa. Milchfrisch vorgenommen.

Bei dieser Überprüfung wurden im Betrieb Hygienemängel festgestellt, die zu Anzeigen nach dem Lebensmittelgesetz 1975 führten.

zu den Fragen 12 und 13:

Insgesamt wurden in Wien im Zeitraum April bis Anfang Juni 115 Proben gezogen und zur Untersuchung an die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung weitergeleitet. Die gezogenen Proben wiesen keine Mängel auf und wurden daher von der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung nicht beanstandet.