

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

Fragen 3 und 4:

In den letzten drei Jahren wurden folgende Fälle an Campylobakter gemeldet:

Jahr	Erkrankungsfälle	Todesfälle
2000	3.471	0
2001	3.919	0
<u>2002</u>	<u>4.586*</u>	<u>0</u>
<u>Summe</u>	<u>11.976</u>	<u>0</u>

Jänner - Juli
2003 2020* 0

* vorläufige Zahlen

Fragen 5 und 6:

Wie bei den Salmonellen handelt es sich auch bei Campylobacter um einen lebensmittelhygienisch sehr bedeutsamen Keim. Dieser kommt jedoch bei nahezu allen warmblütigen Tieren im Darmtrakt vor. Die Gefahr einer Übertragung über tierische Lebensmittel besteht besonders bei Genuss von rohem, ungenügend gekochtem bzw. gebratenem Fleisch (besonders Geflügel), aber auch von Rohmilch und kontaminiertem Wasser.

Ziel aller Maßnahmen ist die Vermeidung der Kontamination tierischer Lebensmittel. Die derzeit geltende Geflügelhygieneverordnung, deren Hauptziel es ist, die Zahl der Salmonellen in den Geflügelbeständen zu reduzieren, beinhaltet Hygienevorschriften die auch zur Hintanhaltung der Verbreitung dieses an sich gegenüber Temperatur und Luftfeuchtigkeit empfindlichen Erregers führen.

Ein weiterer Ansatz zur Problemlösung liegt in der Verbesserung technologischer Verfahren bei der Geflügelschlachtung, um Kontaminationen der Tierkörper zu erschweren, beziehungsweise vorhandene Keime zu eliminieren.

Seitens meines Ressorts werden regelmäßig Aufklärungen bezüglich Einhaltung hygienischer Regeln beim Umgang mit tierischen Lebensmitteln im Haushalt, in Gemeinschafts- und Großküchen im Rahmen medialer Informationen verschiedenster Art durchgeführt. Campylobacterkeime (v.a. C. jejuni und C.coli) haben in den letzten Jahren eine zunehmende Bedeutung als Erreger von Lebensmittelinfektionen erlangt. In einigen Ländern übersteigen Campylobacterbedingte Lebensmittelinfektionen bereits jene von Salmonellen (Vergleichszahlen in Österreich für 2001: ca. 3.900 gemeldete Humanisolale von Campylobacter gegenüber knapp 7.700 bei Salmonellen, Sanitätsnachrichten meines Ressorts). Als wichtige Infektionsquelle wird - ähnlich wie bei Salmonellen - der Geflügelbereich vermutet. Auf Grund dieser Entwicklung sind verstärkte Maßnahmen zur Bekämpfung dieser Erreger erforderlich und werden auch bereits auf EU-Ebene diskutiert.

Derzeit wird ein Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Überwachung von Zoonosen ausgearbeitet. Darin ist die

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, BGBI. 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 veterinarrechtlichen 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.