

07. 10. 85

Sachgebiet 212

**Antwort
der Bundesregierung**

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Frau Hönes und der Fraktion DIE GRÜNEN
— Drucksache 10/3834 —**

Salmonellen in tierischen Lebensmitteln

Der Parlamentarische Staatssekretär beim Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit hat mit Schreiben vom 4. Oktober 1985 namens der Bundesregierung die Kleine Anfrage wie folgt beantwortet:

1. Wie viele Menschen in der Bundesrepublik Deutschland erkranken bzw. starben jährlich an einer Salmonelleninfektion seit Kriegsende?

Die Salmonelloseerkrankungen des Menschen werden seit 1962 statistisch erfaßt. Nach Angabe des Bundesgesundheitsamtes schwanken die jährlich gemeldeten Erkrankungszahlen in den 60er Jahren zwischen 2 000 und 8 000 Fällen bei 11 bis 15 Todesfällen. In den 70er Jahren wurden 10 000 bis 40 000 Erkrankungsfälle gemeldet, von denen 30 bis 70 tödlich verliefen. Für die zurückliegenden Jahre hat das Bundesgesundheitsamt folgende Zahlen angegeben:

Jahr	Erkrankungen	Todesfälle
1980	48 537	117
1981	42 236	110
1982	40 977	88
1983	34 989	81
1984	31 779	54

2. Mit welcher Tendenz ist in den nächsten Jahren zu rechnen?

Die Tendenz ist fallend.

3. In welchem Maße sind nach Meinung der Bundesregierung folgende Faktoren an der Entstehung der Salmonellose beteiligt oder begünstigen sie:
 - a) Massentierzucht, -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?

Die genannten Faktoren können in unterschiedlichem, aber nicht genau bestimmbarer Maße an der Entstehung oder Begünstigung der Salmonellose beteiligt sein. Der Hygiene in den privaten Haushaltungen kommt für die Vorbeugung eine entscheidende Bedeutung zu.

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?

Nein. Für die Untersuchung eines Schlachttieres sind in einer Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Regelung der Schlachttier- und Fleischbeschau höchstzulässige Untersuchungszahlen, ausgehend von durchschnittlichen Untersuchungszeiten, festgelegt. Im Normalfall betragen die Zeiten je nach Tiergattung zwei bis sieben Minuten. Sofern Zweifel an der Genußtauglichkeit bestehen, ist die Untersuchungszeit auf das erforderliche Maß auszudehnen.

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?

Es trifft zu, daß ein solcher Antrag von der betroffenen Fleischwirtschaft gestellt worden ist. Die Bundesregierung wird im Rahmen einer Novellierung der fleischhygienischen Vorschriften zur Sicherstellung des Verbraucherschutzes – unter Berücksichtigung der Weiterentwicklung hygienischer Schlachtmethoden – anstelle der bisher festgelegten Höchstuntersuchungszahlen mit dem Bundesgesundheitsamt und den zuständigen Landesbehörden erarbeitete Mindestuntersuchungszeiten vorschlagen.

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

Der Bundesgesundheitsrat hat in seinem Votum vom Mai 1985 zur Frage „Welche Maßnahmen hält der Bundesgesundheitsrat unter Berücksichtigung der neuesten Erkenntnisse für erforderlich und für praktikabel, um die Infektionsgefahr durch Salmonellen zu verhindern oder zu vermindern?“ (Veröffentlichung im Bundesgesundheitsblatt 28 Nr. 8, August 1985, Seiten 244 bis 246) die Auffassung vertreten, daß in allen vorgenannten Bereichen geeignete Maßnahmen ergriffen werden sollten, um die Zahl der Salmonelleninfektion zu reduzieren. Die Bundesregierung wird in der Weiterentwicklung der Rechtsetzung, auch bei der Erarbeitung EG-einheitlicher Vorschriften, in den Verhandlungen mit der FAO/WHO, aber auch bei allen diesbezüglichen Aufklärungsmaßnahmen diesem Votum Rechnung tragen. Erst wenn diese Aktivitäten zu einem gewissen Abschluß gekommen sind, läßt sich die Wirksamkeit abschätzen. Die jetzt bereits erkennbare fallende Tendenz der Salmonellenerkrankungen deutet darauf hin, daß die in den letzten Jahren eingeleiteten Maßnahmen auf den Gebieten der Hygiene und der Aufklärung richtig sind.

