

4372/AB XXIII. GP

Eingelangt am 14.07.2008

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

BM für Gesundheit, Familie und Jugend

Anfragebeantwortung



Frau
Präsidentin des Nationalrates
Mag^a. Barbara Prammer
Parlament
1017 Wien

GZ: BMGFJ-11001/0092-I/A/3/2008

Wien, am 10. Juli 2008

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 4391/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier und GenossInnen nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

Die diesbezüglichen Daten können nur vom BMF – Zollbehörde zur Verfügung gestellt werden.

Frage 2:

Bundesland	Probenzahl
B	4
K	12
NÖ	48
OÖ	143
S	11
ST	1
T	43
V	59
W	115

Untersuchte Produkte waren:

Atlantiklachs
Babylanguste
Bismarckherring
Crevetten
Dorschleber
Garnelen
Goldbrasse
Grill Doraden
Grünschalenmuscheln
Haifisch
Heilbutt
Hering in Aspik
Insalata die Mare
Jakobsmuscheln
Kabeljaufillet
Makrele geräuchert
Makrelenfilet
marinierte
Heringshappen
Matjesfilet
Meeresfrüchtecocktail
Pangasiusfilet
Petersfisch
Räucherlachs
Russen
Sardellenpaste
Sardinen
Schollenfilet
Schrimps-Salat
Schwertfisch
Seehasenrogen
Seelachsfilet
Seeteufelfilet
Seeteufelschwanz
Sushi
Thunfisch

Tintenfisch
 Viktoriabarsch
 Wildlachs
 Wolfbarschfilet
 Zigeunerrolle

Frage 3:

Meeresfische roh: 365 Proben
 Meeresfische zubereitet: 311 Proben
 Meerestiere roh: 82 Proben
 Meerestiere zubereitet: 91 Proben
 Fertiggerichte: 81 Proben
 Konserven: 133 Proben

Frage 4:

Die Parameter bzw. Stoffe, auf welche die Proben analysiert wurden, sind aus der angeschlossenen Tabelle ersichtlich.

Bezüglich der Untersuchung auf TBT (zinnorganische Verbindungen) finden derzeit in der EU Diskussionen zu dieser Thematik statt. Da noch sehr wenige Daten bezüglich TBT im Fischfleisch vorhanden sind, führen derzeit einige Mitgliedstaaten, in denen im Gegensatz zu Österreich der Fischfang einen wichtigen wirtschaftlichen Faktor darstellt, Nachweisstudien von TBT durch. Die Ergebnisse dieser Studien sollen die Grundlage für eine Risikobewertung durch die EFSA bilden.

Im Jahr 2007 wurden keine Untersuchungen auf DSP-Toxine durchgeführt, da aus gutachterlicher Sicht keine Verdachtsmomente bei den eingereichten Proben bestanden.

PARAMETER der Untersuchungen aus 2007 zu parl. Anfrage 4391/J
5-Methylchrysen
Abtropfgewicht
Aeromonaden
Aldehyde
Allurarot AC
Amaranth (C.I. 16185)
Aminoglycoside
Aminohydantoin
AMOZ
AOZ
Azorubin (C.I. 14720)
Bacillus cereus
Ballaststoffe
Bebrütung 14 Tage, 30° C
Benzo(a)anthracen
Benzo(a)pyren
Benzo(b)fluoranthen
Benzo(c)fluoren

