

Kleine Anfrage

des Abg. Jörg Döpfer CDU

und

Antwort

des Umweltministeriums

Gesundheitliche Gefahren durch Salmonellen

Kleine Anfrage

Ich frage die Landesregierung:

1. Ist bekannt, ob Salmonelleninfektionen überwiegend bei Einzelverpflegung auftreten oder mehr bei Massenverpflegung?
2. Gibt es signifikante Unterschiede in der Zahl der Erkrankungsfälle zwischen kalter und warmer Jahreszeit?
3. Ist die Zunahme von Salmonellenerkrankungen im Zusammenhang mit dem Verzicht auf Konservierungsmittel zu sehen?
4. Wird ein Hinweis auf besondere Sorgfalt in der Behandlung und Verarbeitung von besonders kritischen Lebensmitteln auf der Verpackung für erforderlich erachtet?
5. Haben die vom Land veranlaßten Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene zur Vermeidung von Salmonellen Wirkung gezeigt?
6. Sollten bei genehmigungsbedürftigen Veranstaltungen mit Bewirtung künftig von den Genehmigungsbehörden nicht Auflagen erteilt werden, die einem Schutz vor Salmonellen dienen?

19. 08. 92

Döpfer CDU

Antwort*)

Mit Schreiben vom 21. September 1992 Nr. 28–5470.40 beantwortet das Umweltministerium im Einvernehmen mit dem Wirtschaftsministerium, dem Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und dem Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Sozialordnung die Kleine Anfrage wie folgt:

Zu 1.:

Nach § 3 des Bundes-Seuchengesetzes ist der Krankheitsverdacht, die Erkrankung sowie der Tod infolge einer Salmonellose meldepflichtig. Die Meldepflicht erstreckt sich jedoch nicht auf Angaben darüber, ob die Erkrankung an Salmonellose auf Einzel- oder Massenverpflegung zurückzuführen ist.

Das Bundesgesundheitsamt hat für das Jahr 1990 auf freiwilliger Basis eine Sondererhebung über Ausbrüche von lebensmittelbedingten Infektionen durchgeführt. Die Mehrzahl der im Rahmen dieser Erhebung untersuchten Erkrankungsfälle waren Einzelfälle.

Zu 2.:

Die Zahl der gemeldeten Erkrankungen an Salmonellose unterliegt deutlichen jahreszeitlichen Schwankungen. In den Monaten Juli bis Oktober werden erfahrungsgemäß die meisten Erkrankungsfälle gemeldet.

Zu 3.:

Ein Zusammenhang zwischen dem Verzicht auf Konservierungsmittel und der Zunahme von Salmonellenerkrankungen kann nicht beobachtet werden. Lebensmittel, die als Hauptinfektionsquelle für Salmonellenerkrankungen beim Menschen gelten (Eier, Eiprodukte, Geflügel, Fleisch), werden in aller Regel nicht mit Konservierungsmitteln behandelt.

Zu 4.:

Für die Einführung einer Hinweispflicht auf besondere Sorgfalt bei der Behandlung und Verarbeitung von besonders kritischen Lebensmitteln auf der Verpackung enthalten weder die auf EG-Recht beruhenden Lebensmittel-Kennzeichnungs-Vorschriften noch andere lebensmittel- und seuchenhygienerechtlichen Vorschriften die erforderlichen Rechtsgrundlagen. Angesichts der mit einem solchen Informations- oder Warnhinweis verbundenen Problematik, insbesondere hinsichtlich Inhalt, Wortlaut, Kreis der einzubeziehenden Lebensmittel, praktische Realisierbarkeit und möglichen rechtlichen Folgen, hätte eine Initiative für eine entsprechende Rechtsänderung wenig Aussicht auf Erfolg.

Angesichts dieser Schwierigkeiten hält das Umweltministerium eine umfassende Informations- und Aufklärungsarbeit für notwendig. Das Umweltministerium hat daher in Zusammenarbeit mit dem Sozialministerium, dem Ministerium Ländlicher Raum und der Verbraucherzentrale das Merkblatt „Die 10 Gebote in der Küche – was jeder zur Vorbeugung gegen Salmonellen tun kann“ herausgegeben und in Pressemitteilungen darüber berichtet. Durch die Arbeit der Verbraucherzentrale wird das Merkblatt mit seinen Vorbeugungsregeln einen großen Kreis von Verbrauchern erreichen. Ferner werden Fortbildungsveranstaltungen für Multiplikatoren (Hauswirtschaftspersonal in Kindertagesstätten, Lehrkräfte an Schulen für das Fach Hauswirtschaft, Fachkräfte in der Landwirtschaftsverwaltung sowie auch Verbraucher) durchgeführt.

