

13185/J XXV. GP

Eingelangt am 17.05.2017

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

ANFRAGE

des Abgeordneten Josef A. Riemer
und weiterer Abgeordneter
an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen
betreffend gefährlicher Schimmelpilz bei Lebensmittel

Wie der „Standard“ online berichtete, können Schimmel, Bakterien und Co bei Lebensmittel lebensgefährlich sein. Schimmel und Bakterien können giftige Spuren in Lebensmitteln hinterlassen. Manche Produkte sind dafür anfälliger als andere. Auch die Ausbreitung der Giftstoffe hängt von den Eigenschaften der Nahrungsmittel ab. In verdorbenen Lebensmitteln können sich auf unterschiedliche Arten Giftstoffe bilden. "Grundsätzlich unterscheidet man zwei Kategorien", sagt Doris Marko, Vorständin des Instituts für Lebensmittelchemie und Toxikologie an der Universität Wien. Einerseits kommt es vor, dass Inhaltsstoffe, die natürlich im Lebensmittel enthalten sind, durch lange oder inadäquate Lagerung in schädliche Substanzen umgebaut werden. "Das kann zum Beispiel bei Fetten, Ölen oder anderen Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt der Fall sein", sagt Marko. Aber auch mikrobielle Aktivität spielt eine Rolle: Dazu muss das Nahrungsmittel erstmal eine gewisse Feuchte haben, die erlaubt, dass sich Mikroorganismen wie Schimmelpilze oder Bakterien ansiedeln. Auch diese Mikroorganismen können sehr giftige Stoffe bilden.

Einmal freigesetzt, bahnen sich die Toxine einen Weg durch das Lebensmittel. Hier gilt: umso flüssiger und lockerer, umso schneller. In Obst und Gemüse haben sie es besonders leicht. "Eine Tomate hat ein großes Feuchtigkeitskompartiment in der Mitte, und es gibt keinen Grund, warum sich Giftstoffe nicht über die ganze Tomate hinweg verteilen", sagt Marko. Beim regelmäßigen Genuss von Lebensmittel, die mit Schimmelpilzgiften – sogenannten Mykotoxinen – belastet sind, können Langzeitschäden nicht ausgeschlossen werden. Die toxischen Substanzen sind zum Teil erbgutschädigend und wirken dadurch krebserregend, "zum Beispiel Aflatoxine bei verschimmelten Nüssen oder Getreiden". Aflatoxine gehören zu den gesundheitsschädlichsten Schimmelpilzgiften und erhöhen das Risiko, an Leberkrebs zu erkranken. Verzehrt man hingegen Toxine, die von Bakterien gebildet wurden, in größeren Mengen gemeinsam mit der nächsten Mahlzeit, riskiert man eine Lebensmittelvergiftung. Typische Symptome hierfür sind Übelkeit, Erbrechen und Durchfall, aber auch Fieber und Krämpfe. Auch sollte bei einem Schimmelbefall die Lebensmittel komplett weggeworfen werden. Nur den sichtbar verschimmelten Teil weg zu schneiden hilft in der Regel nicht da sich die unsichtbaren Fäden des Schimmelpilzes durch das ganze Lebensmittel ziehen.

(Quelle: <http://derstandard.at/2000054209154/Schimmel-Bakterien-und-Co-Welche-verdorbenLebensmittel-giftig-sind>)

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen folgende

Anfrage

1. Wie viele Fälle von Krankheiten, die aufgrund des Verzehrs von verdorbenen Lebensmittel verursacht wurden, sind Ihnen bekannt? Bitte um Aufstellung nach Jahren (2010-2016) und Bundesländern!
2. Wie hoch waren die Kosten für die Behandlung?
3. Gab es schon Todesfälle als Folge von Krankheiten die durch den Verzehr von verdorbenen Lebensmittel ausgelöst wurden? Bitte um Aufstellung nach Jahren 2010-2016) und Bundesländern!
4. Werden Risikogruppen besonders informiert und/oder gewarnt?
5. Wie kann der Bevölkerung die Gefährlichkeit von schimmeligen Lebensmittel besser bewusst gemacht werden?