Benzo(g,h,i)perlylen
Benzo(j)fluoranthen
Benzo(k)fluoranthen
Benzoesäure
Beschreibung
Besonderheiten im Aussehen
Beta-Lactame
Blei
Brennwert (kcal)
Brennwert (kJ)
Brillantblau FCF
Brillantsäuregrün
Brillantschwarz BN
Cadmium
Calcium
Campylobacter
Chinolingelb
Chloramphenicol
Chrysen
Ciprofloxacin
Clostridien sulfitreduzierend
Clostridium perfringens
Cochenillerot A
Coliforme Bakterien
Cyclopenta(c,d)pyren
Danofloxacin
Dapson
Decarbamoyl Saxitoxin
Decarbamoylgonautoxin2,3
Dibenz(a,h)anthracen
Dibenzo(a,e)pyren
Dibenzo(a,h)pyren
Dibenzo(a,i)pyren
Dibenzo(a,l)pyren
Difloxacin
Dihydrostreptomycin
Dioxin
Diphosphat
Domoinsäure
Eisen
Eiweiß
Enrofloxacin
Enterobacteriaceae
Enterokokken
Erythrosin (C.I. 45430)
Escherichia coli
Escherichia coli O157
Fett
Fettsäuren
Fettsäuren mehrf. unges.
Fettsäuren, andere
Fettsäuren, einf. unges.

Fettsäuren, gesättigte
flüchtiger basischer Stickstoff
Flumequin
Furan
Gelborange S
gentechnische Veränderung
Glasuranteil
Glucose
Gonyautoxin 1,4
Gonyautoxin- 2,3
Gonyautoxin- 5
Gonyautoxin B1
Hefen
Hemmstoffe
Histamin
Indeno(1,2,3-cd)pyren
Indigotin (C.I. 73015)
Jod
Jodid
Kalium
Kennzeichnungsprüfung
Keton
Kohlenmonoxid
Kupfer
Lactobazillen
Lactose
Lagerversuch
L-Glutaminsäure
Listerien
Magnesium
Makrolide
Maltose
Mangan
Marbofloxacin
mesophile aerobe Keimzahl
mesophile anaerobe Keimzahl
Milchsäurebakterien
Nalidixinsäure
Natrium
Natriumnitrat
Natriumnitrit
Neosaxitoxin
N-Sulfocarbamoyl-goto2,3
OCDD
OCDF
Orange GGN
Organoleptik der zubereiteten Probe
Oxolinsäure
Patentblau V
PCB 105
PCB 114
PCB 118

PCB 123
PCB 126
PCB 156
PCB 157
PCB 167
PCB 169
PCB 189
PCB 77
PCB 81
Peroxidzahl
Phosphat - ortho
Phosphor
Phthalylsulfathiazol
pH-Wert
Polyphosphate
Pseudomonaden
PSP Toxine
psychrotrophe aerobe Keimzahl
Quecksilber
Reaktion nach Kreis
Salmonellen
Sarafloxacin
Schimmelpilze
schwefelige Säure, ges.
Selen
Semicarbazid
Sorbinsäure
Staph. ToxinA
Staph. ToxinB
Staph. ToxinC
Staph. ToxinD
Staph. ToxinE
Staphylokokken
Stärke (quantitativ)
Streptomycin
Sulfacetamid
Sulfachlorpyrazin
Sulfachlorpyridazin
Sulfadiazin
Sulfadimethoxin
Sulfadimidin
Sulfadoxin
Sulfamerazin
Sulfamerazin
Sulfameter
Sulfamethizol
Sulfamethoxazol
Sulfamethoxypyridazin
Sulfamonometroxin
Sulfamoxol
Sulfaphenazol
Sulfapyridin
Sulfaquinoxalin

Sulfathiazol
Sulfatroxazol
Sulfisoxazol
Tartrazin (C.I. 19140)
Tetracycline
Total TEQ-PCB L
Total TEQ-PCB M
Total TEQ-PCB U
Total TEQ-PCDD/PCDF L
Total TEQ-PCDD/PCDF M
Total TEQ-PCDD/PCDF U
Transfettsäuren
Triphosphat
Trockensubstanz
Untersuchung auf Nematodenlarven
Untersuchung auf Trematoden-Metazerkarien
Vibrionen
Vitamin A
Vitamin B1
Vitamin B2
Vitamin B6
Vitamin C
Vitamin D3
Vitamin E
Yersinien
Zink
Zinn
Zusammensetzung

