

NIKOLAUS BERLAKOVICH  
Bundesminister



XXIV. GP.-NR  
15363/AB

lebensministerium.at

28. Okt. 2013

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

zu 15964 /J

ZI. LE.4.2.4/0137-I/3/2013

Wien, am 25. OKT. 2013

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Harald Jannach, Kolleginnen und Kollegen vom 18. September 2013, Nr. 15964/J, betreffend der Salmonellen-Verunreinigungen in Futtermitteln

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Harald Jannach, Kolleginnen und Kollegen vom 18. September 2013, Nr. 15964/J, teile ich Folgendes mit:

Zu Frage 1:

Eine Auswertung der Außenhandelsdatenbank ergibt Gesamtimporte von Sojafuttermitteln (Sojabohnen und Ölkuchen) für die angegebenen Jahre in folgender Höhe:

2008: 535.448 Tonnen

2009: 524.619 Tonnen

2010: 568.257 Tonnen

2011: 581.023 Tonnen

2012: 530.546 Tonnen

Soja als Bestandteil von Fertigfuttermitteln ist in den Außenhandelsstatistiken nicht separat erfasst.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Angabe über das Importland nicht gleichzeitig bedeuten muss, dass dieses auch das Produktionsland des Soja war.



## Auflistung nach Herkunft:

Sojaimporte in kg					
Land	2008	2009	2010	2011	2012
Frankreich	500	326.500	479.100	800	816.800
Niederlande	106.363.200	89.563.100	83.782.300	83.974.000	77.002.100
Deutschland	164.819.800	95.440.400	118.579.700	108.078.500	120.375.700
Italien	153.829.800	173.391.800	187.556.500	192.138.300	142.167.600
Vereintes Königreich	0	0	100	9.900	15.800
Dänemark	29.600	11.100	0	18.900	73.000
Spanien	0	1.000	500	700	400
Belgien	4.900	2.800	2.700	840.500	5.405.300
Schweiz	4.900	50.800	2.661.000	131.700	1.100
Litauen	0	0	0	0	18.200
Polen	0	0	19.400	25.500	0
Tschechische Rep.	157.800	600	300	405.700	2.783.700
Slowakei	1.633.700	1.520.300	211.800	267.300	4.566.700
Ungarn	6.681.200	6.742.300	11.163.800	8.527.700	23.832.300
Rumänien	28.200	389.300	3.593.600	12.254	1.818.200
Bulgarien	0	0	23.200	0	0
Ukraine	0	650.900	1.217.100	1.605.500	2.979.900
Russische Föderation	18.800	0	20.000	0	0
Armenien	0	24.900	0	0	0
Slowenien	397.500	468.600	281.700	159.900	435.200
Kroatien	0	494.400	0	507.600	23.300
Serbien	189.000	416.100	5.387.300	55.576.700	1.588.800
<b>EUROPA gesamt</b>	<b>434.158.900</b>	<b>369.494.900</b>	<b>414.980.100</b>	<b>452.281.454</b>	<b>383.904.100</b>
Sudan	0	2.100	0	0	0
Seychellen	65.800	0	0	0	0
USA	100	500	200	500	100
Kanada	100	1.800	0	300	2.400
Brasilien	40.920.200	112.278.500	127.694.500	93.794.700	129.703.500
Uruguay	278.100	2.001.000	0	0	0
Argentinien	60.011.800	40.805.400	25.449.500	34.829.600	16.811.300
Israel	0	0	76.100	97.400	0
Indien	1.800	0	1.200	1.600	108.800
Thailand	200	200	1.700	4.100	0
Vietnam	200	0	0	0	0
Indonesien	0	0	200	0	0
China	10.700	28.700	43.300	12.900	15.300
Japan	400	5.800	9.800	600	300
Taiwan	0	0	0	0	200
<b>sonstige gesamt</b>	<b>101.289.400</b>	<b>155.124.000</b>	<b>153.276.500</b>	<b>128.741.700</b>	<b>146.641.900</b>
<b>Gesamtimporte</b>	<b>535.448.300</b>	<b>524.618.900</b>	<b>568.256.600</b>	<b>581.023.154</b>	<b>530.546.000</b>

