

**Antwort
der Bundesregierung**

auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Uta Titze, Angelika Barbe, Lieselott Blunck (Uetersen), Dr. Ulrich Böhme (Unna), Peter Büchner (Speyer), Dr. Marliese Dobberthien, Arne Fuhrmann, Karl Hermann Haack (Extertal), Michael Habermann, Christel Hanewinckel, Horst Jaunich, Dr. Uwe Jens, Klaus Kirschner, Dr. Hans-Hinrich Knaape, Rolf Koltzsch, Horst Kubatschka, Brigitte Lange, Michael Müller (Düsseldorf), Doris Odendahl, Dr. Helga Otto, Horst Peter (Kassel), Dr. Martin Pfaff, Dr. Eckhart Pick, Margot von Renesse, Gudrun Schaich-Walch, Horst Schmidbauer (Nürnberg), Regina Schmidt-Zadel, Lisa Seuster, Dr. Sigrid Skarpelis-Sperk, Antje-Marie Steen, Dr. Peter Struck, Ralf Walter (Cochem), Hildegard Wester, Gudrun Weyel, Verena Wohlleben, Hans-Ulrich Klose und der Fraktion der SPD

— Drucksache 12/3907 —

Zunahme der Salmonellen-Erkrankungen (Salmonellosen) bei Mensch und Tier

Seit 1970 ist ein kontinuierlicher jährlicher Anstieg der gemeldeten Fälle von Enteritis infectiosa zu verzeichnen: Wurden 1970 noch 12 847 solcher Fälle gemeldet, waren es 1980 schon 49 900. 1990 betrug allein die Zahl der gemeldeten Salmonellosen 121 889 Fälle. 1991 waren es 135 367 solcher gemeldeten Fälle. Das bedeutet, die Zahl der Salmonellosen hat in den letzten 20 Jahren um das Zehnfache zugenommen.

Seit Mitte der achtziger Jahre ist die stetige Zunahme der Salmonellen-Erkrankungen beim Menschen alarmierend: Zwischen 1989 und 1990 stieg die Zahl der gemeldeten Salmonellosen um 43 % und nahm im Vergleich zum Vorjahr 1991 noch einmal um 24 % zu. Hierbei ist zu berücksichtigen, daß die Zahl der an einer infektiösen Enteritis erkrankten Menschen weitaus höher liegt, als den Bundesbehörden bekanntgemacht wird oder werden kann. Die tatsächliche Anzahl der Erkrankungen ist allerdings bisher unbekannt. Die Dunkelziffer der Salmonellen-Erkrankungen wird jedoch um das Zehn- bis Zwölffache höher geschätzt. Auf der Grundlage dieser Schätzungen könnten in der Bundesrepublik Deutschland 1991 1,35 Mio. bis 1,52 Mio. Menschen an einer durch Salmonellen verursachten Gastroenteritis erkrankt gewesen sein.

Unabhängig von dieser Schätzung zeigt das Ausmaß der nachgewiesenen Salmonellen-Erkrankungen, daß alle bisher durchgeführten Aufklärungsmaßnahmen und gezielten Maßnahmen zur Erkennung, Verhütung und Bekämpfung nicht ausreichen, um Salmonellen-Infektionen beim Menschen zu verhindern.

Da sich überdies hinter amtlich gemeldeten Enteritisinfectiosa-Fällen nicht nur harmlose Darminfektionen des Menschen verbergen, sondern in bestimmten Bevölkerungsschichten, wie älteren und kranken Mitbürgern sowie Säuglingen und Kindern, erhebliche gesundheitliche Schäden mit Todesfolge zu beklagen sind, ist unbedingt Handlungsbedarf angezeigt.

Die hohe Zahl der Erkrankungen, die Zahl der Todesfälle – in der Zeit von 1984 bis 1989 starben in Verbindung mit einer Salmonellen-Erkrankung 430 Patienten – sowie die Vielfalt der Komplikationen rechtfertigen die Forderung nach konkreten Maßnahmen, wie z. B. die Einführung von Qualitätssicherungen für den Produktionsbereich, einer deutlichen Verbesserung der Lebensmittelüberwachung und nach gezielter, permanenter Aufklärung des Verbrauchers. Die genannten Zahlen belegen außerdem, daß sich Enteritis-Salmonellen durchaus epidemieartig ausbreiten können.