Frage 5:

1. Meeresfische roh:

von 365 Proben wurde folgende Anzahl von Proben beanstandet:

- a) gesundheitsschädlich (LMSVG §5 Abs.5 Z 1)
 - 6 Proben (lebende Nematodenlarven)
 - 1 Probe (Histamin 690 mg/kg bei tiefgekühltem rohem Thunfisch)
- b) ungeeignet für den menschlichen Verzehr (LMSVG §5 Abs.5 Z 2)
 - 15 Proben (Organoleptik)
 - 11 Proben (flüchtiger basischer Stickstoff)
 - 3 Proben (jeweils eine tote Nematodenlarve – davon waren 2 Proben Parteienbeschwerden)
 - 8 Proben (Mikrobiologie und/oder Organoleptik)
- c) Irreführung (LMSVG §5 Abs.2 Z1)
 - 3 Proben
- d) LMKV (BGBI 1993/72 idgF)
 - 4 Proben
- e) Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (BGBI 1994/201)
 - 1 Probe
- f) wertgemindert (LMSVG §5 Abs.5 Z4)
 - 7 Proben

- g) Zusatzstoffverordnung (BGBl 1998/383 idgF)
 - 1 Probe (Thunfisch tiefgekühlt – Kohlenmonoxid: 496 µg/kg)
- h) Hygiene- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
 - 8 Proben
- i)) Hygiene- Verordnung (EG) Nr. 853/2004
 - 1 Probe

2. Meeresfische zubereitet:

von 311 Proben wurde folgende Anzahl von Proben beanstandet:

- a) gesundheitsschädlich (LMSVG §5 Abs.5 Z 1):
 - 1 Probe (Benzo(a)pyren bei getrocknetem Fisch -> getrocknet:
51µg/kg; aufgeschwemmt im Verhältnis 1:3 mit Wasser: 12,7µg/kg);
2 Proben (Histamin: 5764 mg/kg bzw. 6353 mg/kg - offene Dosenware
– Thunfisch; eine Probe davon war eine Parteienbeschwerde)
- b) ungeeignet für den menschlichen Verzehr (LMSVG §5 Abs.5 Z 2)
 - 11 Proben (Organoleptik und/oder Mikrobiologie)
- c) Irreführung (LMSVG §5 Abs.2 Z1)
 - 2 Proben
- d) LMKV (BGBl 1993/72 idgF)
 - 26 Proben
- e) Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (BGBl 1994/201)
 - 2 Proben
- f) wertgemindert (LMSVG §5 Abs.5 Z4)
 - 2 Proben
- g) Farbstoff-Verordnung (BGBl 1996/541 idgF)
 - 8 Proben (Kaviar)
- h) Hygiene- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
 - 4 Proben
- i) Hygiene- Verordnung (EG) Nr. 853/2004
 - 1 Probe
- j) Nährwertkennzeichnungsverordnung (BGBl 1995/896 idgF)
 - 3 Proben
- k) Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheits- bezogene Angaben über Lebensmittel
 - 1 Probe

3. Meerestiere roh:

von 82 Proben wurde folgende Anzahl von Proben beanstandet:

- a) ungeeignet für den menschlichen Verzehr (LMSVG §5 Abs.5 Z 2)
 - 3 Proben (Organoleptik und/oder Mikrobiologie)
- b) Irreführung (LMSVG §5 Abs.2 Z1)
 - 1 Probe
- c) LMKV (BGBl 1993/72 idgF)
 - 5 Proben
- d) Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (BGBl 1994/201)
 - 1 Probe
- e) wertgemindert (LMSVG §5 Abs.5 Z4)
 - 2 Proben
- f) Hygiene- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
 - 1 Probe
- g) Nährwertkennzeichnungsverordnung (BGBl 1995/896 idgF)
 - 3 Proben

