

2224/AB XXI.GP

Eingelangt am: 25.05.2001

BM für soziale Sicherheit und Generationen

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten **Pirkhuber, Freundinnen und Freunde betreffend Salmonellen - erkrankungen bei Nutztieren in Österreich, Nr. 2237/J**, wie folgt:

Frage 1:

Österreich hat ein durch die EU anerkanntes und kofinanziertes Salmonellenbekämpfungsprogramm bei Hühnern, welches die Elterntiere, die Bruteier und die Masttiere umfasst. Werden bei anderen Schlachttieren Salmonellen nachgewiesen, so ist das Fleisch dieser Tiere untauglich. Tiere aus einem Bestand, in dem Salmonellen nachgewiesen wurden, dürfen nur gesondert geschlachtet werden und das Fleisch und die Organe sind einer bakteriologischen Untersuchung zu unterziehen.

Frage 2.

Bei Rindern wurden Salmonellen bisher nur vereinzelt nachgewiesen. Im Rahmen von ergänzenden Untersuchungen bei der Schlachtung wurden in den Jahren 1997 und 1998 jeweils bei vier Kühen und bei einem Kalb, im Jahre 1999 bei drei Kühen Salmonellen nachgewiesen.

Für humane Infektionen sind Salmonellenerkrankungen bei Rindern und Schweinen eher nicht von großer Relevanz. Den Hauptvektor für die Salmonelleninfektionen im humanen Bereich stellt nach wie vor Geflügel dar.

Frage 3:

Laut Jahresbericht 2000 der Salmonellazentrale an der Bundesstaatlichen bakteriologischen und serologischen Untersuchungsanstalt in Graz wurden im Jahr 2000 insgesamt 8200 Salmonella - Erstisolate typisiert. Von diesen 8200 Salmonellaisolaten waren 15 Salmonella dublin: 1 humanes Isolat, 14 nicht humane Isolate (13 davon Tiere: 12 Rinder, 1 Huhn).

Frage 4:

Im Rahmen der Schlachtier - und Fleischuntersuchung sind alle Salmonellosen bei Schlachtieren meldepflichtig; hinsichtlich der Maßnahmen verweise ich auf meine Ausführungen zu Frage 1.

Was humane Erkrankungen betrifft, sind laut Epidemiegesetz bakterielle Lebensmittelvergiftungen und damit auch Salmonellosen meldepflichtig; im Falle einer Erkrankung gelten die gemäß Epidemiegesetz vorgesehenen Maßnahmen.

Frage 5:

Die Übertragung von Salmonellen auf den Menschen erfolgt vorwiegend über kontaminierte Lebensmittel. Hauptvektoren sind hier vor allem Geflügel und Eier. Salmonellen sind Darmbakterien; die meisten Arten lösen in wenigen Stunden Magen - Darmerkrankungen mit Übelkeit, Durchfällen, Erbrechen, Kopfschmerzen und Fieber aus.