Zu Frage 2:

Die Auswertung der Außenhandelsdatenbank ergibt innereuropäische Einfuhren von Sojafuttermitteln (Sojabohnen und Ölkuchen) für die angegebenen Jahre in folgender Höhe (Detailauflistung siehe Tabelle oben):

2008: 434.159 Tonnen

2009: 369.495 Tonnen

2010: 414.980 Tonnen

2011: 452.281 Tonnen

2012: 383.904 Tonnen

Zu den Fragen 3 und 4:

Eine seriöse Angabe von GVO- relevanten Importdaten oder Daten nach anderen Unterscheidungskriterien wie Herkunft aus der Bioproduktion oder herkömmlichen Produktion ist nicht möglich, da eine diesbezügliche Unterscheidung in den Importstatistiken, welche sich nach dem internationalen Zolltarif richten, nicht vorgesehen ist. Seitens des BMLFUW besteht keine Zuständigkeit für und daher auch keine Einflussmöglichkeit auf die Erfassung von Import- und Exportstatistiken (Zuständigkeit BMF).

Zu den Fragen 5 bis 7:

Im Zeitraum vom 01. Jänner 2009 bis zum 23. September 2013 wurden im Zuge der Futtermittelkontrolle durch das Bundesamt für Ernährungssicherheit 464 Proben von Soja und Sojanebenprodukten gezogen. Bei 12 Proben des Einzelfuttermittels Soja und Sojanebenprodukte kam es zu einem positiven Analyseergebnis betreffend Salmonellen.

45 Proben wurden durch die Kontrollorgane der Länder gezogen; es wurden keine Salmonellen festgestellt.

Zu den Fragen 8 und 9:

Die amtliche Futtermittelkontrolle beruht auf einem risikobasierten Stichprobenplan mit festgesetzter Probenzahl und festgesetzten Parametern. Dieser wird anhand eines statistischen Ansatzes errechnet, in welchem sicherheitsrelevante (z.B. Salmonellen) sowie qualitäts- und täuschungsrelevante Parameter differenziert berücksichtigt werden.

Zusätzlich zur amtlichen Kontrolle besteht die Verpflichtung der Futtermittelunternehmer, Eigenkontrollen durchzuführen.

Der derzeit bestehende mehrjährig integrierte risikobasierte Kontrollplan entspricht in höchstem Maße den Anforderungen an eine effektive Futtermittelkontrolle. Die Art der Proben und die Probenanzahl werden gemäß dem risikobasierten Stichprobenplan festgelegt, der jährlich, basierend auf den Erkenntnissen des Vorjahres, überarbeitet wird. Auch die Verteilung der Zahl der Kontrollen auf Betriebe und Produktkategorien beruht auf einer risikobasierten Berechnung, in die Ergebnisse der nachfassenden Kontrolle oder Vorjahresergebnisse eingerechnet werden.

Weiters werden bei Verdachtsfällen oder aus aktuellen Anlässen ad-hoc Kontrollen durch Kontrollorgane des BAES in Betrieben durchgeführt.

Aufgrund der Ergebnisse aus den Stichprobenuntersuchungen oder ad-hoc Kontrollen bzw. nach Anordnung von Maßnahmen zur Mängelbehebung werden nachfassende Kontrollen zur sachgemäßen und erfolgreichen Umsetzung der Auflagen durchgeführt.

