

3113/AB XXI.GP

Eingelangt am: 21.01.2002

BM für soziale Sicherheit und Generationen

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten **Mag. Maier und Genossinnen betreffend "Bazillenausscheidergesetz - Ersatzlose Aufhebung", Nr. 3094/J**, wie folgt:

Frage 1:

Bereits im Jahr 1981 hat der Oberste Sanitätsrat empfohlen, das Gesundheitsressort möge die Aufhebung des Bazillenausscheidergesetzes prüfen und dann außer Kraft setzen, wenn dafür Hygieneverordnungen für die wichtigsten Gruppen von Lebensmitteln wie auch für besondere Vertriebsarten (z.B. Massenverpflegung) erlassen worden sind.

Die Landessanitätsdirektorenkonferenz hat sich einhellig für eine Auflassung des Bazillenausscheidergesetzes ausgesprochen.

Frage 2:

Das Bundesgesetz, mit dem das Bazillenausscheidergesetz aufgehoben wird, ist Teil des Verwaltungsreformgesetzes 2001. Diese Sammelnovelle wurde vom Bundeskanzleramt koordiniert, bei dem auch die Stellungnahmen zum Gesetzentwurf eingelangt sind. Diese Stellungnahmen wurden auch dem Parlament übermittelt. Ich verweise Sie daher auf die Parlamentswebsite an die Adresse:

["www.parlament.intra.gv.at/pd/pm/XXI/ME/his/002/ME00241_.html"](http://www.parlament.intra.gv.at/pd/pm/XXI/ME/his/002/ME00241_.html).

Frage 3:

Eine Auflistung aller amtsärztlichen Untersuchungen nach dem Bazillenausscheidergesetz für die Jahre 1998 bis 2001 liegt meinem Ressort nicht flächendeckend vor. Eine unvollständige Aufstellung der Bazillenausscheideruntersuchungen in fünf Bundesländern (Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Salzburg, Wien) aus den Jahren 1997 bis 2000 ist in Kopie angeschlossen (Beilagen 1 bis 4). Auch liegen mir keine Zahlen darüber vor in wie vielen Fällen gleichzeitig eine Tbc-Untersuchung (Röntgen) erfolgt ist.

Frage 4:

Der Anteil der positiven Untersuchungen nach dem Bazillenausscheidergesetz (Daten aus fünf Bundesländern) liegt im Promillebereich (zwischen 0,77 und 0,52 %).

Eine Aufschlüsselung auf Bezirke liegt meinem Ressort nicht vor.

Frage 5:

Bei positiven Untersuchungsergebnissen im Promillebereich bestand keine Veranlassung zu detaillierten Berichten, zumal für anzeigepflichtige Krankheiten ohnedies eine gesetzliche Meldepflicht besteht.

Frage 6:

Seit der Etablierung der detaillierten Tuberkulosestatistik im Jahr 1995 wurden bei Personen im Gastgewerbe bzw. Lebensmittelbereich lediglich 285 Tuberkulosen entdeckt. Hievon wurden 209 Erkrankungsfälle nicht bei Reihenuntersuchungen entdeckt, sondern die Patienten suchten den Arzt wegen Beschwerden auf.

Nur bei 76 Fällen wurde die Tuberkulose im Rahmen von Reihenuntersuchungen entdeckt. Ein Großteil dieser Reihenuntersuchungen ist jedoch nicht nach dem Bazillenausscheidergesetz durchgeführt worden. Die Aufdeckung der Erkrankungsfälle erfolgte vielmehr im Rahmen von Reihenuntersuchungen, die aufgrund von Verordnungen nach § 23 Tuberkulosegesetz bei Personengruppen mit erhöhtem Tuberkuloserisiko durchgeführt wurden.

Frage 7:

Dazu liegen meinem Ressort keine Informationen vor. Es besteht kein Grund, in Zweifel zu ziehen, dass die Bezirksverwaltungsbehörden die nach dem Tuberkulosegesetz vorgesehenen Maßnahmen veranlasst haben.

Frage 8:

Gesamtdaten dazu (Kosten, die bei den Bezirksverwaltungsbehörden anfallen) liegen meinem Ressort nicht vor. Die Kosten, die den Bundesstaatlichen bakteriologisch - serologischen Untersuchungsanstalten aufgrund von Untersuchungen nach dem Bazillenausscheidergesetz erwachsen, haben in den letzten drei Jahren jeweils ca. 945.000,- Euro (ca. 13 Millionen Schilling) betragen.

