

## 312/AB XXIII. GP

---

**Eingelangt am 04.04.2007**

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

BM für Gesundheit, Familie und Jugend

# Anfragebeantwortung



Frau  
Präsidentin des Nationalrates  
Mag<sup>a</sup>. Barbara Prammer  
Parlament  
1017 Wien

**GZ: BMGF-11001/0016-I/3/2007**

Wien, am 2. April 2007

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 318/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier und GenossInnen** wie folgt:

**Fragen 1 und 2:**

Verzehrfertige Lebensmittel, in denen Salmonellen nachgewiesen wurden, werden gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG idgF. als gesundheitsschädlich beanstandet. Dies entspricht einer Beurteilung im Sinne des Artikel 14 Abs. 2 lit a der VO (EG) Nr. 178/2002.

Die EU-weit verbindliche Vorgabe für die Beurteilung roher Schlachtkörper von Geflügel (Broilern und Puten, Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden ist die VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. Das Vorhandensein von Salmonellen in diesen Produkten zieht eine

verpflichtende Überprüfung der innerbetrieblichen Maßnahmen zur Reduktion einer Salmonellenkontamination nach sich.

**Frage 3:**

Nachfolgend sind die gemeldeten Erkrankungen (E) und Todesfälle (T) aufgelistet:

Jahr	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Salmonellose	E: 7488	7236	7058	6552	6615	7417	7582	6700	5185	4985
	T: 2	0	5	1	4	10	3	5	3	2

**Fragen 4 und 5:**

Verzehrfertige Lebensmittel, in denen thermotolerante *Campylobacter* nachgewiesen wurden, werden gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG idgF. als gesundheitsschädlich beanstandet. Dies entspricht einer Beurteilung im Sinne des Artikel 14 Abs. 2 lit a der VO (EG) Nr. 178/2002.

Die Belastung roher tierischer Lebensmittel mit thermotoleranten *Campylobacter* wird routinemäßig im Zuge von Monitoringaktionen überprüft. Ein Maßnahmenkatalog zur Reduzierung einer *Campylobacter*-Kontamination in Geflügel wurde vom Ständigen Hygieneausschuss erarbeitet.

**Frage 6:**

Nachfolgend sind die gemeldeten Erkrankungen (E) und Todesfälle (T) aufgelistet. Der kontinuierliche Anstieg von Meldungen dürfte in erster Linie auf die zunehmende Beachtung der Meldepflicht zurückzuführen sein. Vor 1996 wurde der Terminus "bakterielle Lebensmittelvergiftung" des Epidemiegesetzes als Synonym für nicht-typhöse Salmonellosen gewertet und *Campylobacter*-Iosen von vielen Bundesländern nicht gemeldet. Erst mit GZ 21.700/30-II/D/2/96 wurde die Meldeverpflichtung auf *Campylobacter* ausgeweitet. Mit 2006 wurde zudem im Epidemiegesetz die Labormeldepflicht verankert.

Jahr	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Campylobakter	E: 1667	2454	3252	3471	3919	4586	3905	5365	5093	5156
	T: 0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

**Fragen 7 und 8:**

Alle Lebensmittel werden beim Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxin gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG idgF. als gesundheitsschädlich beanstandet. Dies entspricht einer Beurteilung im Sinne des Artikel 14 Abs. 2 lit a der VO (EG) Nr. 178/2002. Ist ein Toxinnachweis nicht möglich, werden Lebensmittel ab einer Menge von  $10^5$  koagulase positiven Staphylokokken pro Gramm Lebensmittel als gesundheitsschädlich beurteilt.

**Frage 9:**

Nachfolgend sind die gemeldeten Erkrankungen (E) und Todesfälle (T) aufgelistet. Der deutliche Anstieg seit 2004 dürfte unmittelbar mit der seit Beginn 2004 intensivierten Abklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche aufgrund der Verpflichtungen der Zoonosenrichtlinie zusammenhängen und keinen echten Anstieg der Häufigkeit darstellen.

Jahr	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Staphylococcus aureus	E: 4	16	3	13	30	34	28	202	219	168
	T: 0	1	0	0	0	0	0	1	1	0

**Fragen 10 und 11:**

Die Übertragung von Helicobacter pylori auf den Menschen ist bis heute nicht restlos geklärt. Keimreservoir ist ausschließlich der Mensch. Für die Infektion spielt vermutlich der oral-orale bzw. der fäkal-orale Übertragungsweg die Hauptrolle. Die Erstinfektion mit Helicobacter pylori scheint hauptsächlich in der frühen Kindheit zu erfolgen und dann bei einem Großteil der Infizierten ein Leben lang zu persistieren (Adler 2001). Auch Trinkwasser und Lebensmittel werden als Vektoren diskutiert, ihre Rolle ist jedoch noch gänzlich unklar. Demzufolge existiert auch keine mikrobiologische Routinediagnostik zum Nachweis von Helicobacter pylori in Lebensmitteln.

**Frage 12:**

In Österreich ist ein Viertel der Bevölkerung Keimträger von Helicobacter pylori. Eine Untersuchung auf Helicobacter pylori-Besiedelung wird jedoch nur bei den wenigen Personen mit klinischen Krankheitserscheinungen, bei denen der Keimnachweis eine antibiotische Behandlung nach sich ziehen würde, durchgeführt und unterliegt nicht der sanitätsbehördlichen Überwachung.

