

II-10643 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen  
des Nationalrates XVII. Gesetzgebungsperiode

Nr. 5334 /J

1990 -04- 03

A n f r a g e

der Abg. Mag. Haupt, Motter, Apfelbeck  
an den Bundesminister für Gesundheit und öffentlichen Dienst  
betreffend Hühnerfleisch-Skandal - Mißstände bei der Fleischhygiene

Daß es um die Fleischhygiene in Österreich nicht allzugut bestellt ist, haben freiheitliche Abgeordnete allein in dieser Legislaturperiode bereits mit den Anfragen Nr. 1321/J, 1879/J, 3446/J, 3938/J und 3939/J sowie einigen Anfragen betreffend Wild aufgezeigt. Die Ergebnisse der Untersuchungen der Wiener Lebensmittelprüfer, wonach von 348 Proben Hühnerfleisch (Frisch- und Tiefkühlware) 95 Proben wegen Salmonellenbelastung als "gesundheitsschädlich" eingestuft und 36 Proben als "verdorben" oder "falsch gekennzeichnet" bezeichnet wurden, kann also niemanden überraschen, sondern beweist die bisherige Untätigkeit des zuständigen Ressorts gegenüber gewissenlosen Massentierhaltern und Importeuren von Geflügel, Schweinen und Mastkälbern.

Die ständige Anwendung von Antibiotika in der Massentierhaltung fördert das Entstehen immer resistenterer Stämme von pathogenen Mikroorganismen, so daß die Zahl der Lebensmittel-Intoxikationen in Österreich steigt, wobei ein harmloserer Verlauf oft nur als "Darmgrippe" diagnostiziert wird.

Die sogenannte Enteneier-Verordnung aus dem Jahre 1947, BGBl. Nr. 118, schreibt vor, daß Enteneier nur gekocht in Verkehr gebracht werden dürfen. Im Gegensatz zur heutigen Massentierhaltung waren damals andere Tierbestände kaum salmonellenbefallen. Es besteht also seitens des Bundesministeriums für Gesundheit und öffentlichen Dienst ein enormer Handlungsbedarf.

Daher richten die unterzeichneten Abgeordneten an den Herrn Bundesminister für Gesundheit und öffentlichen Dienst in diesem Zusammenhang die nachstehende

A n f r a g e :

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 ?
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 ?