

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Doris Bures
Parlament
1017 Wien

GZ: BMGF-11001/0230-I/A/5/2017

Wien, am 17. Juli 2017

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 13185/J des Abgeordneten Josef A. Riemer und weiterer Abgeordneter
nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 bis 3:

- *Wie viele Fälle von Krankheiten, die aufgrund des Verzehrs von verdorbenen Lebensmitteln verursacht wurden, sind Ihnen bekannt? Bitte um Aufstellung nach Jahren (2010-2016) und Bundesländern!*
- *Wie hoch waren die Kosten für die Behandlung?*
- *Gab es schon Todesfälle als Folge von Krankheiten die durch den Verzehr von verdorbenen Lebensmitteln ausgelöst wurden? Bitte um Aufstellung nach Jahren 2010-2016) und Bundesländern!*

Laut Epidemiegesetz sind bakterielle und virale Lebensmittelvergiftungen und -intoxikationen meldepflichtig, jedoch nicht die Quelle. Für die Erhebung der epidemiologischen und zur Maßnahmensetzung relevanten/notwendigen Informationen sowie die Abklärung von Erkrankungs- und Todesfällen der zuvor genannten Meldepflichten sind die Gesundheitsbehörden der Bundesländer zuständig.

Meinem Ressort sind für die Jahre 2010 bis 2016 keine Fälle von akuten Erkrankungen, die auf den Genuss von Lebensmitteln, die mit Schimmelpilzgiften – sogenannten Mykotoxinen – belastet waren, zur Kenntnis gebracht worden.

Fragen 4 und 5:

- *Werden Risikogruppen besonders informiert und/oder gewarnt?*
- *Wie kann der Bevölkerung die Gefährlichkeit von schimmlichen Lebensmitteln besser bewusst gemacht werden?*

Mykotoxine wirken bereits in geringer Konzentration toxisch auf den Menschen. Daher gilt generell, dass die Gehalte von Mykotoxinen in Lebensmitteln so gering wie möglich sein sollen (ALARA-Prinzip: „as low as reasonably achievable“). Zur präventiven Gefährdungsminimierung sind deshalb die gesundheitsschädlichsten Mykotoxine (kanzerogen) mit Höchstgehalten geregelt, die sich an die Verzehrsgewohnheiten der empfindlichsten Risikogruppe (z. B. der Verzehr von Weizen bei Kindern zwischen 1 und 4 Jahren) orientiert (VO (EG) Nr. 1881/2006).

Die Einhaltung der maximal zulässigen Mykotoxinhöchstgehalte der Lebensmittel wird fortlaufend im Rahmen des Nationalen Kontrollplanes kontrolliert. Die Verbraucher/innen können selbst dazu beitragen, die tägliche Aufnahme an Mykotoxinen zu reduzieren, in dem sie anhand ihrer Konsumgewohnheiten jene Produkte verifizieren, die Mykotoxine enthalten können (z. B. Nüsse) sowie bei Anzeichen von Verderb eines Lebensmittels dieses nicht mehr konsumieren.

Informationen hierzu werden auf der Homepage der AGES unter folgendem Link bereitgestellt:

<https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/haltbarkeit/tipps/#related>

Weiters enthalten die Rezeptbroschüre „Richtige Ernährung von Anfang an!“ und der Begleitfolder zur Ernährungspyramide für Schwangere und Stillende, wie auch die Publikation „Gesund genießen – Ernährungstipps im Pixi Format“ Hinweise auf die richtige Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln. In diesen Publikationen wird auch explizit darauf hingewiesen, dass angeschimmelte Lebensmittel weggeworfen werden müssen. Die Publikationen sind unter www.bmgf.gv.at kostenlos als Download und/oder in gedruckter Form erhältlich.

Unter folgendem Link sind umfangreiche Informationsmaterialien zur Hygiene zugänglich:

[https://www.bmgf.gv.at/home/Gesundheit/Ernaehrung/Rezepte Broschueren Berichte/Richtig und sicher kochen](https://www.bmgf.gv.at/home/Gesundheit/Ernaehrung/Rezepte_Broschueren_Berichte/Richtig_und_sicher_kochen)

Dr.ⁱⁿ Pamela Rendi-Wagner, MSc

