

---

**2050/AB XXIV. GP**


---

**Eingelangt am 10.07.2009**

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

BM für Gesundheit

## Anfragebeantwortung



Alois Stöger diplômé  
Bundesminister

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

Wien, am . Juli 2009

GZ: BMG-11001/0165-I/5/2009

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 2075/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier, Spindelberger und GenossInnen** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

### Frage 1:

In den letzten 10 Jahren ist die Zahl jener Personen, die an Salmonellose erkrankten, erfreulicher Weise stetig zurückgegangen. Nachfolgend sind Erkrankungs- und Todesfälle für das Jahr 2008, aufgliedert nach Bundesländern, aufgeführt:

	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	2328	72	81	437	391	154	333	337	118	405
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Frage 2:**

In den letzten 10 Jahren erfolgte ein kontinuierlicher Anstieg der gemeldeten Fälle, wobei auch hier erfreulicherweise die Zahl im Jahr 2008 erstmals im Sinken begriffen ist. Nachfolgend sind Erkrankungs- und Todesfälle für das Jahr 2008, aufgegliedert nach Bundesländern, aufgeführt:

	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	4298	158	138	861	539	144	517	646	231	1064
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Frage 3:**

Infektionen mit Noroviren wurden mit einer Novelle des Epidemiegesetzes im Jahr 2006 meldepflichtig gemacht. Diese Novelle trat mit Ende Juli 2006 in Kraft und erst ab diesem Zeitpunkt waren Meldungen zu übermitteln. Obwohl im Gegensatz zum Jahr 2007 die Anzahl der Infektionen im Jahr 2008 gestiegen sind, kann man derzeit noch keinen Trend ablesen, weil die Anfangsdaten bei Einführung der Überwachung einer neuen Krankheit erfahrungsgemäß noch nicht aussagekräftig sind.

Nachfolgend sind Erkrankungs- und Todesfälle für das Jahr 2007 und für das Jahr 2008 (vorläufige Zahlen), aufgegliedert nach Bundesländern, aufgeführt:

2007	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	946	12	18	159	392	255	54	0	54	2
T:	3	2	0	0	0	1	0	0	0	0

2008	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	1507	15	39	385	535	97	254	0	181	1
T:	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0

**Frage 4:**

Der in den Jahren vor 2007 beobachtete Anstieg an Erkrankungen ergibt sich statistisch daraus, dass in den Vorjahren die aggregierten Zahlen der Infektionsberichte herangezogen wurden, während nach Einführung und Auswertung der anonymisierten Einzelfallmeldungen (seit 2007) für das Jahr 2008 diese Einzelfallmeldungen verwendet wurden. Dabei erfolgte im Jahr 2008 ein Rückgang der Fälle zum Jahr 2007. Nachfolgend sind Erkrankungs- und Todesfälle für die Jahre 2007 und 2008, aufgegliedert nach Bundesländern, aufgeführt:

2007	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	99	0	0	7	9	1	7	62	6	7
T:	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0

2008	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	69	1	4	6	1	3	13	32	3	6
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Frage 5:**

Nach dem Höhepunkt an Meldungen im Jahr 2006 (n=154) erfolgte im Jahr 2008 wieder ein Rückgang. Nachfolgend sind Erkrankungs- und Todesfälle für das Jahr 2007, aufgliedert nach Bundesländern, aufgeführt:

	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	93	0	9	24	13	5	10	7	1	24
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Frage 6:**

Der in den Jahren vor 2007 beobachtete Anstieg an Erkrankungen ergibt sich statistisch daraus, dass in den Vorjahren die aggregierten Zahlen der Infektionsberichte herangezogen wurden, während nach Einführung der anonymisierten Einzelfallmeldungen (seit 2007) für das Jahr 2008 diese verwendet wurden. Bei den anonymisierten Einzelfallmeldungen erfolgte im Jahr 2008 ein Rückgang der Fälle im Vergleich zum Jahr 2007. Nachfolgend sind Erkrankungs- und Todesfälle für die Jahre 2007 und 2008, aufgliedert nach Bundesländern, aufgeführt:

2007	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	129	0	0	11	39	17	2	19	4	37
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

2008	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	73	1	0	3	8	4	6	16	2	33
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Frage 7:**

Die Zahl an Meldungen ist in den letzten 10 Jahren leicht ansteigend. Nachfolgend sind Erkrankungs- und Todesfälle für das Jahr 2007 und für das Jahr 2008 (vorläufige Zahlen), aufgliedert nach Bundesländern, aufgeführt:

2007	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
T:	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0

2008	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	7	5	0	0	0	0	0	0	2	0
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Frage 8:**

Nach Einführung und Auswertung der anonymisierten Einzelmeldungen (seit 2007) sehen die Daten für Staphylokokken für die Jahre 2007 und 2008 – aufgliedert nach Erkrankungs- und Todesfälle sowie nach Bundesländern – wie folgt aus:

2007	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	107	0	104	0	2	0	0	0	0	1
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

2008	Österr.	Bgld	Knt	NÖ	OÖ	Sbg	Stmk	Tirol	Vbg	Wien
E:	33	0	31	0	2	0	0	0	0	0
T:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Derzeit kann man noch keinen Trend ablesen, weil die Anfangsdaten bei Einführung der Überwachung einer neuen Krankheit erfahrungsgemäß noch nicht aussagekräftig sind.