Zusätzlich wurden durch Forschungsprojekte wie z.B. SINS (Staub als Indikator zum Nachweis von Salmonellen in der österreichischen Mischfutterproduktion in Lagerstätten und entlang der Produktionskette) ein Überblick über das Auftreten von Salmonellen in Futtermittelunternehmen geschaffen. Staub bietet durch seine vergleichsmäßig große Oberfläche einen ausgezeichneten Lebensraum für Salmonellen und kann somit zur Früherkennung einer möglichen Kontamination herangezogen werden.

Zu den Fragen 10 und 11:

Siehe auch die Antwort zu den Fragen 5 bis 7.

Die 12 festgestellten Salmonellen-Verunreinigungen betrafen 7 GVO-frei, 1 GVO und 4 nicht speziell gekennzeichnete Soja(-produkte).

Das mögliche Vorkommen von Salmonellen in Soja-Futtermitteln ist der Futtermittelkontrolle hinlänglich bekannt. In den letzten Jahren wurden Salmonellen vor allem in Soja-Lieferungen aus italienischen Ölmühlen festgestellt. Diese italienischen Betriebe bzw. Lieferungen wurden mehrfach im EU-Schnellwarnsystem gemeldet; leider waren Kooperationsversuche mit den italienischen Behörden bisher ohne Erfolg.

Die österreichische Futtermittelkontrolle hat daher selbst die Initiative übernommen und sich in einem Projekt zwischen AGES und der Wirtschaft (Mischfutterhersteller, Transporteure, Mäster) eingehend mit der Thematik beschäftigt. Das Projekt hat wesentlich dazu beigetragen, bei den verantwortlichen Wirtschaftsbeteiligten eine Bewusstseinsbildung für das Risiko zu schaffen.

Nun gilt es, die im Projekt identifizierten Gefahrenquellen einer Kontamination durch eine Verbesserung der Eigenkontrollsysteme so weit wie möglich auszuschließen. Besonders positiv hervorzuheben ist die Etablierung einer nationalen Arbeitsgruppe (AGES+Wirtschaft) zur Erarbeitung von Leitlinien für die Futtermittelproduktion sowie zur Verbesserung der Hygienesituation, welche längerfristig zur einer wesentlichen Verbesserung der Qualität der Futtermittel führen wird.

Zu den Fragen 12 und 13:

Nach dem Futtermittelgesetz 1999 wurden keine „Sperrungen wegen Salmonellengefahr bzw. -verdachts“ vorgenommen. Für Betriebssperrungen nach anderen gesetzlichen Bestimmungen wird auf die Beantwortung der gleichlautenden Anfrage an den Bundesminister für Gesundheit, Nr. 15963/J, verwiesen.

Zu den Fragen 14 und 15:

Folgende Salmonellen-Verunreinigungen wurden festgestellt:

Jahr	2009	2010	2011	2012	2013*	Gesamt
Anzahl der untersuchten Proben	17	44	144	195	64	464
Anzahl der Salmonellen-Verunr.	0	1	9	1	1	12

\*Stand 23.09.2013

Zu Frage 16:

Eine der Hauptursachen von Salmonellen in Mischfuttermitteln in Österreich sind importierte Eiweißfuttermittel wie Extraktionsschrote und Kuchen aus Soja, Sonnenblumen- und Raps. Österreich importiert Sojaschrot zumeist aus Brasilien, Argentinien und Italien. Raps- und Sonnenblumenschrote sowie deren Kuchen werden meist aus den angrenzenden EU-Nachbarländern eingeführt.

Die Kontamination erfolgt zumeist bereits in den Ölmühlen während der Produktion. Eine unerkannte Salmonellenkontamination kann sich in den Ölmühlen selbst, aber auch in weiterer Folge im Mischfutterwerk an exponierten Stellen festsetzen und dann weitere nachfolgend produzierte Futtermittelchargen rekontaminieren.

Zu Frage 17:

Im Falle von festgestellten Verunreinigungen mit Salmonellen wird stets der Bezugsrahmen der Ware im Einzelfall geprüft, sodass das Risiko einer Ausbreitung definiert und begrenzt wird und nachfassende Maßnahmen daraus abgeleitet werden.