7. Wie erklärt die Bundesregierung, daß im Bereich der Geflügelmassenschlachterien hygienische Verfahren, die das Salmonellenrisiko deutlich reduzieren (z.B. kombinierte Sprühentfederung statt mechanischer Entfederung und Wasserbad), erst zu knapp 30 % installiert sind, während deren Anteil in den Niederlanden bei etwa 70 % liegt?

Nach den vorliegenden Informationen wird weder in den Niederlanden noch in der Bundesrepublik Deutschland ein Verfahren der kombinierten Sprühentfederung angewandt. Die hygienischen Bedingungen beim Entfedern und Kühlen von Schlachtkrägen sind in beiden Ländern als gleichwertig anzusehen. Forschungsaufträge zur Aufklärung der hygienischen Ergebnisse neuerer Schlacht-, insbesondere Kühlmethoden, sind noch nicht abgeschlossen. Auf Drängen der Bundesregierung werden derartige Untersuchungen auch auf EG-Ebene durchgeführt.

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

Siehe Antwort zu Frage 7.

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?

Siehe Antwort zu Frage 7. Eine Vorhersage über den Rückgang der Salmonellenkontamination kann gegenwärtig nicht gemacht werden.

Es trifft zu, daß im Rahmen eines Forschungsvorhabens des Bundesministers für Jugend, Familie und Gesundheit „Nutzen-Kosten-Analyse der Salmonellosebekämpfung“ u. a. auch die genannten Kosten ausgewiesen sind.

Die Bekämpfung der Salmonellenkontamination in den genannten Betrieben ist jedoch in erster Linie ein schwieriges technisches Problem und erst in zweiter Linie eine Kostenfrage. Wegen der Maßnahmen zur Verbesserung des Verbraucherschutzes wird auf die in der Antwort zu Frage 6 erwähnte Stellungnahme des Bundesgesundheitsrates verwiesen.

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

Ähnliche Berechnungen sind auch hinsichtlich der Salmonellenkosten bei Schweinen angestellt und im Rahmen des Forschungsauftrages „Nutzen-Kosten-Analyse der Salmonellosebekämpfung“ in Band 131 der Schriftenreihe des Bundesministeriums für Jugend, Familie und Gesundheit veröffentlicht worden.

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

Die Nutzen-Kosten-Analyse wurde ausgewertet und dem Bundesgesundheitsrat zur Vorbereitung seines in Frage 6 erwähnten Votums zur Verfügung gestellt. Die vom Bundesgesundheitsrat empfohlenen Maßnahmen werden von der Bundesregierung unterstützt.

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 Lebensmittelvergiftung zuzuziehen?

Ja. Nach den Vorschriften des § 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes müssen die Lebensmittel so beschaffen sein, daß sie in dem Zustand, in dem sie üblicherweise und nach

allgemeiner Voraussicht, d. h. ggf. nach entsprechender Behandlung, z. B. durch Erhitzen, vom Verbraucher verzehrt werden, nicht geeignet sind, die Gesundheit zu schädigen. Allerdings müssen beim Umgang mit Lebensmitteln im häuslichen Bereich bestimmte allgemeine Hygienegrundsätze beachtet werden, da es bei einer unsachgemäßen Lagerung und Behandlung von Lebensmitteln leicht zu einer Keimübertragung und Keimvermehrung mit dem Risiko einer Lebensmittelvergiftung kommen kann.

Aus diesem Grunde hat die Bundesregierung besonderes Gewicht auf eine entsprechende Verbraucheraufklärung gelegt und in den letzten Jahren Merkblätter und Informationsschriften für den Verbraucher in Millionen Auflage herausgegeben.

13. Wie ist in diesem Zusammenhang die Einschätzung des o. a. Tierärzteverbandes zu bewerten, der die Verantwortung auf die Verbraucher schiebt?

