

II-8855 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen  
des Nationalrates XVIII. Gesetzgebungsperiode

Nr. 4324 13

1993 -02- 25

Anfrage

der Abgeordneten Dr. Müller, DDr. Niederwieser, Strobl, Mag. Guggenberger

*Sybilä Hauser*

an den Bundesminister für Gesundheit Sport und Konsumentenschutz  
betreffend Maßnahmen gegen Salmonellenverseuchung durch Eier

In letzter Zeit werden alarmierende Zahlen über Erkrankungen und Todesfälle im Zusammenhang bzw. als Folge von Salmonellenerkrankungen bspw. aus dem benachbarten Deutschland und aus der Schweiz bekannt.

Die Gefahr durch Salmonellen als gefährlichstes Umweltgift in Lebensmitteln wird im Vergleich mit anderen bspw. chemischen Umweltgiften in der öffentlichen Diskussion noch immer relativiert, obwohl die Folgewirkungen dieser Seuche, insbesondere die volkswirtschaftlichen Schäden, problematische Ausmaße annehmen werden.

In direktem Zusammenhang mit dem Erscheinungsbild der Salmonellen steht eine neuerliche Infragestellung der Massentierhaltung-/tierquälerei. Die Produkte der Massentierhaltung lassen, im konkreten Fall die salmonellenverseuchten Eier, Rückschlüsse auf die Haltung der Tiere zu - d.h. die explosionsartige Zunahme von Salmonellenerkrankungen läßt grobe Mißstände in der Tierhaltung vermuten und weist in der Folge, durch infizierte Produkte die auf den Markt kommen, auf fehlende oder mißachtete Kontrollen hin. Effektivere gesetzliche Vorgaben und Kontrollen der Nutztierhaltung wären aus ethischen und gesundheitspolitischen Gründen gefordert.

Im Rahmen der EG werden nun Überlegungen angestellt, mittels einer neuen Vermarktungsordnung für Eier, die eine lückenlose Kühlkette vom Erzeuger bis zum Verbraucher vorschreibt, einer weiteren Verbreitung der genannten Verseuchung entgegenzutreten. Die Lagerung der Eier ist nämlich ein zentraler Punkt bei der Verbreitung der Erreger. Nur der gekühlte Transport, die gekühlte Lagerung im Handel kann für die Haltbarkeit, bzw. für die Eindämmung der Viren garantieren. Die Zeitdauer des Transportweges zu kontrollieren ist auch für den EG-Bürger kaum möglich, da das Legedatum auf die Verpackung zu stempeln zwar (nach einer EG-Rechtsvorschrift) zulässig aber nicht vorgeschrieben ist.

Der Verweis auf Praktiken und auf in Ausarbeitung befindliche Rechtsvorschriften innerhalb der EG wird aufgrund der Tatsache daß sie ja auch für Österreich, das derzeit um den Beitritt verhandelt, schlußendlich verpflichtend sind, hier erwähnt.

Die unterzeichneten Abgeordneten stellen daher an den Bundesminister für Gesundheit Sport und Konsumentenschutz die folgende

**Anfrage:**

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 Installierung 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?