

## **Kleine Anfrage**

**der Abgeordneten Frau Hönes und der Fraktion DIE GRÜNEN**

### **Salmonellen in tierischen Lebensmitteln**

Der Sachverständigenrat für Umweltfragen stellt in seinem Gutachten „Umweltprobleme der Landwirtschaft“ (TZ 550) – Drucksache 10/3613 – fest, daß bis zu 30 % und mehr der Schlacht-schweine heute mit Salmonellen befallen sind. Für Hähnchen liegen diese Zahlen sogar noch höher. Die Zeitschrift „ÖKO-TEST“ berichtet in ihrer jüngsten Ausgabe (September 1985), daß bei tiefgekühlten Brathähnchen mit einem Anteil salmonellöser Produkte von 60 bis 80 % zu rechnen ist.

Eine Salmonelleninfektion ruft beim Menschen Fieber und Durchfall hervor und kann in schweren Fällen tödlich enden. Der Deutsche Verbraucherschutzverband (DVS) schätzt, daß jährlich 50 000 Menschen eine Lebensmittelvergiftung durch Salmonellen, davon rd. 70 mit tödlichem Ausgang, erleiden. Fachleute schätzen die Dunkelziffer auf weit über 200 000 Fälle pro Jahr.

Der Bundesverband der beamteten Tierärzte sieht als eine wesentliche Ursache für die Salmonellose eine „erschreckende Unkenntnis über hygienische Grundvoraussetzungen“ bei der Zubereitung von Fleisch und anderen tierischen Lebensmitteln (zit. nach Gesundheitspolitische Umschau, Juni 1985). Während die Lebensmittelüberwachung durch eine neue Hygieneverordnung für Fleisch nach Meinung der Tierärztevereinigung verbessert werde, stelle die private Küchenhygiene ein wachsendes Problem dar.

Wir fragen die Bundesregierung:

1. Wie viele Menschen in der Bundesrepublik Deutschland erkrankten bzw. starben jährlich an einer Salmonelleninfektion seit Kriegsende?
2. Mit welcher Tendenz ist in den nächsten Jahren zu rechnen?
3. In welchem Maße sind nach Meinung der Bundesregierung folgende Faktoren an der Entstehung der Salmonellose beteiligt oder begünstigen sie:
  - a) Massentierhaltung, -schlachtung und -verarbeitung,
  - b) Verwendung von verunreinigtem, bakteriell belastetem Importfutter,

c) Totversand,

d) Zentralisierung der Lebensmittelproduktion einhergehend mit langen Transportwegen,

e) mangelnde Hygiene und Kühlung im Handel,

f) mangelnde Hygiene in den privaten Haushalten?

4. Trifft es zu, daß die Fleischbeschauer meist nur ein paar Sekunden Zeit haben, um sich ein Bild über die Fleischqualität und die Genußtauglichkeit zu machen und ihren Stempel aufzudrücken?

5. Trifft es zu, daß der Bundesmarktverband für Vieh und Fleisch beim Gesundheitsminister den Antrag gestellt hat, die für die Fleischbeschau festgelegten Höchstuntersuchungszahlen zu streichen, und wenn ja, wie steht die Bundesregierung zu dieser Forderung?

6. In welchem Maße läßt sich nach Meinung der Bundesregierung durch Maßnahmen in den Bereichen nach Frage 3 a) bis f) die Anzahl der Salmonelleninfektionen reduzieren?

7. Wie erklärt die Bundesregierung, daß im Bereich der Geflügelmassenschlachterien hygienische Verfahren, die das Salmonellenrisiko deutlich reduzieren (z. B. kombinierte Sprüh-entfederung statt mechanischer Entfederung und Wasserbad) erst zu knapp dreißig Prozent installiert sind, während deren Anteil in den Niederlanden bei etwa 70 % liegt?

8. Welche Maßnahmen gedenkt sie zu ergreifen, um diese Verfahren auch in der Bundesrepublik Deutschland durchzusetzen?

9. Wie stark würden – bei Einrichtung dieser Produktionstechniken in allen bundesdeutschen Geflügelmassenschlachterien – die Salmonellenerkrankungen zurückgehen?

