

## **Kleine Anfrage**

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

### **Salmonellen in tierischen Produkten II**

Die Antworten der Bundesregierung – Drucksache 10/3979 – zu unserer Kleinen Anfrage „Salmonellen in tierischen Lebensmitteln“ sind z. T. sehr ausweichend, weshalb wir die Bundesregierung erneut fragen:

1. Auf der Grundlage welcher Untersuchungen, Berechnungen o. ä. kommt die Bundesregierung zu dem Schluß, daß der Hygiene in den privaten Haushalten eine entscheidende Bedeutung für die Vorbeugung zukommt, wenn sie gleichzeitig nicht angeben kann, in welchem Maße die Einzelfaktoren
  - a) Massentierhaltung, -schlachtung und -verarbeitung,
  - b) Verwendung von verunreinigtem, bakteriell belastetem Import- und industriell hergestelltem Futter,
  - c) Totversand,
  - d) Zentralisierung der Lebensmittelproduktion einhergehend mit langen Transportwegen,
  - e) mangelnde Hygiene und Kühlung im Handel,
  - f) mangelnde Hygiene in den privaten Haushaltenzur Entstehung oder Begünstigung der Salmonellose beitragen?
2. Die Bundesregierung ist der Meinung, daß in allen angesprochenen Bereichen – Frage 1 a) bis f) – geeignete Maßnahmen ergriffen werden sollen, um die Zahl der Salmonelleninfektionen zu reduzieren.  
Welche Maßnahmen gedenkt sie insbesondere zu ergreifen/ initiieren in den Bereichen a), b), c), d) und e) der Frage 1?
3. Stimmt die Bundesregierung der Auffassung zu, daß das Salmonellenproblem bei kleiner, möglichst gemischter Tierhaltung, bei Verfütterung von selbsterzeugtem Viehfutter sowie bei Schlachtung und Verarbeitung in kleinen Metzgereien am geringsten ist?
4. Die Frage 12 bezüglich der Interpretierung von § 8 LMBG beantwortete die Bundesregierung zwar mit „Ja“, bezieht sich

jedoch auf den Zeitpunkt des Verzehrs, zu dem ein Lebensmittel nicht geeignet sein darf, die Gesundheit zu schädigen. Da jedoch gerade bei den Salmonellen die Gefahr der Schmierinfektionen sehr groß ist, muß das jeweilige Produkt so beschaffen sein, daß die Bearbeitung ohne nachträgliche Gesundheitsschädigung von Jedermann/Frau/Kind erfolgen kann.

Stimmt die Bundesregierung dieser Auffassung zu, und wie gedenkt sie, dieses Ziel zu erreichen?

5. a) Sieht die Bundesregierung in diesen sog. Schmierinfektionen die Hauptursache für die sich lt. zuverlässigen Berechnungen des Bundesgesundheitsministeriums auf jährlich fast eine halbe Million (einschließlich Dunkelziffern) belauften Erkrankungen?
  - b) Wurden bei den (unserer Meinung nach sehr fragwürdigen) Kosten-Nutzen-Analysen diese vom BMJFG errechneten extrem hohen Erkrankungen miteingerechnet?
  - c) Da die Bundesregierung bei anderen Gelegenheiten (z. B. Trinkwasserfluoridierung) erklärte, nicht an das Votum des Bundesgesundheitsrates gebunden zu sein, fragen wir, mit welcher Begründung sie in dieser Angelegenheit das Votum „Sämtliche vom Staat angeordneten, geförderten oder empfohlenen erfolgversprechenden Maßnahmen müssen für die Volkswirtschaft nutzbringend, praktikabel und hinsichtlich der Kosten vertretbar sein“ akzeptiert?
6. Trifft es zu, daß die bis zum Jahre 1982 regelmäßig erscheinenden Berichte über die Salmonellosesituation in der Bundesrepublik Deutschland eingestellt wurden? Wenn ja, mit welcher Begründung?
7. Der Sachverständigenrat für Umweltfragen hat in seinem Gutachten „Umweltprobleme der Landwirtschaft“ festgestellt, daß bis zu 30 Prozent und mehr der Schlachtschweine mit Salmonellen befallen sind (TZ 550).
  - a) Wie wird über diese Belastung des Schweinefleisches aufgeklärt?
  - b) Was geschieht mit diesen Schlachtschweinen, und wie wird gewährleistet, daß ihr Fleisch nicht doch in den Handel gelangt (z. B. in Tierfutter)?
8. Ist der Bundesregierung bekannt, daß in West-Berlin zwei Jahre lang für den menschlichen Verzehr bestimmte Innereien von Schwein und Rind aus dem zentralen Fleischmarkt untersucht wurden?