4. Meerestiere zubereitet:

von 91 Proben wurde folgende Anzahl von Proben beanstandet:

- a) ungeeignet für den menschlichen Verzehr (LMSVG §5 Abs.5 Z 2)
4 Proben (Organoleptik und/oder Mikrobiologie)
- b) LMKV (BGBI 1993/72 idgF)
4 Proben
- c) Hygiene- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
1 Probe

5. Fertiggerichte:

von 81 Proben wurde folgende Anzahl von Proben beanstandet:

- a) gesundheitsschädlich nach LMSVG:
 - 1 Probe (Mittagsmenü - Histamin 2410 mg/kg - Parteienbeschwerde)
 - 1 Probe (Thunfischsandwich - Salmonella D)
- b) ungeeignet für den menschlichen Verzehr (LMSVG §5 Abs.5 Z 2)
 - 2 Proben (Mikrobiologie)
- c) Irreführung (LMSVG §5 Abs.2 Z1)
 - 4 Proben
- d) LMKV (BGBI 1993/72 idgF)
 - 10 Proben
- e) Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (BGBI 1994/201)
 - 2 Proben
- f) Hygiene- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
 - 6 Proben

6. Konserven:

von 133 Proben wurde folgende Anzahl von Proben beanstandet:

- a) gesundheitsschädlich (LMSVG §5 Abs. 5 Z 1)
 - 14 Proben (Dioxin - Dorschleber in Öl)
 - 1 Probe (Dioxin bei Seeteufelleber in Öl)
 - 1 Probe (Benzo(a)pyren 9,5µg/kg - Sprotten geräuchert)
- b) ungeeignet für den menschlichen Verzehr (LMSVG §5 Abs.5 Z 2)
 - 1 Probe (Fettverdorbenheit - Sardellen in Öl);
 - 6 Proben (Dioxin - Dorschleber in Öl);
- c) Irreführung (LMSVG §5 Abs.2 Z1)
 - 2 Proben
- d) LMKV (BGBI 1993/72 idgF)
 - 5 Proben
- e) Farbstoff-Verordnung (BGBI 1996/541 idgF)
 - 1 Probe (Kaviar)
- f) Hygiene- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
 - 1 Probe
- g) Nährwertkennzeichnungsverordnung (BGBI 1995/896 idgF)
 - 4 Proben
- h) Kontaminantenverordnung (Verordnung EG Nr. 1881/2006)
 - 1 Probe (Sardinen in Tomatensauce - Cadmium 0,20 mg/kg)

Frage 6:

Im Zuge der Untersuchung und Begutachtung der übermittelten Proben nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz werden die Untersuchungsergebnisse einer Bewertung durch die Fachgutachter unterzogen. Diese Risikobewertungen der Ergebnisse durch die Fachgutachter sind Basis für die Beurteilung im Sinne des LMSVG. Die Gutachter erhielten im Bedarfsfall Unterstützung durch die Mitarbeiter der Abteilung Risikobewertung des Bereiches DSR der AGES.

Die Ergebnisse dieser Beurteilungen sind der Beantwortung der Frage 5 zu entnehmen.

Frage 7:

Es wurden Anzeigen bei der Verwaltungsbehörde oder bei Gericht erstattet. Informationen gemäß § 42 LMSVG wurden übermittelt sowie Maßnahmen gemäß § 39 LMSVG vorgeschrieben.

Die Beanstandungsgründe sind im Folgenden aufgezählt:

LMSVG
VO (EG) Nr. 852/2004
VO (EG) Nr. 853/2004
VO (EG) Nr. 2074/2005
LMKV
FarbstoffV
NährwertkennzeichnungsV
SüßungsmittelV

Frage 8:

Die Lebensmittelaufsichtsbehörden haben, je nach Erfordernis, Nachkontrollen oder Überprüfungen der beanstandeten Fakten bei den nachfolgenden Kontrollen durchgeführt. In vielen Fällen waren die Mängel bei den Nachkontrollen bereits behoben bzw. ergaben neuerliche Probenziehungen keine Beanstandungen.

