

MARIA RAUCH-KALLAT**BUNDESMINISTERIN FÜR
GESUNDHEIT UND FRAUEN**

XXII. GP-NR

2581 /AB

2005 -04- 01

zu **2626/J**

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Dr. Andreas Khol
Parlament
1017 Wien

GZ: BMGF-11001/0029-I/A/3/2005

Wien, am 31. März 2005

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
**Anfrage Nr. 2626/J der Abgeordneten Dr. Cap, Mag. Maier und
GenossInnen** wie folgt:

Fragen 1 und 2:

Thunfisch und andere Meeresfische wurden in den letzten Jahren mit Schwerpunktaktionen überprüft. Dabei wurde ihr mikrobiologischer Status und der Histamingehalt kontrolliert. Bei einem auftretenden Verdacht einer Kohlenmonoxidbehandlung wird vor allem der Histamingehalt untersucht. Die eindeutige Nachweismethode für die Kohlenmonoxidbehandlung wird derzeit im Bereich der AGES für die Routineuntersuchungen adaptiert.

Fragen 3 und 4:

Die Kohlenmonoxidbehandlung von Thunfisch als solche stellt keine Gesundheitsgefährdung dar, sondern entspricht der Verwendung eines nicht zugelassenen Zusatzstoffs. Ein solcher Verstoß zieht zwar eine Strafanzeige nach sich, bietet aber keine Handhabe zu einem Verbot des Inverkehrbringens. Die Behandlung mit Kohlenmonoxid ist aber dazu geeignet, die üblichen Anzeichen eines Verderbs der Ware zu überdecken, sodass der Handel und der Konsument einen falschen Eindruck über den tatsächlichen Zustand des Lebensmittels vermittelt bekommen. Deshalb kann die Sicherheit der Produkte nur über Histaminkontrollen oder mikrobiologische Untersuchungen sichergestellt werden, die im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung routinemäßig durchgeführt werden.

Frage 5:

Hinsichtlich einer Information der Konsumentinnen und Konsumenten über Gefahren von hohen Histamingehalten in Lebensmittel wäre zu bedenken, dass von österreichischen Ernährungsexperten der zu geringe Fischverzehr in Österreich immer wieder kritisiert wird. Dies hauptsächlich deshalb, weil die

gesundheitsfördernde Wirkung (Prävention von Herz-Kreislaufkrankungen) eines ausreichenden Fischverzehrs wissenschaftlich erwiesen ist. Eine Informationskampagne bezüglich Histamin in Fischen könnte sich auf den ohnehin schon zu geringem Fischkonsum der Bevölkerung zusätzlich negativ auswirken.

Überdies sind seit 1.1.2005 die Lebensmittelunternehmer durch die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 wesentlich stärker als früher verpflichtet, selbst für eine gesetzeskonforme Qualität ihrer Ware zu sorgen. Das Funktionieren dieser Eigenkontrollsysteme wird durch regelmäßige amtliche Kontrollen in den Betrieben überprüft.

Personen, die an einer Histaminunverträglichkeit leiden, werden von den behandelnden Ärzten detailliert über diesbezügliche Ernährungsfragen informiert bzw. bekommen konkrete Diättempfehlungen.

Mit freundlichen Grüßen



Maria Rauch-Kallat
Bundesministerin