

---

**13275/J XXV. GP**

---

Eingelangt am 01.06.2017

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

## ANFRAGE

des Abgeordneten Josef A. Riemer  
und weiterer Abgeordneter  
an den Bundesminister für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz  
**betreffend Anisakis Larven im rohem Fisch**

Wie der ORF online berichtete, ist in Lissabon ein Fall von Anisakiasis aufgetreten. Anisakiasis nennt man jene Infektionskrankheit, die der Fadenwurm Anisakis beim Menschen auslöst wenn er sich in der . Bis jetzt war der die Krankheit in Europa eher unbekannt, doch mit dem „Sushi-Boom“ treten auch in hierzulande Fälle einer Infektion auf.

Der Anisakiasis-Wurm gehört zur Familie der Fadenwürmer, auch Nematoden genannt. In den menschlichen Organismus gelangt er als Larve, die mit rohem Fisch verzehrt werden kann. Anzeichen für den eine Infektion mit dem Wurm sind Fieber, Magenschmerzen, Erbrechen und hohe Entzündungswerte im Blut.

Normalerweise kommt der Wurm eher in Japan vor, doch auch in europäischen Binnenseen und Flüssen können befallenen Fische gefangen werden. Fische aus Aquakulturen werden laut Manuel Hinterhofer, dem Geschäftsführer des Österreichischen Fischereiverbands, einer „engen Qualitätskontrolle“ durch Veterinärmediziner unterworfen und würden regelmäßig „auf Parasitenerkrankungen überprüft“. Jedoch stammt der rohe Fisch häufig aus dem Ausland.

(Quelle: <http://orf.at/stories/2391181/2391153/>)

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz folgende

### Anfrage

1. Ist dem BMASK die oben genannte Studie bekannt?
2. Sind dem BMASK Fälle von Anisakiasis in Österreich bekannt?
  - a. Wenn ja, wie viele?
3. Welche Maßnahmen trifft das BMASK um Anisakiasis-Infektionen vorzubeugen?
4. Wie viele Tonnen roher Fisch werden jährlich nach Österreich importiert?

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

5. Aus welchen Ländern wird roher Fisch nach Österreich importiert und in welchen Mengen?
6. Welche Maßnahmen können seitens des BMASK getroffen werden, um importierten, rohen Fisch auf den Befall von Anisakiasis zu überprüfen und dahingehend auszuschließen?
7. Wären strengere Auflagen zur Einfuhr von rohem Fisch seitens des BMASK denkbar?
8. Falls nein, wieso nicht?
9. Wäre eine Kennzeichnungspflicht für importierten rohem Fisch, welcher in der heimischen Gastronomie verarbeitet wird, seitens des BMGF denkbar?
10. Falls nein, warum nicht?