Antwort auf eine Kleine Anfrage
— Drucksache 10/5043 —

Betr.: Lebensmittelhygiene

Wortlaut der Kleinen Anfrage der Abg. Biel, Graeber, Köbler, Lüttge, Frau Lewandowsky, Dr. Riege, Silkenbeumer (SPD) vom 30. 10. 1985

Die Verunreinigung der Lebensmittel mit chemischen Rückständen und Mikroben muß zukünftig als das zentrale Problem der Lebensmittelüberwachung angesehen werden.

Für den Verbraucher sind die Meldungen des Statistischen Bundesamtes in Wiesbaden über die zunehmende Zahl von Lebensmittelvergiftungen durch Mikroben alarmierend. In dem der Öffentlichkeit zugänglich gemachten Faltblatt „Die wichtigsten 6 Regeln der Lebensmittelhygiene" hat der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit in Bonn darauf hingewiesen, daß allein 1982 mehr als 40 000 Fälle von Salmonellosen beim Menschen amtlich registriert worden sind. Das waren rund viermal soviel wie vor zehn Jahren. Und jährlich gehen 60 bis 70 Salmonelleninfektionen tödlich aus.

Im Ernährungsbericht 1984 ist u. a. aufgeführt, daß im Zeitraum von 1978 bis 1982 228 508 Fälle von meldepflichtigen Erkrankungen (ohne Brucellose und Hepatitis) registriert worden sind, die zu einem zwar nicht genau ermittelten, jedoch sehr erheblichen Anteil mit dem Verzehr von Lebensmitteln im Zusammenhang standen. Dabei haben sich 372 Todesfälle ereignet. Daß nicht nur gesundheitliche Aspekte zu beachten sind, zeigt eine Studie, die den wirtschaftlichen Schäden durch Salmonellose gewidmet ist. Nach verschiedenen Modellrechnungen hat allein diese Gruppe von Erkrankungen im Jahre 1977 in der Bundesrepublik Deutschland einen volkswirtschaftlichen Schaden von 108 Mio. DM verursacht.

Nicht nur 60 Prozent der im Handel befindlichen gefrorenen rohen Schlachtgeflügelkörper sind mit Salmonellen verunreinigt, sondern auch das zum rohen Verzehr freigehaltene Schweinehackfleisch ist in zunehmendem Maße nach Untersuchungen des Bundesgesundheitsamtes mit Salmonellen behaftet. So hat das Bundesgesundheitsamt in einer 1984 veröffentlichten Arbeit publiziert, daß in 226 von 500 aus 100 Geschäften stichprobenartig angekauften Schweinehackfleischproben (ca. 45 %) Salmonellen nachgewiesen sind.

Nach den Untersuchungen des Bundesgesundheitsamtes bedeutet dies, daß ein großer Anteil des im Handel befindlichen und zum rohen Verzehr feilgehaltenen Schweinehackfleisches mit Salmonellen verunreinigt ist.

Auch das Niedersächsische Landesverwaltungsamt hat eine Zunahme der Enteritis infectiosa aller Arten um 958 im Jahre 1970 auf 6 511 Erkrankungen im Jahre 1983 registriert („Niedersachsen in Zahlen", Ausgabe 1984, S. 3). Die Ausführungen beweisen, daß ein zunehmendes gesundheitliches Risiko durch Mikroben infolge mangelnder hygienischer Sorgfalt im Lebensmittelbereich zu verzeichnen ist. Kontaminationen während der Herstellung durch mangelnde Betriebshygiene spielen hierbei auch eine bedeutende Rolle.

Wir fragen die Landesregierung:

1. Wieviel überprüfungspflichtige Betriebe — Schlachthäuser mit Verarbeitungsbetrieben, Fleischereibetriebe, Fleischwarenfabriken, Frischfleischabteilungen in Lebensmittelgeschäften, Lebensmittelgeschäfte, Wild- und Geflügelhandlungen, Fischverarbeitungs- und -bearbeitungsbetriebe, Bäckereien, Mühlenbetriebe, Speiseeishersteller, Käsereien, Zuckerfabriken, Schank- und Speisewirtschaften, Gemeinschaftsverpflegungen mit Großküchen, Drogerien und Wochenmärkte — sind in Niedersachsen amtlich bekannt?
2. Wie oft sind diese Betriebe im Jahre 1984 durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden überprüft worden?
3. Wie groß ist die Zahl der aus lebensmittelhygienischer Sicht beanstandeten Betriebe im Jahre 1984?
4. In welchem Umfange sind die Anforderungen des ministeriellen Runderlasses bezüglich der Durchführung der veterinärhygienischen Anforderungen durch tierärztliche Sachverständige im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung (Nds. MBl. Nr. 44/1975, Seite 1599) im Jahre 1984 in den einzelnen Betriebsarten erfüllt worden?
5. Wieviel Hackfleischproben sind 1984 in Niedersachsen — aufgeschlüsselt nach den vier Regierungsbezirken — zur mikrobiologischen Untersuchung nach der sog. Rappaport-Methode entnommen, und in wieviel Proben dieser Erzeugnisse sind Salmonellen nachgewiesen worden?
6. Welche Maßnahmen hat die Landesregierung im Interesse des Gesundheitsschutzes der Verbraucher gegen die zunehmende mikrobielle Verunreinigung von Lebensmitteln — insbesondere tierischer Herkunft — veranlaßt?

