



Schriftliche Anfrage

des Abgeordneten **Florian von Brunn SPD**
vom 10.08.2015

Erneute Salmonellenfunde bei Bayern-Ei – was tut die Staatsregierung?

Am 30. Juli 2015 wurde bekannt, dass bei der Firma Bayern-Ei am Standort Niederharthausen bei Aiterhofen, Landkreis Straubing-Bogen, erneut Salmonellen festgestellt wurden. Nachdem Bayern-Ei jeden Tag ca. eine Million Eier produziert und ausliefert, stellt sich die dringende Frage nach einer erneuten Gefährdung der Verbraucherinnen und Verbraucher und den Konsequenzen der Staatsregierung.

Ich frage die Staatsregierung:

1. a) Wann genau wurden erneut Salmonellen in Niederharthausen gefunden (bitte mit Datum der Probenahme und Dauer der Untersuchung und Auswertung)?
b) Welche Maßnahmen wurden daraufhin von der Staatsregierung ergriffen (mit Datum und genauer Beschreibung der Maßnahme und Nennung der durchführenden Behörde)?
c) Welche Schlussfolgerungen zieht die Staatsregierung aus dem erneuten Salmonellenfund, nachdem, ebenfalls nach einem Nachweis von Salmonellen der Kategorie 1, erst vor wenigen Wochen an diesem Standort eine Reinigung und Desinfektion angeordnet wurde?
2. a) Welche Maßnahmen wurden nach dem letzten Nachweis von Salmonellen der Kategorie 1 im Frühjahr bzw. Frühsommer 2015 in Niederharthausen angeordnet (bitte mit Beifügung oder einer kompletten wörtlichen Zitierung der entsprechenden Anordnung der Behörden)?
b) Welche Maßnahmen wurden tatsächlich durchgeführt (bitte mit Angabe der Stalleinheiten und der jeweiligen Maßnahmen, die dort genau durchgeführt wurden)?
c) Wie wurde der Erfolg dieser Maßnahmen durch bayerische Behörden überprüft (bitte mit genauer Angabe der Kontrollen und nachfolgenden Proben inkl. Art der Beprobung, Datum der Probenahme, Dauer der Probeauswertung und durchführender Behörde)?
3. a) An welchen anderen Standorten der Firma Bayern-Ei wurden seit 1. Juli 2015 Salmonellen gefunden?
b) Wie oft wurden seit 1. Juli 2015 an allen Standorten amtliche Proben auf Salmonellen genommen (bitte unter Angabe der Art der Probenahme, Datum und Dauer der Auswertung)?
c) Welche Maßnahmen wurden daraufhin von bayerischen Behörden ergriffen?
4. a) Wie viele Eier hat die Firma Bayern-Ei seit 22. Mai 2015 pro Tag im Durchschnitt produziert und ausgeliefert (bitte aufgeschlüsselt auf jeden einzelnen Standort)?
b) An wen wurden diese Eier ausgeliefert (bitte mit Angabe des Landes, ggf. Bundesland, und der jeweiligen Menge)?
c) Wie viele Eier wurden seit dem 22. Mai 2015 als Eier der Güteklasse A ausgeliefert (bitte mit Angabe des Lieferortes, z. B. Land, Bundesland)?
5. a) Sind Eier vom Standort Niederharthausen seit 22. Mai 2015 an Verbraucherinnen und Verbraucher, Küchen, Kantinen oder gastronomische Betriebe in Bayern ausgeliefert worden?
b) Wie viele Eier aus Niederharthausen wurden seit dem 22. Mai 2015 an die o. g. Abnehmer und Verbraucher, also nicht die Nahrungsmittelindustrie, ausgeliefert?
c) Wie viel Prozent der gesamten, seit der Probenahme im Juli, die zu einem positiven Salmonellenbefund geführt hat, aus Niederharthausen ausgelieferten Eier konnten zurückgerufen werden?
6. a) Wie viele Eier von Bayern-Ei wurden seit dem 22. Mai 2015 als A-Eier ausgeliefert?
b) Von welchen Standorten wurden die A-Eier ausgeliefert (bitte mit genauer Angabe der Anzahl der Eier und des Standorts)?
c) Wie rechtfertigt die Staatsregierung die Auslieferung von A-Eiern von den jeweiligen Standorten der Firma Bayern-Ei seit dem 22. Mai 2015?
7. a) Was versteht die Staatsministerin für Umwelt und Verbraucherschutz unter den von ihr angekündigten „engmaschigen Kontrollen“ der Firma Bayern-Ei?
b) Wie beurteilt die Staatsregierung den Umstand, dass trotz dieser engmaschigen Kontrollen möglicherweise wieder Salmonellen-infizierte Eier aus Produktionsstätten der Firma Bayern-Ei an Verbraucherinnen und Verbraucher gelangen konnten?
c) Welche Konsequenzen zieht die Staatsregierung daraus?
8. a) Wie viele zusätzliche neue Stellen gibt es für die Spezialeinheit des Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit zur Kontrolle von Großställen, insbesondere Geflügel- und Legehennengroßbetrieben?
b) Wann werden diese neuen Stellen geschaffen?
c) Wie werden diese neuen Stellen vor dem Hintergrund finanziert, dass für amtliche Routinekontrollen keine Kontrollgebühren erhoben werden?