Salmonellen sind im Einzelfuttermittel und im Mischfuttermittel oft äußerst inhomogen, d.h. nicht gleichmäßig, verteilt. Man spricht hier von sogenannten Nestern bzw. „Hot spots“. Durch den risikobasierten Stichprobenplan, die stichprobenartige Beprobung von Futtermittelpartien, v.a. der Systeme der Eigenkontrollen in den österreichischen Futtermittelwerken, gestärkt durch die Erkenntnisse aus dem Projekt SINS und durch Meldungen von externen Stellen, werden Informationen gesammelt, um umgehend zielgerichtete Maßnahmen abzuleiten und letztlich bestmöglich mögliche Salmonellenkontaminationen zu „beherrschen“.

Zu Frage 18:

Bei Salmonellenkontaminationen aus der amtlichen Futtermittelkontrolle wird den betroffenen Futtermittelunternehmen durch das BAES umgehend schriftlich angeordnet, u.a. die Vorlieferanten und alle Abnehmer des betroffenen Futtermittels zu informieren.

Weiters werden im Zuge der Abklärung im nachfassenden Kontrollsystem die zuständigen Behörden der Bundesländer und im definierten Krisenfall auch die Oberbehörde informiert.

Im konkreten Fall einer Salmonellenkontamination von Bio-Sojakuchen aus Italien erfolgte die Meldung über positive Stiefeltupferproben über die Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV) an das BAES. Nach einer Überprüfung aller in der Rezeptur infrage kommenden Futtermittel wurden alle verdächtigen Komponenten über deren Rückstellmuster mittels umfangreichen Probenmaterial/Untersuchungen mit Zehnfachansatz untersucht. Aufgrund der Übereinstimmung der Salmonellen-Serotypen konnte die Kontaminationsdrehzscheibe bzw. Quelle eruiert werden.

In diesem speziellen Fall (S. Nyborg) konnte die Ursache eindeutig einer italienischen Importware zugeordnet werden. Daher wurde am 18. Juni 2013 allen Großhändlern sowie der WKÖ durch das BAES eine Information übermittelt.

Am 26.6.2013 fand zum Thema Salmonellen in Futtermittel eine öffentliche Veranstaltung („Salmonellen Dialog“) für die Futtermittelwirtschaft in der AGES statt.

Zu Frage 19:

Seit Ende Juni 2013 sind keine weiteren Meldungen des QGV über positive Stiefeltupferproben und Biofuttermittel aus/in Biobetrieben im BAES eingegangen. Aus den laufenden amtlichen Kontrollen liegen ebenfalls keine Nachweise vor.

Zu Frage 20:

Siehe dazu auch die Antworten zu den Fragen 5 bis 7 bzw. 14 und 15.

Die positiven Salmonellen-Ergebnisse aus der amtlichen Kontrolle der letzten fünf Jahre erfassen alle Futtermittel (konventionell, Non-GMO und Bio). Im Frühjahr 2013 waren explizit und substantiell Bio-Futtermittel betroffen.

Zu den Fragen 21 bis 23:

Um solche Futtermittel zu erfassen, werden von den Kontrollorganen der Länder direkt am landwirtschaftlichen Betrieb Proben gezogen; es wurden keine Verunreinigungen mit Salmonellen festgestellt (siehe Antwort zu den Fragen 5 bis 7).

Zu Frage 24:

Siehe auch die Antworten zu den Fragen 5 bis 7 sowie 14 und 15.

Aus den Ergebnissen der amtlichen Kontrolle, der Eigenkontrollen bzw. aus Meldungen externer Stellen werden bei positivem Salmonellennachweis laufend behördliche Maßnahmen (vorläufige Beschlagnahme bzw. Verbot des Inverkehrbringens/nachweisliche Dekontamination/nachweisliche Bestätigung der Salmonellenfreiheit) gesetzt.

