
8473/J XXV. GP

Eingelangt am 03.03.2016

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

ANFRAGE

der Abgeordneten **Weigerstorfer**,
Kolleginnen und Kollegen
an die **Bundesministerin für Gesundheit**
betreffend „**Aktuelle lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche und antibiotikaresistente Keime**“

Die Zahl der Fälle von Listeriose und Campylobacteriose bei Menschen nahm im Jahr 2014 innerhalb der EU erneut zu, womit sich die seit 2008 beobachtete steigende Tendenz fortsetzte. Basierend auf dem aktuellen Annual zoonoses report der EFSA (EU) berichtet die Austria Presse Agentur Folgendes:

APA0207 5 CI 0598 CA

Do, 17.Dez 2015

Campylobacter-Infektionen in EU auf dem Vormarsch

Utl.: Anstieg um zehn Prozent im Jahr 2014 - Auch um 16 Prozent mehr Listeriosen =

Wien/Stockholm/Parma (APA) - Die EU bekommt bei durch Lebensmittel bedingten Infektionen die Campylobacter-Erkrankungen nicht in den Griff. 2014 wurden 236.851 Fälle registriert, ein Anstieg um zehn Prozent im Vergleich zu 2013. Auch mehr Listerien-Erkrankungen gab es, teilten das Europäische Zentrum für Krankheitskontrolle (ECDC/Stockholm) und die Europäische Behörde für Ernährungssicherheit (EFSA/Parma) am Donnerstag mit.

"Campylobacter-Erkrankungen bleiben die häufigsten durch Lebensmittel hervorgerufenen Erkrankungen in der EU - das ist seit 2005 so", schrieben die beiden Behörden. 2013 waren in der EU 214.784 Fälle gemeldet worden. Das waren um 22.067 Erkrankungen weniger als im darauffolgenden Jahr. Die Zahl der Ausbrüche ist in etwa gleich geblieben (2013: 32; 2014: 29).

Waren ehemals Salmonellen die häufigsten Krankheitserreger via Nahrungsmittel, konnten ihre Zahl in den vergangenen Jahren stabilisiert werden. 2013 wurden in der EU 87.360 Erkrankungen registriert, 2014 waren es 88.715.

Bedenklich stimmt die EFSA- und ECDC-Experten auch die zunehmende Zahl von Listeriosen. 2013 waren es 1.868 Fälle. Im Jahr 2014 wurden in der EU 2.161 Erkrankungen registriert. Das war ein Zuwachs von 16 Prozent.

Mike Catchpole, leitender Experte des ECDC, betonte: "Es ist beunruhigend, dass die Campylobacter- und Listerieninfektionen in der EU weiterhin zunehmen." Man müsse die Überwachung auf Listerien verstärken und auf EU-Ebene die Maßnahmen gegen Campylobacter intensivieren. Die Mehrheit der EU Staaten machte bei Erstellung des neuen Jahresberichts der beiden Stellen aber deutlich, dass die gestiegenen Campylobacter-Infektionen eventuell auch ein Artefakt besserer Registrierung seien. "Alle maßgeblich an der Nahrungsmittelkette Beteiligten müssen zusammenarbeiten, um diese beiden Krankheiten zu zurückzudrängen", betonte EFSA-Expertin Marta Hugas.

Die häufigsten Quellen für Lebensmittel-bedingte Krankheitsausbrüche waren im vergangenen Jahr in Europa Eier und Eiprodukte. Dann folgten Fisch und Meeresfrüchte.

Weltweit sterben nach UN-Angaben jährlich etwa 420.000 Menschen an Infektionen durch verseuchte Lebensmittel. Bis zu 600 Millionen Menschen - also etwa jeder Zehnte - erkrankte durch den Verzehr von Nahrung, die mit Giften, Chemikalien, Bakterien oder Parasiten belastet ist. Etwa ein Drittel aller Todesfälle durch Lebensmittelinfektionen betrifft Kinder unter fünf Jahren.

Die Campylobacter-Problematik ist relativ schwierig in den Griff zu bekommen. Gegen Salmonellen gibt es für Tiere eine Impfung, gegen Campylobacter hingegen noch nicht. Campylobacter ist zusätz-

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

lich auch noch ein Keim, der bei Geflügel natürlich im Darm vorkommt. Da wären Bestrahlung oder das Besprühen mit Chlorklösung die einzige absolut sicher funktionierende Lösung. Laut dem Jahresbericht der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) ist es in Österreich 2014 zu einem deutlichen Rückgang der durch Lebensmittel bedingten Krankheitsausbrüche im Vergleich zu den vorangegangenen beiden Jahren gekommen. Es waren 96 solcher Krankheitshäufungen durch Infektionen. Im Jahr davor waren es 133, und 2012 zum Beispiel 122 gewesen. Im Jahr 2014 wurden in Österreich 96 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche mit 790 Erkrankten dokumentiert. Davon mussten 121 stationär im Krankenhaus behandelt werden, eine Person verstarb an den Folgen der Infektion. Besonders ein Salmonellen-Ausbruch in Westösterreich durch aus Bayern importierte Eier schlug in der Statistik bei der Zahl der Patienten zu Buche. Von den gemeldeten Ausbrüchen wurden 47 (49 Prozent) durch Salmonellen und 40 (41 Prozent) durch Campylobacter ausgelöst, drei durch sogenannte Verocytotoxin-bildende E. coli-Stämme (VTEC). In je einem Ausbruch gab es den Nachweis von Shigellen bzw. Leptospiren. Zwar geht es bei Präventionsmaßnahmen speziell um die Vermeidung von Kontaminationen in der Lebensmittelproduktion. Doch entscheidend wäre auch eine entsprechende Küchenhygiene sowie die ausreichende Erhitzung von Lebensmitteln beim Kochen. Als gesicherte Keimabtötung sowohl für Campylobacter als auch für Salmonellen gilt ein Erhitzen auf über 70 Grad für mindestens 15 Sekunden.

Die unterfertigten Abgeordneten richten daher an die Frau **Bundesminister für Gesundheit** nachstehende

Anfrage

- 1) Wie viele Erreger, welche lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche hervorrufen können, wurden in den Jahren 2013, 2014 und 2015 in den Fachbereichen der AGES (Landwirtschaft, Veterinär, Lebensmittel, Humanmedizin) registriert? (Bitte um Aufzählung nach Fachbereich und Art des Erregers)
- 2) Wie viele unter Punkt 1 genannte Erreger wiesen dabei eine Resistenz gegen herkömmliche Antibiotika auf? (Bitte um Aufzählung nach Fachbereich, Art des Erregers und Resistenzrate)
- 3) Wie viele unter Punkt 1 genannte Erreger wiesen dabei eine Resistenz gegen so genannte Notfall-Antibiotika auf? (Bitte um Aufzählung nach Fachbereich, Art des Erregers und Resistenzrate)
- 4) Wie viele unter Punkt 1 genannte Erreger waren resistent gegen sämtliche zur Verfügung stehende Antibiotika? (Bitte um Aufzählung nach Fachbereich, Art des Erregers und Resistenzrate)