

15963/J XXIV. GP

Eingelangt am 18.09.2013

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

ANFRAGE

des Abgeordneten Jannach
und weiterer Abgeordneter

an den Bundesminister für Gesundheit
betreffend der „**Salmonellen-Verunreinigungen in Futtermitteln**“

Salmonellen sind Bakterien, die auch für Menschen gefährlich werden können. In der Landwirtschaft sind vor allem Geflügelbetriebe bzw. Eierproduzenten betroffen. Salmonellen-Erkrankungen führen oft zur Keulung ganzer Tierbestände.

In letzter Zeit hat sich der Verdacht erhärtet, dass verunreinigte Futtermittel die Ursache für Salmonellen-Erkrankungen in Tierbeständen sind. Hauptsächlich Soja bzw. Sojaschrot aber auch Raps und Rapsschrot sowie Fischmehl gelten als verunreinigungsgefährdet.

Problematisch erscheint die Situation für die Landwirte, die Futtermittel oder fertige Futtermittelmischungen einsetzen und plötzlich eine Salmonellen-Erkrankung in ihrem Tierbestand feststellen ohne zu ahnen, dass die Erkrankung auf verunreinigte Futtermittel zurückzuführen ist. Da von den Landwirten in den meisten Fällen keine Proben der Futtermittel aufbewahrt werden bzw. ohne technischen Aufwand gar nicht fachgerecht gezogen und aufbewahrt werden können, bleibt der Landwirt auf dem Schaden sitzen, obwohl sie vielfach gar nicht die Verursacher sind. Im schlimmsten Fall ist der Bestand zu keulen und die Öffentlichkeit gibt dem Landwirt die Schuld nicht gemäß den Hygienekriterien zu wirtschaften.

Da Soja ein Hauptfuttermittel auf österreichischen landwirtschaftlichen Betrieben darstellt gleichzeitig aber als häufigster Salmonellenträger im Futtermittelbereich gilt, ist eine intensivere Kontrolle notwendig. Futtermittelhändler importieren und vertreiben über Hunderttausende Tonnen jährlich an Soja oder beziehen und vertreiben Soja aus den EU-Nachbarländern (z. B. über den Verein „Donau Soja“).

In letzter Zeit mehren sich die Gerüchte, wonach neben dem importierten bzw. innereuropäisch verbrachten Soja (gentechisch verändert) aber auch beim Bio-Soja verstärkt Salmonellenverunreinigungen festgestellt wurden und werden. Viele Landwirte wurden über diese besorgniserregende Entwicklung – aus welchen Gründen auch immer – nicht aufgeklärt.

Die Futtermittelbranche in der Landwirtschaft ist ein großes Geschäft und die wirtschaftlichen Folgen - verursacht durch verunreinigte Futtermittel – gehen in die Millionen Euro. Salmonellenverunreinigtes Soja bzw. Sojaprodukte befinden sich dem Vernehmen nach in Österreich in Umlauf.

Als „Vorsorgemaßnahme“ und „Selbstschutz“ sollten Landwirte angehalten werden, Futtermittelproben sicherzustellen, um im Falle einer Salmonellenerkrankung auch die verwendeten Futtermittel nachträglich untersuchen zu können. Strengste Strafen (Schadenersatz, Betriebssperre, Strafzahlungen, usw.) für Futtermittelhändler, die

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

salmonellenverunreinigte Futtermittel in Umlauf bringen und damit die Gesundheit von Mensch und Tier gefährden, sollten gesetzlich verankert werden.

Die WKÖ veröffentlichte auf Ihrer Internetseite einen Bericht, wonach „Salmonellen in Bio-Sonnenblumenkuchen, Bio-Sojakuchen und Bio-Sojabohne getoastet“ nachgewiesen wurden. Dieser Bericht („Information der BAES“) ist nicht öffentlich.