Die AGES führte zwischen 2011 und 2013 am Institut für Tierernährung und Futtermittel eine Studie zu diesem Thema durch: **Staub als Indikator zum Nachweis von Salmonellen (SINS) in der österreichischen Mischfutterproduktion in Lagerstätten und entlang der Produktionskette** Studie (2011 – 2013): [www.DaFNE.at](http://www.DaFNE.at)

Zusätzlich wurde im September 2012 eine nationale Arbeitsgruppe zur Erarbeitung von Leitlinien für Salmonellen eingerichtet. Die Leitlinien stehen unmittelbar vor dem Abschluss und werden auf der BAES- Homepage veröffentlicht.

Weiters wurde bereits zweimal (24.4.2012 und 26.6.2013) ein Futtermitteldialog mit dem Thema Minimierung („Beherrschung“) von Salmonellenkontaminationen mit der Futtermittelwirtschaft abgehalten.

Zu Frage 25:

Veröffentlichungen der WKÖ liegen in deren Verantwortung.

Zu Frage 26:

Aufgrund der Meldungen der Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV) über positive Stiefeltupferproben an das BAES wurde nachfassend durch Analyse aller verdächtigen Futtermittelkomponenten und durch Vergleich der vorgefundenen Salmonellen-Serotypen die wahrscheinliche Kontaminationsdrehscheibe eruiert. Mit dem angesprochenen Schreiben wurden die im Kompetenzbereich des BAES liegenden Futtermittelunternehmer und die WKÖ von diesem Umstand informiert sowie auf die Eigenkontrollverpflichtung und die Empfehlungen zur Untersuchung (v.a. im Hinblick auf die spezifische und aktuelle Situation) hingewiesen.



Zu den Fragen 27 und 28:

Die amtliche Probenahme erfolgt gemäß Verordnung (EU) Nr. 152/2009 bzw. Verordnung (EG) Nr. 691/2013. Eine automatisierte Probenahme wird bereits von einigen größeren Mischfutterwerken für die Eigenkontrolle bei der Anlieferung von Rohware angewendet.

Unter Hinweis auf das Projekt SINS, diverse Informationsveranstaltungen zur Einrichtung signifikanter Kontrollpunkte im Produktionsprozess, die Eigenkontrollsysteme sowie die amtliche Kontrolltätigkeit wird systematisch und zielgerichtet an der Minimierung bzw. Beherrschung von Salmonellenkontaminationen in Futtermittel in Österreich gearbeitet.

Weiters wird in den AGES-Laboratorien in relevanten und dringenden Verdachtsfällen der Mehrfachansatz (Fünffach- oder Zehnfach Ansatz) in der Analytik routinemäßig angewandt. Dadurch können falsch negative Ergebnisse in der Analytik durch inhomogene Verteilung der Salmonellen in der Probe weitgehend ausgeschlossen werden, was den erhöhten finanziellen Aufwand bzw. die erhöhten Kosten des Mehrfachansatzes rechtfertigt. Die Kosten betragen das Fünf- bzw. Zehnfache eines Einfachansatzes.

Die Maßnahmensetzungen zum Erhalt aussagekräftiger bzw. repräsentativer Stichproben einerseits und der methodische Ansatz in der Analytik andererseits verbessern signifikant die Identifikation von Kontaminationen und die daraus abgeleitete Maßnahmensetzung zur Dekontamination.

Zu Frage 29:

Im betroffenen Bio-Sojakuchen aus Italien wurde vorwiegend *S. Nyborg* nachgewiesen. Grundsätzlich kann jeder *Salmonella* Serotyp, abhängig von Infektionsdosis und Immunstatus des Wirtes, als humanpathogen eingestuft werden. Die Vermehrung von Salmonellen findet in nicht erhitzten Lebensmitteln wie z.B. Tiramisu, Mayonnaise, Beef Tartar, etc. und bei günstigen Umweltbedingungen (z.B. Zimmertemperatur) in logarithmischen Größenordnungen statt. Die Infektionsdosis für einen Menschen beträgt je nach dessen Immunstatus zwischen  $10^4$  und  $10^6$  lebenden Keimen.

