

## Anfrage

der Abgeordneten Mag. Maier

und GenossInnen

an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen

betreffend „Meeresfrüchte – Rückstände – Kontrollen – Risikobewertung in Österreich?“

Testberichten von Verbraucherorganisationen in den EU-Mitgliedstaaten ist zu entnehmen, dass Meeresfrüchte oft gefährliche Schadstoffmengen aufweisen. Von den Fragestellern werden unter Meeresfrüchte Krustentiere (Garnelen, Hummer, Scampi, Langusten, Taschenkrebs), Schalentiere (d.s. Austern, Miesmuschel, St. Jakobsmuschel, Venusmuschel, etc.) und Weichtiere (d.s. Sepia, Tintenfisch, Kalmar, Krake etc.) verstanden. Muscheln speichern beispielsweise Schwermetalle und Gifte (PSP und DSP-Toxine). Für diese Vergiftung sind bestimmte toxische Algen verantwortlich. In Asien (Thailand, Indien, China, Indonesien, Vietnam etc.) und Lateinamerika werden beispielsweise Garnelen (Krevetten) in Zuchtteichen gezüchtet.

Diese Zucht verursacht enorme – teilweise irreversible – Belastungen. Mangrovenwälder werden abgeholt, Laichgebiete zerstört, Böden und Grundwasservorkommen belastet, Küstengewässer verschmutzt und Menschen von ihrem Land vertrieben. Nachgewiesen wurden in den letzten Jahren verbotene Rückstände des Antibiotikums Chloramphenicol und das ebenfalls verbotene und krebsverregende Antibiotikum Nitrofuran. Höhere Konzentrationen von Blei wurden bei Meeresfrüchten in Dosen festgestellt.

Fast 40 % aller Muscheln aus dem Mittelmeer sind mit Hepatitis-A-Viren verunreinigt, etwa jede fünfte ist beim Verzehr hochinfektiös. Das ist das Ergebnis mehrerer Studien, die die Qualität von Muscheln und Schalentieren aus dem Mittelmeer untersucht haben, berichtete vor kurzem die deutsche Zeitung „Welt am Sonntag“.

Die unterzeichneten Abgeordneten richten daher an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen nachstehende

### Anfrage:

1. Wie viele Tonnen Meeresfrüchte (Krusten-, Schalen und Weichtiere) wurden in den Jahren 2002 und 2003 nach Österreich importiert (Aufschlüsselung auf Jahre)? Wie viele Tonnen

davon kamen aus Drittstaaten?

2. Wie viele Proben Meeresfrüchte wurden in den Jahren 2002 und 2003 in Österreich durch die Lebensmittelaufsichtsorgane gezogen (Aufschlüsselung auf Bundesländer)? Welche Produkte betraf dies konkret (ersuche um namentliche Bekanntgabe)?
3. Wie viele Proben Meeresfrüchte wurden 2002 und 2003 durch die AGES analysiert? Welche Produkte bzw. Produktgruppen betraf dies (ersuche um namentliche Bekanntgabe)?
4. Auf welche Stoffe wurden die Proben (Produkte) jeweils analysiert (Aufschlüsselung der einzelnen Stoffe und Produkte bzw. Produktgruppen)?  
Wurde dabei jeweils auch auf Chloramphenicol, Nitrofuran, TBT (Zinnorganische Verbindungen) DSP-Toxine, PSP-Toxine, Cadmium, Blei, Konservierungsmittel (z.B. Sorbinsäure, Benzoësäure) und auf mikrobiologische Mängel (z.B. Bakterien, Keime, Hefe und Schimmelpilze) untersucht? Wenn nein, warum nicht?
5. Welche konkreten Ergebnisse erbrachten die Analysen von Meeresfrüchten in den Jahren 2002 und 2003 (Aufschlüsselung auf festgestellte Stoffe, Grenzwertüberschreitungen und Produkte)? Wie viele und welche Meeresfrüchte wurden als gesundheitsschädlich, verdorben, verfälscht, falsch bezeichnet oder wertgemindert beurteilt (ersuche um Bekanntgabe der Art und Herkunftsland)?  
Wie viele und welche Produkte verstießen gegen die LMKVO?
6. Was ergab dazu jeweils bei diesen Rückständen etc. die Risikobewertung durch die AGES?
7. Welche behördlichen Maßnahmen mussten nach den gesetzlichen Bestimmungen ergriffen werden (z.B. Anzeigen, Beschlagnahme, Öffentliche Warnung)? Gegen welche gesetzlichen – lebensmittelrechtlichen – Bestimmungen wurde verstoßen?
8. Wie viele Proben Meeresfrüchte wurden vom 01.01.2004 bis 31.05.2004 in Österreich gezogen (Aufschlüsselung auf Bundesländer)? Welche Produkte betraf dies (ersuche um namentliche Bekanntgabe)?

