

Kleine Anfrage

der Abgeordneten Frau Hönes und der Fraktion DIE GRÜNEN

Handel und Verarbeitung von verunreinigtem Flüssigei in der Bundesrepublik Deutschland

In jüngster Zeit häufen sich Berichte über die Verunreinigung von Lebensmitteln mit krankmachenden Inhaltsstoffen. Neben Blei und Hydrazin im Trinkwasser sind hier Diethylenglykol in Wein und Fruchtsaft sowie Eitererreger und andere ekelerregende und gesundheitsgefährdende Verunreinigungen in Flüssigei und Eiproducten zu nennen.

Hierbei zeigt sich regelmäßig, daß die Behörden zumeist schon seit Monaten informiert sind und in erschreckender Weise mehr Rücksicht auf unseriöse Hersteller und Händler nehmen als auf die Belange des Gesundheitsschutzes der Verbraucher.

So war z. B. einigen Bundesbehörden schon seit knapp einem Jahr die Verwendung von verunreinigtem, also nicht „verkehrsfähigem Flüssigei“ zur Herstellung von Nahrungsmitteln bekannt, ohne daß dagegen auf administrativem oder gar juristischem Wege eingeschritten worden wäre. Selbst minderwertigste Produkte konnten offensichtlich mit behördlichem Wissen in den bundesdeutschen Handel gebracht und zu Nahrungsmitteln verarbeitet werden. Angesichts der in den zurückliegenden Wochen öffentlich bekanntgewordenen skandalösen Verhältnisse in bestimmten Bereichen der Lebens- und Nahrungsmittelerzeugung fragen wir die Bundesregierung:

I. Flüssigei-Skandal in der Bundesrepublik Deutschland

1. Seit wann genau ist der Bundesregierung und den ihr unterstellten Behörden bekannt, daß in der Bundesrepublik Deutschland zur Eiproduktherstellung verunreinigtes Flüssigei verwendet wird, das nicht der Eiprodukte-Verordnung und dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz entspricht?
2. Wann wurde die Kölner Zollfahndung erstmals über „Unregelmäßigkeiten“ bei Importen des niederländischen Flüssigei-Unternehmers van Loon unterrichtet, und welche konkreten Angaben enthielt diese Unterrichtung?
3. Trifft es zu, daß Ermittlungen der Staatsanwaltschaft Köln gegen die niederländische Firma van Loon unterbrochen wur-

den, nachdem der verantwortliche Staatsanwalt „unerwartet“ zu einer Bundeswehr-Reserveübung eingezogen wurde, und falls ja, wer veranlaßte dies?

4. Wann und von welchen bundesdeutschen Behörden wurde aus welchen Anlässen gegen den niederländischen Flüssigeli-Lieferanten van Loon ermittelt?
5. Warum wurden nicht schon nach dem ersten Bekanntwerden von Unregelmäßigkeiten bei in- und ausländischen Flüssigeli-Lieferungen von den zuständigen Ländern und Bundesbehörden Maßnahmen ergriffen, um den Handel und die Verwendung von nicht verkehrsfähigem Flüssigeli zu unterbinden?
6. Welche Konsequenzen gedenkt die Bundesregierung aus der Tatsache zu ziehen, daß zuständige Bundesbehörden über längere Zeit hinweg untätig geblieben sind, obwohl ihnen der rechtswidrige Handel mit verunreinigtem Flüssigeli und dessen Verarbeitung zu Nahrungs- und Genußmitteln bekannt war?
7. Trifft es zu, daß bei Bundesbehörden schon fast ein Jahr lang eine mehr als 25 Seiten umfassende Kundenliste kursiert, die Aufschluß gibt über jene Firmen, die mit verunreinigtem Flüssigeli beliefert wurden?
8. Wenn ja, wann und wo wird diese Firmenliste veröffentlicht?
9. Wann und wo werden die Namen der Lieferanten bzw. der entsprechenden Produkte mit nicht verkehrsfähigem bzw. nicht importfähigem Flüssigeli bekanntgegeben?
10. Welche Garantie gibt es für die Verbraucher, daß sämtliche mit verunreinigtem Flüssigeli bzw. Schleuderei hergestellten Nahrungsmittel aus dem Handel genommen werden bzw. aus dem Handel genommen worden sind?
11. Wird die Bundesregierung der Forderung von Verbrauchergruppen nachkommen und C-Eier für die Verwendung in Nahrungsmitteln verbieten? Wenn nein, warum nicht?