Die Gefährlichkeit bzw. Pathogenität von Salmonellen in Bio-Soja aus Italien für die Gesundheit von Bauern und Konsumenten ist daher dieselbe wie die in konventioneller Soja-Ware oder Non-GMO Soja-Ware – unabhängig von der Herkunft.

Zu Frage 30:

Eine Salmonellendekontamination ist grundsätzlich möglich. Informationsquellen für eine Salmonellenkontamination sind Eigenkontrollen, die amtliche Verkehrskontrolle und Meldungen von externen Stellen (v.a. Futtermittelanwendungen). Salmonellenkontaminierte Futtermittel sind nicht verkehrsfähig. Die betroffene Ware muss umgehend ausgesondert und dekontaminiert werden (mittels Hitze und/oder Säure). Die Effizienz der Dekontamination muss durch eine weitere Analyse durch ein akkreditiertes Labor bestätigt werden.

Eine Vernichtung oder Entsorgung der Ware wird angeordnet, wenn sie nach der Dekontamination weiterhin nachweislich Salmonella positiv ist.

Zu Frage 31:

Siehe auch die Antwort zu Frage 30.

Bei Salmonellen ist eine Dekontaminierung der Ware mittels Hitze und/oder Säurebehandlung möglich. Die Salmonellenfreiheit muss durch eine nachfolgende signifikante Analyse aus einem akkreditierten Labor bestätigt werden. Das Maßnahmensystem in der Probenahme und der Methodik in der Analytik wurde in Beantwortung der Frage 27 näher ausgeführt.

Zu Frage 32:

Zur Absicherung der Futtermittel im AMA-Gütesiegel-Programm hat die AMA-Marketing das Qualitätssicherungssystem pastus+ für Einzel- und Mischfuttermittelhersteller aufgebaut. Im heurigen Jahr erweiterte die AMA-Marketing das Qualitätssicherungssystem pastus+ - im Hinblick auf eine bessere Überwachung der Futtermittel auf Salmonellen – um die Stufe Handel und Lagerung. Darüber hinaus wurden die geforderten Salmonellenanalysen für Nebenprodukte der Ölgewinnung (Eiweißkomponenten) im Stichprobenplan für alle Futtermittelstufen massiv erhöht (vervierfacht).

Das Qualitätssicherungssystem pastus+ steht auch allen biologisch wirtschaftenden Marktteilnehmern zur Verfügung und wird von einigen auch in Anspruch genommen.

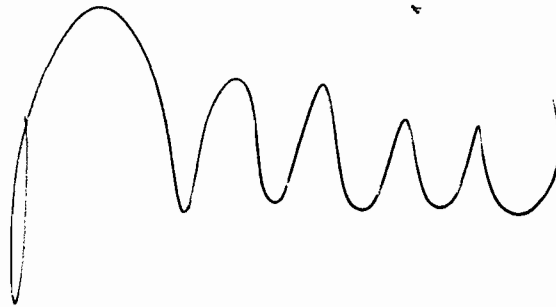
Zu Frage 33:

Zu den gegenständlichen BIO-Futtermitteln liegen der AMA-Marketing keine Aufzeichnungen, Studien und dergleichen vor.

Zu den Fragen 34 bis 39:

Diese Fragen fallen in den Zuständigkeitsbereich des Bundesministeriums für Gesundheit, es wird auf die Beantwortung der gleichlautenden Anfrage Nr. 15963/J verwiesen.

Der Bundesminister:

A handwritten signature in black ink, consisting of a large initial 'M' followed by several smaller, connected loops and a final vertical stroke.