Salmonellen zählen weltweit zu den ökonomisch und sozial wichtigsten bakteriellen Krankheitserregern, deren Übertragung auf den Menschen zu einem hohen Prozentsatz über kontaminierte Nahrungsmittel, vor allem tierischen Ursprungs, erfolgt. Dabei ist der Verzehr von kontaminierten Eiern, Eiprodukten und Geflügel unstrittig als Hauptquelle für die Zunahme der Infektionen anzusehen. Schon die Zuchtbestände sind mit Salmonellen infiziert. Die anschließende Intensivhaltung der Legehennen und Masthühner begünstigt eine weitere Ausbreitung.

Bekämpfungsmaßnahmen mit dem ausschließlichen Schwerpunkt der Aufklärung sind unzureichend. Auch kann nicht hingenommen werden, daß die Verantwortung für produktionsbedingte Risiken den Verbraucherinnen und Verbrauchern angelastet wird. Priorität müssen vielmehr Maßnahmen im Bereich der Herstellung, Verarbeitung sowie Transport und Lagerung haben. Eine Reduzierung von Salmonellen-Infektionen beim Menschen muß daher zunächst alle Möglichkeiten einer gezielten Bekämpfung der Salmonellen-Infektionen in den Nutztierbeständen ausschöpfen. Darauf hinaus bedarf es eines integrierten Konzepts spezifischer Maßnahmen in den Bereichen Futtermittelerzeugung, Tierzucht, Handel mit Geflügel und Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Die bisherigen Maßnahmen zur Verhütung von Salmonellen-Infektionen beim Menschen und zur Bekämpfung von Salmonellen-Infektionen in Tierbeständen sind sehr unzureichend. Die Rinder-Salmonellose-Verordnung vom 6. Januar 1972 und die Verordnung zum Schutz gegen Infektion durch Erreger der Salmonellen-Gruppe in Eiprodukten vom 17. Dezember 1956 haben sich, wie eingangs ausgeführt, als unzureichend erwiesen. Dies auch deshalb, weil die Zielrichtung der eben genannten Verordnungen zu eng ist, um einen wirksamen Schutz des Menschen vor Salmonellen-Infektionen zu erreichen. Zu den eben genannten Verordnungen müssen neue Verordnungen mit erweiterter Zielrichtung erlassen werden.

Ein umfassendes, wirksames Konzept, das die zentrale Überwachung der Bestände Lebensmittel liefernder Nutztiere, der von diesen Tieren produzierten oder aus diesen Tieren hergestellten Lebensmittel oder für andere Zwecke hergestellte Rohstoffe einschließt, gibt es in der Bundesrepublik Deutschland zur Zeit nicht, ganz im Gegensatz z. B. zu Schweden, das durch Qualitätssicherungsmaßnahmen in der Produktion eine weitreichende Einschränkung der Salmonellen-Erkrankungen erreicht hat.

Die derzeitige Datenerfassung der nach dem Bundesseuchengesetz § 3 meldepflichtigen Salmonellen-Erkrankungen ist für epidemiologische Zwecke unvollkommen, da der zuständigen Bundesbehörde nur Fallzahlen übermittelt werden. Ein anonymes Meldesystem, das den Bedürfnissen der epidemiologischen Auswertung an zentraler Stelle angepaßt ist, ist gegenwärtig in der Bundesrepublik Deutschland nicht vorhanden. Die Datenerhebung erfaßt die Erkrankten weder nach Altersgruppen (z. B. gegliedert in 5-Jahresabständen), noch nimmt sie Informationen über die betroffene Region auf bzw. erhält Kenntnisse über die Art der verursachenden Lebensmittel und Nutztiere.

Die Zusammenarbeit der Ärzte und Amtsärzte, der Landes- und Bundesbehörden ist ebenfalls derzeit als unzureichend anzusehen. Ein epidemiologischer Dienst, der entsprechende Daten bei einer effektiveren Handhabung des Melderechts nach dem Bundesseuchengesetz und bei einer intensiveren Zusammenarbeit der Behörden schneller erfassen und auswerten könnte, fehlt zur Zeit in der Bundesrepublik Deutschland. Schnelle Rückschlüsse auf die Infektionsquellen sind daher kaum möglich, so daß Maßnahmen gegen die Ausbreitung von Salmonellen-Infektionen selten im akuten Fall ergriffen werden können. Eine Errichtung einer „epidemiologischen Feuerwehr“ ist derzeit nicht geplant. Eine Verbesserung der Diagnoseverfahren und eine gezielte Bekämpfungsstrategie, die eine positive Gesundheitsüberwachung ermöglichen, sind gegenwärtig nicht zu erkennen.