Frage 9:

Ja. Seit dem Ende des 2. Weltkrieges hat sich die Epidemiologie der Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelintoxikationen grundlegend verändert. Die Bedeutung der Typhus- und Paratyphuserreger hat ganz wesentlich abgenommen, während andere Salmonellen, Staphylokokkus aureus, aber auch andere Bakterien, Viren und Pilze in den Vordergrund getreten sind. Dies lässt sich auf die geänderten Verhältnisse der Lebensmittelerzeugung und -Zubereitung zurückführen. Dazu kommen die durch die geänderten Lebensbedingungen veränderten Zubereitungs- und Lagerumstände. Quellen der Erreger von Lebensmittelvergiftungen und Infektionen sind vor allem Schlacht- und Stechvieh, das durch Futtermittel infiziert ist. Hier ist Geflügel von besonderer Bedeutung als Quelle für Salmonellen.

Unter den derzeitigen Gegebenheiten muss sich die Lebensmittelhygiene darauf konzentrieren, dass die Erreger von Lebensmittelvergiftungen und Infektionen nicht in Lebensmittel gelangen und, sofern sie bereits in ihnen vorhanden sind, sich nicht vermehren können. Die Einhaltung entsprechender (küchen)hygienischer Maßnahmen bei der Lebensmittelzubereitung und Lagerung ist demnach von größter Bedeutung.

Demgegenüber liefert eine einmal pro Jahr durchzuführende Untersuchung auf das Freisein von Erregern bakterieller Lebensmittelvergiftung eine Momentaufnahme und bietet keinerlei Garantie dafür, dass der in einem Lebensmittelbetrieb Beschäftigte auch tatsächlich für die gesamte Zeit seiner Berufsausübung frei von Krankheitserregern ist und kann nicht als Ersatz für entsprechende Maßnahmen der Lebensmittel- bzw. Küchenhygiene gesehen werden.

Frage 10:

Folgende lebensmittelrechtlichen Bestimmungen regeln die "Personalhygiene" in einem Betrieb:

- Lebensmittelhygieneverordnung, BGBl. II Nr. 31/1998, Anhang, Kapitel VIII, Z 2: "Personen, die an einer Krankheit leiden sowie Träger von Ansteckungsstoffen sind, die durch Lebensmittel übertragen werden können, sowie Personen mit (zum Beispiel) infizierten Wunden, Hautinfektionen, Geschwüren oder Durchfall ist die Arbeit in Bereichen, in denen Lebensmittel behandelt werden, verboten, sofern auch nur die geringste Möglichkeit besteht, dass Lebensmit-

tel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen kontaminiert werden."

- Eiprodukteverordnung, BGBl. Nr. 527/1996, Anhang 1, Kapitel III, Z 7: "Personen, die die Eier und Eiprodukte mit Krankheitskeimen kontaminieren können, dürfen beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln dieser Erzeugnisse nicht mitwirken."
- Fischhygieneverordnung, BGBl. II Nr. 260/1997 und Milchhygieneverordnung, BGBl. Nr. 897/1993: "Es ist dafür Sorge zu tragen, dass Personen, die die Erzeugnisse kontaminieren könnten, so lange von der Behandlung der Rohmilch ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, dass keine Gefahr der Kontamination besteht."

Bei Verstößen gegen diese Bestimmungen stehen die Maßnahmen des Lebensmittelgesetzes 1975 zur Verfügung.

Bei Auftreten einer Salmonelleninfektion etc. bei einer in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigten Person sind die in § 17 Epidemiegesetz 1950 vorgesehenen Maßnahmen zu veranlassen.

Frage 11:

Ich teile die Prämisse, dass durch den Wegfall der Untersuchungen nach dem Bazillenausscheidergesetz das Infektions- und Übertragungsrisiko in der Gastronomie steigt, nicht.

