
2626/J XXII. GP

Eingelangt am 04.02.2005

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

Anfrage

der Abgeordneten Dr. Cap, Mag. Maier
und GenossInnen

an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen

betreffend hohes Vergiftungsrisiko mit Histamin durch importierten Thunfisch

Thunfisch ist mittlerweile in Topqualität ein teures Lebensmittel, das auch in Österreich verstärkt konsumiert wird. So erfreut sich Thunfisch in Form von Sushi, Filets und Steaks zunehmender Beliebtheit.

Da Thunfischfleisch bei Luftkontakt zunehmend bräunlich wird, werden Thunfischfilets und Steaks farbmanipuliert. Dies geschieht gemäß einer Studie des Chemische und Veterinäruntersuchungsamts Karlsruhe vor allem durch unzulässige Behandlung mit dem Gas Kohlenmonoxyd, das dem Fisch einen appetitlichen himbeerartigen Rotton verpasst. Diese Farbe täuscht Frische vor und verblasst auch nicht, wenn das Fleisch qualitativ sich verschlechtert oder gar verdorben ist. Gleichzeitig entstehen überaus hohe Mengen von Histamin durch bakteriellen Abbau hoher Histidingehalte.

In Deutschland hat das chemische und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe in einer Querschnittsuntersuchung nachgewiesen, dass rund 40 Prozent aller im Handel verkauften Thunfische farbmanipuliert sind. Das gleiche gilt für andere Meeresfische wie z.B. Schwerfische. Thunfisch weist ohnehin natürlich bereit einen sehr hohen Histamingehalt auf (bis zu 13.000 mg pro Kilo). Wird der Fisch noch zusätzliche frischemanipuliert, kann dieser Wert noch höher klettern. Histamin ist dabei hitzestabil und kann daher weder durch kochen, noch braten oder backen, noch durch tiefkühlen zerstört werden.

Der Verzehr von derartig farbmanipulierten Thunfischen kann Symptome bei den KonsumentInnen wie Kopfschmerzen, Migräne, Hitzegefühl, Magen- und Darmbeschwerden (Reizdarm) Asthmaanfälle und Ausschlag auslösen. Bei Menschen, bei denen eine Überempfindlichkeit vorliegt, kann es zu schweren Durchfällen, Herzrhythmusstörungen und letztlich in Form eines physiologischen Schocks sogar zum Tode kommen.

Die Verwendung von Kohlenmonoxid, das vor allem in asiatischen Ländern zur Farberhaltung eingesetzt wird, ist dabei EU-weit nicht zugelassen. Dennoch ist sie in einigen Ländern Asiens z.B. in Taiwan und Indonesien erlaubt. Gerade bei aus diesen Ländern importierten rotfleischigen Fischarten wie Thunfisch, Schwerfisch, Haifisch, Tilapia, Redsnapper und Merlin ist daher die Gefahr einer Kohlenmonoxidbehandlung besonders groß mit all den geschilderten Gesundheitsrisiken für die KonsumentInnen.

Die unterzeichneten Abgeordneten richten in tiefer Sorge um die Gesundheit der KonsumentInnen - die im betreffenden Falls sogar glauben, ein besonders gesundes Lebensmittel zu konsumieren - an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen nachstehende

Anfrage:

1. In welchem Umfang wird die Qualität von Thunfischen und anderen Meeresfischen in Österreich überprüft?
2. In welchem Umfang wird von den Lebensmitteluntersuchungsanstalten Fisch auf Kohlenmonoxidbehandlung untersucht? Welche Ergebnisse wurden dabei festgestellt?
3. Halten Sie es für notwendig, Importbeschränkungen für Thunfische und andere Meeresfische aus Ländern einzuführen, welche eine Kohlenmonoxidbehandlung erlauben?
4. Warum wird in Österreich nicht der offensichtlich ungesetzliche - im Sushi-Verkauf durchaus übliche - himbeerrote Sushi mit Kohlendioxidbehandlung aus dem Verkehr gezogen?
5. Ist es nicht überhaupt erforderlich, die KonsumentInnen über die Gefahren von Histaminvergiftungen durch Lebensmittel verstärkt aufzuklären? Wieso wurde eine derartige Informationskampagne bis jetzt nicht durchgeführt?