



II-1340 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVIII. Gesetzgebungsperiode

REPUBLIK ÖSTERREICH

Bundesminister für Gesundheit, Sport
 und Konsumentenschutz
 HARALD ETTL

1081 Wien, Radetzkystr. 2
 Tel. (0222) 711 58/0

25. März 1991

Zl. 353.260/35-I/6/91

An den
 Präsidenten des Nationalrates
 Dr. Heinz FISCHER

Parlament
 1017 W i e n

413/AB

1991 -03- 26

zu 442/J

Die Abgeordneten zum Nationalrat Mag. Haupt, Mag. Fischl, Apfelbeck, Motter haben am 1. Februar 1991 unter der Nr. 442/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Geflügelhygieneverordnung und Geflügeluntersuchungsverordnung gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Wie lautet Ihre Stellungnahme zum Kommentar von Prof. Pietzsch, bei dem Akkordtempo in den Schlachtfabriken könne auf die Hygiene 'erst in zweiter Linie geachtet' werden?
2. Wodurch unterscheidet sich die Salmonellenkontrolle in bundesdeutschen und österreichischen Schlachtfabriken?
3. Können Sie ausschließen, daß die steile Zunahme an Salmonellerkrankungen in den westlichen Bundesländern auf Geflügelimporte zurückzuführen sind?
4. Wann ist mit der von Ihnen am 1.6.1990 angekündigten Novelle zur Geflügelhygieneverordnung zu rechnen?
5. Wann ist mit der von Ihnen am 1.6.1990 angekündigten Geflügeluntersuchungsverordnung zu rechnen?

- 2 -

6. Wieviele Lebensmittelvergiftungen sind 1990 in Österreich diagnostiziert worden?
7. Wieviele Todesopfer an bakteriellen Lebensmittelvergiftungen waren in Österreich 1990 zu beklagen?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Einleitend halte ich fest, daß ein ursächlicher Zusammenhang zwischen dem Auftreten von Salmonellen beim Geflügel und der Massentierhaltung insofern nicht vorliegt, als auch Freilandgeflügel durch Salmonellen infiziert werden kann. Hühner am Bauernhof können im gleichen Ausmaß infiziert sein wie Hühner in der Massentierhaltung. Allerdings bedeutet eine Infektion mit Salmonellen in der Massentierhaltung, daß eine ungleich größere Menge an mit Salmonellen kontaminiertem Geflügel auf den Markt kommt.

Zu Frage 1:

Die Aussage von Prof. Pietzsch bezieht sich auf Verhältnisse in der EG bzw. auf - wie schon der Ausdruck "Schlachtfabriken" besagt - in dieser Größenordnung in Österreich nicht bestehende Anlagen. In Österreich wird durch die seit 1983 bestehende Fleischhygieneverordnung, die auch die Geflügelschlachtung regelt, ein hoher Hygienestandard gewährleistet.

Wie durch von meinem Ressort durchgeföhrte Untersuchungen bewiesen wurde, ist die Verteilung von Salmonellen durch Eintrag salmonellenausscheidender Tiere in den Schlachtbetrieben nur in geringem Umfang gegeben. Mit ausschlaggebend dafür dürfte sicher die Nichtverwendung von Tauchwasserkühlern (Spin chillers) und die Verpflichtungen zur Chlorung des Wassers - die in der EG nicht besteht - sein.

- 3 -

Zu Frage 2:

Die Salmonellenkontrolle in der Bundesrepublik Deutschland ist nicht im Detail bekannt.

Die Hygienekontrollen, und damit auch die Salmonellenkontrollen, erfolgen in Österreich auf zwei Ebenen:

a) Gemäß § 17 Fleischuntersuchungsgesetz (BGBl.Nr. 522/1985) hat der Fleischuntersuchungstierarzt 2 x jährlich Geflügelschlächtereien auf die Einhaltung der Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung zu kontrollieren und auf die Abstellung wahrgenommener Mängel, allenfalls unter Setzung einer angemessenen Frist, zu dringen. Werden die Mängel nicht oder nicht rechtzeitig abgestellt, so hat er bei der Bezirksverwaltungsbehörde Anzeige zu erstatten.

Im Rahmen dieser Kontrollen können auch bakteriologische Proben zur Feststellung des Keimstatus des Betriebes entnommen werden.

b) Nach dem vom Bundesministerium für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz jährlich gemäß § 36 Abs. 1 Lebensmittelgesetz 1975 zu erlassenden Revisions- und Probénplan sind von den Organen der Lebensmittelaufsicht (§ 35 Abs. 1 und 3 LMG) Geflügelschlächtereien 2 x pro Jahr einer Revision zu unterziehen. Für die Untersuchung schreibt der Plan die Entnahme von 2.312 Proben vor, die insbesondere auch auf Salmonellen zu untersuchen sind.

Zu Frage 3:

Inländisches wie importiertes Geflügel unterscheidet sich im Kontaminationsgrad durch Salmonellen nicht wesentlich. Es ist richtig, daß ursprünglich eine Zunahme der Salmonellosen in den westlichen Bundesländern zu beobachten war. Im Laufe des Jahres 1990 war ein solches Gefälle jedoch nicht mehr feststellbar.

- 4 -

Die von inländischem und ausländischem Geflügel isolierten Serovare weisen keine signifikanten Unterschiede auf.

Zu den Fragen 4 und 5:

Bei den beiden angeführten Verordnungen wurde durch Einbeziehung aller beteiligten Verkehrskreise bereits bei der Erstellung des Entwurfes ein hoher Konsens erreicht, der dem Konsumenten eine möglichst weitgehende Minimierung des Salmonellenrisikos gewährleistet.

Das Begutachtungsverfahren erfolgte Ende des vergangenen Jahres; mit einer Veröffentlichung im 1. Halbjahr 1991 ist zu rechnen.

Zu Frage 6:

Im Jahre 1990 wurden in Österreich 8.595 Erkrankungsfälle an bakterieller Lebensmittelvergiftung registriert.

Zu Frage 7:

Im Jahre 1990 wurden 11 Sterbefälle an bakterieller Lebensmittelvergiftung in Österreich gemeldet.

Sowohl bei den Erkrankungs- als auch bei den Sterbefällen an bakterieller Lebensmittelvergiftung handelt es sich um vorläufige Zahlen.

S/H