



II-11315 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. 353.260/100-I/6/90

An den  
Präsidenten des Nationalrates  
Rudolf PÖDER

31. Mai 1990

Parlament  
1017 W i e n

5283/AB

1990 -06- 01

zu 5334/J

Die Abgeordneten zum Nationalrat Mag. Haupt, Motter, Apfelbeck haben am 3. April 1990 unter der Nr. 5334/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Hühnerfleisch-Skandal - Mißstände bei der Fleischhygiene gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Wann werden endlich - wie es freiheitliche Mandatare schon seit Jahren fordern - Lebensmittel aus Massentierhaltungen eigens gekennzeichnet, damit diese Produkte vom Konsumenten nur nach Hitzebehandlung verzehrt und vorher im Kühlschrank getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert werden?
2. Wann werden Sie endlich für Schweine, Geflügel und Mastkälber stichprobenartige Überprüfungen auf Mikroorganismen inklusive Salmonellen für Massentierhaltungsbestände und Schlachttiere aus diesen Beständen verpflichtend verordnen?
3. Welche sonstigen Maßnahmen zum Schutze des Konsumenten werden Sie bis zum Ende dieser Gesetzgebungsperiode noch ergreifen?
4. Welche Salmonellenstämme (insbesondere Salmonella A (Typhus und Paratyphus) konnten in den Wiener Untersuchungen in wie vielen Fällen ermittelt werden?

- 2 -

5. Aus welchen Herkunftsländern stammten die Fleischproben aus der Wiener Untersuchung?
6. Stehen Ihrem Ressort sonstige Untersuchungen oder Aussagen von Wissenschaftern zur Verfügung, wieviel % der heimischen Schweine-, Geflügel- und Mastkälberbestände salmonellenverseucht sind?
7. Verfügt Ihr Ressort über eine Statistik der in den letzten drei Jahren diagnostizierten Erkrankungen an Lebensmittelvergiftungen/Darmgrippefällen?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Vorerst erscheinen mir einige Klarstellungen im Hinblick auf die der Anfrage zugrundegelegten Behauptungen erforderlich:

1. Erwiesenermaßen besteht kein ursächlicher Zusammenhang zwischen Massentierhaltung und dem Auftreten von Salmonellen. Salmonellen sind ubiquitär, d.h. sie kommen überall vor, so z.B. auch bei wildlebenden Vogelarten. Das Auftreten von Salmonellen ist grundsätzlich in der Massentierhaltung nicht wesentlich größer als bei Freilandgeflügel oder Geflügel am Bauernhof, wobei es, nach einer vom Bundeskanzleramt-Gesundheit in Auftrag gegebenen Studie, die Massentierhaltung sogar ermöglicht, Tierbestände gänzlich frei von Salmonellen zu halten. Die wirksame Verhinderung einer Infektion der Tiere mit Salmonellen ist allerdings aufwendig und insbesondere teuer.

Den Geflügelzüchtern im In- und Ausland sind die hierfür notwendigen Maßnahmen bekannt, sie erfordern Sorgsamkeit und Geld. Die bestehenden Vorschriften des Lebensmittelgesetzes 1975 und des Fleischuntersuchungsgesetzes 1982 sowie der zu den Gesetzen erlassenen Verordnungen, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Geflügelhygieneverordnung, sollten ausreichen, das Auftreten von Salmonellen bei Geflügel weitgehend zu verhindern.

Mit Salmonellen kontaminiertes Geflügel ist gesundheitsgefährdend im Sinne des § 8 LMG 1975. Das Inverkehrbringen

- 3 -

gesundheitsschädlicher Lebensmittel ist verboten (§ 7 LMG 1975) und gemäß den Strafbestimmungen der §§ 56 und 57 LMG mit Geld- oder Freiheitsstrafe bedroht.

Es liegt daher der Verdacht nahe, daß Importeuren und Verantwortlichen der einheimischen Geflügelproduktion nach den publizierten Ergebnissen über Salmonellen bei Geflügel die Verletzung der ihnen obliegenden Sorgfaltspflicht vorzuwerfen ist.

Aus den Ergebnissen der Wiener Geflügeluntersuchungen kann ich keineswegs einen Beweis für eine Untätigkeit des Bundeskanzleramtes-Gesundheit erkennen. Mit Salmonellen kontaminierte Ware wird grundsätzlich von den staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten als gesundheitsschädlich beurteilt. Gemäß § 44 LMG 1975 wird Anzeige bei der zuständigen Staatsanwaltschaft erstattet. Bei gesundheitsschädlichen Lebensmitteln, so auch bei mit Salmonellen kontaminiertem Geflügel, ist gemäß § 40 Abs. 1 lit. a Z 1 LMG eine Beschlagnahme zwingend vorgesehen.