Die vom Bundesgesundheitsamt monatlich verlautbarten Zahlen über Salmonellen-Infektionen in der Bundesrepublik Deutschland reichen für

einen bundesweiten Überblick über die Entwicklung dieser Erkrankungen nicht aus, ein jährlicher Trendbericht wird nicht herausgegeben.

Die geplante EG-Zoonosen-Verordnung über Maßnahmen zur Verhütung bestimmter Zoonosen bzw. ihrer Erreger bei Tieren und Erzeugnissen tierischer Herkunft, um bestimmte lebensmittelbedingte Infektionen und Vergiftungen beim Menschen zu verhindern, ist ein erster Schritt zur Modifikation der Bekämpfung von Salmonellen-Infektionen im Vorfeld der Lebensmittelproduktion. Nach dieser Verordnung wird in den nächsten Jahren eine EG-weite Erhebung epidemiologischer Daten eingeführt, so daß eine zentrale Informationsmöglichkeit für den Gemeinsamen Markt gegeben sein wird. Unter Berücksichtigung dieser geplanten zentralen Datenerfassung erscheint die Einrichtung eines epidemiologischen Dienstes in der Bundesrepublik Deutschland noch um so notwendiger.

Diese geplante EG-Verordnung sieht darüber hinaus zunächst ein Programm zur Salmonellen-Bekämpfung in der Geflügelerzeugung vor. Regelmäßige Überprüfungen von Hühnerzuchtbeständen, Bruteier-Legebeständen, Konsumeier-Legebeständen, Mastgeflügelbeständen und Brütereiern ab einer festgelegten Bestandsgröße sollen vorgenommen werden. Im Falle eines Salmonellen-Nachweises soll dieses zur Sperrung des Bestandes oder Betriebes bzw. zur Schlachtung des Tierbestandes führen. Futtermittel sollen ebenso regelmäßig kontrolliert werden.

1. Welche Maßnahmen wird die Bundesregierung unter dem Gesichtspunkt des Gesundheitsschutzes und der Gesundheitsfürsorge ergreifen, um eine weitere Zunahme der Salmonellen-Infektionen zu verhüten bzw. gezielte Bekämpfungsstrategien einzuführen?

Zur Bekämpfung der Salmonellose des Menschen sind die erforderlichen Maßnahmen gemeinsam von den zuständigen Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Gesundheit am 9. Juli 1992 in einem Katalog zusammengestellt und den zuständigen obersten Landesbehörden übergeben worden.

Die Salmonellenbekämpfung zielt darauf ab, in den Gliedern der Infektionskette (Futtermittel, Tier- einschließlich Haltungs- hygiene, Nahrungsmittel einschließlich Gewinnung und Verarbeitung, Mensch) den Salmonelleneintrag und die Salmonellenverbreitung zu reduzieren. Im Vordergrund des gegenwärtigen Infektionsgeschehens beim Menschen stehen Geflügelprodukte. Bei den durchzuführenden Maßnahmen muß deshalb angestrebt werden, salmonellenfreie Geflügelbestände zu schaffen. Da Salmonellen ubiquitär verbreitet sind und immer wieder in Tierbestände eingetragen werden können, ist dieses Ziel aber nur in einem langfristigen Prozeß zu erreichen.

Aus diesem Grund sind Sofortmaßnahmen am Ende der Infektionskette in folgenden Bereichen geboten:

1. Geflügelfleischhygiene,
2. Kühlagerung und Kennzeichnung bei Eiern,
3. Verbraucheraufklärung über das Infektionsrisiko bei unsachgemäßem Umgang mit Geflügelfleisch und Eiern,
4. Regelungen zur Verwendung von Eiern in Speisen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, die nicht nachträglich erhitzt werden,
5. einheitlich geregelte Speisen-Rückstellproben in Großküchen zum Zwecke der Ursachenaufklärung bei Erkrankungsausbrüchen,

6. verstärkte Belehrungen von Personen, die mit bestimmten Lebensmitteln gewerbsmäßig umgehen, in Lebensmittel- und Personalhygiene einschließlich der entsprechenden Nachweise,
7. Regelungen im Rahmen des Bundes-Seuchengesetzes zu Gesundheitsuntersuchungen der Beschäftigten im Lebensmittelbereich sowie zur infektionsepidemiologischen Berichterstattung.

2. Wird die Bundesregierung darauf hinwirken, daß die EG-Zoonosen-Verordnung vorschreiben wird, daß Nutztierbestände sowie auch tierische Produkte verarbeitende Betriebe, wenn nicht 100 % salmonellenfrei, dann zumindest auf einem low level-Salmonellen-Status arbeiten müssen, damit dadurch die Hauptursache für eine Salmonellen-Infektion beseitigt wird?
Welche nationalen Maßnahmen wird die Bundesregierung ergreifen, wenn sie diese Vorstellungen auf EG-Ebene nicht durchsetzen kann?

