

II-9549 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVIII. Gesetzgebungsperiode



BUNDESMINISTER

für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz
DR. MICHAEL AUSSERWINKLER

A-1031 Wien, Radetzkystraße 2
Telefon: 0222/711 72
Teletex: 322 15 64 BMGSK
DVR: 0649856

GZ 114.140/28-I/D/14/a/93

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Dr. Heinz FISCHER

Parlament
1017 Wien

4280 IAB

1993-04-23

zu 4324 IJ

Die Abgeordneten zum Nationalrat Dr. Müller, DDr. Niederwieser, Strobl, Mag. Guggenberger haben am 25. Feber 1993 unter der Nr. 4324/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Maßnahmen gegen Salmonellenverseuchung durch Eier gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Sind Ihnen für Österreich ähnlich dramatische Zahlen über Erkrankungen oder Todesfälle als Folge salmonellenverseuchter Lebensmittel bekannt?
2. Welche Maßnahmen werden von Ihnen veranlaßt um die Konsumenten über die Übertragungswege der Salmonellen ausreichend zu informieren?
3. Welche Möglichkeit hat der Konsument in Österreich die Haltbarkeit des Produkts zu kontrollieren, wenn man davon ausgeht, daß das Verpackungsdatum nichts über die Frischequalität der Eier aussagt?
4. Sehen Sie eine Möglichkeit auch in Österreich durch die Installation einer lückenlosen Kühlkette, vom Erzeuger zum Verbraucher, wenigstens einen Beitrag zur Schadensbegrenzung hinsichtlich einer weiteren Verbreitung der Verseuchung durch Salmonellen zu leisten?
5. Welche Ergebnisse brachten Untersuchungen der Lebensmittelpolizei hinsichtlich einer sachgemäßen Verwendung von Roheiern in Österreichs Gastronomie und Großküchen?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

- 2 -

Zu Frage 1:

Die Statistik über die gemeldeten Erkrankungsfälle an bakterieller Lebensmittelvergiftung in Österreich von 1982 bis 1992 ist in der Anlage beigegeben. Der Anstieg der Erkrankungsfälle ist auf eine Salmonella - Enteritides - Epidemie zurückzuführen, die in den Jahren 1988/89 begonnen hat und eine Reihe von europäischen Staaten (z.B. Holland, Deutschland, Schweiz etc.) betrifft.

Hinsichtlich der Todesfälle an bakteriellen Lebensmittelvergiftungen war in Österreich im Zeitraum 1982 bis 1992 eine Häufigkeit zwischen einem und 13 Fällen pro Jahr zu verzeichnen.

Zu Frage 2:

Mein Ressort hat das 1983 veröffentlichte Hygienemerckblatt für Küchenbetriebe überarbeitet und neu herausgegeben. Dieses Merkblatt wurde den Küchen von Krankenanstalten im Wege über die Landessanitätsdirektoren verbindlich vorgeschrieben sowie über die Organe der Lebensmittelaufsicht auch den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Altersheime, Kindergärten, Schulen, ferner Gasthäusern, Restaurationen, Hotels, etc., als einzuhaltende Richtlinie für die Sorgfaltspflichten im Umgang mit Lebensmitteln zur Kenntnis gebracht.

In Zusammenarbeit mit meinem Ressort hat der Verein für Konsumenteninformation ein "Konsument Spezial" mit dem Titel "Lebensmittelvergiftungen: Wie man sich schützt" veröffentlicht.

Durch Beachtung der in der Broschüre beschriebenen Hygienemaßnahmen kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung, auch einer Salmonellenerkrankung, auf ein Mindestmaß reduziert werden. Die Broschüre ist im Bundesministerium für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz sowie bei den Dienststellen der Lebensmittelaufsicht kostenlos erhältlich. Mein Ressort sorgt für eine möglichst weite Verbreitung dieser Broschüre.

- 3 -

Zu Frage 3:

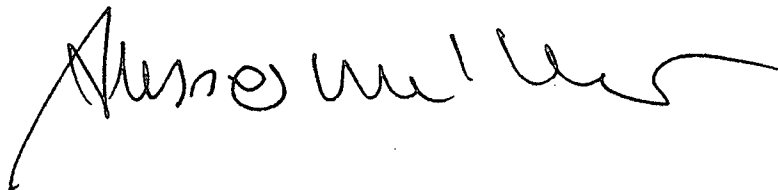
Die Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsklassen für Hühnereier (BGBl.Nr. 431/1992) bestimmt, daß das Abpackdatum anzugeben ist. Gemäß § 3 Abs. 1 bis 3 dieser Verordnung ist das Alter der Eier für die "Klasse Extra", "Klasse I" und "Klasse II" vom Legetag bis zur Abgabe an den Verbraucher definiert.

