

XXIV. GP.-NR

7480/AB

01. April 2011

zu 7592/J


**BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT**
Alois Stöger
Bundesminister

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Mag.^a Barbara Prammer
Parlament
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0041-II/A/9/2011

Wien, am 30. März 2011

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
**Anfrage Nr. 7592/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier, Spindelberger und
GenossInnen** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

In den letzten 10 Jahren ist die Zahl der Personen, die an Salmonellose erkrankten - mit Ausnahme eines minimalen Anstiegs im Jahr 2009 - stetig zurückgegangen.

Nachfolgend sind die Erkrankungs- und Todesfälle an Salmonella für das Jahr 2010 (vorläufige Zahlen), aufgegliedert nach Bundesländern, angeführt. Die Grundlage für die Datenbasis 2010 bildet das Epidemiologische Meldesystem (EMS), Stand 10. Februar 2011:

	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	2139	63	75	384	330	147	237	396	75	432
T:	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0

E: Erkrankung, T: Tod

Frage 2:

In den letzten 10 Jahren erfolgte ein kontinuierlicher Anstieg der gemeldeten Fälle an Campylobacteriosen, wobei 2008 und 2010 ein Rückgang ausgewiesen wurde.

Nachfolgend sind die Erkrankungs- und Todesfälle an Campylobacter für das Jahr 2010 (vorläufige Zahlen), aufgegliedert nach Bundesländern, angeführt. Die

Grundlage für die Datenbasis 2010 bildet das Epidemiologische Meldesystem (EMS), Stand 10. Februar 2011:

	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	5254	172	219	876	743	318	799	701	218	1208
T:	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1

E: Erkrankung, T: Tod

Frage 3:

Infektionen mit Noroviren wurden mit einer Novelle des Epidemiegesetzes im Jahr 2006 meldepflichtig gemacht. Diese Novelle trat mit Ende Juli 2006 in Kraft und erst ab diesem Zeitpunkt waren Meldungen zu übermitteln.

In den letzten 5 Jahren erfolgte ein kontinuierlicher Anstieg der gemeldeten Fälle an Noroviren, wobei im Jahr 2009 ein Rückgang ausgewiesen wurde.

Nachfolgend sind die Erkrankungs- und Todesfälle an Noroviren für das Jahr 2010 (vorläufige Zahlen), aufgliedert nach Bundesländern, angeführt. Die Grundlage für die Datenbasis 2010 bildet das Epidemiologische Meldesystem (EMS), Stand 10. Februar 2011:

	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	1381	119	31	68	738	115	51	1	253	5
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

E: Erkrankung, T: Tod

Frage 4:

In den Jahren 2001 – 2007 erfolgte ein kontinuierlicher Anstieg der gemeldeten Fälle an EHEC. Während im Jahr 2008 ein kurzfristiger Rückgang beobachtet werden konnte, stieg die Fallzahl im Jahr 2009 kurzfristig wieder an, um im Jahr 2010 wieder zurückzugehen. Anzumerken ist, dass in den Jahren 2006 - 2008 nach Einführung der anonymisierten Einzelfallmeldungen diese Daten herangezogen wurden, während davor die aggregierten Zahlen des Jahresausweises verwendet wurden. Ab dem Jahr 2009 bildet das Epidemiologische Meldesystem die Datenbasis.

Nachfolgend sind die Erkrankungs- und Todesfälle an EHEC für das Jahr 2010 (vorläufige Zahlen), aufgliedert nach Bundesländern, angeführt. Die Grundlage für die Datenbasis 2010 bildet das Epidemiologische Meldesystem (EMS), Stand 10. Februar 2011:

	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	75	0	5	7	8	1	4	40	2	8
T:	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0

E: Erkrankung, T: Tod

Frage 5:

In den letzten 10 Jahren erfolgte in den ersten drei Jahren ein Rückgang der gemeldeten Fälle an Yersinien, während in den darauffolgenden vier Jahren ein Anstieg erfolgte. Nach einem Rückgang im Jahr 2008 erfolgte im Jahr 2009 wieder ein Anstieg auf das Niveau des Jahres 2007. Im Jahr 2010 wird wieder ein Rückgang verzeichnet.