Die Bundesregierung hat seit Beginn der Beratungen der sog. EG-Zoonosen-Richtlinie darauf hingewirkt, daß es in diesem Sinne zu einem EG-einheitlichen Vorgehen der Überwachung und Bekämpfung der Salmonellose in Geflügelbeständen kommt.

Die Richtlinie ist nunmehr am 16. Dezember 1992 vom Ministerrat der EG verabschiedet worden. Sie sieht als ersten Schritt die Bekämpfung der Salmonellen in den Geflügel-Zuchttierbeständen vor. Damit werden die Grundlagen geschaffen, um in die Lege- und Masttierbestände gesunde Tiere einzustellen.

Vor dem 1. Januar 1995 hat die EG-Kommission dem Rat einen ergänzenden Vorschlag zu dieser Richtlinie vorzulegen, der im Lichte der bis dahin gewonnenen Erfahrungen die nächsten Schritte für die Bekämpfung der Salmonellen in Legebeständen festlegt.

3. Wie beurteilt die Bundesregierung in diesem Zusammenhang Qualitätssicherungsmaßnahmen, wie sie z.B. in Schweden getroffen wurden, und beabsichtigt sie, diese auch in der Bundesrepublik Deutschland einzuführen?

Die Qualitätssicherungsmaßnahmen, die in Schweden getroffen wurden, entsprechen – mit einer Ausnahme – im wesentlichen dem Regelungsinhalt der EG-Zoonosen-Richtlinie. Insoweit werden diese Maßnahmen durch Umsetzung der Richtlinie in nationales Recht zukünftig auch bei uns gelten. Die Ausnahme bezieht sich auf die Futtermittelkontrolle. In Schweden werden nach hiesiger Kenntnis auch die Futtermittel bereits beim Hersteller regelmäßig amtlich hinsichtlich des Freiseins von Salmonellen überwacht; der jeweilige Betrieb hat dies über Eigenkontrollen sicherzustellen. Dies ist in Deutschland bisher nur bei Futtermitteln tierischer Herkunft (Tiermehle) vorgeschrieben. Gleichwohl besteht auch über pflanzliche Futtermittel die Möglichkeit, Salmonellen in Bestände einzutragen; eine EG-einheitliche Regelung über die mikrobiologische Kontrolle von Futtermitteln wird z. Z. in Brüssel beraten und für 1993 erwartet.

Ein genereller Behandlungszwang für alle Futtermittel wäre allerdings unverhältnismäßig. Im Rahmen von Futtermitteluntersuchungen stimmen in den weit überwiegenden Fällen die isolierten Salmonellen-Stämme nicht mit denjenigen überein, die beim Menschen zu Krankheiten geführt haben. Die Erhitzung oder der Zusatz organischer Säuren können darüber hinaus zu einer Veränderung der wertbestimmenden Bestandteile führen oder eine verminderte Akzeptanz durch die Tiere bedingen. Diesen Maßnahmen sind daher in der Praxis enge Grenzen gesetzt.

Zudem ist darauf hinzuweisen, daß Schweden eine restriktive Einfuhrpolitik verfolgt, die in einem gemeinsamen Markt nicht realisierbar ist.

4. Wird die Bundesregierung das 1974 eingeführte und 1982 eingestellte „Zentrale Überwachungsprogramm des Bundesgesundheitsamtes“ wieder aufnehmen angesichts der zunehmenden Salmonellen-Infektionen bei Mensch und Tier?

Wenn nicht, warum nicht?

Nachdem 1974 bis 1982 die Auswertungen der Einzelfall-Erhebungen zeigten, daß eine eingehendere Auswertung nur bei einem geringen Anteil der gemeldeten Fälle möglich war, da bei den meisten Erhebungsbögen die notwendigen Angaben fehlten, wurde der „Zentrale Überwachungsdienst des Bundesgesundheitsamtes für Salmonellosen (einschl. Typhus u. Paratyphus B)“ eingestellt. Als Alternative hat das Bundesgesundheitsamt eine „Zentrale Erfassung von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Infektionen und mikrobieller Intoxikationen“ (ZEVALI) angeboten. Dieses Programm läuft bundesweit seit 1984 und wird von den Gesundheitsämtern genutzt. Es werden hier nicht nur Angaben zu Salmonellosen, sondern auch zu den übrigen Formen der Enteritis infectiosa ausgewertet. Jährlich wird durch das Bundesgesundheitsamt zudem eine Erhebung von Salmonellenbefunden im veterinärmedizinischen Bereich (u. a. Lebensmittel aus Lebensmittelinfektionen) durchgeführt. Die erwähnten Meldungen und Erhebungen sind freiwillig. Über das ZEVALI-System wurden 1991 Informationen über 92 Ausbrüche mit 2610 Erkrankten gemeldet, davon 62 Ausbrüche, die auf Salmonellen zurückgeführt wurden. Von tierärztlichen Institutionen wurden 102 Salmonellose-Ausbrüche mit 2240 Erkrankten angegeben.

