



II-7361 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen  
des Nationalrates XVII. Gesetzgebungsperiode

REPUBLIK ÖSTERREICH

Bundesminister für Gesundheit  
und öffentlicher Dienst  
ING. HARALD Ettl

A-1014 Wien, Ballhausplatz 1  
Tel. (0222) 531 15/0  
DVR: 0000019

Zl. 353.260/63-I/6/89

3. Mai 1989

An den  
Präsidenten des Nationalrates  
Rudolf PÖDER

Parlament  
1017 W i e n

3396 IAB

1989 -05- 08

zu 3452 J

Die Abgeordneten zum Nationalrat Mag. Haupt, Motter haben am 8. März 1989 unter der Nr. 3452/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Nahrungsmittelverseuchung durch Salmonellen u.a. Mikroben gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Können Sie ausschließen, daß mit Salmonellen und anderen Mikroben verseuchte Nahrungsmittel, insbesondere Hühnereier,
  - a) aus Importen,
  - b) aus heimischer Produktion  
an die Verbraucher gelangen?
2. Verfügt Ihr Ressort über Informationen bezüglich
  - a) Art und Menge der 1988 wegen mikrobieller Verseuchung an Österreichs Grenzen zurückgewiesenen Nahrungsmittel, insbesondere Hühnereier,
  - b) Art und Menge der 1988 wegen mikrobieller Verseuchung in Österreichs Groß- und Einzelhandel aus dem Verkehr gezogenen Nahrungsmitteln, insbesondere Hühnereier
  - c) Art und Umfang von diesbezüglichen Verstößen gegen lebensmittelrechtliche und seuchenhygienische Vorschriften?

3. Welche Maßnahmen werden Sie ergreifen, um Österreichs Konsumenten vor diesen fragwürdigen Produkten zu schützen?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu Frage 1:

Salmonellen kommen ubiquitär vor. Zweifellos haben die Massentierhaltungen, insbesondere bei Geflügel, zu einer Zunahme der Kontaminationsraten von Fleisch und Eiern mit Salmonellen geführt. Einen Tierbestand von Salmonellen gänzlich zu befreien, stößt auf außergewöhnliche Schwierigkeiten - dies trifft für das Inland wie für das Ausland in gleicher Weise zu. Die auf Grund des Fleischuntersuchungsgesetzes 1982 erlassenen Fleisch- und Geflügelhygiene-Verordnungen sehen eine Reihe von Bestimmungen zur Senkung der Kontaminationsrate vor. Trotzdem gibt es kaum Tierbestände, die frei von Salmonellen sind. Eine der Hauptursachen liegt darin, daß Tiere Salmonellen ausscheiden können, ohne selbst zu erkranken. Salmonellenträger bleiben daher oftmals unerkant und können auf andere Tiere Salmonellen übertragen. Die durch Verordnung vorgeschriebenen Maßnahmen senken zwar die Kontaminationsrate, führen aber nicht zu salmonellenfreien Tierbeständen. Selbst eine weitere denkbare Verschärfung der Bestimmungen würde nicht diesen Erfolg zeitigen.

Aus diesen Gründen ist es niemals völlig auszuschließen, daß mit Salmonellen kontaminierte Nahrungsmittel, so auch Hühnereier aus Importen (a) und aus heimischer Produktion (b), an die Verbraucher gelangen.

Im Rahmen der Schlachtier- und Fleischuntersuchung werden alle Not- und Schlachtungen auch auf Salmonellen untersucht. Im Jahre 1988 wurden anlässlich dieser Untersuchungen bei 9.895 Proben 13 positive Salmonellenbefunde festgestellt. Diese Tiere wurden untauglich beurteilt und der unschädlichen Beseitigung zugeführt.

An dieser Stelle weise ich ausdrücklich daraufhin, daß die sogenannte "Biowelle" und der ausgeweitete "Ab-Hof-Verkauf" Gefahren der Übertragung krankheitserregender Mikroorganismen (anderer Mikroben!) auf den Menschen in sich bergen. Es sind etwa 45 Krankheitserreger

- 3 -

bekannt, die durch den Genuß von Rohmilch und von aus Rohmilch ohne Erhitzungsvorgang hergestellten Milchprodukten auf den Menschen übertragen werden können. Zu diesen gehören auch die Salmonellen einschließlich der Erreger von Typhus und Paratyphus sowie die der Zeckenbißkrankheit (Frühsummer-Meningo-Enzephalitis). Wirksamer Schutz gegen diese Erreger bietet nur die Pasteurisierung der Milch. Auch in diesen Fällen ist die Ursache das gesund erscheinende, jedoch Krankheitserreger ausscheidende Tier.

Zu Frage 2:

a) und b):

Sowohl die im Inland erzeugten als auch die aus dem Ausland importierten, z.B. mit "Mikroben" kontaminierten Lebensmittel sind gemäß § 40 LMG 1975 von den dem Landes- hauptmann unterstehenden Lebensmittelaufsichtsorganen aus dem Ver- kehr zu ziehen. Nach den von den Bundesländern vorliegenden Berich- ten wurden im Jahre 1988 folgende in Kilogramm angegebenen Lebens- mittelmengen wegen Kontamination mit "Mikroben" aus dem Verkehr ge- zogen (beschlagnahmt oder reexportiert):

Insgesamt: 550.110 kg

davon tierische Lebensmittel, ausgenommen Eier:	459.385,5 kg
davon nichttierische Lebensmittel:	78.492,5 kg
Eier:	12.232,0 kg =
	ca. 203.867 Stück

c):

Mikrobiell kontaminierte Lebensmittel sind je nach dem, ob Verderbniserreger oder Krankheitserreger im Lebensmittel vorhanden sind, entweder als verdorben (§ 8 lit. b LMG 1975) oder als gesundheitsschädlich (§ 8 lit a LMG 1975) zu beurteilen. Sie unterliegen daher den Verkehrsverboten des § 7 Lebensmittelgesetz.

Über die Anzahl der als verdorben oder gesundheitsschädlich beanstandeten Proben wird eine Statistik geführt, die jährlich vom Sta-

- 4 -

tistischen Zentralamt veröffentlicht wird.

Seuchenhygienische Verstöße auf dem Lebensmittelgebiet führen zwangsläufig zu einer Beurteilung der betroffenen Lebensmittel als gesundheitsschädlich.

Zu Frage 3:

Wie ich in der Beantwortung zu Frage 1 ausgeführt habe, ist eine absolute Garantie nicht möglich. Es ist aber sinnvoll und zweckmäßig, begleitende Hygienemaßnahmen anzuordnen, die einer Verbreitung der Krankheitserreger entgegenwirken. Ergänzend zur Speiseeisverordnung aus dem Jahr 1973, zur Eipräparateverordnung 1977, zur Verordnung über Lebensmitteltransportbehältnisse 1986, zur Verordnung über die Beschaffenheit und Reinigung von Schankanlagen 1987, zur Geflügelhygieneverordnung, Fleischhygieneverordnung und Fleischimportverordnung wird in meinem Ressort daher an folgenden Verordnungen gearbeitet:

- 1) eine allgemeine Hygieneverordnung
- 2) eine Verordnung über die Hygiene beim Ab-Hof-Verkauf.

