



Dringlichkeitsantrag

der Abgeordneten **Markus Rinderspacher, Florian von Brunn, Klaus Adelt, Harry Scheuenstuhl, Herbert Woerlein, Inge Aures, Volkmar Halbleib, Nata-scha Kohnen, Hans-Ulrich Pfaffmann, Helga Schmitt-Bussinger, Dr. Simone Strohmayr, Ruth Müller** und Fraktion (SPD)

Konsequenzen aus dem Salmonellen-Skandal II: Selbstkontrollen auf den Prüfstand, amtliche Kontrollen intensivieren und Reaktion beschleunigen

Der Landtag wolle beschließen:

Der Landtag ist der Auffassung, dass die Sicherheit der Verbraucher beim Konsum bayerischer Lebensmittel oberste Priorität hat. Aus diesem Grund sieht der Landtag die Notwendigkeit, Rahmenbedingungen zu schaffen, um notwendige Kontrollen effektiv und risikoorientiert auszugestalten, und die Auswertung von Proben auf ein notwendiges Maß zu verkürzen, um die Lebensmittelsicherheit für die bayerische Bevölkerung auf Dauer zu gewährleisten.

Die Staatsregierung wird aufgefordert, umgehend politische Initiativen auf Bundesebene zu ergreifen, damit die

- Selbstkontrollen in Legehennenbetrieben, insbesondere in Großställen, wirksamer und im Sinn des Verbraucherschutzes gestaltet werden,
- die Meldefrist nach Salmonellenfunden bei Selbstkontrollen von zwei Wochen auf maximal drei Tage verkürzt wird und
- eine schärfere Sanktion bei Nichteinhaltung der Vorgaben im Rahmen von Selbstkontrollen der Betriebe geprüft wird.

Die Staatsregierung wird außerdem aufgefordert, in Bayern umgehend dafür zu sorgen, dass

- die Einhaltung der Vorschriften bei Selbstkontrollen in Legehennenbetrieben, insbesondere in Großställen, kontrolliert und ihre Nichteinhaltung tatsächlich sanktioniert wird,
- die amtlichen Kontrollen von Legehennenbetrieben, insbesondere von Großställen, verbessert und vermehrt werden und
- die zuständigen Verwaltungen angewiesen werden, in Fällen, in denen zwei aufeinanderfolgende Proben positiv sind und Salmonellen der Klasse 1

amtlich nachgewiesen werden, monatlich Proben zu nehmen, bis die entsprechenden Betriebe mindestens 12 Monate salmonellenfrei sind,

- die Probeauswertung von Routinekontrollen in großen Legehennenbetrieben und Großställen auf zwei Wochen verkürzt wird und
- nach positiver amtlicher Beprobung auf Salmonellen der Klasse 1 sofort die vorgeschriebenen Maßnahmen ergriffen werden.

Über die eingeleiteten Schritte ist dem Ausschuss für Umwelt und Verbraucherschutz zeitnah schriftlich und mündlich zu berichten.

Begründung:

Die bisherige Aufarbeitung des europaweiten Salmonellenausbruchs im Jahr 2014 mit hunderten Infizierten und zwei Toten durch den Landtag hat gezeigt, dass die öffentliche Aussage der Staatsministerin für Umwelt und Verbraucherschutz Ulrike Scharf, es habe keine Fehler gegeben, nicht haltbar ist. Es gibt erhebliche Defizite bei den Selbstkontrollen, die Auswertung von Routineproben am Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit dauert offensichtlich viel zu lange und die vorgeschriebenen Maßnahmen der Hühner-Salmonellen-Verordnung wurden teilweise schlichtweg nicht oder zu spät umgesetzt.

So kam es bei den Selbstkontrollen der betroffenen Firma zu einer erheblichen Abweichung der Ergebnisse von den Ergebnissen der amtlichen Kontrollen. Im Vorfeld des Salmonellenausbruchs hatte die Firma, so der Leiter des Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit im Ausschuss für Umwelt und Verbraucherschutz des Landtags, bei Selbstkontrollen keinerlei Salmonellenbefund festgestellt. Bei den amtlichen Kontrollen im Februar und April 2014 wurden demgegenüber Salmonellen der Klasse 1, und vom gleichen Typ, der für den europaweiten Ausbruch verantwortlich war, gefunden.

Das deckt sich mit den Ergebnissen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Art. 9 Abs. 1 der Richtlinie 2003/99/EG sieht vor, dass jährlich im Bericht über Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen, Zoonoseerregern und Antibiotikaresistenzen auch die Daten zur Bewertung der nationalen Bekämpfungsprogramme gemäß Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 veröffentlicht werden. Auf dieser Grundlage legt das BfR im Zusammenhang mit dem Salmonella-Bekämpfungsprogramm gemäß Verordnung

(EG) Nr. 2160/2003 für jedes Jahr einen Bericht über die Ergebnisse vor. Die Berichte der letzten Jahre weisen eine erhebliche Diskrepanz bei der Feststellung von Salmonellen bei Selbstkontrollen und bei amtlichen Routinekontrollen auf. Für das Jahr 2013 fanden amtliche Kontrolleure anteilmäßig mehr als dreimal so häufig Salmonellen wie die Betriebe bei ihren eigenen Kontrollen.

Dieser gravierende Fehler im System muss aus Gründen des Verbraucherschutzes dringend behoben werden. Die Selbstkontrollen müssen neu geregelt und kontrolliert, die Sanktionen bei fahrlässigem oder vorsätzlichem Verschweigen von Salmonellenfunden deutlich verschärft werden. Außerdem müssen die amtlichen Kontrollen intensiviert und verbessert werden. Vor allem den Routinekontrollen kommt dabei eine wichtige Rolle zu. Das zeigen auch die Berichte des BfR zum Salmonella-Bekämpfungsprogramm.

Nach positiver amtlicher Beprobung auf Salmonellen der Klasse 1 muss die Umsetzung der vorgeschriebenen Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher erheblich beschleunigt werden. Nach den Beprobungen am 18. Februar 2014 bei der Firma Bayern-Ei dauerte es rund sieben Wochen bis die Ergebnisse vom Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit an das zuständige Landratsamt zurückgemeldet wurden. In der Zwischenzeit wurden offensichtlich weiter Eier ausgeliefert und wichtige Gegenmaßnahmen unterblieben. Solche Bearbeitungszeiträume sind indiskutabel und führen zu einer erheblichen Gefährdung für die Verbraucher wie es der vorliegende Fall zeigt.

Deswegen ist es notwendig, dass die Staatsregierung dafür sorgt, dass Selbstkontrollen und amtliche Kontrollen intensiv und effizient gestaltet und die notwendigen Maßnahmen umgehend ergriffen werden können.