In diesem nicht öffentlichen Schreiben von DI Leopold Girsch vom 18. Juni 2013 wird an den Futtermittel-Großhandel, BIO-Mischfutterwerke festgehalten:

„Hiermit möchten wir Sie informieren, dass in den letzten Wochen in Sojakuchen und Sonnenblumenkuchen aber auch in getoasteter Sojabohne gehäuft Salmonellen nachgewiesen wurden. Die Kontaminationen betreffen zwar hauptsächlich BIO-Ware aus Italien, lassen sich jedoch nicht auf eine einzige Ölmühle bzw. Lieferanten/Zwischenhändler einschränken. Da es sich hier um ein umfangreicheres hygienisches Problem gemäß der vorliegenden Datenlage handelt, sind bis auf weiteres folgende Maßnahmen für den Großhandel und für Bio-Mischfutterwerke dringend zu empfehlen:“

Mit Verweis auf die Eigenkontrollverpflichtung der Betriebsinhaber (§ 18, Absatz 4, FMG 1999) sollten bis auf weiteres verstärkte Untersuchungen vorgenommen werden. Dazu raten wir dringend an, dass jede künftige Lieferung mit BIO-Sojakuchen, BIO-Sojabohne getoastet und BIO-Sonnenblumenkuchen erst NACH Vorliegen eines negativen Analyseergebnisses einer mikrobiologischen Untersuchung auf.

Salmonellen (10-fach Ansatz!) oder erst nach einem erfolgreichen Dekontaminationsprozess mit darauffolgender Untersuchung in Verkehr gebracht bzw. verarbeitet wird. Untersuchungsberichte sind für jede Lieferung/Charge vorzulegen bzw. bereitzuhalten. Der Dekontaminierungserfolg einer Charge sollte durch ein negatives Analysenergebnis belegt werden können.“

Für den Direktor – DI Leopold Girsch

In diesem Zusammenhang richten die unterzeichnenden Abgeordneten an den Bundesminister für Gesundheit folgende

ANFRAGE

1. Wie viel Soja, Sojaschrot bzw. Soja in Fertigfuttermitteln wurden in den letzten fünf Jahren nach Österreich importiert? (aufgelistet nach Jahren, Menge und Herkunft)

2. Wie viel Soja, Sojaschrot bzw. Soja in Fertigfuttermitteln wurden innereuropäisch in den letzten fünf Jahren nach Österreich eingeführt? (aufgelistet nach Jahren, Menge und Herkunft)

3. Wie viel davon war gentechnisch verändert und wie viel Bio-Soja?

4. Aus welchen Ländern bezieht Österreich welche Mengen an Bio-Soja?

5. Wurde importiertes bzw. innereuropäisch verbrachtes Soja bzw. Sojaschrot in Österreich auf Salmonellenverunreinigungen untersucht?

6. Wie viele Futtermittel-Proben an Soja bzw. Sojaschrot wurden von welchen Kontrollstellen in den letzten fünf Jahren durchgeführt?