Frage 9:

Bei folgenden Meeresfrüchten wurde in Österreich über Rückstände und nicht-mikrobiologische Belastungen informiert:

Garnelen (shrimps, prawns; gefroren, (vor)gekocht, lebend, frisch)
Scampi (gefroren),
Muscheln (verschiedenste Arten; gefroren, lebend, mit und ohne Schale)
Hummer (gefroren, lebend)
Krebse (lebend)
Tintenfischteile (gefroren, frisch)

Frage 10:

Es gibt keine Zusammenarbeit oder ein Sonderprojekt mit anderen EU-Staaten oder Drittstaaten.

Frage 11:

Für das Jahr 2008 sind für die Gruppe Meeresfische, Meeresfischerzeugnisse, Süßwasserfische, Süßwasserfischerzeugnisse, Schalen-, Krusten- und Weichtiere und deren Erzeugnisse, sowie sonstige Tiere aus diesem Bereich und deren Erzeugnisse sowie für Konserven der gesamten Warengruppe insgesamt 984 Planproben aus dem Einzelhandel, 240 Planproben aus Herstellerbetrieben und 99 Planproben im Rahmen eines EU-Monitorings vorgesehen.

Frage 12:

Die Parameter bzw. Stoffe, auf welche die Proben im Jahr 2008 analysiert wurden bzw. werden, sind aus der folgenden Tabelle ersichtlich.

PARAMETER der Untersuchungen für 2008 zu parl. Anfrage 4391/J
5-Methylchrysen
Abtropfgewicht
Aeromonaden
Aldehyde
Allurarot AC
Amaranth (C.I. 16185)
Aminoglycoside
Aminohydantoin
AMOZ
AOZ
Azorubin (C.I. 14720)
Bacillus cereus
BADGE
Ballaststoffe
Bebrütung 14 Tage, 30° C
Benzo(a)anthracen
Benzo(a)pyren
Benzo(b)fluoranthen
Benzo(c)fluoren
Benzo(g,h,i)perlylen
Benzo(j)fluoranthen
Benzo(k)fluoranthen
Benzoesäure
Beschreibung
Besonderheiten im Aussehen
Beta-Lactame
Blei
Borsäure
Brennwert (kcal)
Brennwert (kJ)
Brillantblau FCF
Brillantsäuregrün
Brillantschwarz BN
Cadmium
Calcium
Campylobacter
Chinolingelb
Chloramphenicol
Chrysen
Ciprofloxacin
Clostridien sulfitreduzierend
Clostridium perfringens
Cochenillerot A
Coliforme Bakterien
Cyclopenta(c,d)pyren
Danofloxacin

Dapson
Decarbamoyl Saxitoxin
Decarbamoylgonautoxin2,3
Dibenz(a,h)anthracen
Dibenzo(a,e)pyren
Dibenzo(a,h)pyren
Dibenzo(a,i)pyren
Dibenzo(a,l)pyren
Difloxacin
Dihydrostreptomycin
Dioxin
Diphosphat
Domoinssäure
Eisen
Eiweiß
Enrofloxacin
Enterobacteriaceae
Enterokokken
Erythrosin (C.I. 45430)
ESBO
Escherichia coli
Escherichia coli O157
Fett
Fettsäuren
Fettsäuren mehrf. unges.
Fettsäuren, andere
Fettsäuren, einf. unges.
Fettsäuren, gesättigte
flüchtiger basischer Stickstoff
Flumequin
Furan
Gelborange S
gentechnische Veränderung
Glasuranteil
Glucose
Gonyautoxin 1,4
Gonyautoxin- 2,3
Gonyautoxin- 5
Gonyautoxin B1
Hefen
Hemmstoffe
Histamin
Indeno(1,2,3-cd)pyren
Indigotin (C.I. 73015)
Jod
Jodid
Kalium
Kennzeichnungsprüfung
Keton
Kohlenmonoxid
Kupfer
Lactobazillen

