

**2329/AB XXII. GP**

---

**Eingelangt am 24.01.2005**

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

BM für Gesundheit und Frauen

## Anfragebeantwortung



Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
Dr. Andreas Khol  
Parlament  
1017 Wien

**GZ: BMGF-11001/0182-I/A/3/2004**

Wien, am 20. Jänner 2005

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 2364/J der Abgeordneten Pirkhuber, Freundinnen und Freunde** wie folgt:

**Frage 1:**

Die Ursachen von Salmonellenkontaminationen in der Geflügelhaltung sind in der Praxis nicht zu verhindernde Einträge von Salmonellen durch Umweltkontaminanten, andere Tiere, Futter, Streu und dergleichen in den Geflügelbestand. Es handelte sich bei diesen Tieren nicht um an Salmonellose erkrankte Tiere, sondern um gesunde Tiere, die Salmonellen mit dem Kot ausscheiden.

**Fragen 2 bis 4:**

Da es sich im angesprochenen Fall um ein laufendes Verfahren handelt, können diese Fragen zum jetzigen Zeitpunkt nicht beantwortet werden.

**Frage 5:**

Kontrollorgane sind vom Landeshauptmann zu bestellen, daher obliegt auch diesem die Auswahl.

**Frage 6:**

Der veterinärmedizinische Kontrolldienst ist durch den Landeshauptmann zu organisieren. Ich beabsichtige aber, ein Gesetz über die Ausbildung der Kontrollorgane ausarbeiten zu lassen, das dem Nationalrat im nächsten Jahr als Gesetzesvorschlag vorgelegt werden wird.

**Frage 7:**

In Frischfleischlieferbetrieben, die zum innergemeinschaftlichen Handel und für den Export in Drittstaaten zugelassen sind, erfolgt eine Kontrolle an jedem Arbeitstag.

In Kleinbetrieben erfolgt die Kontrolle entsprechend dem Betriebsumfang nach einem vom Landeshauptmann vorgegebenen Plan.

**Fragen 8 bis 10:**

Die Ergebnisse der Kontrollen und die daraus vom Landeshauptmann abgeleiteten und angeordneten Maßnahmen werden nicht zentral erfasst.

**Frage 11:**

Die österreichische Geflügelwirtschaft unterscheidet verschiedene Produktionsebenen:

a) Elterntierbetriebe:

In diesen Betrieben werden aus heimischen oder importierten Bruteiern Elterntiere für die Produktion von Legehennen oder Masthühnern gehalten. Es gibt ca. 70 Elterntierbetriebe und einige Brütereien.

Die Bekämpfung der Salmonellen setzt primär am Elterntierbereich an, da so vermieden werden kann, dass bereits infizierte Nachkommen in die Lege- oder Mastbetriebe geliefert werden. Nahezu alle Elterntierherden werden gegen Salmonellen geimpft und unterliegen einem strengen Salmonellenkontrollverfahren.

Der österreichische Probenplan für Elterntierhaltung sieht vor, dass bereits bei der Anlieferung einer Elterntierherde Proben gezogen werden.

Während der Aufzuchtphase sind Untersuchungen auf Salmonellen im Alter von 4 Wochen, 10 – 12 Wochen und 16 – 20 Wochen verpflichtend vorgeschrieben.

Während der Legephase sind mindestens alle vier Wochen Proben zu entnehmen und auf das Vorhandensein von Salmonellen untersuchen zu lassen.

b) Brütereien:

Während der Betriebsperiode müssen regelmäßig alle 6 Wochen 60 Proben entnommen und untersucht werden.

Die Kontrollen erstrecken sich auf die betrieblichen Räumlichkeiten, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Transportmittel.

Alle zwei Wochen sind im Rahmen der Eigenkontrolle aus jedem Brutapparat eine Brutstaubprobe oder eine Mekonium-Mischprobe von 250 Küken oder 50 Steckenbleibern je Brütereiherkunft zu entnehmen und in einem zugelassenen Labor auf Salmonellen untersuchen zu lassen.

c) Masthühner:

Bei jeder Einnistung sind als Eingangskontrolle Proben zu nehmen. Innerhalb von drei Wochen vor der Schlachtung sind gemäß den geltenden Bestimmungen der Geflügelhygiene-Verordnung vom Betreuungstierarzt aus jeder Herde 9 Kloakentupferproben zu entnehmen und auf Salmonellen untersuchen zu lassen.

d) Legehennen:

Bei jeder Einnistung von Legekükenherden sind als Eingangskontrolle Proben zu entnehmen; weitere Proben werden in der 8.-12. sowie in der 14.-20. Woche gezogen.

Während der Legeperiode werden wiederum Eingangsproben sowie einmal vierteljährlich Kotmischproben und Wischtupfer zur Kontrolle der Ei-Packstelle und des Ei-Lagerraumes untersucht.

