

PRESSE

BayernSPD Landtagsfraktion

Fehler der Behörden im Zusammenhang mit dem niederbayerischen Salmonellen-Skandal

Pressekonferenz mit

Florian von Brunn, MdL, Sprecher der SPD-Landtagsfraktion für Verbraucherschutz

am 17. Juni 2015, 11.00 Uhr

Pressekonferenzraum 211 im Bayerischen Landtag

Nach Aussage der Staatsministerin für Umwelt und Verbraucherschutz, Ulrike Scharf, sind von den Behörden im Zusammenhang mit dem europaweiten Salmonellen-Skandal, der von einem niederbayerischen Betrieb ausging „keine Fehler gemacht“ worden. Das hat die Ministerin am vergangenen Donnerstag, den 11. Juni 2015, im Umweltausschuss des Bayerischen Landtags versichert. Und auch der Präsident des Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Andreas Zapf, beteuerte das. Staatskanzleichef Marcel Huber, zur Zeit des Salmonellenausbruchs im Jahr 2014 selbst noch der zuständige Verbraucherschutzminister, sagte nach der Kabinettsitzung am 16. Juni 2015: "Bis heute gibt es keine Hinweise auf behördliches Versagen."

Neue Fakten belegen jedoch, dass die Aussage, es seien „keine Fehler gemacht“ worden, sich nicht mehr halten lässt.

Fehler der bayerischen Behörden

Fehler 1: Rechtswidrige Zulassung der Auslieferung von Eiern der Güteklasse A trotz positiver amtlicher Salmonellenprobe

Maßgeblich für den Umgang mit Salmonellen in landwirtschaftlichen Geflügel-Betrieben ist die "Verordnung zum Schutz gegen bestimmte Salmonelleninfektionen beim Haushuhn und bei Puten". In dieser Bundesverordnung steht ganz genau drin, was Behörden tun müssen, wenn Salmonellen in einem Betrieb festgestellt werden. Die Betonung liegt auf "müssen". Es gibt keinen Ermessensspielraum.

Im Abschnitt 4 über Legehennenbetriebe heißt es in § 23 wörtlich:

"Ist in einem Legehennenbetrieb auf Grund einer Untersuchung nach § 22 eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 amtlich festgestellt worden, dürfen (...) Eier aus dem Betrieb oder der betroffenen Betriebsabteilung nur

- a) unmittelbar zur Verarbeitung in einen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Eiprodukte,
- b) als Eier der Klasse B nach Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 oder
- c) zur unschädlichen Beseitigung verbraucht werden."

Genau diese maßgebliche Verordnung wurde von den bayerischen Behörden nicht eingehalten. Und zwar zu einem Zeitpunkt, als das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit bereits über die Salmonellen-Ausbrüche in Frankreich (Meldung über das Schnellwarnsystem am 10. Juli 2014) und Österreich (Meldung über das Schnellwarnsystem am 31. Juli 2014) informiert war. Seit Juli 2014 war nach eigenen Angaben auch das Ministerium über diese Ausbrüche informiert, wie es der Süddeutschen Zeitung und dem BR mitgeteilt hatte.

Im Landkreis Straubing-Bogen wurden am 4. August 2014 und 26. August 2014 Salmonellen auf Eiern bei amtlichen Kontrollen festgestellt. Nach der Geflügel-Salmonellen-Verordnung hätten jetzt nur noch Eier der Güteklasse B - also nur zur Verwendung in lebensmittelverarbeitenden Industriebetrieben - abgegeben werden dürfen. Dort werden die Eier so behandelt, dass die Salmonellen abgetötet werden.

In der Antwort der Staatsregierung heißt es, dass trotz dieser Funde noch bis einschließlich 31. August 2014 Eier als Güteklasse A abgegeben werden durften. Das bedeutet, diese Eier hätten Verbraucher trotz des Salmonellenbefunds noch unwissend im Supermarkt um die Ecke kaufen können.

Und auch mit der Rückholaktion hat man sich Zeit gelassen: eine Rücknahme der Salmonellen-positiven Chargen wurde erst mit Anordnung vom 28. August bzw. 2. September eingeleitet!

Fehler 2: Rechtswidrige Maßnahmen nach Salmonellen-Befund

Nach dem Nachweis von Salmonellen am 4. August 2014 beließen es die Behörden zunächst bei der Auflage, einer "Reinigung und Desinfektion der Eierpackstelle" im Betrieb in Aiterhofen. Auch das entspricht nicht den Regelungen der Verordnung.