### Fragen 9 und 10

Von der Codex-Unterkommission „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ wurde das Codexkapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ ausgearbeitet. Es basiert auf den Begriffsbestimmungen des LMSVG bzw. der VO (EG) Nr. 178/2002. Mit Erlass, GZ: BMGFJ-75210/0016-IV/B/7/2008 vom 14.1.2009 wurde das Kapitel A3 veröffentlicht. Dieses Kapitel befindet sich auf der Homepage des BMG.

Eine Abgrenzung zwischen „gesundheitschädlich“ und „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ ist im Codexkapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“, Punkt 3. und 4. geregelt. Diese lauten:

### „3. GESUNDHEITSSCHÄDLICH

#### 3.1

Als „gesundheitschädlich“ (§ 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG) und somit „nicht sicher“ gemäß Art. 14 Abs. 2 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittel oder sonstige in den Rahmen des LMSVG fallende Waren dann zu beurteilen, wenn sie geeignet sind, bei bestimmungsgemäßer oder vorherzusehender Verwendung bei dem jeweils in Betracht kommenden Verbraucherkreis gesundheitliche Schäden hervorzurufen, es sei denn, dass diese Eignung nur bei ungewöhnlicher Empfindlichkeit oder unter Bedingungen besteht, die allgemein bekannt und vermeidbar sind oder gegen deren Eintritt ausreichend vorgesorgt ist.

#### 3.2

Eine Eignung, gesundheitliche Schäden hervorzurufen, ist auch dann anzunehmen, wenn sie nur bei fortgesetztem Genuss (Gebrauch) der in Betracht kommenden Ware besteht. Bei der Beurteilung ist zu berücksichtigen, ob die Wiederholung des Genusses (Gebrauches) in Zeiträumen vorauszusehen ist, innerhalb welcher durch Kumulierung Gesundheitsschädigungen hervorgerufen werden können. Dabei sind die wahrscheinlichen sofortigen und/oder kurzfristigen und/oder langfristigen Auswirkungen auf die Gesundheit des Verbrauchers zu berücksichtigen, und zwar auch auf die der nachfolgenden Generationen.

### 3.3

Als weitere Grundlage der Beurteilung sind dem Verbraucher zur Verfügung gestellte Informationen durch Angaben auf dem Etikett, sowie allgemein bekannte Informationen und Verhaltensweisen, die der Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines Lebensmittels bzw. einer Ware nach dem LMSVG oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie dienen, zu berücksichtigen.

### 3.4

Ob ein in einem Lebensmittel oder einer sonstigen in den Rahmen des LMSVG fallenden Ware vorhandener oder darauf haftender Stoff beim bestimmungsgemäßen oder vorausszusehenden einmaligen oder fortgesetzten Genuss (Gebrauch) der Ware gesundheitliche Schäden (z.B. Kreuzkontamination) befürchten lässt, richtet sich sowohl nach der Art wie nach der Menge dieses Stoffes.

### 3.5

Sind lebende bzw. infektiöse Krankheitserreger (Mikroorganismen, Viren oder Parasiten) oder Toxine in oder auf einer Ware feststellbar, so muss bei ihrer Beurteilung auf die Eignung, die Gesundheit zu schädigen, auch geprüft werden, ob diese Krankheitserreger nicht durch die bestimmungsgemäße oder vorausszusehende Verwendung der Ware abgetötet und dadurch ihrer Gefährlichkeit beraubt bzw. die Toxine inaktiviert werden (z.B. durch einen Reinigungs- oder Zubereitungsvorgang).

### 3.6

Ist aber zu befürchten, dass die Krankheitserreger in vermehrungsfähigem Zustand und auf die für ihre Entwicklung erforderliche Art oder die Toxine Gelegenheit bekommen könnten, in den Körper von Menschen zu gelangen und dort schädliche Erscheinungen hervorzurufen, so sind derartige Waren als „gesundheitsschädlich“ im Sinne des § 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG zu beurteilen.

### 3.7

Lebensmittel oder sonstige in den Rahmen des LMSVG fallende Waren, die unter den normalen Bedingungen ihrer Verwendung durch den Verbraucher in keiner Weise „gesundheitsschädlich“ sind, können unter Umständen doch wegen Gesundheitsschädlichkeit zu beanstanden sein, wenn sie ausdrücklich für eine ganz bestimmte Verbrauchergruppe angeboten wurden und bei bestimmungsgemäßem, vorausszusehendem Genuss bzw. Gebrauch durch diese bestimmte Verbrauchergruppe mit besonderer gesundheitlicher Empfindlichkeit geeignet sind, gesundheitliche Schäden hervorzurufen.

### 3.8

Zur Frage der Beurteilung einer ekelerregenden Beschaffenheit als „gesundheitsschädlich“ siehe Abs. 4.1 bzw. 4.2.