Die Wiedereinführung eines „Zentralen Überwachungsdienstes des Bundesgesundheitsamtes“ ist aus den oben beschriebenen Gründen nicht sinnvoll, da die Information über die ursächlich auslösenden Ursachen der Infektion in der Praxis nicht oder nur sehr selten zu ermitteln sind.

5. Plant die Bundesregierung, in Zukunft regelmäßige Kontrollen und Probennahmen in Nutztier-, insbesondere Geflügelbeständen bzw. bei Geflügel und Eier verarbeitenden Betrieben vorzuschreiben?

Wenn nicht, warum nicht?

Die Bundesregierung plant in Umsetzung der EG-Zoonose-Richtlinie, regelmäßige Kontrollen in Form von Eigenkontrollen der Tierbesitzer sowie als amtliche Kontrollen in Geflügelbeständen vorzuschreiben.

6. Plant die Bundesregierung gesetzliche Vorschriften zur Regelung des Transports und der Lagerung von Eiern, Eiproducten und Geflügel?

Wenn ja, welche?

Wenn nicht, warum nicht?

Regelungen über die Vermarktung von Eiern und Geflügelfleisch sind gemeinschaftlich durch die EG-Vermarktungsnormen-Verordnung getroffen worden. Für Eiproducte gilt die EG-Richtlinie über Eiproducte. Vorschriften zur Regelung des Transports und der Lagerung von Eiern, Eiproducten und Geflügel sind somit nur im Rahmen der betreffenden EG-Regelungen möglich.

Für den Bereich Eier und Geflügel hat der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in seinem Schreiben vom 12. November 1992 an den Kommissar der Generaldirektion VI in Übereinstimmung mit dem Bundesminister für Gesundheit Maßnahmen zur Minimierung der Gefährdung der Menschen durch kontaminierte Eier, Eiproducte und Geflügelfleisch gefordert. Danach werden Maßnahmen insbesondere bei den Temperaturvorschriften für die Lagerung und den Transport der Eier für erforderlich gehalten. Es sollte eine Vorschrift für die Kühlung der Eier vom Erzeuger bis hin zum Verbraucher geschaffen werden. Auf den Groß- und Kleinpackungen ist ein Hinweis zur Kühlhaltung anzubringen.

Bei Geflügelfleisch sollte der bestehende Hygienehinweis bei der Vermarktung von Brathähnchen auch auf Fertigpackungen für Geflügelteile erfolgen.

Der Kommissar der Generaldirektion VI hat zugesagt, daß die Kommission umgehend entsprechende Regelungsvorschläge vorlegen wird. Entsprechende Arbeitsunterlagen sind von der EG-Kommission bereits entwickelt worden.

7. Welche Maßnahmen wird die Bundesregierung ergreifen, über die EG-Verpackungsnorm hinaus die Anbringung des Legedatums obligatorisch vorzuschreiben, hilfsweise zumindest den realen Zeitraum von max. zehn Tagen zwischen Lege- und Abpackdatum zum Gegenstand von Aufklärungsmaßnahmen zu machen?

Die Datumskennzeichnung bei Eiern ist in den EG-Vermarktungsnormen geregelt. Als obligatorische Datumsangabe muß derzeit auf der Außenseite der Eierpackung das Verpackungsdatum angegeben werden. Zusätzlich zum Verpackungsdatum kann der Abpacker zum Zeitpunkt des Abpackens auf den Eiern, den Packungen oder beiden das empfohlene Verkaufsdatum und/oder das Mindesthaltbarkeitsdatum angeben.

Als weitere fakultative Datumsangabe kann das Legedatum zum Zeitpunkt des Abpackens auf den Verpackungen angebracht werden. In diesem Fall sind die in diesen Packungen enthaltenen Eier mit dem Legedatum zu stempeln.

Den von der Bundesregierung geforderten Maßnahmen bei der Vermarktung von Eiern im Hinblick auf Salmonella-Erkrankungen wird die Kommission mit einer Neuregelung der Datumsangaben Rechnung tragen.

