

II-976 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen  
des Nationalrates XVI. Gesetzgebungsperiode

Nr. 490 /J  
1984 -02- 2 2

A N F R A G E

der Abgeordneten PROBST, MAG. ORTNER  
an den Herrn Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz  
betreffend Histamingehalt in Fischprodukten

Bei der Untersuchung von 183 Fischprodukten stießen Wissenschaftler des Forschungsinstituts der Ernährungswirtschaft in Wien auf alarmierende Fakten. Sie konnten in Makrelen bis zu 1.788 mg Histamin pro Kilo Fischfleisch feststellen. Das ist 35 mal mehr als der von der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung in Wien empfohlene höchstzulässige Wert. Bei marinierten Heringen stießen sie auf Werte zwischen 0,1 und 132 mg dieser chemischen Stoffe, die unvermeidlich bei der Herstellung von Lebensmitteln (Frischhalten, Räuchern usw.) entstehen. Gesetzlich geregelte Grenzwerte für den Histamingehalt in Fischen gibt es nur in den USA (200 mg pro Kilo), in Schweden (ebenfalls 200 mg) und in der Schweiz, wo Konserven den Gehalt von 100 mg Histamin pro Kilo Inhalt nicht überschreiten dürfen. Nach der Empfehlung der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung in Wien sollten allerdings 50 mg Histamin pro Kilo nicht überschritten werden.

Nach Aussage der Wiener Ernährungswissenschaftler können die Folgen eines derartigen "Histaminstoßes" Nesselausschlag auf der Haut, Kopfweg, Übelkeit oder Erbrechen sein. Gefahr besteht vor allem für Personen, die gesundheitlich angeschlagen sind. Außerdem können Medikamente wie Antidepressiva und Alkohol die Fähigkeit des Organismus, mit den Histaminen fertig zu werden, stark herabsetzen.

- 2 -

Die unterzeichneten Abgeordneten richten daher an den  
Herrn Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz die

A n f r a g e :

1. Welche Maßnahmen werden Sie in Hinblick auf den erhöhten Histamingehalt in Fischprodukten ergreifen?
2. Denken Sie in diesem Zusammenhang daran, die Grenzwerte für den Histamingehalt in Lebensmitteln gesetzlich zu regeln?