

Dr. ⁱⁿ Sabine Oberhauser, MAS
Bundesministerin

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Doris Bures
Parlament
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0210-I/A/15/2014

Wien, am 20. Oktober 2014

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 2358/J des Abgeordneten Walter Rauch und weiterer Abgeordneter
nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Fragen 1 und 2:

Dem Bundesministerium für die Gesundheit liegen keine Informationen über die betreffende Testreihe sowie deren Ergebnisse vor, da es sich nicht um amtliche Probenziehungen im Rahmen des nationalen Kontrollplans handelt.

Fragen 3 und 4:

Obwohl in den letzten Jahren viele Maßnahmen zur Reduktion des Eintrages von Krankheitserregern entlang der Lebensmittelkette gesetzt wurden – beispielsweise sei hier die Festlegung von Prozesshygienekriterien bei der Be- und Verarbeitung von tierischen Rohmaterialien oder die verpflichtende Impfung aller Legehennen gegen *Salmonella enteritidis* angeführt – können bei rohen tierischen Lebensmitteln wie Fleisch und Geflügelfleisch Mikroorganismen nachgewiesen werden.
Umso wichtiger ist die Einhaltung der gesetzlichen Hygienebestimmungen im Rahmen der Fleischgewinnung und in der weiteren Verarbeitung dieser Produkte.

Der fehlerhafte Umgang mit rohem Geflügelfleisch kann für die Gesundheit des Menschen eine Gefahr darstellen, wenn es dadurch zu einer Lebensmittelvergiftung kommt. Daher ist der hygienisch richtige Umgang mit diesem Produkt besonders wichtig.

Mit der Initiative „Richtig und sicher kochen“ wurde vom Bundesministerium für Gesundheit gemeinsam mit der Arbeiterkammer, der Agentur für Gesundheit und Er-

nährungssicherheit (AGES), der Lebensmittelaufsicht der Länder und der Wirtschaftskammer eine Informationsoffensive gestartet, die sich speziell den Möglichkeiten zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Krankheiten im privaten Haushalt widmet. Das Informationsmaterial kommt sowohl im Lebensmittel(Einzel-)handel als auch in Geschäften des Lebensmittelgewerbes wie Fleischfachgeschäften zum Einsatz. Bei Einhaltung der entsprechenden Küchenhygiene (Kühlung, sauberes Arbeiten, Durchheizung) ist eine Gefährdung der Verbraucher/innen praktisch auszuschließen.

Fragen 5 bis 7:

Aufgrund der Bekämpfung von humanpathogenen Salmonellenserotypen in den österreichischen Geflügelbetrieben sind sowohl die Prävalenz in den Herden als auch die Anzahl der Humanerkrankungen in den vergangenen Jahren stark zurückgegangen.

Die humanen Campylobacter-Erkrankungen blieben in diesem Zeitraum konstant hoch. Aus diesem Grunde haben die zuständigen Fachbereiche des Bundesministeriums für Gesundheit gemeinsam mit der AGES im Juni 2012 Expert/inn/en der Humanmedizin, Veterinärmedizin und Landwirtschaft auf Ebene der Landes- und Bundesbehörden sowie Fachgruppierungen der Sozialpartner eingeladen, um an der Diskussion bezüglich eines gangbaren Weges zur Reduktion der humanen Campylobacter-Erkrankungen teilzunehmen. Dazu trafen sich drei Arbeitsgruppen über einen Zeitraum von ca. einem Jahr mit dem Ziel, ein Konsensuspapier zu erstellen. Dieses Konsensuspapier behandelt mögliche Maßnahmen zur Reduktion entlang der Lebensmittelkette sowie die Beurteilung der humanmedizinischen Bedeutung der Campylobacteriose beim Menschen in Österreich und wurde auf der Homepage der AGES unter folgendem Link veröffentlicht:

http://www.ages.at/uploads/media/Konsensuspapier_Campylobacter.pdf

Fragen 8 und 9:

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle wurden im Jahr 2013 im Fleischbereich (Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Wild) insgesamt 4997 Proben gezogen, davon waren 235 mikrobiologisch zu beanstanden.

Von Geflügelfleisch und daraus hergestellten Produkten wurden im selben Zeitraum insgesamt 1128 Proben gezogen. 78 Proben wurden mikrobiologisch beanstandet.

Detaillierte Informationen sind dem Lebensmittelsicherheitsbericht 2013 unter folgendem Link zu entnehmen:

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/lebensmittelkontrolle/LMSB_2013_VersionWR_23_06_2014.pdf

Fragen 10 und 11:

Dem Bundesministerium für Gesundheit liegen darüber noch keine Zahlen vor.
 Die Ergebnisse des Lebensmittelsicherheitsberichtes für das Jahr 2014 sind gemäß § 32 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes bis 30. Juni 2015 zu veröffentlichen.

Dr.ⁱⁿ Sabine Oberhauser

Signaturwert	mekjvlsdXLRdfLUq0I59didXCjovZ/DXflg0DO8D9nfdtNBmc02JJfZidwlvTQKc oaD3tO1gb1EpBseIXuY+KNmh7O5BRqlLHrqCsyo74XV73q2Ctl0rOG8HzOgH29QIn CE0mibYgoZPjKLSGtX4V8pd0cmiqfRtlKKOLjC17l=		
	Unterzeichner	serialNumber=756257306404,CN=Bundesministerium f. Gesundheit,O=Bundesministerium f. Gesundheit,C=AT	
	Datum/Zeit-UTC	2014-10-20T10:21:53+02:00	
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-light-02,OU=a-sign-corporate-light-02,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT	
	Serien-Nr.	540369	
	Parameter	etsi-bka-moa-1.0	
Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.		
Prüfinformation	Informationen zur Prüfung der elektronischen Signatur finden Sie unter: http://www.signaturpruefung.gv.at		