Innerhalb von 3 Wochen vor der Schlachtung sind vom Betreuungstierarzt aus jeder Herde Kloakentupfer zu entnehmen und auf Salmonellen untersuchen zu lassen.

e) Kleinbetriebe (unter 2.000 Tiere):

Einmal jährlich werden im Rahmen einer Betriebserhebung von jeder Herde Kotmischproben und Wischtupfer untersucht.

In vierteljährlichen Abständen werden im Rahmen der Eigenkontrolle Kotproben von jeder Herde entnommen und untersucht. Neben all diesen verpflichtend vorgeschriebenen Untersuchungen besteht selbstverständlich die Möglichkeit, freiwillig mehr Proben zur Untersuchung auf Salmonellen an ein zugelassenes Labor einzusenden.

**Fragen 12 und 15:**

Die gesetzliche Basis der Entnahme der Kloakentupfer bei Hühnern vor der Schlachtung ist die Geflügelhygiene-Verordnung 2000. Die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Untersuchungen gehen weit über die angesprochenen Kloakentupfer hinaus (siehe Beantwortung der Frage 11) und das Probennahmeschema wurde nach sorgfältigem Studium vergleichbarer Programme in anderen EU-Mitgliedstaaten erstellt.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter meines Ressorts nehmen aktiv und regelmäßig an Weiterbildungsveranstaltungen zum Thema „Salmonellen“ sowie an Arbeitsgruppensitzungen der Europäischen Kommission teil.

Österreichische Vertreter waren daher auch an den Vorbereitungssitzungen zur Erstellung der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragenen Zoonosen beteiligt.

Diese Verordnung regelt die stufenweise Einrichtung der Salmonellenbekämpfung auf den verschiedenen Produktionsebenen. In einigen wenigen Mitgliedstaaten der EU – darunter auch Österreich – gibt es bereits ein von der EU genehmigtes Salmonellenbekämpfungsprogramm für Elterntierherden.

Nach den neuesten Erkenntnissen der Wissenschaft wird derzeit EU-weit eine baseline study zur Ermittlung der Salmonellenprävalenz bei Legehennen

durchgeführt. Die Ergebnisse dieser Studie dienen der Erstellung eines Bekämpfungsplanes im Legehennenbereich.

Es ist geplant, dass 18 Monate nach Abschluss der Studie im Herbst 2005 ein Bekämpfungsprogramm für Salmonellen in Legehennenherden etabliert ist. Weitere Produktionsstufen, die in Zukunft der Verordnung unterliegen, sind Masthühner, Truthühner und Schlacht- bzw. Zuchtschweine.

**Frage 13:**

Im jährlich von mir erlassenen Proben- und Revisionsplan werden die zu kontrollierenden Betriebe und die zu beprobenden Waren festgelegt.

Darin ist sowohl die Überwachung von „Eierzeugern“ als auch die Ware „Eier“ ausdrücklich angeführt.

Jeder Betrieb sollte – statistisch gesehen - durchschnittlich mindestens einmal jährlich überprüft werden; die Entscheidung über die Häufigkeit der Betriebsrevisionen, bezogen auf den einzelnen Betrieb, obliegt den Landeshauptleuten und richtet sich nach Parametern wie hygienischer Zustand des Betriebes, Sensibilität der erzeugten Produkte, Produktionskapazität usw.

**Frage 14:**

Art	Zahl der gesetzlich vorgeschriebenen Untersuchungen	positiv in %
Masthühner	3.588	1,9
Legehühner	424	2,1

Geflügel darf nur geschlachtet werden, wenn innerhalb von drei Tagen vor der Schlachtung ein negatives Ergebnis der Kloakentupfer vorliegt und diese Probe nicht älter als 30 Tage ist.

Positive Befunde bewirken eine Wiederholung der gesetzlich vorgeschriebenen Untersuchung von Kloakentupfern bei den betroffenen Herden. Die Probenentnahme erfolgt durch den Betreuungstierarzt.

Da die Kloakentupfer maximal drei Wochen vor der beabsichtigten Schlachtung entnommen werden, ist in der Zwischenzeit noch ein zielführender Einsatz von Therapeutika bei den positiven Herden möglich, um die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen.

**Frage 16:**

Dazu verweise ich auf die in der Beilage angeschlossenen Tabellen.

**Frage 17:**

Verordnungen des Europäischen Parlaments und des Rates stellen unmittelbar anwendbares Recht dar und sind daher nicht umzusetzen. So auch die „Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechtes sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz“.

Die darin festgelegten Rahmenbedingungen wurden im Entwurf des neuen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG berücksichtigt.

Beilage

Mit freundlichen Grüßen

Maria Rauch-Kallat  
Bundesministerin

**Anmerkung der Parlamentsdirektion:**

Die vom Bundesministerium übermittelte Anlage steht nur als Image zur Verfügung