Seitens der Bundesregierung wird die obligatorische Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) auf der Eierpackung, verbunden mit dem Hinweis, nach Ablauf dieses Datums die Eier nur noch nach Durcherhitzten zu verwenden, gefordert. Zum einen sind die Verbraucher mit dem MHD inzwischen vertraut, zum anderen sind die Hersteller und Inverkehrbringer von Eiern in die Verantwortung für eine sachgerechte Information über das Lebensmittel mit einbezogen. Bei der Festsetzung des MHD muß der Zeitpunkt des Legens und der Verpackung berücksichtigt werden.

Dagegen wird die obligatorische Angabe des Legedatums im Zusammenhang mit der Salmonellose weder von der Bundesregierung noch von der Kommission für notwendig erachtet. Diese Datumskennzeichnung wird ausschließlich als ein Kriterium für die Qualität der Eier gesehen.

8. Gibt es für die Bundesregierung angesichts der Übertragungsmöglichkeit von Salmonellen-Infektionen des Menschen durch Kontamination von Lebensmitteln bei der Be- und Verarbeitung die Notwendigkeit, eine gesetzliche Grundlage zu schaffen, zusätzlich zu den Einstellungsuntersuchungen, die nach dem Bundesseuchengesetz notwendig sind, jährliche Untersuchungen für diejenigen Personen durchzuführen, die in Lebensmittel verarbeitenden und produzierenden Betrieben tätig sind?

Wenn ja, wann wird die Bundesregierung eine entsprechende Gesetzesinitiative ergreifen?

Wenn nicht, warum nicht?

Eine Übertragungsmöglichkeit von Salmonella-Infektionen des Menschen durch Kontamination von Lebensmitteln bei der Be- und Verarbeitung steht bei dem gegenwärtigen Infektionsgeschehen nicht im Vordergrund. Die seit Mitte der 80er Jahre zunehmende epidemische Ausbreitung einer Salmonella-Spezies (Salmonella Enteritidis) wird in 70 % der Erkrankungsfälle auf Geflügel und Eier zurückgeführt. Die Kontamination der Lebensmittel durch sog. Salmonellen-Ausscheider unter den Beschäftigten korreliert nicht mit dem Auftreten anderer bakterieller und viraler Lebensmittelinfektionen, die auf dem gleichen Wege übertragen werden können. Untersuchungen in den Ländern belegen, daß der große Aufwand an Arbeit und Material für generelle bakteriologische Wiederholungsuntersuchungen im Mißverhältnis zum gewünschten Erfolg steht.

Das Bundes-Seuchengesetz sieht in der geltenden Fassung bereits vor, durch Rechtsverordnung des Bundes oder der Länder Wiederholungsuntersuchungen vorzuschreiben. Die gesetzliche Grund-

lage besteht somit. Wegen der untergeordneten Bedeutung des Eintrages von Salmonellen durch Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben ist bislang von den Verordnungsermächtigungen kein Gebrauch gemacht worden.

Im Rahmen der aufgenommenen Arbeiten zur Novellierung des Bundes-Seuchengesetzes wird derzeit geprüft, inwieweit dokumentierte ärztliche Gesundheitsuntersuchungen verbunden mit Aufklärung und ggf. gezielten bakteriologischen Stuhluntersuchungen (auch als Wiederholungsuntersuchung in speziellen Fällen) erfolgreicher sein können als bakteriologische Routineuntersuchungen.

9. Inwieweit beabsichtigt die Bundesregierung, zur besseren Gesundheitsüberwachung eine übergeordnete Stelle zur zentralen Datenerfassung einzurichten, der es möglich ist, auf der Grundlage eines verbesserten Meldesystems, das z. B. Salmonellen-Serovar, Altersgruppen, Regionen, Art der Lebensmittel und Nutztiere erfaßt, epidemiologische Auswertungen vorzunehmen bzw. einen bundesweiten Überblick über die Entwicklung der Erkrankungen zu geben?

Für die Bekämpfung der Salmonellose sieht die in § 3 des Bundes-Seuchengesetzes verankerte Meldepflicht die Einzelfallmeldung bei Verdacht, Erkrankung und Tod an Salmonellosen vor. Eine Berichterstattung von den Gesundheitsämtern über die obersten Landesgesundheitsbehörden führt zur Bundes-Seuchenstatistik beim Bundesgesundheitsamt. Parallel werden die Daten über die statistischen Landesämter an das Bundesamt für Statistik weitergereicht, bei dem eine Zusammenführung zur Bundesstatistik erfolgt. Damit sind die gesetzlichen Grundlagen für die Erfassung der Salmonellosen beim Menschen gegeben. Diese Berichterstattung wird ergänzt durch mikrobiologische Feindifferenzierungen und epidemiologische Analysen des Nationalen Referenzzentrums für Salmonellosen am Bundesgesundheitsamt und in den Medizinaluntersuchungsämtern.