Zu Frage 4:

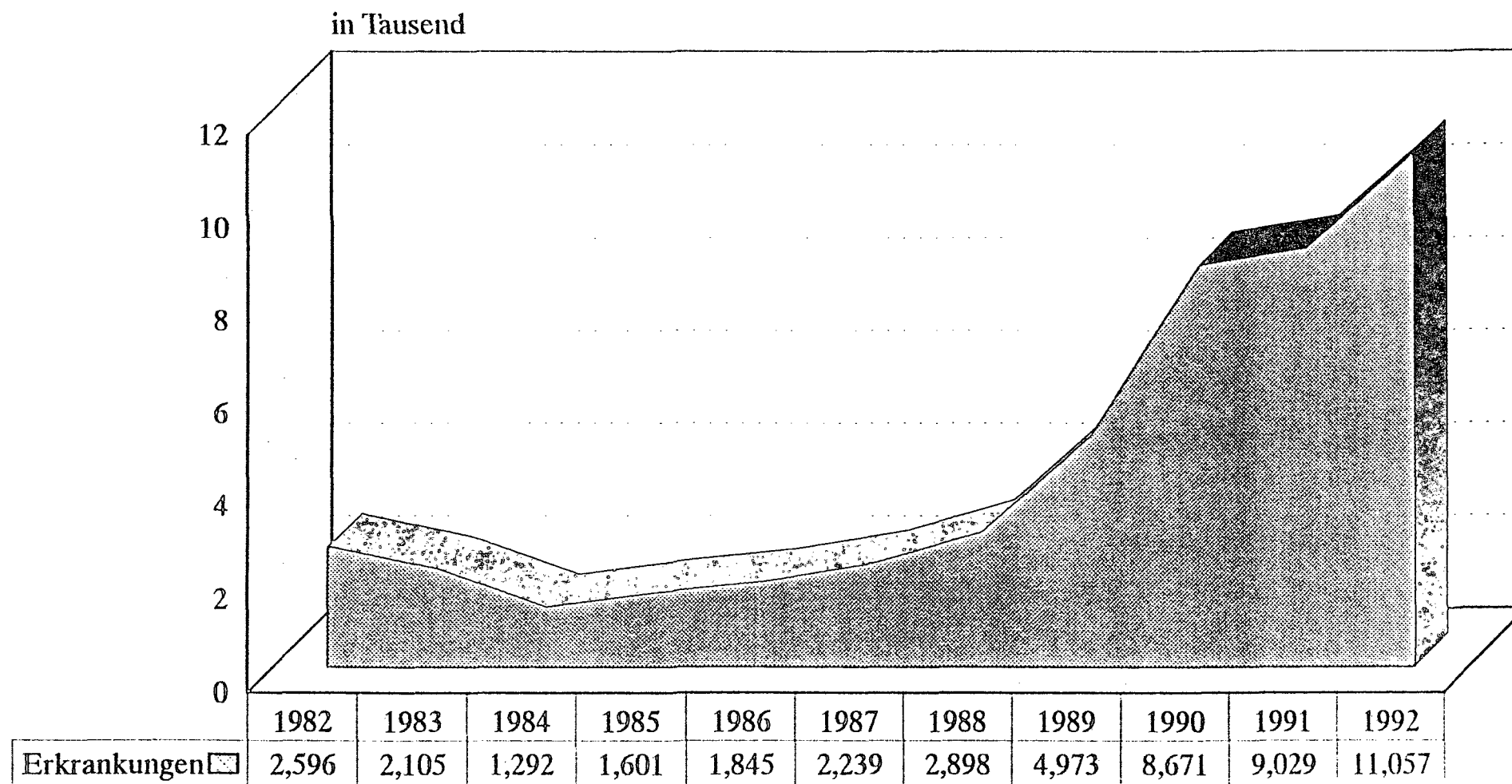
Eine lückenlose Kühlung der Eier ist zweifellos eine der Maßnahmen, die zu einer Verringerung des Infektionsrisikos beitragen. Allerdings müßte die Kühlkette wirklich geschlossen sein. Insbesondere von seiten der Verbraucher wird die Notwendigkeit einer Kühlung oft nicht beachtet. In diesem Fall könnte die Abgabe gekühlter Eier auch zu hygienischen Nachteilen - Bildung von Kondenswasser auf der Schalenoberfläche beim Transport durch den Verbraucher - führen.

Zu Frage 5:

Die Überwachung des Lebensmittelverkehrs obliegt dem Landeshauptmann in mittelbarer Bundesverwaltung. Ergebnisse über durchgeführte Kontrollen hinsichtlich der sachgemäßen Verwendung von Roheiern in Österreichs Gastronomie und Großküchen liegen meinem Ressort nicht vor.



Bakterielle Lebensmittelvergiftungen in Österreich gemeldete Erkrankungsfälle 1982 bis 1992



BMGSK, Abteilung II / 2