Wir haben beim Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Niedersachsen nachgefragt. Niedersachsen ist das Bundesland mit den meisten Legehennen und riesigen Betrieben. Dort werden rund doppelt so viele Legehennen wie in Bayern gehalten.

Die Auskunft ist eindeutig: Wenn bei einer amtlichen Probe Salmonellen auf einem Ei gefunden werden, und nicht nachgewiesen werden kann, von welchem Huhn das Ei stammt, gilt die gesamte Herde als infiziert. Damit hätten ab sofort keine Eier der Güteklasse A ausgeliefert werden dürfen!

Fehler 3: Verzögerte Reaktion auf europäische Warnung

Am 25. August 2014 erschien ein Bericht der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA und der Europäischen Seuchenbehörde ECDC, an dem das bayerische Landesamt sogar selbst mitgearbeitet hat, wie Präsident Zapf stolz erklärt hat. In diesem Bericht werden der Ausbruch in Europa und die Verbindung nach Niederbayern genau beschrieben.

Trotzdem durften nach der positiven Salmonellenprobe weitere fünf Tage lang Eier der Güteklasse A ausgeliefert werden. Erst ab 1. September griff die Vorgabe: Nur noch Eier der Güteklasse B. Selbst als die ungeheure Dimension des Ausbruchs also bekannt und dokumentiert war, waren die Behörden in Bayern, unfähig sofort zu reagieren, um die Verbraucher zu schützen.

Fehler 4: Hektischer Aktionismus der Staatsregierung ist Fehlereingeständnis

Die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit des Landesamts soll künftig zusätzlich zu den örtlichen Amtsveterinären Geflügelgroßbetriebe untersuchen. Das hat das Kabinett am 16. Juni 2015 auf Vorschlag von Ministerin Scharf beschlossen. Dieses Eingeständnis zeigt, dass die bisherigen Kontrollen auch aus Sicht der Staatsregierung unzureichend waren - das Eingeständnis eines weiteren Fehlers.

Zugleich handelt es sich aber um ein Ablenkungsmanöver und ist völlig unzureichend. Nach Aussage der Ministerin sollen diese neuen Kontrollen für den Staat kostenneutral sein. Das bedeutet, es werden keine zusätzlichen Stellen dafür geschaffen, um die zusätzliche Arbeit zu bewältigen.

Offene Fragen

Dimension des europäischen Problems: Noch mehr Länder betroffen?

Bisher haben wir von Seiten der Bayerischen Staatsregierung nur von Infektionen in Großbritannien, Frankreich, Luxemburg und Österreich bis zum Mitte August 2014 erfahren. Wir haben beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Berlin nachgefragt und von dort die Liste mit den Meldungen über das europäische Schnellwarnsystem bekommen.

Aufgrund dieser Meldungen ist der Verdacht nicht von der Hand zu weisen, dass ab Mitte August bis weit in den September 2014 hinein möglicherweise noch fünf weitere europäische Länder von dem Salmonellen-Ausbruch betroffen waren.

Am 20. August meldet Kroatien einen "lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch" mit dem Ursprungsland Deutschland, am 22. August die Slowakei, am 25. August Ungarn, am 29. August die Tschechische Republik und am 17. September Dänemark.

Dazu haben wir bisher weder von der zuständigen Ministerin noch vom Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit etwas gehört. Es ist überfällig, dass Ulrike Scharf die Öffentlichkeit persönlich informiert, ob es einen Zusammenhang mit dem Salmonellen-Skandal in Niederbayern gibt und wenn ja, wie viele Menschen in den genannten Ländern betroffen waren.

Sollte es ab Ende August 2014 noch weitere Infektionen gegeben haben, die auf die Firma Bayern-Ei zurückgeführt werden können, dann stellen sich noch einmal ganz andere Fragen an die Umweltministerin mit Blick auf das Handeln der Behörden.

Wann erfolgten Kontrollen und wann durften nur noch B-Eier ausgeliefert werden?

Bisher wurde an zwei der drei Eier produzierenden Standorte der Firma Bayern-Ei der Salmonellen-Typ nachgewiesen, der für die Infektionen in Europa verantwortlich ist:

- am Standort Ettling/Wallersdorf im Landkreis Dingolfing-Landau und
- am Standort Niederharthausen/Aiterhofen im Landkreis Straubing-Bogen.