9. Wie viele Proben Meeresfrüchte wurden vom 01.01.2004 – 31.05.2004 durch die AGES analysiert? Welche Produkte betraf dies (ersuche um namentliche Bekanntgabe)?
10. Auf welche Stoffe wurden in die Proben (Produkte) jeweils analysiert (Aufschlüsselung festgestellte Stoffe, Grenzwertüberschreitungen und Produkte bzw. Produktgruppen)? Wurde dabei jeweils auch auf Chloramphenicol, Nitrofuran, TBT (Zinnorganische Verbindungen) DSP-Toxine, PSP-Toxine, Cadmium, Blei, Konservierungsmittel (z.B. Sorbinsäure, Benzoësäure) und auf mikrobiologische Mängel (z.B. Bakterien, Keime, Hefe und Schimmelpilze) untersucht?
11. Welche konkreten Ergebnisse erbrachten die Analysen von Meeresfrüchten vom 01.01.2004 – 31.05.2004 (Aufschlüsselung auf festgestellte Stoffe, Grenzwertüberschreitungen und Produkte)? Wie viele und welche Produkte (Meeresfrüchte) wurden als gesundheitsschädlich, verdorben, verfälscht, falsch bezeichnet oder wertgemindert beurteilt? Wie viele und welche Produkte verstießen gegen die LMKVO (ersuche um Bekanntgabe der Art und Herkunftsland)?
12. Was ergab dazu jeweils bei Rückständen die Risikobewertung durch die AGES?
13. Welche behördlichen Maßnahmen mussten nach den gesetzlichen Bestimmungen ergriffen werden (z.B. Anzeigen, Beschlagnahme, Öffentliche Warnung)? Gegen welche gesetzliche – lebensmittelrechtliche – Bestimmungen wurde verstoßen?
14. Bei welchen dieser Produkte gab es eine Überschreitung des Rückstandshöchstwertes (ersuche um namentliche Bekanntgabe)?
15. Was ergab dazu jeweils die Risikobewertung durch die AGES?
16. Gab es in Folge gezielte nachfassende Kontrollen bei diesen Produkten? Wenn nein, warum nicht? Wenn ja, wie lauten die Kontroll- und Untersuchungsergebnisse?
17. Bei welchen Meeresfrüchten wurde in Österreich 2002 und 20003 über das Schnellwarnsystem von anderen Mitgliedstaaten über Rückstände und Belastungen informiert?

18. Gibt es 2004 hinsichtlich der Kontrolle und Untersuchung von Meeresfrüchten eine Zusammenarbeit mit anderen EU-Staaten oder Drittstaaten?

19. Wenn ja, wie sieht diese aus?

20. Wie viele Proben Meeresfrüchte sollen 2004 im Rahmen des Proben- und Revisionsplanes insgesamt gezogen und analysiert werden?

21. Auf welche Stoffe und Rückstände soll die Analyse im Jahr 2004 erfolgen? Wurde dabei jeweils auch auf Chlormaphenicol, Nitrofuran, TBT (Zinnorganische Verbindungen) DSP-Toxine, PSP-Toxine, Cadmium, Blei, Konservierungsmittel (z.B. Sorbinsäure, Benzoesäure) und auf mikrobiologische Mängel (z.B. Bakterien, Keime, Hefe und Schimmelpilze) untersucht?

22. Wie viele Ladungen Meeresfrüchte aus Drittstaaten mussten in den Jahren 2002 und 2003 beim Import zurückgewiesen werden? Wie viele 2004 (ersuche jeweils um Angabe der Menge in Tonnen, des Grundes, des Herkunftslandes und Bekanntgabe der Art)?

Frank Neßler

Maier

Wolfgang