Antwort

des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz

vom 01.10.2015

1. a) Wann genau wurden erneut Salmonellen in Niederharthausen gefunden (bitte mit Datum der Probenahme und Dauer der Untersuchung und Auswertung)?

Bei einer Probe von Eiern der HKL A, die am 21.07.2015 am Standort Aiterhofen/Niederharthausen in der Eierpackstelle (nach Sortierung) entnommen wurde (Eingang am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit am 22.07.2015), wurde mit Gutachten vom 27.07.2015 der Nachweis von S. Indiana auf der Eischale mitgeteilt.

b) Welche Maßnahmen wurden daraufhin von der Staatsregierung ergriffen (mit Datum und genauer Beschreibung der Maßnahme und Nennung der durchführenden Behörde)?

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) informierte am 27.07.2015 die Regierung von Niederbayern und diese das zuständige Landratsamt.

Das Landratsamt Straubing-Bogen hat am 28.07.2015 lebensmittelrechtliche Maßnahmen angeordnet (mündliche Anordnungen vom 27.07.2015 und 28.07.2015):

Seit dem 27.07.2015 dürfen in der Betriebsstätte Niederharthausen erzeugte Eier nur mehr als Eier der Güteklasse B vermarktet werden bzw. unmittelbar zur Verarbeitung in einen nach Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Eiprodukte verbracht werden. Die Eier sind als Güteklasse B entsprechend zu kennzeichnen.

Für die im Zeitraum 21.07.2015 bis zum 27.07.2015 von der Fa. Bayern-Ei GmbH & Co. KG, Betriebsstätte Niederharthausen produzierten und ausgelieferten Eier der Güteklasse A wurde unverzüglich die Rückholung veranlasst. Die Rücknahme wurde amtlich überwacht.

Der Sortierraum, die Packstelle einschließlich der Einrichtung und die Arbeitsgeräte waren mit geeigneten Geräten zu reinigen und anschließend ausreichend zu trocknen und zu desinfizieren. Nach amtlicher Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen und Freigabe durch das Landratsamt Straubing-Bogen ist eine Vernebelung der Packstelle durch eine externe Fachfirma vorzunehmen gewesen. Im Anschluss daran sind mikrobiologische Eigenkontrollen (mindestens 10 Abklatschproben) vorzunehmen gewesen, um den Erfolg der Reinigung und Desinfektion zu belegen.

c) Welche Schlussfolgerungen zieht die Staatsregierung aus dem erneuten Salmonellenfund, nachdem, ebenfalls nach einem Nachweis von Salmonellen der Kategorie 1, erst vor wenigen Wochen an diesem Standort eine Reinigung und Desinfektion angeordnet wurde?

Am Standort Aiterhofen/Niederharthausen wurden seit Ein-stellung einer neuen Herde (17.11.2014 bis 29.11.2014) keine nach Tierseuchenrecht reglementierungspflichtigen Salmonellen-Serovare der Kategorie 1 (S. Enteritidis bzw. S. Typhimurium) oder der Kategorie 2 (S. Infantis, S. Virchow und S. Hadar) nachgewiesen. Der Begriff „Salmonellen der Kategorie 1“ ist ein Rechtsbegriff des Tierseuchenrechts. Seit 07.08.2015 darf die Firma Bayern-Ei wegen der im Rah-

men der Ermittlungen der Staatsanwaltschaft festgestellten Rechtsverstöße auf behördliche Anordnung keine Eier als Lebensmittel in Verkehr bringen.

2. a) Welche Maßnahmen wurden nach dem letzten Nachweis von Salmonellen der Kategorie 1 im Frühjahr bzw. Frühsommer 2015 in Niederharthausen angeordnet (bitte mit Beifügung oder einer kompletten wörtlichen Zitierung der entsprechenden Anordnung der Behörden)?

b) Welche Maßnahmen wurden tatsächlich durchgeführt (bitte mit Angabe der Stalleinheiten und der jeweiligen Maßnahmen, die dort genau durchgeführt wurden)?

c) Wie wurde der Erfolg dieser Maßnahmen durch bayerische Behörden überprüft (bitte mit genauer Angabe der Kontrollen und nachfolgenden Proben inkl. Art der Beprobung, Datum der Probenahme, Dauer der Probeauswertung und durchführender Behörde)?