Die Nutzung und Weiterentwicklung der interdisziplinären Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Gesundheits- und Veterinärbehörden im Informations- und Datentransfer bietet Möglichkeiten für eine verbesserte Ursachenaufklärung.

Ziel der Bundesregierung ist es, den infektionsepidemiologischen Datentransfer von den Gesundheitsämtern zum Bundesgesundheitsamt und umgekehrt schneller und informativer zu gestalten, um die überregionale ätiologische Ursachenaufklärung bei Erkrankungen zu verbessern.

10. Welche Schritte beabsichtigt die Bundesregierung einzuleiten, um die im Bundesseuchengesetz (§ 3, Kommentar Nr. 3, 4. Absatz) geforderte Differenzierungsmöglichkeiten (Phegentypisierung) für operative Feldepidemiologie der Salmonellose durchzusetzen und sich dabei die in das Bundesgesundheitsamt übernommenen Institute der ehemaligen DDR nutzbar zu machen?

Die Bundesregierung hat im Juni 1992 am Bundesgesundheitsamt ein Nationales Referenzzentrum für Salmonellosen eingerichtet.

Dieses Zentrum basiert u. a. auf den Erfahrungen des Bereiches Wernigerode des Bundesgesundheitsamtes, dem ehemaligen Institut für experimentelle Epidemiologie. Modernste Laboratoriumsmethoden stehen für die Aufklärung epidemiologischer Zusammenhänge bei der Ursachenermittlung von Krankheitsausbrüchen zur Verfügung. Das Aufgabenspektrum reicht von der mikrobiologischen Feindifferenzierung und Standardisierung von Untersuchungsverfahren bis zur Unterstützung regionaler Laboratorien bei Problemfällen und der Fort- und Weiterbildung.

11. Wird die Bundesregierung eine zentrale Stelle für Veterinärsachverständige einrichten, die in enger Zusammenarbeit mit Ärzten, Amtsärzten, Landes- und Bundesbehörden einen epidemiologischen Dienst bilden, der aufgrund einer effektiveren Datenerfassung und -auswertung und daraus resultierender Maßnahmen die Ausbreitung von Salmonellen-Erkrankungen bei Mensch und Tier verhüten könnte?

Wenn nicht, warum nicht?

Die Bundesregierung beabsichtigt, im Rahmen einer neuen Organisationsstruktur im Bundesgesundheitsamt einen infektionsepidemiologischen Dienst einzurichten. Die zu bildende Abteilung Infektionsepidemiologie wird sich auf verschiedene Fachbereiche für übertragbare Krankheiten des Bundesgesundheitsamtes stützen, die organisatorisch zusammengeführt werden. Der infektionsepidemiologische Bereich im Bundesgesundheitsamt wird sich für seine analytischen Arbeiten neben der Berichterstattung gemäß Bundes-Seuchengesetz und laborgestützter epidemiologischer Überwachung (Surveillance-Studien) zu ausgewählten Fragestellungen auch auf die Auswertung weiterer anonymisierter Erfassungssysteme (sog. Sentinel-Studies) stützen können. Den Ländern werden Beratung und Hilfe in Problemfällen gegeben, sowie kurzfristigere Übersichten zum überregionalen Infektionsgeschehen erstellt. Dieser Dienst schließt die Überwachung der Salmonellose des Menschen ein.

12. Welche Defizite sieht die Bundesregierung in den bestehenden veterinärrechtlichen, lebensmittelrechtlichen und tierschutzrechtlichen Vorschriften, und welche gesetzlichen Maßnahmen wird sie zur besseren Bekämpfung der zunehmenden Salmonellen-Erkrankungen bei Mensch und Tier ergreifen?

Auf die Antworten zu den Fragen 5 bis 7 wird verwiesen.

Im Hinblick auf die Bekämpfung der Salmonellose bestehen aus der Sicht der Bundesregierung bei den tierschutzrechtlichen Vorschriften keine Defizite. Im einzelnen wird auf die Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Marianne Klappert, Ingrid Becker-Ingla, Dr. Ulrich Böhme (Unna) und weiterer Abgeordneter zur „Situation der Legehennenhaltung in der Bundesrepublik Deutschland“ (Drucksache 12/3790) verwiesen.