Nachfolgend sind die Erkrankungs- und Todesfälle an Yersinien für das Jahr 2010 (vorläufige Zahlen), aufgegliedert nach Bundesländern, angeführt. Die Grundlage für die Datenbasis 2010 bildet das Epidemiologische Meldesystem (EMS), Stand 10. Februar 2011:

	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	116	4	20	25	19	9	9	12	2	16
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

E: Erkrankung, T: Tod

Frage 6:

In den letzten 10 Jahren erfolgte - mit Ausnahme der Jahre 2005 und 2007 - ein Rückgang der gemeldeten Fälle an Shigellose, im Jahr 2010 erfolgte ein minimaler Anstieg der Fallzahlen.

Nachfolgend sind Erkrankungs- und Todesfälle an Shigellose für die Jahre 2010 (vorläufige Zahlen), aufgegliedert nach Bundesländern, angeführt. Die Grundlage für die Datenbasis 2010 bildet das Epidemiologische Meldesystem (EMS), Stand 10. Februar 2011:

	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	86	2	0	7	7	11	15	2	4	38
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

E: Erkrankung, T: Tod

Frage 7:

In den letzten 10 Jahren wurden nur in den Jahren 2001 und 2004 - 2006 Fälle an Botulismus gemeldet, wobei die höchste Erkrankungszahl mit 5 im Jahr 2006 aufscheint. Der letzte Erkrankungsfall an Botulismus wurde im Jahr 2006 gemeldet.

Für das Jahr 2010 wurden keine Erkrankungs- bzw. Todesfälle an Botulismus gemeldet (Stand 10. Februar 2011; Datenbasis Epidemiologisches Meldesystem - EMS).

Frage 8:

In den Jahren 2001 - 2005 erfolgte ein kontinuierlicher Anstieg der gemeldeten Fälle an Staphylokokkus aureus, während von 2006 - 2009 ein Rückgang zu verzeichnen ist. Im vergangenen Jahr 2010 erfolgte wieder ein minimaler Anstieg.

Nachfolgend sind Erkrankungs- und Todesfälle für Staphylokokkus aureus für das Jahr 2010 (vorläufige Zahlen), aufgegliedert nach Bundesländern, angeführt. Die Grundlage für die Datenbasis 2010 bildet das Epidemiologische Meldesystem (EMS), Stand 10. Februar 2011:

	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	21	0	2	2	12	2	1	0	2	0
T:	2	0	0	0	0	1	0	0	0	1

E: Erkrankung, T: Tod

Frage 9:

Die Abgrenzung zwischen „gesundheitsschädlich“ und „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ stellt sich nach dem Lebensmittelcodex wie folgt dar (Auszug):

„3. GESUNDHEITSSCHÄDLICH**3.1**

Als „gesundheitsschädlich“ (§ 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG) und somit „nicht sicher“ gemäß Art. 14 Abs. 2 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittel oder sonstige in den Rahmen des LMSVG fallende Waren dann zu beurteilen, wenn sie geeignet sind bei bestimmungsgemäßer oder vorherzusehender Verwendung bei dem jeweils in Betracht kommenden Verbraucherkreis gesundheitliche Schäden hervorzurufen, es sei denn, dass diese Eignung nur bei ungewöhnlicher Empfindlichkeit oder unter Bedingungen besteht, die allgemein bekannt und vermeidbar sind oder gegen deren Eintritt ausreichend vorgesorgt ist.

3.2

Eine Eignung, gesundheitliche Schäden hervorzurufen, ist auch dann anzunehmen, wenn sie nur bei fortgesetztem Genuss (Gebrauch) der in Betracht kommenden Ware besteht. Bei der Beurteilung ist zu berücksichtigen, ob die Wiederholung des Genusses (Gebrauches) in Zeiträumen vorauszusehen ist, innerhalb welcher durch Kumulierung Gesundheitsschädigungen hervorgerufen werden können. Dabei sind die wahrscheinlichen sofortigen und/oder kurzfristigen und/oder langfristigen Auswirkungen auf die Gesundheit des Verbrauchers zu berücksichtigen, und zwar auch auf die der nachfolgenden Generationen.

3.3

Als weitere Grundlage der Beurteilung sind dem Verbraucher zur Verfügung gestellte Informationen durch Angaben auf dem Etikett, sowie allgemein bekannte Informationen und Verhaltensweisen, die der Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines Lebensmittels bzw. einer Ware nach dem LMSVG oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie dienen, zu berücksichtigen.