Frage 12:

Nein. Bereits seit Jahrzehnten hat das Bazillenausscheidergesetz praktisch keinen Beitrag zur Verhinderung von Lebensmittelinfektionen im Lebensmittelbereich mehr geleistet. Außerdem waren die im Rahmen des Bazillenausscheidergesetzes vorgesehenen Untersuchungen aufgrund der großen Zeitintervalle bestenfalls Momentaufnahmen. Wie bereits ausgeführt, gibt ein negatives Untersuchungsergebnis zu einem bestimmten Zeitpunkt keinerlei Garantie auf Freisein von Erregern bakterieller Lebensmittelvergiftung während der gesamten Zeit der Berufsausübung.

Frage 13:

Eine Ersatzlösung für das Bazillenausscheidergesetz ist aus meiner Sicht nicht erforderlich, da es im Lebensmittelbereich ausreichende Vorschriften gibt.

Frage 14:

Nein. Die Zuständigkeit zur Erlassung von Verordnungen nach § 23 Tuberkulosegesetz liegt beim Landeshauptmann.

Frage 15:

Die gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittelhersteller, Gastronomie etc. in anderen EU-Mitgliedstaaten liegen mir nicht vor.

Frage 16:

Die zur Frage 10 angeführten Bestimmungen im Lebensmittelbereich entsprechen den Vorgaben einschlägiger EU-Richtlinien. Derzeit wird im Rat der EU unter dem Arbeitstitel "Vereinfachung der Hygienevorschriften" eine Vereinheitlichung - auch der Bestimmungen zur Personalhygiene - diskutiert.

Nach dem derzeitigen Stand der Diskussionen in der Ratsarbeitsgruppe soll ein Beschäftigungsverbot für alle Personen eingeführt werden, die an Krankheiten leiden, die durch Lebensmittel auf den Verbraucher übertragen werden können oder Träger von Ansteckungsstoffen einer solchen Krankheit sind oder für Personen beispielsweise mit infizierten Wunden, Hautinfektionen, -Verletzungen oder Diarrhöe, sofern auch nur die geringste Möglichkeit einer Kontamination von Lebensmitteln besteht. Dieses Vorhaben wird von Österreich unterstützt.

Darüber hinaus erfolgt im Rahmen der Implementierung der EU-Entscheidung 2119/98 zur Verhinderung der Verbreitung von Infektionskrankheiten EU-weit eine verstärkte Überwachung von Infektionskrankheiten, wobei ein besonderes Augenmerk auf durch Lebensmittel bedingte Infektionskrankheiten gesetzt wird. In Österreich wird in diesem Bereich die EU-Linie voll implementiert.

BAZILLENAUSSCHEIDERUNTERSUCHUNGEN 1997			
	<i>Gesamtzahl</i>	<i>davon positiv</i>	<i>%</i>
<i>Burgenland</i>	13.228		0,00
<i>Niederösterreich</i>	89.779		0,00
<i>Kärnten</i>	31.656	146	0,46
<i>Salzburg</i>	28.992	1.090	3,76
<i>Wien</i>	59.803		0,00
SUMME	223.458	1.236	0,55

BAZILLENAUSSCHEIDERUNTERSUCHUNGEN 1 998			
	<i>Gesamtzahl</i>	<i>davon positiv</i>	<i>%</i>
<i>Kärnten</i>	26.737	66	0,25
<i>Burgenland</i>	11.945		0,00
<i>NÖ</i>	77.297		0,00
<i>Salzburg</i>	29.263	991	3,39
<i>Wien</i>	58.784		0,00
SUMME	204.026	1.057	0,52

BAZILLENAUSSCHEIDERUNTERSUCHUNGEN 1999			
	<i>Gesamtzahl</i>	<i>davon positiv</i>	<i>%</i>
<i>Kärnten</i>	27.487	352	1,28
<i>Burgenland</i>	11.272		0,00
<i>NO</i>	79.166		0,00
<i>Salzburg</i>	27.798	1.223	4,40
<i>Wien</i>	57.836		0,00
SUMME	203.559	1.575	0,77

BAZILLENAUSSCHEIDERUNTERSUCHUNGEN2000			
	<i>Gesamtzahl</i>	<i>davon positiv</i>	<i>%</i>
<i>Kärnten</i>	26.258	368	1,40
<i>Burgentand</i>	10.792	11	0,10
<i>NO</i>	73.367		0,00
<i>Salzburg</i>	26.192	919	3,51
<i>Wien</i>	57.696		0,00
<i>SUMME</i>	<i>194.305</i>	<i>1.298</i>	<i>0,67</i>