13. Welche Maßnahmen hat die Bundesregierung zur Realisierung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus bei Mensch und Tier ergriffen, um so die Voraussetzung für den freien Verkehr von Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs ohne Gesundheitsrisiko für den Menschen zu gewährleisten?

Mehr als 2000 Salmonellen-Arten sind weltweit verbreitet. Verzweigte und lange Handelswege fördern die Verbreitung. Die Bekämpfung der Geflügelsalmonellose steht gegenwärtig im Vordergrund. Die Maßnahmen zum Schutz des Menschen zielen auf die Beseitigung der Übertragungsmöglichkeiten in den einzelnen Gliedern der Lebensmittelkette. Der Salmonelleneintrag in die Lebensmittel lässt sich nur mit langfristigen kostenintensiven Maßnahmen verhindern. Bei einem Eier-Verbrauch von jährlich ca. 250 Stück pro Kopf der Bevölkerung in der Bundesrepublik Deutschland (mehr als 20 Milliarden Eier pro Jahr) sind Sofortmaßnahmen auf die Unterbindung der Weiterverbreitung der Salmonellen in Eizubereitungen durch Kühlhaltung der Eier und Sofortverzehr der Speisen sowie sorgfältiges küchentechnisches Arbeiten bei der Verwendung von Geflügel und Eiern ausgerichtet.

14. Welche Maßnahmen beabsichtigt die Bundesregierung einzuleiten, um den in der Bundesrepublik Deutschland bestehenden Forschungsbedarf, insbesondere im Hinblick auf Epidemiologie der Salmonellosen (Feintypisierung inklusive molekularbiologischer Methoden), Pathogenität und Virulenz der Salmonellen sowie Bekämpfungsstrategien in Tierbeständen abzudecken?

Die Bundesregierung unterstützt die Arbeiten des seit dem 1. Juni 1992 etablierten „Nationalen Referenzzentrums für Salmonellen“ im Bundesgesundheitsamt; insoweit wird auf die Antwort zu Frage 11 verwiesen.

15. Wie beurteilt die Bundesregierung die Möglichkeit der Durchsetzung von prophylaktischen Maßnahmen bei der Herstellung der Verpflegung für Gemeinschaften, wie z. B. durch Einschränkung oder Verbot von Rohei, bis ausgeschlossen werden kann, daß mit Salmonellen kontaminierte Eier verarbeitet werden, einem hygienischen Umgang mit Gefriergeflügel sowie Erhöhung des Wissensstandes über Küchenhygiene durch gesetzlich vorgeschriebene Schulungen des Küchenpersonals?

Maßnahmen im Bereich des gewerbsmäßigen Herstellens von roheinhaltigen Speisen, die nicht mehr vor dem Verzehr erhitzt werden, in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, sind nach einer Anhörung im Bundesgesundheitsamt am 19. November 1992 von maßgeblichen Sachverständigen für sinnvoll erachtet worden. Über Gemeinschaftsverpflegung werden u. a. abwehrgeschwächte Personen verköstigt, für die eine Salmonelleninfektion eine erheblich größere Gesundheitsgefährdung darstellt. Zubereitungen in größeren Mengen sind zwangsläufig einer längeren Verarbeitungszeit ausgesetzt, die an sich schon die Basis für eine Vermehrung eventuell vorhandener Infektionserreger darstellt. Eine entsprechende Verordnung über die Verwendung von rohen Eiern in der Gemeinschaftsverpfle-

gung wird derzeit im Bundesministerium für Gesundheit vorbereitet.

Nach Auffassung der Bundesregierung ist von den verantwortlichen Betreibern von Lebensmittelunternehmen die Ausbildung des Küchenpersonals zu intensivieren. Seit längerer Zeit wird vom AID (Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) in Zusammenarbeit mit dem Bundesgesundheitsamt eine Broschüre verbreitet, die zur Großküchenhygiene umfangreiche Informationen gibt. Im Rahmen der Umsetzung der EG-Richtlinie über Lebensmittelhygiene, zu der der gemeinsame Standpunkt am 17. Dezember 1992 im Binnenmarkt-Ministerrat bereits festgelegt worden ist und die nach erneuter Befassung des Europäischen Parlamentes im Frühjahr 1993 durch den Rat verabschiedet werden soll, wird eine Verpflichtung der Betreiber zur Schulung des Personals im nationalen Recht verankert werden. Von der amtlichen Lebensmittelüberwachung sollte den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden insbesondere hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften einschließlich Kühlagerungen und anderer hygienisch relevanter Arbeitsvorgänge.