Über die Hälfte aller Proben waren stark mit Salmonellen verseucht: beim Schwein sogar drei Viertel aller Innereien.

Wie beurteilt die Bundesregierung dieses Ergebnis, und welche Konsequenzen zieht sie hieraus?
9. Welche Kosten entstehen für einen wirksamen Schutz vor Salmonellen in Schweinemastbetrieben und -schlachtereien im Vergleich zu den Kosten für die Salmonellose beim Menschen?

10. Von wie vielen Todesfällen wird bei dieser Kosten-Nutzen-Analyse ausgegangen, und was „kostet“ hierbei ein Menschenleben?

11. Nach Hechelmann (Bundesanstalt für Fleischforschung) werden etwa 30 bis 40 Prozent der Salmonellosen, durch Schweinefleisch und dessen Produkte hervorgerufen. Hechelmann weist darauf hin, daß auf dem Markt befindliche zerkleinerte Fleischerzeugnisse (gewürzt, mariniert, geölt oder gebeizt) bei seiner Untersuchung in keinem Fall den zur Keimabtötung notwendigen pH-Wert von 5,0 erreichten, sondern in einem Bereich lagen, wo sich Salmonellen während einer dreitägigen Lagerung deutlich vermehrten.

Welche Konsequenzen zieht die Bundesregierung hieraus im Hinblick auf eine Änderung der fleischhygienischen Vorschriften, insbesondere bezüglich einer Ausdehnung der Hackfleischverordnung?

12. Welche Konsequenzen zieht die Bundesregierung aus den Befunden von W. Ortner vom Institut für Fleischhygiene (Wien), wonach im Zeitraum von 1977/78 bis 1984/85 beim Geflügel nicht nur ein deutlicher Anstieg der Kontaminationsrate mit Salmonellen, sondern auch mehr als eine Verdopplung der antibiotikaresistenten Salmonellenstämme beobachtet wurden, im Hinblick auf Maßnahmen im Bereich Massentierhaltung?

13. Welche Untersuchungen liegen für die Bundesrepublik Deutschland vor über das Auftreten von antibiotikaresistenten Salmonellenstämmen in Schlachtvieh, und welcher Trend war/ist hier zu beobachten?

14. Was geschieht mit den an Salmonellose erkrankten Hähnchen? Wie werden sie in den Massentierhaltungen aussortiert, und wie wird sichergestellt, daß sie nicht doch in den Verkauf oder in die Tierfuttererzeugung gelangen?

15. Nach Angaben des BGA wird in den Niederlanden in 70 Prozent der Geflügelschlachterei mit Luftkühlung gearbeitet, in der Bundesrepublik Deutschland sind es nur 30 Prozent. Dennoch kommt die Bundesregierung zu der Aussage, daß die hygienischen Bedingungen beim Entfedern und Kühlen von Schlachtgeflügel als gleichwertig anzusehen sind.

Wie viele Geflügelschlachterei in der Bundesrepublik Deutschland arbeiten nach Kenntnis der Bundesregierung noch mit einer Wasserbadkühlung, wie viele im EG-Ausland?

16. Warum dürfen vorgefertigte Teigzubereitungen, die im Haushalt durch Anrühren mit Wasser, Milch usw. zu Kuchen, Eierkuchen, Brot, Pasteten u. a. verarbeitet werden und die Kinder wegen Salmonellengefahr nicht roh essen dürfen (lt. AiD „Kennwort Lebensmittel“), überhaupt bzw. ohne deutlich sichtbaren Warnhinweis verkauft werden?

Bonn, den 8. November 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**