
672/AB XXII. GP

Eingelangt am 08.09.2003

Dieser Text ist elektronisch textinterpretiert. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM FÜR GESUNDHEIT UND FRAUEN

Anfragebeantwortung

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 617/J der Abgeordneten Dr. Gabriela Moser, Freundinnen und Freunde** wie folgt:

Fragen 1 und 2:

Von den Instituten der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährung (AGES) und den Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder wurden folgende Untersuchungen auf *Campylobacter* bei Hühnerfleisch durchgeführt.

	2000		2001		2002		2003	
	1)	2)	1)	2)	1)	2)	1)	2)
W,NÖ,B	21	7	49	25	11	2	14	2
V	21	0	18	0	23	1	6	offen
T	38	6	61	9	23	1	8	0
S	13	4	21	8	16	6	6	2
Stmk	Keine Angabe	Keine Angabe	0	0	3	0	5	3
0Ö	2	0	2	1	4	0	2	2
K	14	13	20	14	88	69	18	14
Gesamt	109	30	171	57	168	79	59	23

1) Anzahl der Proben die untersucht wurden

2) Anzahl der Proben in denen *Campylobacter* nachweisbar war

verpflichtende Überwachung einer Reihe von Zoonoseerregern u.a. von *Campylobacter* vorgesehen. Die rechtliche Umsetzung von derartigen Überwachungsprogrammen müsste in Österreich durch Verordnungen nach dem Tiergesundheitsgesetz (TGG, BGBl. I Nr. 133/1999) erfolgen.

Der genaue Umfang der notwendigen Untersuchungen wird erst nach Vorliegen der EU-Richtlinie und nach Expertenvorschlägen im Hinblick auf die notwendige Umsetzung vorliegen.

Fragen 7 und 10:

Das angesprochene Problem ist meinem Ressort bekannt. Eine österreichweite Schwerpunktsaktion zur Überprüfung des Wassergehaltes von tiefgekühltem Hühnerfleisch bzw. des Zusatzes von Fremdeiweiß wird in die Jahresplanung (Amtlicher Proben- und Revisionsplan, bzw. Schwerpunktsaktionen) einbezogen.

Frage 8:

Die Geflügelfleischbetriebe unterliegen der veterinärbehördlichen Kontrolle durch die Amtstierärzte und Fleischuntersuchungstierärzte. Im Rahmen dieser Kontrollen wird die Einhaltung der veterinärrechtlichen Bestimmungen nach der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung überprüft.

Die Anwendung der holländischen Praktiken in Österreich ist meinem Ressort nicht bekannt, auch haben stichprobenweise Überprüfungen auf den Wassergehalt von tiefgekühltem Hühnerfleisch keinen Hinweis erbracht.

Frage 9:

Sendungen von Geflügelfleisch aus anderen EU-Mitgliedsstaaten sind dem Amtstierarzt beim Eintreffen zu melden. Die Kontrollen nach den einschlägigen Vorschriften erfolgt dann durch den Fleischuntersuchungstierarzt im Rahmen seiner täglichen Kontrollen.

Die angesprochene Problematik des „Aufspritzens“ von Hühnerfleisch in Holland wurde bereits im ständigen Lebensmittelausschuss in Brüssel im Dezember 2002 und April 2003 erörtert. Nach den dortigen Informationen ist die Ware nur nach Großbritannien und Irland gegangen.