3.4

Ob ein in einem Lebensmittel oder einer sonstigen in den Rahmen des LMSVG fallenden Ware vorhandener oder darauf haftender Stoff beim bestimmungsgemäßen oder vorzusehenden einmaligen oder fortgesetzten Genuss (Gebrauch) der Ware gesundheitliche Schäden (z.B. Kreuzkontamination) befürchten lässt, richtet sich sowohl nach der Art wie nach der Menge dieses Stoffes.

3.5

Sind lebende bzw. infektiöse Krankheitserreger (Mikroorganismen, Viren oder Parasiten) oder Toxine in oder auf einer Ware feststellbar, so muss bei ihrer Beurteilung auf die Eignung, die Gesundheit zu schädigen, auch geprüft werden, ob diese Krankheitserreger nicht durch die bestimmungsgemäße oder vorzusehende Verwendung der Ware abgetötet und dadurch ihrer Gefährlichkeit beraubt bzw. die Toxine inaktiviert werden (z.B. durch einen Reinigungs- oder Zubereitungsvorgang).

3.6

Ist aber zu befürchten, dass die Krankheitserreger in vermehrungsfähigem Zustand und auf die für ihre Entwicklung erforderliche Art oder die Toxine Gelegenheit bekommen könnten, in den Körper von Menschen zu gelangen und dort schädliche Erscheinungen hervorzurufen, so sind derartige Waren als „gesundheitsschädlich“ im Sinne des § 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG zu beurteilen.

3.7

Lebensmittel oder sonstige in den Rahmen des LMSVG fallende Waren, die unter den normalen Bedingungen ihrer Verwendung durch den Verbraucher in keiner Weise „gesundheitsschädlich“ sind, können unter Umständen doch wegen Gesundheitsschädlichkeit zu beanstanden sein, wenn sie ausdrücklich für eine ganz bestimmte Verbrauchergruppe angeboten wurden und bei bestimmungsgemäßem, vorzusehendem Genuss bzw. Gebrauch durch diese bestimmte Verbrauchergruppe mit besonderer gesundheitlicher Empfindlichkeit geeignet sind, gesundheitliche Schäden hervorzurufen.

3.8

Zur Frage der Beurteilung einer ekelerregenden Beschaffenheit als „gesundheitsschädlich“ siehe Abs. 4.1 bzw. 4.2.

3.9

Damit ein Lebensmittel oder eine sonstige in den Rahmen des LMSVG fallende Ware aus welchem Grunde immer als „gesundheitsschädlich“ beurteilt werden kann, bedarf es nicht des Nachweises einer tatsächlich eingetretenen Gesundheitsschädigung. Es kommt auf deren Eignung zur Gesundheitsschädigung an, deren Eintritt allerdings unter den normalen Bedingungen ihrer Verwendung durch den Verbraucher und nicht bloß unter ausgefallenen Bedingungen zu erwarten sein muss.

3.10

Eine nur im Falle einer ungewöhnlichen Empfindlichkeit eines Verbrauchers auf den Genuss eines Lebensmittels bzw. den Gebrauch einer sonstigen in den Rahmen des LMSVG fallenden Ware bestehende Eignung, die Gesundheit zu schädigen, vermag die Beurteilung als „gesundheitsschädlich“ nicht zu rechtfertigen. Was als ungewöhnliche Empfindlichkeit des Verbrauchers anzusehen ist, bestimmt sich nach dem Stand der Wissenschaft.

3.11

Eine bei voraussehbarer Verwendung gegebene Eignung zur Gesundheitsschädigung führt dann nicht zur Beurteilung der Ware als „gesundheitsschädlich“, wenn dem Eintritt der Gesundheitsschädlichkeit durch ausreichende Maßnahmen entgegengewirkt wurde. Als solche Maßnahmen kommen unmissverständliche Warnungen bzw. Informationen oder Hinweise an den Verbraucher in Betracht.

3.12

Die möglichen Folgen eines übermäßigen oder unvernünftigen Genusses eines Lebensmittels bzw. Gebrauches einer sonstigen in den Rahmen des LMSVG fallenden Ware führen nicht zur Beurteilung als „gesundheitsschädlich“.

3.13

Dies betrifft beispielsweise den Genuss übergroßer Mengen von Speisen und Getränken, oder den gleichzeitigen Genuss von miteinander "unverträglichen" Lebensmitteln, woraus sich trotz einwandfreier Beschaffenheit der Ware der Gesundheit abträgliche Folgen ergeben können. Auch kosmetische Mittel können bei übermäßigem oder unvernünftigem Gebrauch die Eignung haben, die Gesundheit zu schädigen. Auch in diesen Fällen bleibt die Ware unbeanstandet.