**3.9**

Damit ein Lebensmittel oder eine sonstige in den Rahmen des LMSVG fallende Ware aus welchem Grunde immer als „gesundheitsschädlich“ beurteilt werden kann, bedarf es nicht des Nachweises einer tatsächlich eingetretenen Gesundheitsschädigung. Es kommt auf deren Eignung zur Gesundheitsschädigung an, deren Eintritt allerdings unter den normalen Bedingungen ihrer Verwendung durch den Verbraucher und nicht bloß unter ausgefallenen Bedingungen zu erwarten sein muss.

**3.10**

Eine nur im Falle einer ungewöhnlichen Empfindlichkeit eines Verbrauchers auf den Genuss eines Lebensmittels bzw. den Gebrauch einer sonstigen in den Rahmen des LMSVG fallenden Ware bestehende Eignung, die Gesundheit zu schädigen, vermag die Beurteilung als „gesundheitsschädlich“ nicht zu rechtfertigen. Was als ungewöhnliche Empfindlichkeit des Verbrauchers anzusehen ist, bestimmt sich nach dem Stand der Wissenschaft.

**3.11**

Eine bei voraussehbarer Verwendung gegebene Eignung zur Gesundheitsschädigung führt dann nicht zur Beurteilung der Ware als „gesundheitsschädlich“, wenn dem Eintritt der Gesundheitsschädlichkeit durch ausreichende Maßnahmen entgegengewirkt wurde. Als solche Maßnahmen kommen unmissverständliche Warnungen bzw. Informationen oder Hinweise an den Verbraucher in Betracht.

**3.12**

Die möglichen Folgen eines übermäßigen oder unvernünftigen Genusses eines Lebensmittels bzw. Gebrauches einer sonstigen in den Rahmen des LMSVG fallenden Ware führen nicht zur Beurteilung als „gesundheitsschädlich“.

**3.13**

Dies betrifft beispielsweise den Genuss übergroßer Mengen von Speisen und Getränken, oder den gleichzeitigen Genuss von miteinander "unverträglichen" Lebensmitteln, woraus sich trotz einwandfreier Beschaffenheit der Ware der Gesundheit abträgliche Folgen ergeben können. Auch kosmetische Mittel können bei übermäßigem oder unvernünftigem Gebrauch die Eignung haben, die Gesundheit zu schädigen. Auch in diesen Fällen bleibt die Ware unbeanstandet.

**3.14**

In den die Beurteilung der Waren behandelnden Abschnitten der einzelnen Codexkapitel sind mitunter konkrete Voraussetzungen für die Beurteilung einer Ware als „nicht sicher – gesundheitsschädlich“ angeführt. Liegen diese Voraussetzungen (z.B. Überschreitung von Höchstmengen an bestimmten Stoffen, Nichteinhaltung bestimmter zur Vermeidung einer Gesundheitsschädlichkeit des Endproduktes angegebener Herstellungs- oder Behandlungsmethoden oder dgl.) vor, so ist die

Ware nur dann als gesundheitsschädlich zu beanstanden, wenn sie nach diesen Allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen als gesundheitsschädlich zu beurteilen ist.

### **3.15**

Kommt der Gutachter zum Ergebnis, dass eine untersuchte Ware die konkrete Eignung, die menschliche Gesundheit zu schädigen, besitzt und dass eine zum Schutze der Gesundheit erlassene Vorschrift verletzt worden ist, dann hat er nicht nur die untersuchte Ware als „nicht sicher – gesundheitsschädlich“ zu beurteilen, sondern auch auf den Verdacht einer Verletzung der in Betracht kommenden Vorschrift hinzuweisen.

## **4. FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR UNGEEIGNET**

### **4.1**

Als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ (§ 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG) und somit „nicht sicher“ gemäß Art. 14 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist ein Lebensmittel dann zu beurteilen, wenn es infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist. Eine Beurteilung als „gesundheitsschädlich“ schließt für den gleichen Mangel eine Beurteilung als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ aus.

### **4.2**

Auch ekelerregende Beschaffenheit eines Lebensmittels, die nicht so krass ist, dass sie seine Beurteilung als „gesundheitsschädlich“ rechtfertigen würde, kann die Beanstandung „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ ergeben, und zwar dann, wenn der Verbraucher bei Kenntnis der in Betracht kommenden ekelerregenden Beschaffenheit vom Genuss solcher Lebensmittel Abstand nehmen würde.

### **4.3**

Eine vollständige Aufzählung aller hier in Betracht kommenden Beeinträchtigungen ist im Hinblick auf deren Vielzahl ausgeschlossen. Es wird daher allgemein festgestellt, dass ein Lebensmittel, dessen Verzehr bei Kenntnis aller in Betracht kommenden Umstände vom Verbraucher abgelehnt würde, als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ zu beanstanden ist.

### **4.4**

Für Gebrauchsgegenstände bzw. Kosmetische Mittel gelten die Regelungen sinngemäß (§ 16 und § 18 LMSVG).“