II. Verunreinigungen in und Verwendung von Flüssigeli sowie Konsequenzen für den Verbraucher

1. Wieviel Tonnen Flüssigeli wurden seit dem Jahr 1980 aus welchen Ursprungsländern in die Bundesrepublik Deutschland importiert bzw. wurden seit 1980 in der Bundesrepublik Deutschland zu Nahrungs- und Genußmitteln verarbeitet?
2. Wieviel Tonnen des seit 1980 importierten Flüssigeli waren nach Kenntnis bzw. nach Schätzung der Bundesregierung und der ihr unterstellten Behörden für den menschlichen Verzehr nicht geeignet bzw. entsprachen nicht den einschlägigen bundesdeutschen Gesetzen und Verordnungen?
3. a) Ist es möglich, daß deutsche Firmen „Abfalleier“ in ein anderes EG-Land exportieren und diese Eier dann als Flüssigeli in die Bundesrepublik Deutschland reimportiert werden?

- b) Wie will die Bundesregierung dies in Zukunft verhindern?
4. Welche unzulässigen Inhaltsstoffe außer Eitererregern, Pharamaka, Embryoteilchen, Hühnerkot, Salmonellen usw. wurden bisher in der Bundesrepublik Deutschland bei Untersuchungen von Flüssigei sowohl aus einheimischer Produktion als auch bei importiertem Flüssigei gefunden?
5. Wie viele Infektionen in Hühnerfarmen wurden den Überwachungsbehörden in den letzten Jahren gemeldet?
6. Welche Medikamente sind zur Behandlung von Infektionen bei Hühnern zugelassen, und welche Metabolite sind bekannt?
7. Was geschieht mit den Eiern der so behandelten Hühner, und wie wird deren Verbleib kontrolliert?
8. Wie wird die Einhaltung der zehntägigen Wartezeit kontrolliert?
9. a) Trifft es zu, daß es – wie die Fernsehsendung „Report“ am 27. August 1985 berichtete – derzeit bei Hühnerfarmen übliche Praxis ist, Eier erst nach 18 und nicht, wie vorgeschrieben, schon nach 6 Tagen auszusortieren?
b) Wenn ja, warum wurde bislang dagegen nichts unternommen?
10. Was geschieht mit den bei Schlachthühnern nach der Schlachtung anfallenden „ungelegten“ Eiern?
Werden diese Eier ebenfalls in der Lebensmittelherstellung verwendet, und wenn ja, wo?
11. Welche chemischen Zusatz- und Hilfsstoffe werden nach Kenntnis der Bundesregierung zur Herstellung und Haltbarmachung auch von „einwandfreiem Flüssigei“ verwendet, und welche Rückstandsgrenz(höchst)werte sind für diese Stoffe jeweils festgelegt?
12. a) Welche Veränderungen treten durch Erhitzen oder andere Prozesse (Trocknen usw.) auf?
b) Welche Wechselwirkungen mit verschiedenen Zusatz- und/oder technischen Hilfsstoffen sind bekannt?
Welche Untersuchungen wurden hierzu durchgeführt?
c) Wird die Bundesregierung die verbrauchertäuschende Bezeichnung „mit Frischei“ für Produkte mit derart bearbeitetem Flüssigei untersagen?
13. Zur Herstellung welcher Nahrungs- und Genußmittel wird in der Bundesrepublik Deutschland Flüssigei verwendet?
14. Wie beurteilt die Bundesregierung die Möglichkeit, die Verwendung von Flüssigei zur Herstellung von Lebensmitteln generell zu verbieten, und welche Gründe könnten gegen ein solches Verbot sprechen?

15. Trifft es zu, daß in der Bundesrepublik Deutschland unter der Bezeichnung „Technisches Ei“ nicht mehr verkehrsfähiges (weil hygienisch hochgradig gefährliches) Flüssigei für
 - kosmetische Zwecke,
 - pharmazeutische Zwecke,
 - Viehfutterherstellung (z. B. auch Hunde- und Katzenfutter)verwendet werden darf?
16. Welche Firmen verwenden „Technisches Ei“ für ihre Produkte?
17. Wurden hier bereits ebenfalls mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt?
18. Wie beurteilt die Bundesregierung diesen Tatbestand aus seuchenhygienischer Sicht?

Bonn, den 17. September 1985

Hönes, Schmidt (Hamburg-Neustadt) und Fraktion