3.14

In den die Beurteilung der Waren behandelnden Abschnitten der einzelnen Codexkapitel sind mitunter konkrete Voraussetzungen für die Beurteilung einer Ware als „nicht sicher – gesundheitsschädlich“ angeführt. Liegen diese Voraussetzungen (z.B. Überschreitung von Höchstmengen an bestimmten Stoffen, Nichteinhaltung bestimmter zur Vermeidung einer Gesundheitsschädlichkeit des Endproduktes angegebener Herstellungs- oder Behandlungsmethoden oder dgl.) vor, so ist die Ware nur dann als gesundheitsschädlich zu beanstanden, wenn sie nach diesen Allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen als gesundheitsschädlich zu beurteilen ist.

3.15

Kommt der Gutachter zum Ergebnis, dass eine untersuchte Ware die konkrete Eignung, die menschliche Gesundheit zu schädigen, besitzt und dass eine zum Schutze der Gesundheit erlassene Vorschrift verletzt worden ist, dann hat er nicht nur die untersuchte Ware als „nicht sicher – gesundheitsschädlich“ zu beurteilen, sondern auch auf den Verdacht einer Verletzung der in Betracht kommenden Vorschrift hinzuweisen.

4. FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR UNGEEIGNET

4.1

Als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ (§ 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG) und somit „nicht sicher“ gemäß Art. 14 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist ein Lebensmittel dann zu beurteilen, wenn es infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist. Eine Beurteilung als „gesundheitsschädlich“ schließt für den gleichen Mangel eine Beurteilung als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ aus.

4.2

Auch ekelerregende Beschaffenheit eines Lebensmittels, die nicht so krass ist, dass sie seine Beurteilung als „gesundheitsschädlich“ rechtfertigen würde, kann die Beanstandung „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ ergeben, und zwar dann, wenn der Verbraucher bei Kenntnis der in Betracht kommenden ekelerregenden Beschaffenheit vom Genuss solcher Lebensmittel Abstand nehmen würde.

4.3

Eine vollständige Aufzählung aller hier in Betracht kommenden Beeinträchtigungen ist im Hinblick auf deren Vielzahl ausgeschlossen. Es wird daher allgemein festgestellt, dass ein Lebensmittel, dessen Verzehr bei Kenntnis aller in Betracht kommenden Umstände vom Verbraucher abgelehnt würde, als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ zu beanstanden ist.“

Frage 10:

Von der Codex-Unterkommission „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ wurde das Codex-Kapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ ausgearbeitet und mit Erlass, GZ: BMGFJ-75210/0016-IV/B/7/2008 vom 14.1. 2009, wurde das Kapitel A3 veröffentlicht. Dieses Kapitel befindet sich auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit.

Codex-Kapitel sind grundsätzlich als dynamische, sich ständig weiter entwickelnde objektivierte Sachverständigengutachten zu betrachten, aktuelle Entwicklungen können jederzeit eingearbeitet werden.

Derzeit arbeitet eine Arbeitsgruppe der Unterkommission „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ an neuen speziellen Richtlinien im Zusammenhang mit der Täuschungseignung von bestimmten lobenden Auszeichnungen bzw. speziellen Aufmachungen von Lebensmitteln. Sie befasst sich derzeit insbesondere mit aktuellen Themen, wie zum Beispiel einer Auslobung mit „Österreich“ oder „Bauern“. Ziel ist es, der Erwartung der modernen Konsumentinnen und Konsumenten nach Transparenz und umfassender Information über Herstellungsprozesse und Herkunft von Produkten gerecht zu werden und Beurteilungsgrundsätze zu erarbeiten, die Verbraucherinnen und Verbraucher besser vor Täuschung schützen bzw. die Gutachterinnen und Gutachter, aber auch die Unternehmen im durchaus sensiblen Bereich der Herkunfts- und/oder Traditionsauslobungen zu unterstützen, was auch von der interessierten Öffentlichkeit bzw. mehreren Verkehrskreisen in der jüngeren Vergangenheit verstärkt eingefordert wurde. Die ersten Ergebnisse der Arbeitsgruppe werden dem Codexplenum in seiner nächsten Sitzung vorgestellt.