Im Frühjahr bzw. Frühsommer 2015 wurden in Niederharthausen keine Salmonellen der Kategorie 1 im Sinn des Tierseuchenrechts nachgewiesen.

3. a) An welchen anderen Standorten der Firma Bayern-Ei wurden seit 1. Juli 2015 Salmonellen gefunden?

Siehe Antwort 3 b.

b) Wie oft wurden seit 1. Juli 2015 an allen Standorten amtliche Proben auf Salmonellen genommen (bitte unter Angabe der Art der Probenahme, Datum und Dauer der Auswertung)?

Standort Aiterhofen/Niederharthausen:

Entnahmedatum (Eingangsdatum LGL)	Probenmatrix	Ergebnis (Befund-/Gutachtendatum)
21.07.2015 (22.07.2015)	Kot-/Staubproben	Salmonella spp. nicht nachweisbar (27.07.2015)
	Eierproben (Packstelle)	Nachweis von Salmonella Indiana bei einer Eierschalen-Poolprobe (geprintete Eier nach Sortierung) (27.07.2015)
27.07.2015 (28.07.2015)	Kot-/Staubproben	Salmonella spp. nicht nachweisbar (31.07.2015)
03.08.2015	Eierproben (Packstelle)	Salmonella spp. in 25 g nicht nachweisbar (05.08.2015)
12.08.2015 (13.08.2015)	Kot-/Staubproben	Salmonella spp. nicht nachweisbar (18.08.2015)
25.08.2015 (26.08.2015)	Kot-/Staubproben	Salmonella spp. nicht nachweisbar (31.08.2015)

Standort Aholming/Tabertshausen

Entnahmedatum (Eingangsdatum LGL)	Probenmatrix	Ergebnis (Befund-/Gutachtendatum)
29.06.2015	Kot-/Staubproben	Salmonella spp. nicht nachweisbar (02.07.2015)
07.07.2015	Eierproben (Stallabteile und Packstelle)	Salmonella spp. in 25 g nicht nachweisbar (13.07.2015)
	Eierproben (Packstelle)	Salmonella spp. in 25 g nicht nachweisbar (31.07.2015)
28.07.2015 (29.07.2015)	Kot-/Staubproben	Salmonella spp. nicht nachweisbar (03.08.2015)
	Kot-/Staubproben	Salmonella spp. nicht nachweisbar (18.08.2015)

Entnahmedatum (Eingangsdatum LGL)	Probenmatrix	Ergebnis (Befund-/Gutachtendatum)
25.08.2015 (26.08.2015)	Kot-/Staub- proben	Nachweis von Salmonella Ago- na (02.09.2015)
08.09.2015 (09.09.2015)	Kot-/Staub- proben	Salmonella spp. nicht nachweis- bar (14.09.2015)

Standort Vollnbach/Mammig:

Entnahmedatum (Eingangsdatum LGL)	Probenmatrix	Ergebnis (Befund-/Gutachtendatum)
13.08.2015	Kot-/Staub- proben	Salmonella spp. nicht nachweis- bar (18.08.2015)
25.08.2015 (26.08.2015)	Kot-/Staub- proben	Salmonella spp. nicht nachweis- bar (31.08.2015)
08.09.2015 (09.09.2015)	Kot-/Staub- proben	Salmonella spp. nicht nachweis- bar (14.09.2015)

c) Welche Maßnahmen wurden daraufhin von bayerischen Behörden ergriffen?

Seit dem 01.07.2015 wurden am Standort Ettling der Firma Bayern-Ei keine Salmonellen gefunden. In Tabertshausen wurde mit dem Gutachten vom 02.09.2015 in Kot-/Staubproben Salmonella Agona nachgewiesen, die tierseuchenrechtlich nicht reglementierbar sind. Der Betrieb darf seit dem 07.08.2015 keine Eier als Lebensmittel in den Verkehr bringen (siehe Antwort 1 c).

Bezüglich des Salmonellennachweises am Standort Niederharthausen wird auf die Beantwortung der Frage 1 b verwiesen.

4. a) Wie viele Eier hat die Firma Bayern-Ei seit 22. Mai 2015 pro Tag im Durchschnitt produziert und ausgeliefert (bitte aufgeschlüsselt auf jeden einzelnen Standort)?