2. Im Hinblick auf die in der Anfrage angesprochene "Enteneierverordnung 1947" wäre weiters festzustellen, daß bei Enteneiern - zum Unterschied von Hühnereiern - Kontaminationen des Eiinneren mit Salmonellen zufolge anatomischer Unterschiede sehr häufig auftreten.

Zu den einzelnen Fragen:

Zu Frage 1:

Das Anliegen, Lebensmittel aus Massentierhaltungen zu kennzeichnen, wurde bereits von mehreren Seiten vorgebracht und im Rahmen der Beratungen über eine Novelle der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973 im Bundeskanzleramt-Gesundheit erörtert. Eine hierfür eingerichtete Arbeitsgruppe beschäftigt sich nunmehr mit der Erstellung eines Entwurfes einer "neuen"

- 4 -

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung auf der Grundlage des § 19 LMG 1975, da die derzeit als Bundesgesetz in Kraft stehende Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973 auf § 32 des Bundesgesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb basiert und keine derartige Kennzeichnung vorsieht.

Zu Frage 2:

In Durchführung des jährlich gemäß § 36 LMG 1975 vom Bundeskanzleramt-Gesundheit zu erstellenden Probenplanes wird u.a. routinemäßig Fleisch, insbesondere Geflügel, beprobt und auf Salmonellen untersucht. Die Ergebnisse der "Wiener Lebensmittelprüfer" stammen aus diesen Kontrollen.

Im Rahmen der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung auf Grund des Fleischuntersuchungsgesetzes werden regelmäßig Schweine, Kälber, Rinder, Einhufer, Schafe und Ziegen auf Bakterien einschließlich Salmonellen untersucht. Die Ergebnisse dieser Kontrollen stellen sich für die letzten Jahre wie folgt dar:

	Zahl der Proben	Zahl der positiven Salmonellenproben
1985	9.733	19
1986	10.978	15
1987	11.389	14
1988	9.855	13
1989	10.181	18

Die Untersuchung von Tieren, bei denen der Verdacht auf eine Erkrankung mit Salmonellen besteht, oder die aus Betrieben stammen, in denen Salmonellen nachgewiesen werden, ist gemäß § 7 der Fleischuntersuchungsverordnung BGBl.Nr. 142/1984 i.d.F. BGBl.Nr. 541/1988, bereits jetzt verpflichtend vorgeschrieben. Eine Verpflichtung zur stichprobenweisen Untersuchung von Geflügelbeständen ist in den unter der Frage 3 genannten Verordnungen vorgesehen.

- 5 -

Zu Frage 3:

Derzeit stehen Verordnungen nach § 1 Abs. 5 des Fleischuntersuchungsgesetzes BGBl.Nr. 522/1982 (Geflügelhygieneverordnung) und nach § 1 Abs. 6 leg.cit. (Geflügeluntersuchungsverordnung) in Ausarbeitung, mit deren Aussendung zur Begutachtung in Kürze zu rechnen ist.

Diese beiden Verordnungen, insbesondere die Geflügelhygieneverordnung, zielen durch eine Summe von Maßnahmen und Kontrollen in allen Stufen der Geflügelhaltung (Elterntiere, Brütereien, Mastbetriebe, Schlächtereien) darauf ab, die Salmonellenbelastung des in Verkehr gelangenden Geflügelfleisches wesentlich zu verringern.

Zu Frage 4:

Meines Wissens nach wurden Salmonella typhi und Salmonella paratyphi A, B oder C bei Geflügel österreichweit nicht gefunden. Am häufigsten werden bei Geflügel folgende Salmonella Serotypen ermittelt: Salmonella agona, typhimurium, braenderup, virchow, saint paul, infantis, hadar, enteritidis. Salmonella typhi und paratyphi sind Erreger schwerer septikämischer Infektionskrankheiten, und zwar von Typhus und Paratyphus. Die übrigen Salmonellen sind überwiegend Erreger von Dünndarmentzündungen.

Zu Frage 5:

Die Fleischproben der Wiener Untersuchung stammen aus dem Inland, aus Ungarn, Frankreich und Rumänien.

Zu Frage 6:

Hiefür stehen die Untersuchungsergebnisse der staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zur Verfügung. Im übrigen darf ich auf die Ausführungen zu Frage 2 verweisen.

