

Plenarsitzung am 09.11.06

Mündliche Anfrage des Abgeordneten Ludwig Wörner (SPD):

Wie reagierte die Staatsregierung bislang auf Untersuchungen von Geflügelfleischzubereitungen in Fertigpackungen, die in den letzten Monaten einen Anstieg der Salmonellen-Kontaminationsrate von häufig über 10% nachwiesen, um die Bevölkerung zu warnen; welche konkreten Ergebnisse liegen dem LGL dazu vor, wie viele Salmonellenerkrankungen wurden 2005 und 2006 in Bayern gemeldet?

Antwort von Staatssekretär Dr. Otmar Bernhard:

Bei einer erwiesenen Salmonellen-Nachweisrate von bundesweit jährlich zwischen 9 % und 16 % in rohem Geflügelfleisch ist bei der Untersuchung von Geflügelfleischzubereitungen eine Salmonellen-Kontaminationsrate von über 10 % zu erwarten. Von einem Anstieg der Kontaminationsrate in letzter Zeit kann daher keine Rede sein.

Unter dem Begriff „Geflügelfleischzubereitungen“ werden rohe Erzeugnisse aus Geflügelfleisch zusammengefasst, denen Würzstoffe, Zusatzstoffe oder Lebensmittel zugefügt worden sind, also z. B. marinierte Putensteaks oder Geflügelspieße. Von Geflügelfleischzubereitungen wurden im Jahr 2006 am LGL 5 Proben untersucht, jeweils mit negativem Salmonellenbefund. Das LGL hat statt der Untersuchung von Geflügelfleischzubereitungen in den letzten Jahren verstärkt rohes ungewürztes Geflügelfleisch auf verschiedenen Handelsstufen u. a. auch als mögliches Ausgangsmaterial für Geflügelfleischzubereitungen untersucht, um bereits hier eine Aussage über eine Ausgangskontamination für derartige Erzeugnisse machen zu können. Bislang wurden im Jahr 2006 200 Proben Geflügelfleisch untersucht, davon hatten 28 einen positiven Salmonellenbefund.

Rohe Geflügelfleischzubereitungen werden bei bestimmungsgemäßem und vorhersehbarem Gebrauch vor dem Verzehr derart durcherhitzt, dass im Kern Temperaturen erreicht werden, die zu einer sicheren Abtötung u. a. von Salmonellen führen. Beim Umgang mit rohen Geflügelprodukten muss grundsätzlich eine erhöhte Sorgfalt bei der Küchenhygiene vorausgesetzt werden, um Kreuzkontaminationen anderer Lebensmittel zu vermeiden und den Verbraucher vor Schmierinfektionen zu schützen. Unter Berücksichtigung der genannten Voraussetzungen sind die

angesprochenen Lebensmittel als sicher einzustufen. Eine öffentliche Warnung des Verbrauchers bzw. ein Rückruf der betroffenen Ware ist daher nicht angebracht.

Im Jahr 2005 hat es in Bayern 8.408 gemeldete Fälle mit Salmonellose gegeben.

Im Jahr 2006 wurden in Bayern bis zur 41. Kalenderwoche 6.398 Salmonellen - Erkrankungen gemeldet, im gleichen Zeitraum des Vorjahres waren es 6.883 Fälle.