Ettling: Gesamtvermarktung nur als Güteklasse B laut Angaben Fa. Bayern-Ei durchschnittliche Produktion ca. 315.000 Eier pro Tag (vom 22.05.15 bis 31.07.15 letzter Legetag)

Tabertshausen: im Zeitraum von 22.05.15 bis 07.08.15 pro Tag im Durchschnitt 234.158 Eier

Niederharthausen: durchschnittliche Tagesproduktion seit 22.05.2015 ca. 370.000 Eier. Durchschnittlich täglich ausgeliefert wurden seit 22.05.2015 (als Güteklasse A oder B oder als K3) 356.000 Eier.

Die Differenz ergibt sich aus noch eingelagerten Eiern und Brucheiern, die an die Tierkörperbeseitigungsanstalt abgegeben wurden.

b) An wen wurden diese Eier ausgeliefert (bitte mit Angabe des Landes, ggf. Bundesland, und der jeweiligen Menge)?**c) Wie viele Eier wurden seit dem 22. Mai 2015 als Eier der Güteklasse A ausgeliefert (bitte mit Angabe des Lieferortes, z. B. Land, Bundesland)?**

Für Lebensmittel, die frei verkehrsfähig sind, sieht das Gesetz keine amtliche Rückverfolgung vor. Eine Rückverfolgung wird nur im Rahmen der Überwachung von Rücknahmen bzw. Rückrufen durchgeführt.

5. a) Sind Eier vom Standort Niederharthausen seit 22. Mai 2015 an Verbraucherinnen und Verbraucher, Küchen, Kantinen oder gastronomische Betriebe in Bayern ausgeliefert worden?

Diese Information liegt nur für Eier vor, die aufgrund des Nachweises von Salmonellen (Probenahme 21.07.2015) zurückgenommen und zurückgerufen wurden. Vom Standort Niederharthausen wurden Eier in diesem Zeitraum an industrielle Verarbeiter und an Großhändler abgegeben.

Durch die Großhändler wurden weitere Lebensmittelbetriebe, darunter zum Teil auch Gastronomiebetriebe, beliefert. Gastronomiebetriebe unterliegen bezüglich der Verwendung von rohen Eiern den besonderen Vorschriften der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung. Die betreffenden Betriebe wurden über die Rücknahme informiert. Nach den derzeitigen Ermittlungen wurden von einem Betrieb in Bayern Eier an Endverbraucher abgegeben. Am 30.07.2015 erfolgte ein öffentlicher Rückruf der betroffenen Eier durch die Firma Bayern-Ei. Die Öffentlichkeit war durch diesen Rückruf informiert.

b) Wie viele Eier aus Niederharthausen wurden seit dem 22. Mai 2015 an die o. g. Abnehmer und Verbraucher, also nicht die Nahrungsmittelindustrie, ausgeliefert?

Diese Information liegt nur für Eier vor, die aufgrund des Nachweises von Salmonellen (Probenahme 21.07.2015) zurückgenommen und zurückgerufen wurden. Von der Rücknahme/dem Rückruf waren in Bayern ca. 96.000 Eier erfasst, die von Großhändlern an andere bayerische Lebensmittelunternehmer, darunter weitere Händler und Gastronomiebetriebe, ausgeliefert wurden. Über die belieferten Händler erfolgt zum Teil auch ein Weitervertrieb außerhalb Bayerns.

c) Wie viel Prozent der gesamten, seit der Probenahme im Juli, die zu einem positiven Salmonellenbefund geführt hat, aus Niederharthausen ausgelieferten Eier konnten zurückgerufen werden?

Die Firma Bayern-Ei hat alle aus dem Standort Niederharthausen ab dem 21.07.2015 gelieferten Eier öffentlich zurückgerufen.

Bei der amtlichen Überwachung der ebenfalls eingeleiteten Rücknahme konnten nach dem derzeitigen Stand über 99 % der aus Niederharthausen ausgelieferten Eier ermittelt werden.

6. a) Wie viele Eier von Bayern-Ei wurden seit dem 22. Mai 2015 als A-Eier ausgeliefert?

Ettling: keine

Niederharthausen: ca. 23 Mio. Eier

Tabertshausen: ca. 18,5 Mio. Eier

b) Von welchen Standorten wurden die A-Eier ausgeliefert (bitte mit genauer Angabe der Anzahl der Eier und des Standorts)?

Es wird auf die Beantwortung der Frage 6 a verwiesen.

c) Wie rechtfertigt die Staatsregierung die Auslieferung von A-Eiern von den jeweiligen Standorten der Firma Bayern-Ei seit dem 22. Mai 2015?

