

XXII. GP.-NR

617/J

2003 -07- 08

ANFRAGE

der Abgeordneten Dr Gabriela Moser, Freundinnen und Freunde

an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen

betreffend Gesundheitsgefährdung durch Konsumation von Hühnerfleisch

Ende Juni d.J. hat die steirische Veterinär-Direktion Alarm geschlagen: 60 Prozent des im Lande erzeugten Hühnerfleisches ist mit Campylobakter-Bakterien verseucht. Diese Kontaminierung entsteht, wenn beim Schlachten der Hühner Spuren von Hühnerkot in das Fleisch gelangen. Die Campylobakter-Bakterien lösen pro Jahr bei durchschnittlich 4000 ÖsterreicherInnen Magen-Darm-Erkrankungen aus.

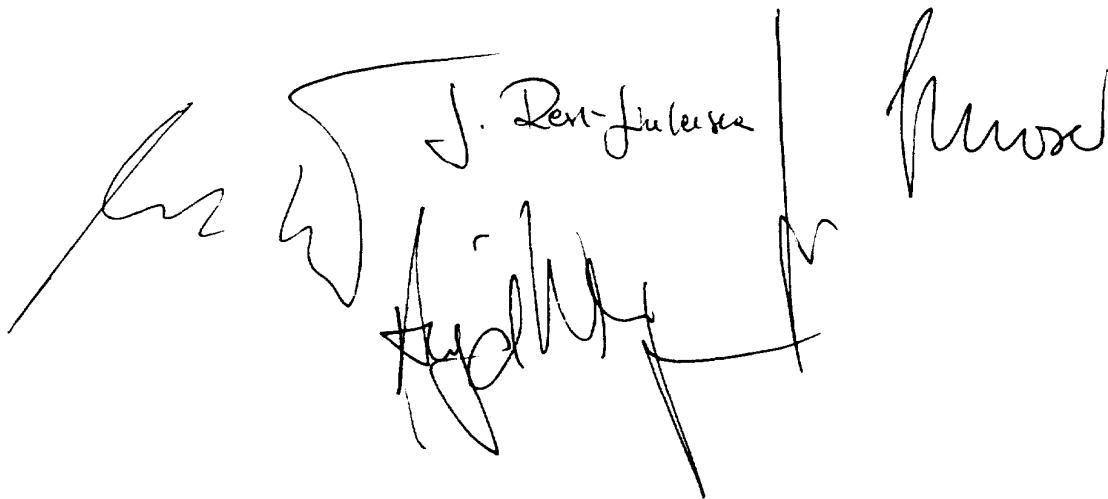
Des weiteren wurde vor kurzem durch Berichte der BBC bekannt, dass in niederländischen Verarbeitungsbetrieben Hühnerbrüste mit Wasser und gelösten Proteinen aus Rinder- und Schweineabfällen vollgepumpt werden. Durch die Anreicherung mit Proteinen können größere Mengen Wasser absorbiert werden. Wenn das Geflügelfleisch aus dem Wasser genommen wird, muss die breiige Masse sofort tiefgefroren werden, damit sie nicht in kleine Stücke zerfällt. Dieses gepanschte Fleisch wird dann zu Geflügel-Nuggets und andern Fast-Food-Produkten weiterverarbeitet.

Nachdem infolge des Binnenmarktes vermutlich auch derartig verarbeitetes Geflügelfleisch nach Österreich importiert wird, stellen die unterfertigten Abgeordneten folgende

ANFRAGE:

1. Wie viel Prozent des in Österreich erzeugten Hühnerfleisches ist mit Campylobacter verseucht (bitte um Berücksichtigung der letzten drei Jahre und um Aufschlüsselung nach Bundesländern)?
2. Wieviele Untersuchungen auf Campylobakter werden jährlich durchgeführt, was beinhaltet der Probenplan für 2003?
3. Wie viele durch Campylobakter verursachte Darmentzündungen (Enteritis) gab es in den letzten drei Jahren in Österreich?
4. Gab es während der letzten Jahre auch Todesfälle, die auf Campylobakter-Enteritis zurückgehen und wenn ja, wie viele?

5. Welche Maßnahmen im Hinblick auf Campylobakter-Enteritis ergreifen Sie zum Schutz der KonsumentInnen?
6. Was unternehmen Sie, damit auf den Schlachthöfen strengere Hygienemaßnahmen ergriffen und kontrolliert werden?
7. Welche Maßnahmen werden Sie aufgrund der BBC-Berichte ergreifen, wonach in niederländischen Verarbeitungsbetrieben Hühnerbrüste mit Wasser und gelösten Proteinen aus Rinder- und Schweineabfällen vollgepumpt und auf den Markt gebracht werden?
8. Werden diese Praktiken auch in Österreich angewendet?
9. Ist davon auszugehen, dass derartig verarbeitetes Fleisch aus dem EU-Raum auch in den österreichischen Einkaufsregalen landet? Wenn ja, was werden Sie dagegen unternehmen? Wenn nein, wie können Sie das ausschliessen?
10. Werden Sie die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) anweisen, diesbezügliche Untersuchungen durchzuführen? Wenn nein, warum nicht?



J. Renfhausen

A large, handwritten signature in black ink. The name "J. Renfhausen" is written in a cursive script. To the left of the name is a stylized, leaf-like flourish. Below the name is a more fluid, wavy signature. To the right of the name is another flourish.