7. Welches Ergebnis brachten die Untersuchungen?

8. Wird importiertes bzw. innereuropäisch verbrachtes Soja in Österreich lückenlos auf Salmonellenverunreinigungen untersucht?
9. Wenn nein: nach welchen Kriterien erfolgen die Stichproben-Untersuchungen?
10. Wurde in den letzten fünf Jahren Salmonellenverunreinigungen in Soja bzw. Sojaschrot oder in anderen Futtermitteln (Mischfutter) bestimmt für die Landwirtschaft festgestellt?
11. Wenn ja, wie viele bzw. in welchen Produkten?
12. Wie viele landwirtschaftliche Betriebe wurden in den letzten fünf Jahren wegen Salmonellengefahr gesperrt bzw. wegen Salmonellenverdachts vorübergehend gesperrt? (aufgelistet nach Jahren, Betriebsart und Anzahl)
13. Wurden auf diesen Betrieben die eingesetzten Futtermittel auf Salmonellenverunreinigung untersucht?
14. Wie oft wurden in den letzten fünf Jahren das gelagerte, verarbeitete bzw. gehandelte Soja, Sojaschrot bzw. Misch- und Fertigfutter bei den Betrieben und Händlern untersucht? (aufgelistet nach Anzahl der Proben/Jahr)
15. Wurden Salmonellenverunreinigungen in den Futtermitteln dieser Produzenten und Vertreibern festgestellt?
16. Wenn ja, welche Ursache hat diese Salmonellenverunreinigung?
17. Können Sie ausschließen, dass salmonellenverunreinigtes Soja bzw. Sojaschrot bzw. Mischfutter von österreichischen Firmen auf Bauernhöfe gelangt ist und dort verfüttert wurde?
18. Wurden die Landwirte über die Gefahr von salmonellenverunreinigtem Soja bzw. Sojaschrot in Futtermitteln informiert?
19. Wie stellt sich derzeit die Situation bei gehandeltem Bio-Soja in Österreich dar?
20. Wurden in den letzten fünf Jahren bei in Österreich gehandeltem Bio-Soja Salmonellenverunreinigungen festgestellt? (Anzahl der Proben/Jahr/Ergebnis)
21. Wird Soja bzw. Sojaschrot rein oder in Fertigfuttermitteln, das Landwirte selbst innereuropäisch beziehen, auf Salmonellenverunreinigungen untersucht?
22. Wenn nein: Warum nicht?
23. Wenn ja: Zu welchen Ergebnissen haben die Untersuchungen geführt?
24. In welchem Ausmaß hat sich die Anzahl der Kontrollen und Untersuchungen auf salmonellenverunreinigte Futtermittel in den letzten fünf Jahren verändert? (Anzahl der Kontrollen pro Jahr inklusive 2013)
25. Warum ist der von BAES als „Information der BAES“ auf der WKO nicht öffentlich?

26. Was beinhalten diese „Information der BAES“ in Bezug auf Salmonellen in Bio-Sonnenblumenkuchen, Bio-Sojakuchen und Bio-Sojabohne?

27. Die AGES veröffentlichte im Jahr 2011 einen Bericht über „Kontrolle von Zoonoseerregern in Futtermitteln“ von Dr. Andreas Adler. In diesem Bericht wird festgehalten, dass Stichprobenverfahren allein das Salmonellenproblem nicht lösen können sowie ein Monitoring mit einer hohen Zahl an Teilproben und automatisierte Probennahmeverfahren. Sind diese Forderung umgesetzt worden?

28. Wenn nein: Warum nicht?

29. Wie gefährlich ist die Soja-Bio-Ware aus Italien, wie von DI Girsch in seinem Schreiben an den Futtermittel-Großhandel, für die Gesundheit von Bauern und Konsumenten?

30. Welche Mengen an salmonellenverunreinigtem Bio-Sojakuchen, Bio-Sonnenblumenkuchen und Bio-Sojabohne bzw. konventioneller Soja- und Sonnenblumenware wurden bis jetzt aus „dem Verkehr gezogen“?

31. Wo wurden diese kontaminierten Futtermittel entsorgt?

32. Was hat die AMA bzw. die AMA-Marketing unternommen, um die Gesundheit der Bauern und Konsumenten zu gewährleisten?

33. Gibt es seitens der AMA bzw. AMA-Marketing Aufzeichnung, Studien und dgl. zu dieser Salmonellen-Problematik, wie von DI Girsch in seinem Schreiben formuliert?

34. Wurde der Lebensmittel-Großhandel über den Umstand der möglichen Salmonellen-Verunreinigung in Soja- bzw. Biosoja-Produkten informiert?

35. Wenn nein: Warum nicht?

36. Wenn ja: In welcher Form?

37. Gab es Konsequenzen seitens der Lebensmittelgroßhändler aufgrund dieser Salmonellenverunreinigung?

38. Ist es BIO-Betrieben derzeit gestattet, GVO-Soja bzw. GVO-Sojaprodukte oder Nicht-Bio-Soja bzw. Nicht-Bio-Sojaprodukte in Futtermittelmischungen zu verfüttern?

39. Wenn ja: Dürfen diese Produkte in so einem Fall als „Bio-Produkte“ von den Landwirten verkauft werden?