Nach Angaben von „ÖKO-Test“ kommt ein im Auftrag des Bundesgesundheitsministeriums erstellter Forschungsbericht zu folgender Abschätzung:

In den Geflügelmästereien und -schlachterien würde wirksamer Salmonellenschutz rund 190 Millionen DM kosten, während die Salmonellose beim Menschen insgesamt „nur“ Kosten von 160 Millionen DM verursacht.

Trifft dies zu?

10. Liegen ähnliche Berechnungen für Schweinemästereien und -schlachterien vor?

11. Welche Konsequenzen zieht die Bundesregierung aus dieser Kosten-Nutzen-Analyse?

12. Ist die Bundesregierung der Meinung, daß § 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wie folgt zu interpretieren ist: tierische Lebensmittel müssen in jedem Fall so beschaffen sein, daß jede(r) normale Hausfrau(mann) ohne spezielle Ausbildung in Mikrobiologie und Hygiene diese

Lebensmittel – evtl. nach vorheriger küchenmäßiger Zubereitung – verzehren kann, ohne Gefahr zu laufen, sich eine Salmonellose oder eine andere bakterielle Lebensmittel-Vergiftung zuzuziehen?

13. Wie ist in diesem Zusammenhang die Einschätzung des o. a. Tierärzteverbandes zu bewerten, der die Verantwortung auf die Verbraucher schiebt?
14. Wie ist hier auch die von Bundesgesundheitsminister Dr. Geißler veröffentlichte Äußerung zu interpretieren, der anlässlich der Veröffentlichung des Ernährungsberichts 1984 am 25. Juni 1985 erklärte (BMJFG-Pressedienst, Nr. 85):

„In einem Land wie der Bundesrepublik Deutschland, in dem alle technischen Voraussetzungen für eine hygienisch einwandfreie Speisenzubereitung und Lebensmittelauflbewahrung vorhanden sind, ist eigentlich jeder Fall von Lebensmittelvergiftung unnötig – er ist oft auf menschliches Fehlverhalten zurückzuführen. ... Die einfachsten Regeln der Hygiene müssen auf allen Stufen der Herstellung und Zubereitung der Lebensmittel – auch im Haushalt – allgemein und stets beachtet werden.“?

15. Welche Konsequenzen zieht die Bundesregierung hieraus für die Anforderungen an die Hygiene in Produktion, Verarbeitung, Lagerung und Distribution von Lebensmitteln?
16. Ist die Bundesregierung der Meinung, daß es Aufgabe des Verbrauchers ist, die Folgen mangelnder (Fleisch)Hygiene im privaten Bereich durch eigene Schutzmaßnahmen, deren Umfang ja vom Maß seiner Aufgeklärtheit abhängt, aufzufangen?
17. Welche konkreten Maßnahmen hat die Bundesregierung bisher ergriffen, damit jeder Verbraucher – auch ausländische Mitbürger – darüber informiert ist, daß z. B. bei Geflügeltiefkühlkost immer davon ausgegangen werden muß, daß eine Salmonellenübertragung stattfindet?
18. Ist der Bundesregierung bekannt, daß sich Prof. Diehl, Leiter der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe, u. a. wegen des Salmonellosrisikos für eine radioaktive Bestrahlung von Geflügel ausspricht?
19. Plant die Bundesregierung, ggf. eine Ausnahmegenehmigung für die Bestrahlung von Geflügel zu erteilen, um das Salmonellosrisiko zu senken?
20. Liegen ihr bereits entsprechende Anträge vor?
21. Ist nicht zu befürchten, daß die radioaktive Bestrahlung hier zum Ersatz für gute Hygienemaßnahmen wird?

Bonn, den 17. September 1985

**Hönes, Schmidt (Hamburg-Neustadt) und Fraktion**

---

Druck: Thenée Druck KG, 5300 Bonn, Telefon 23 19 67

Alleinvertrieb: Verlag Dr. Hans Heger, Postfach 20 08 21, Herderstraße 56, 5300 Bonn 2, Telefon (02 28) 36 35 51

ISSN 0722-8333