- 6 -

Zu Frage 7:

In den Jahren 1987 bis 1989 wurden nachstehende Fälle an bakterieller Lebensmittelvergiftung gemeldet:

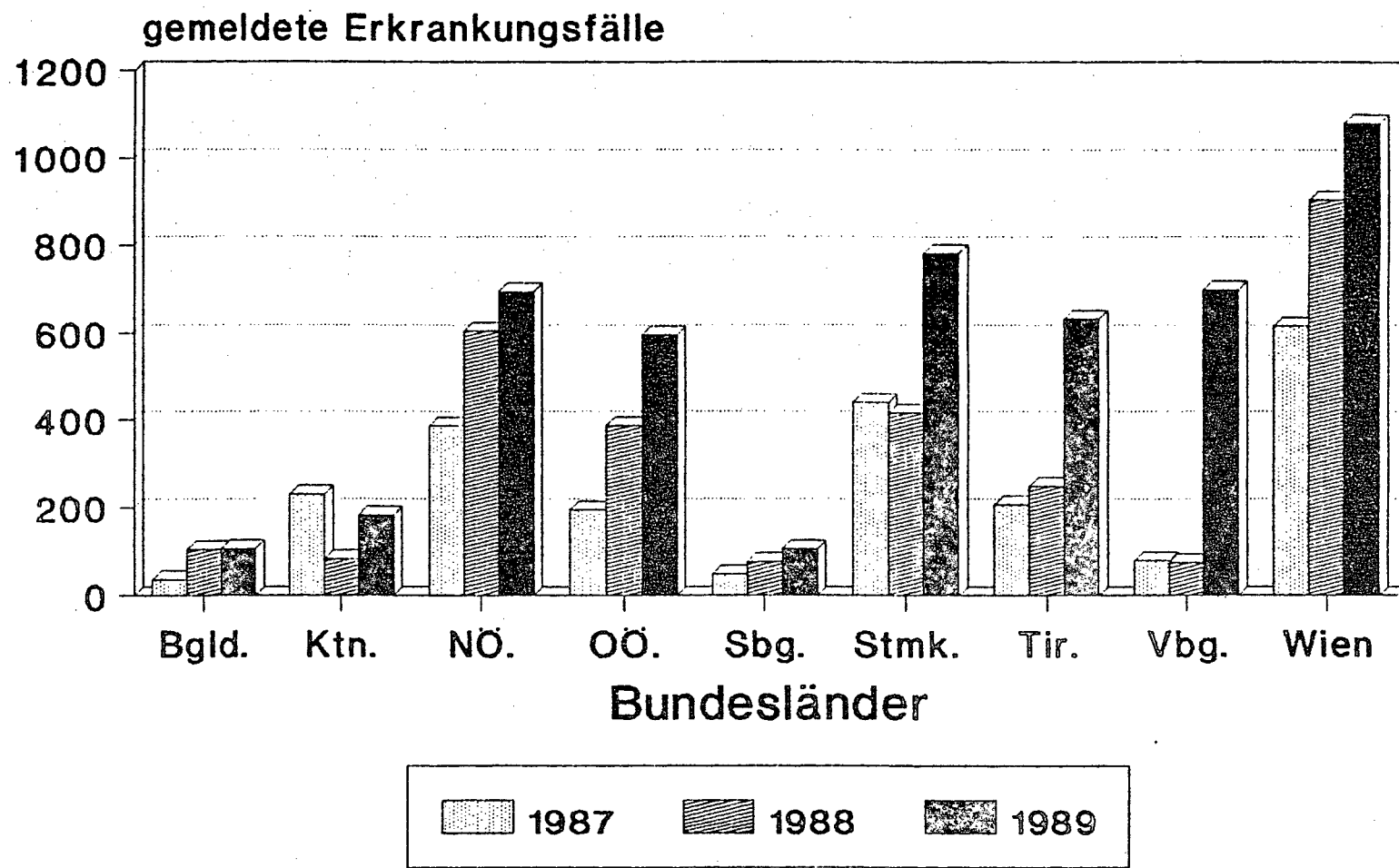
Jahr		B	K	N	O	S	ST	T	V	W	Österr.
1987	E.	36	232	386	195	48	440	270	79	617	2239
	ST.	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
1988	E.	104	83	606	386	76	416	249	74	904	2898
	ST.	0	1	2	1	0	1	0	0	0	5
1988*	E.	106	183	696	597	105	782	633	700	1083	4885
	ST.	0	0	1	0	0	1	0	0	4	6

E. = Erkrankungen                      St. = Sterbefälle

\* vorläufiges Ergebnis

Wie der beigeschlossenen Tabelle anschaulich zu entnehmen ist, geht der starke Anstieg der bakteriellen Lebensmittelvergiftung vorwiegend zulasten der westlichen Bundesländer. Hier ist analog zum Raum Bayern eine starke Zunahme vor allem von Erkrankungen durch Salmonella enteritidis zu verzeichnen.

# Bakterielle Lebensmittelvergiftung 1987 bis 1989



Bundeskanzleramt, Sektion VI