Lactose
Lagerversuch
L-Glutaminsäure
Listerien
Magnesium
Makrolide
Maltose
Mangan
Marbofloxacin
mesophile aerobe Keimzahl
mesophile anaerobe Keimzahl
Milchsäurebakterien
Nalidixinsäure
Natrium
Natriumnitrat
Natriumnitrit
Neosaxitoxin
N-Sulfocarbamoyl-goto2,3
OCDD
OCDF
Orange GGN
Organoleptik der zubereiteten Probe
Oxolinsäure
Patentblau V
PCB 105
PCB 114
PCB 118
PCB 123
PCB 126
PCB 156
PCB 157
PCB 167
PCB 169
PCB 189
PCB 77
PCB 81
Peroxidzahl
Phosphat - ortho
Phosphor
Phtalate
Phthalylsulfathiazol
pH-Wert
Polyphosphate
Pseudomonaden
PSP Toxine
psychrotrophe aerobe Keimzahl
Quecksilber
Reaktion nach Kreis
Salmonellen
Sarafloxacin
Schimmelpilze
schwefelige Säure, ges.

Selen
Semicarbazid
Sorbinsäure
Staph. ToxinA
Staph. ToxinB
Staph. ToxinC
Staph. ToxinD
Staph. ToxinE
Staphylokokken
Stärke (quantitativ)
Streptomycin
Sulfacetamid
Sulfachlorpyrazin
Sulfachlorpyridazin
Sulfadiazin
Sulfadimethoxin
Sulfadimidin
Sulfadoxin
Sulfamerazin
Sulfameter
Sulfamethizol
Sulfamethoxazol
Sulfamethoxypyridazin
Sulfamonomethoxin
Sulfamoxol
Sulfaphenazol
Sulfapyridin
Sulfaquinoxalin
Sulfathiazol
Sulfatroxazol
Sulfisoxazol
Tartrazin (C.I. 19140)
Tetracycline
Total TEQ-PCB L
Total TEQ-PCB M
Total TEQ-PCB U
Total TEQ-PCDD/PCDF L
Total TEQ-PCDD/PCDF M
Total TEQ-PCDD/PCDF U
Transfettsäuren
Triphosphat
Trockensubstanz
Untersuchung auf Nematodenlarven
Untersuchung auf Trematoden-Metazerkarien
Vibrionen
Vitamin A
Vitamin B1
Vitamin B2
Vitamin B6
Vitamin C
Vitamin D3
Vitamin E

Yersinien
Zink
Zinn
Zusammensetzung

Frage 13:

Im Jahre 2007 wurden an österreichischen Veterinärgrenzkontrollstellen folgende Sendungen von Meeresfischen und Meeresfrüchten anlässlich der veterinarbehördlichen Importkontrollen aus Drittländern beanstandet:

Ursprung	Menge (in Kg)	Tierart	Beanstandungsgründe
Ghana	10,0	Makrelen	Zertifizierungsmängel, fehlende Dokumente, Identitätsmängel und physische Mängel
Kanada	150,0	Meeresfisch	fehlende Dokumente und Zertifizierungsmängel
Nigeria	9,0	Meeresfisch	fehlende Dokumente und Zertifizierungsmängel
Senegal	315,0	Meeresfisch	fehlende Dokumente und Zertifizierungsmängel
USA	67,5	Thunfisch	Identitätsmängel und physische Mängel
USA	9,5	Meeresfrüchte	fehlende Dokumente und Zertifizierungsmängel
USA	223,0	Lachs	fehlende Dokumente und Zertifizierungsmängel
USA	402,0	Pilgermuschel	fehlende Dokumente und Zertifizierungsmängel
Summe:			
8 Sendungen	1186,0		

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Andrea Kdolsky
Bundesministerin