Die Behörden sind an Recht und Gesetz gebunden. Soweit den Lebensmittelüberwachungsbehörden keine Tatsachen vorliegen, nach denen das Inverkehrbringen von Eiern als Handelsklasse A unzulässig ist, kann das Inverkehrbringen solcher Eier von keinem Bundesland untersagt werden.

7. a) Was versteht die Staatsministerin für Umwelt und Verbraucherschutz unter den von ihr angekündigten „engmaschigen Kontrollen“ der Firma Bayern-Ei?

Die Firma Bayern-Ei wurde in die Säule A des Kontrollprogramms der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit aufgenommen. Auch bei engmaschigen Kontrollen erfolgen diese risikoorientiert. So waren ab Juli 2015 u. a. amtliche Probenahmen je Betriebsstätte im Zeitraum von durchschnittlich 4 Wochen für Staub- und Kotproben und für Eier aus jeder Eierpackstelle veranlasst. Gemeinsame Kontrollen der Kreisverwaltungsbehörden (KVB) mit der Spezialeinheit sind mehrmals in der Legeperiode zusätzlich zu Kontrollen der KVB vorgesehen. Nachdem der Firma Bayern-Ei das Inverkehrbringen von Eiern als Lebensmittel untersagt worden war, wurde das Kontrollregime ebenfalls angepasst. Kot- und Staubproben wurden z. B. im 14-tägigen Rhythmus durchgeführt (soweit sich Hühner im Stall befanden). Bei Eiern ist eine Beprobung nicht veranlasst, da diese nach Anordnung vom 07.08.2015 nicht als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen. Die Überwachung des Verbotes des Inverkehrbringens von Eiern als Lebensmittel sowie die Anforderungen des Tierschutzes erfolgte durch die jeweils zuständige KVB in der Anfangsphase täglich, später mehrmals pro Woche.

b) Wie beurteilt die Staatsregierung den Umstand, dass trotz dieser engmaschigen Kontrollen möglicherweise wieder Salmonellen-infizierte Eier aus Produktionsstätten der Firma Bayern-Ei an Verbraucherinnen und Verbraucher gelangen konnten?

c) Welche Konsequenzen zieht die Staatsregierung daraus?

Salmonellen auf der Eischale sind in Hühnerställen nicht völlig auszuschließen. Durch entsprechende Hygienemaßnahmen können sie aber reduziert werden. Bei Salmonellennachweisen auf der Eischale oder im Ei werden in Bayern die erforderlichen lebensmittelrechtlichen Maßnahmen durch die zuständigen Behörden ergriffen. Die zuständigen Behörden haben zum Schutz der Verbraucher konsequent gehandelt.

Eine hundertprozentige Sicherheit lässt sich auch durch engmaschige Kontrollen nicht sicherstellen. Allerdings können Risiken für die Verbraucher durch einen ordnungsgemäßen Umgang mit rohen Eiern entsprechend den Regeln

guter Küchenhygiene weitgehend vermieden werden. Zur Bewertung von Salmonellen auf der Eischale gibt es keine bundeseinheitliche Risikobewertung. Bayern strebt daher eine einheitliche Risikobewertung in Deutschland an.

8. a) Wie viele zusätzliche neue Stellen gibt es für die Spezialeinheit des Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit zur Kontrolle von Großställen, insbesondere Geflügel- und Legehennengroßbetrieben?

Im Nachtragshaushaltsgesetz 2016 (Entwurf) sind insgesamt 20 zusätzliche Stellen für die Spezialeinheit des LGL zur Kontrolle von Lebensmittel erzeugenden Großbetrieben vorgesehen.

b) Wann werden diese neuen Stellen geschaffen?

Die Stellen, die mit Wirkung vom 01.01.2016 geschaffen werden, sollen in voller Höhe durch eine Anpassung der entsprechenden Gebührensätze gegenfinanziert werden. Bis zur Schaffung der hierfür notwendigen Rechtsgrundlagen sind die Stellen gesperrt.

Hinweis:

Die Antwort steht unter dem Vorbehalt der Zustimmung des Landtags zum vorliegenden Gesetzentwurf zum Nachtragshaushaltsgesetz 2016.

c) Wie werden diese neuen Stellen vor dem Hintergrund finanziert, dass für amtliche Routinekontrollen keine Kontrollgebühren erhoben werden?

Der bestehende Grundsatz der Gebührenfreiheit von be-
anstandungsfreien Kontrollen soll nicht angetastet werden. Gebühren sollen demnach erhoben werden für Kontrollen, bei denen Mängel festgestellt und behördliche Maßnahmen angeordnet werden sowie für aufgrund festgestellter Mängel erforderlich gewordene Nachkontrollen.