

Kleine Anfrage

Abg. Meinsen (Grüne)

Hannover, den 9. 8. 1982

Betr.: Salmonellenverseuchtes Tiefgefriergeflügel

In Presseberichten ist erneut die Salmonellenverseuchung bei tiefgefrorenen Hähnchen und anderem Geflügel ins Licht der Öffentlichkeit geraten. Diese Verseuchung wird insbesondere durch die Anwendung von Tiefgefrierverfahren verstärkt, bei denen das Geflügel längere Zeit in salmonellenverseuchtem Eiswasser vorgekühlt wird, wobei gleichzeitig eine beträchtliche Wasseraufnahme zu verzeichnen ist.

Die Fraktion der Grünen im Niedersächsischen Landtag hält den geschilderten Vorgang trotz beschwichtigender Äußerungen von Gesundheitsbehörden für nicht tragbar und richtet deshalb folgende Anfrage an die Landesregierung:

1. Welche und wieviel Untersuchungen werden in Niedersachsen bei Tiefkühlgeflügel durchgeführt?
2. Wieviel Beanstandungen (prozentual und numerisch) sind dabei in welchem Zeitraum festgestellt worden?
3. Wieviel Beanstandungen sind dabei (prozentual und numerisch) wegen zu hohen Fremdwasseranteils ergangen?
4. Hat die Landesregierung die jetzigen Meldungen zum Anlaß genommen, eine erhöhte Stichprobenzahl ziehen zu lassen, oder hat sie dieses vor?
5. Welche Maßnahmen gedenkt die Landesregierung zu treffen, um bisherige Schlacht- und Gefrierverfahren, die zur Anreicherung des Geflügels mit salmonellenverseuchtem Wasser führen, durch bekannte hygienischere Verfahren zu ersetzen?
6. Welche Haltung vertritt die Landesregierung zu Vorschlägen, Hähnchen und Geflügel nach der Art der Haltung, Fütterung und Verarbeitung zu kennzeichnen, um dem Verbraucher eine gesundheitsgerechte Auswahl zu ermöglichen?

Meinsen

(Ausgegeben am 16. 8. 1982)