

---

**7361/J XXV. GP**

---

**Eingelangt am 10.12.2015**

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

## **ANFRAGE**

des Abgeordneten Josef A. Riemer  
und weiterer Abgeordneter  
an die Bundesministern für Gesundheit  
**betreffend Rohmilchkäse aus dem Internet teilweise gefährlich**

Laut einer deutschen Marktstudie werden sechs Prozent aller frischen Lebensmittel über einen Onlineversand verkauft. Zumindest bei Rohmilchkäse könnte das verheerende Folgen haben: Forscher der Vetmeduni Wien haben 108 online erworbene Rohmilchkäse untersucht. Dabei wurden die Produkte auf Keimbelastung, Versandbedingungen und Lebensmittelkennzeichnung getestet. Mehr als die Hälfte der Produkte war bei der Lieferung nicht ordnungsgemäß gekühlt, zwei Erzeugnisse waren mit dem Krankheitskeim *Listeria monocytogenes* kontaminiert.

Rohmilchkäse wird aus nicht pasteurisierter Milch hergestellt, er birgt deswegen ein größeres Risiko mit gesundheitsschädlichen Keimen verunreinigt zu sein. Schon wenige Bakterien, die dann auf dem Käse ideale Wachstumsbedingungen vorfinden, können nach längerer Reifung, Lagerung und Transport auf eine kritische Menge anwachsen. Das Produkt ist dann nicht mehr genießbar und potenziell krankmachend. Deshalb muss bei der Herstellung, der Lagerung und beim Versand mit besonderer Sorgfalt vorgegangen werden. In zwei Käseprodukten aus Frankreich bzw. aus den Niederlanden fanden die Forscher den Krankheitskeim *Listeria monocytogenes*. Eine Infektion kann vor allem für immunschwache Menschen und Schwangere gefährlich werden. Die sogenannte Listeriose ist in Österreich meldepflichtig und kann im Extremfall tödlich verlaufen. In 32 Produkten war der Fäkalkeim *Escherichia coli* nachweisbar, der auf mangelnde Hygiene bei der Produktion hindeutet.

Außerdem waren 61,5 Prozent der Produkte beim Versand nicht gekühlt, was die Gefahr von Bakterien erheblich vergrößert. Lediglich 19 Käseprodukte (18 Prozent) erfüllten alle EU-Kennzeichnungskriterien (Richtlinie 2000/13/EG und Verordnung 853/2004). Bei 37 der bestellten Käse fehlte die Bezeichnung "Rohmilchkäse". Auf 43 Verpackungen war kein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben und auf mehr als der Hälfte waren keine Empfehlungen zur Lagerung vermerkt.

(Quelle:

<http://derstandard.at/2000026313510/Rohmilchkaese-aus-dem-Internet-Zum-Teil-mangelhaft>)

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

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

## Anfrage

1. Ist Ihnen die Studie der Vetmeduni Wien bekannt?
2. Gibt es seitens Ihres Ressorts eigene Untersuchungen?
3. Wenn ja, mit welchem Ergebnis?
4. Wenn nein, warum nicht?
5. Wie viele Krankheitsfälle sind in den letzten Jahren bekannt, die von einem in Internet gekauften Rohmilchkäse einhergehen?
6. Wie informieren Sie die Bevölkerung, dass eine Infektion vor allem für immunschwache Menschen und Schwangere gefährlich werden kann?
7. Wie viele Fälle von Listeriose gab es 2013 bis 2015 in Österreich?
8. Wie viele Fälle davon sind auf einen Onlinelebensmittelkauf zurückzuführen?