Antwort der Landesregierung

Der Niedersächsische Minister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
— 101.1 — 01425/14 — 121 —

Hannover, den 13. 3. 1986

Der Gesundheitsschutz des Verbrauchers ist von jeher amtlicher Auftrag und besonderer Schwerpunkt der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Den Aussagen und Schlußfolgerungen in der Vorbemerkung zur Kleinen Anfrage kann so nicht zugestimmt werden. Allein aus Statistiken über Erkrankungsfälle beim Menschen kann nicht ohne weiteres auf Mängel in den Lebensmittelgewerbebetrieben geschlossen werden. Die Ursachen von menschlichen Erkrankungen sind häufig auf mangelndes Hygieneverständnis und ungenügende Hygiene im Haushalt beim Umgang mit Lebensmitteln zurückzuführen.

In den letzten Jahren sind die Salmonellenuntersuchungen laufend intensiviert und die Diagnostik ständig verbessert worden. Daher konnten in zunehmendem Maße Salmonellen nachgewiesen und Salmonellenerkrankungen identifiziert werden. Auch die Betriebshygiene in den gewerblichen Lebensmittelbetrieben ist als Folge der kontinuierlich verschärften Hygienenormen im nationalen und EG-Bereich ständig verbessert worden.

Zur allgemeinen Situation der Erkrankungen von Menschen an Enteritis infectiosa (Salmonellose) hat der Bundesgesundheitsrat im Mai 1985 festgestellt (Bundesgesund-

heitsbl. 28, 1985, S. 244 bis 246), daß in der Bundesrepublik Deutschland die Zahl der gemeldeten Erkrankungen zurückgeht.

Gesundheitliche Risiken sind sicher auszuschließen, wenn Salmonellen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit den in den Staatlichen Veterinäruntersuchungsämtern angewandten wissenschaftlich anerkannten und praktisch erprobten Untersuchungsverfahren nicht nachzuweisen sind.

Dies vorausgeschickt, beantworte ich die einzelnen Fragen wie folgt:

Zu 1:

In Niedersachsen sind amtlich 60684 überprüfungspflichtige Betriebe bekannt.

Zu 2:

Im Jahre 1984 wurden durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden 85038 Betriebsüberprüfungen durchgeführt.

Zu 3:

Im Jahre 1984 betrug die Zahl der aus lebensmittelhygienischer Sicht beanstandeten Betriebe 23591 (27,7 %).

Zu 4:

Die amtstierärztlichen Hygieneüberprüfungen i. S. meines Runderlasses vom 30. 9. 1975 sind nach den Berichten der Bezirksregierungen im allgemeinen durchgeführt worden. In Einzelfällen haben sich Vollzugsdefizite ergeben. Hier sind die Behörden angewiesen worden, die Mindestanforderungen des o. a. Runderlasses künftig zu erfüllen.

Zu 5:

Die sog. Rappaport-Methode ist lediglich eine neue Variante der bisher üblichen Untersuchungsverfahren, über die noch keine abschließende einheitliche wissenschaftliche Meinung besteht. Anhaltspunkte für eine Überlegenheit des Rappaport-Anreicherungsmediums sind bisher hier nicht bekanntgeworden. Im Gegenteil, das Bundesgesundheitsamt warnt derzeit noch vor der Übernahme von industriell vorgefertigten Medien dieser Art. Aus diesen Gründen werden in den Staatlichen Veterinäruntersuchungsämtern des Landes Niedersachsen zunächst auch weiterhin nur die Methoden angewendet, die dem neuesten wissenschaftlichen Stand entsprechen und auch praktisch erprobt sind.

Bei den wenigen Einzelfällen des Nachweises von Salmonellen in Hackfleisch führten auch die Vergleichsuntersuchungen mit dem Rappaport-Medium zu keinen abweichenden Ergebnissen.

Zu 6:

Die Landesregierung hält die Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung zum Schutze des Verbrauchers vor mikrobiellen Verunreinigungen von Lebensmitteln für ausreichend. Sie stimmen mit denen der übrigen Bundesländer weitgehend überein und entsprechen dem internationalen Standard.

Mit der Verbraucherzentrale Niedersachsen (VZN) werden regelmäßig Informationen zur Verbraucheraufklärung über Hygienerisiken im privaten Umgang mit Lebensmitteln vorbereitet und durch die VZN veröffentlicht.

Glup

(Ausgegeben am 3. 4. 1986)