**Fragen 13 und 14:**

Lebensmittel, in denen Noroviren nachgewiesen wurden, werden gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG idgF. als gesundheitsschädlich beanstandet. Dies entspricht einer Beurteilung im Sinne des Artikel 14 Abs. 2 lit a der VO (EG) Nr. 178/2002.

**Frage 15:**

Infektionen mit Noroviren wurden mit einer Novelle des Epidemiegesetzes im Jahre 2006 meldepflichtig. Vorläufig liegen für das Jahr 2006 Meldungen von 99 Erkrankungen (0 Todesfälle) vor. Hier wird noch mit Nachmeldungen für das Jahr 2006 zu rechnen sein. Dabei ist zudem mit einer Dunkelziffer zu rechnen, weil die Novelle des Epidemiegesetzes Ende Juli 2006 in Kraft trat und daher erst ab diesem Zeitpunkt Meldungen zu tätigen waren. Es gibt für die Zeit vor Mitte des Jahres 2006 keine zuverlässige flächendeckende epidemiologische Überwachung mit der Möglichkeit einer Surveillance-Datenanalyse.

**Fragen 16 und 17:**

Lebensmittel, in denen enterohaemorrhagische E. coli nachgewiesen wurden, werden gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG idgF. als gesundheitsschädlich beanstandet. Dies entspricht einer Beurteilung im Sinne des Artikel 14 Abs. 2 lit a der VO (EG) Nr. 178/2002.

**Frage 18:**

Nachfolgend sind die gemeldeten Erkrankungen (E) und Todesfälle (T) aufgelistet:

Jahr	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
EHEC	E: 13	17	30	11	16	20	42	46	53	44
	T: 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Fragen 19 und 20:**

Auch die Shigellose (bakterielle Ruhr) ist eine Erkrankung, die hauptsächlich von Mensch zu Mensch übertragen wird. Es spielen jedoch auch Lebensmittel oder kontaminierte Gegenstände als Vektoren eine Rolle. Verursacht wird die Erkrankung durch mehrere Shigellen-Spezies, wobei der wichtigste Erreger *Shigella dysenteriae* ist. Bedingt durch den allgemein guten Hygienestatus ist die bakterielle Ruhr in Mitteleuropa selten. Einzelerkrankungen sind meistens reiseassoziiert.

Der Nachweis von *Shigella dysenteriae* in jeder Art von Lebensmittel zieht die Beurteilung als gesundheitsschädlich gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG idgF. nach sich. Dies entspricht einer Beurteilung im Sinne des Artikel 14 Abs. 2 lit a der VO (EG) Nr. 178/2002.

**Frage 21:**

Nachfolgend sind die gemeldeten Erkrankungen (E) und Todesfälle (T) aufgelistet:

Jahr	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Shigellose	E: 204	167	239	115	204	112	99	88	103	78
	T: 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Fragen 22 und 23:**

Die einzige Spezies, die als Lebensmittelinfektionserreger Bedeutung hat, ist *Yersinia enterocolitica*. Innerhalb dieser Spezies können nur enteropathogene Stämme Erkrankungen auslösen. Erregerreservoir sind Säugetiere, vor allem das Schwein. Erkrankungen treten in Österreich sporadisch auf. Der Nachweis enteropathogener Stämme von *Yersinia enterocolitica* in verzehrfertigen Lebensmitteln zieht die Beurteilung als gesundheitsschädlich gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG idgF. nach sich. Dies entspricht einer Beurteilung im Sinne des Artikel 14 Abs. 2 lit a der VO (EG) Nr. 178/2002.

Um einen Überblick über die Kontaminationsrate bei rohem Fleisch zu erhalten, wurden im Vorjahr zwei Monitoringaktionen durchgeführt, wobei nur in einer einzigen von 206 Proben ein enteropathogener Stamm von *Yersinia enterocolitica* nachgewiesen wurde.

**Frage 24:**

Nachfolgend sind die gemeldeten Erkrankungen (E) und Todesfälle (T) aufgelistet:

Jahr	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Yersinia	E: 70	94	90	120	116	100	95	119	143	154
	T: 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Fragen 25 und 26:**

Lebensmittel, in denen Botulinumtoxin (Auslöser des Botulismus) nachgewiesen wurde, werden gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG idgF. als gesundheitsschädlich beanstandet. Dies entspricht einer Beurteilung im Sinne des Artikel 14 Abs. 2 lit a der VO (EG) Nr. 178/2002.

**Frage 27:**

Nachfolgend sind die gemeldeten Erkrankungen (E) und Todesfälle (T) aufgelistet:

Jahr	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Botulismus	E: 0	0	0	0	1	0	0	2	3	5
	T: 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Frage 28:**

Gesundheitsschädliche Lebensmittel sind gemäß LMSVG bzw. VO (EG) Nr. 178/2002 nicht sichere Lebensmittel. Eine Abgrenzung zwischen „gesundheitsschädlich“ und „nicht sicher“ im Sinne der Anfrage ist daher nicht möglich.

Zur Bearbeitung der Fragestellung: Abgrenzung „gesundheitsschädlich“- „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ wurde eine Codexunterkommission eingerichtet, die ein Nachfolgewerk des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ ausarbeitet.

Zwischenzeitlich stehen die Definitionen des LMSVG bzw. der VO (EG) Nr. 178/2002 als Beurteilungsgrundlage zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Andrea Kdolsky  
Bundesministerin