Der Bundesverband der beamteten Tierärzte weist in seinen Verlautbarungen auf die Gefahren hin, die durch unsachgemäße Behandlung einwandfreier Lebensmittel auch in privaten Haushalten entstehen können. Er schiebt damit die Verantwortung nicht auf die Verbraucher, sondern er bezieht die Verbraucher in die Verantwortung mit ein, um eine der wichtigsten Quellen von Lebensmittelvergiftungen zu schließen.

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 Lebensmittelaufbewahrung 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.“?

Die Presseerklärung des Bundesministers für Jugend, Familie und Gesundheit geht eindeutig auf alle Stufen der Lebensmittelzubereitung und -aufbewahrung – auch im Haushalt – ein; ihre Formulierung macht eine Interpretation überflüssig.

15. Welche Konsequenzen zieht die Bundesregierung hieraus für die Anforderungen an die Hygiene in Produktion, Verarbeitung, Lagerung und Distribution von Lebensmitteln?

Die Anforderungen an die Hygiene müssen auf allen diesen Stufen der Art und der hygienischen Belastung der Lebensmittel entsprechen. Im übrigen wird auf die Antwort zu Frage 6 verwiesen.

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 Aufklärtheit abhängt, aufzufangen?

Auch bei einer perfekten Hygiene auf allen Vorstufen der Behandlung der Lebensmittel, und selbst wenn Fleisch absolut frei von Bakterien (nützlichen und schädlichen) in die Hände des Verbrauchers gelangen würde, ist der sachgerechte Umgang des Verbrauchers mit Lebensmitteln unumgänglich, denn bei mangelnder Hygiene im Haushalt können auch diese Lebensmittel zum Ausgangspunkt einer Lebensmittelvergiftung werden.

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?

Fleisch von Tieren, die an Salmonellose erkrankt sind, darf nicht als tauglich beurteilt und in den Verkehr gebracht werden. Von derartigen Erkrankungen ist die Salmonellenkontamination des Fleisches zu unterscheiden. Sie kommt meist nur auf der Fleischoberfläche vor.

Zur Vermeidung sich hieraus ergebender möglicher Risiken, insbesondere im häuslichen Bereich, sind folgende Schriften mit Unterstützung der Bundesregierung in hoher Auflage erstellt worden:

- Broschüre „Kennwort-Lebensmittel“ – zu beziehen vom Allgemeinen Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung;
- Faltblatt „Was tun gegen Salmonelleninfektionen?“ – zu beziehen von der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher.

Ferner weisen das Bundesministerium für Jugend, Familie und Gesundheit sowie die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung laufend auf die notwendigen Verhaltensmaßnahmen hin, mit denen sich der Verbraucher vor Lebensmittelinfektionen schützen kann. Als besonders wirksam hat sich ein Artikeldienst der Bundeszentrale zu diesem Thema erwiesen, von dem die Medien in großem Umfang Gebrauch gemacht haben.

18. Ist der Bundesregierung bekannt, daß sich Prof. Diehl, Leiter der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe, u. a. wegen des Salmonellosisikos für eine radioaktive Bestrahlung von Geflügel ausspricht?

Der Bundesregierung ist bekannt, daß sich zahlreiche Fachwissenschaftler, u. a. auch Prof. Diehl, aus hygienischen Gründen für

eine Bestrahlung von Geflügelfleisch aussprechen, die jedoch so beschaffen sein muß, daß eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel nicht eintritt.

19. Plant die Bundesregierung, ggf. eine Ausnahmegenehmigung für die Bestrahlung von Geflügel zu erteilen, um das Salmonellose-Risiko zu senken?

Nein.

20. Liegen ihr bereits entsprechende Anträge vor?

Nein.

21. Ist nicht zu befürchten, daß die radioaktive Bestrahlung hier zum Ersatz für gute Hygienemaßnahmen wird?

Da eine Zulassung der Bestrahlung von Geflügelfleisch nicht beabsichtigt ist, besteht kein Grund für derartige Befürchtungen.