Kenntnisstand und Problembewußtsein der Verbraucher auf diesem Gebiet haben sich in jüngster Zeit bereits deutlich verbessert. Die vielfältigen Informationen und Hinweise lassen erwarten, daß die Verbraucher in zunehmendem Maße über den sachgerechten Umgang mit salmonellengefährdeten Lebensmitteln unterrichtet sind.

*) Nach Ablauf der Drei-Wochen-Frist eingegangen.

Zu 5.:

Die Maßnahmen der Landesregierung haben zu einer Schärfung des Problembewußtseins der Verantwortlichen in den Betrieben geführt, wozu die anlässlich der Kontrollen vorgenommenen Beratungen und die herausgegebenen Merkblätter zur Vermeidung von Salmonelleninfektionen beigetragen haben. Nach den Erkenntnissen von Überwachungsbehörden haben sich vielerorts die hygienischen Verhältnisse, insbesondere in den Großküchen, bereits erkennbar gebessert.

Eine endgültige Beurteilung läßt sich allerdings erst dann treffen, wenn die angeordneten verstärkten Kontrollen der Hygiene in den Lebensmittelbetrieben, insbesondere in den Großküchen, abgeschlossen sind.

Die Landesregierung hat, um die Ursachen der Salmonellenkontaminationen in Geflügelhaltungen zu erforschen, unter anderem ein Programm zur Futtermittelluntersuchung eingeleitet. Nach dem derzeitigen Stand ist festzustellen, daß Futtermittel nicht die wesentliche Ursache für Salmonellen in Tierbeständen sein können. Futtermittel tierischer Herkunft (Tier-, Fischmehle u. a.) müssen in den deutschen Herstellerbetrieben so hoch erhitzt werden, daß eventuelle Salmonellen abgetötet werden.

Zu 6.:

Für Veranstaltungen mit Bewirtung aufgrund von Gestattungen aus besonderem Anlaß nach § 12 des Gaststättengesetzes gelten die allgemeinen hygiene- und seuchenrechtlichen Vorschriften, in denen Anforderungen zum Schutz vor Salmonelleninfektionen festgelegt sind, insbesondere die Verordnungen der Landesregierung über die Hygiene im Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft und über den Verkehr mit Back- und Konditoreiwaren. Daß die geltenden Vorschriften grundsätzlich geeignet sind, der Gefahr von Salmonelleninfektionen auch bei derartigen Veranstaltungen erfolgreich entgegenzuwirken, zeigt sich bereits daran, daß bei diesen Veranstaltungen nach den vorliegenden Erkenntnissen nur ganz vereinzelt folgenreiche Salmonelleninfektionen festgestellt wurden.

Der Erlaß einzelner zusätzlicher Auflagen im Rahmen einer Gestattung aus besonderem Anlaß erscheint im Hinblick auf die Vielfalt der möglichen Kontaminationsquellen und Übertragungswege von Salmonellen wenig geeignet, das allgemeine Risiko einer Salmonelleninfektion auszuschließen. Es kommt daher in erster Linie darauf an, die Einhaltung der geltenden Vorschriften und ein insgesamt hohes Hygieneniveau zu gewährleisten. Ein Beitrag in dieser Richtung wird durch die strengere Haftung nach dem Produkthaftungsrecht geleistet. Auf die Veranstalter wird hierdurch erheblicher Einfluß ausgeübt, für ausreichende Hygiene Sorge zu tragen. Als Hilfestellung für die Veranstalter wird ferner derzeit ein detaillierter Leitfaden der Lebensmittelüberwachung vorbereitet, in dem Gebote, Ratschläge und Maßnahmen zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen zusammengestellt werden, die weit über den Rahmen hinausgehen, der bei einer Auflage anlässlich einer Gestattung in Betracht kommen könnte.

Schäfer

Umweltminister