Für Ettling gibt es immer noch keine genauen Informationen, ab wann nur noch B-Eier ausgeliefert werden durften. Und bei Niederharthausen ist unbekannt, ob und wann im Juli 2014, also zwischen dem 10. Juli - der Meldung Frankreichs im Europäischen Schnellwarnsystem - und dem 4. August 2014 - erster Fund von Salmonellen, amtliche Kontrollen stattgefunden haben. Das haben das Ministerium und das Landesamt bis heute offen gelassen.

Strukturelle Defizite

Überlange Bearbeitungsdauer von Salmonellenproben

Am 18. Februar 2014 haben Kontrolleure des Landratsamts Dingolfing-Landau Proben am Standort Ettliling gezogen. Einen Tag später, am 19. Februar waren diese Proben zur Untersuchung beim Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.

In der Antwort des Staatsministeriums auf die Anfrage meiner SPD-Abgeordnetenkollegin Susann Biedefeld heißt es dazu, dass die mikrobiologische Untersuchung einschließlich Serotypisierung sieben Tage dauerte, das Gutachten aber erst am 6. April erstellt und versandt wurde.

Doch danach passierte sechs Wochen lang überhaupt nichts. Eier haben ein Ablaufdatum von maximal 28 Tagen, das sind vier Wochen. Die infizierten Eier sind bei der amtlichen Feststellung also bereits gegessen worden, ohne dass irgendeine Schutzmaßnahme für die Verbraucher ergriffen wurde.

Das ist ein Skandal und zeigt, wie falsch der Umgang mit der Salmonellen-Problematik in Bayern läuft!

Versagen der Selbstkontrollen

Ministerin Scharf setzt intensiv auf Selbstkontrollen durch die Legebetriebe. Es ist aber eine Tatsache, dass dieses System der Selbstkontrolle nicht funktioniert. Im Fall Bayern-Ei hat keine der Selbstkontrollen der Firma einen positiven Salmonellen-Nachweis erbracht.

Und das ist keine Ausnahme. Das Bundesinstitut für Risikobewertung, das dem Bundeslandwirtschaftsministerium zugeordnet ist, muss im Rahmen des Salmonellen-Bekämpfungsprogramms der EU die Statistik zum Auftreten von Salmonellen an die EU melden. Die Berichte sind eindeutig. So zeigt der letzte Bericht für 2013, der im November 2014 veröffentlicht wurde:

Bei den amtlichen Routinekontrollen in Legehennenbetrieben in Deutschland werden dreimal häufiger Salmonellen nachgewiesen als bei den Selbstkontrollen der Firmen. Das heißt, von drei Salmonellen-Fällen bringt die Selbstkontrolle nur einen Einzigen ans Tageslicht.

Vorschläge zur Verbesserung des Verbraucherschutzes

Wir sehen das größte Problem darin, dass sowohl das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit als auch die Veterinärämter vor Ort nicht annähernd genügend Personal für häufige und genaue Kontrollen haben. Ein Kontrolleur hat wörtlich gesagt: Wir arbeiten in diesen großen Betrieben nicht annähernd auf Augenhöhe! Wir brauchen mehr Personal im Landesamt und bei den Amtsveterinären vor Ort - vor allem dort, wo sich die großen industriellen Massentierhaltungen konzentrieren.

- Die amtlichen Kontrollen müssen häufiger und intensiver werden und Ergebnisse von Beprobungen müssen innerhalb von zwei Wochen vorliegen.
- Maßnahmen müssen sofort ergriffen werden.
- Die Selbstkontrollen müssen überprüft und ihre Ergebnisse kontrolliert werden. Wenn Selbstkontrollen nicht den Vorgaben entsprechen, muss das Sanktionen nach sich ziehen.
- Die Meldefrist bei Salmonellenfunden durch Selbstkontrollen muss von zwei Wochen auf drei Werktage verkürzt werden.
- Große Legehennenbetriebe mit mehr als 1.000 Tieren, insbesondere Großställe, bei denen Salmonellen der Klasse 1 amtlich nachgewiesen werden, müssen anschließend zwölf Monate lang alle vier Wochen überprüft werden.
- Die Zuständigkeit der Landratsämter für die Kontrollen muss auf den Prüfstand. Möglicherweise ist es sinnvoller die Amtsveterinäre vor Ort den Bezirksregierungen oder direkt dem Landesamt oder dem Umweltministerium zu unterstellen.
- Außerdem muss das Verfassungsgerichtsurteil von 2012, das die Haltung von Hühnern in sogenannten "Kleingruppen" als einer Spielart der Käfighaltung, verboten hat, endlich umgesetzt werden.
- Auch bei Eiern in verarbeiteten Produkten muss klar sein, wo diese herkommen, um welche Qualität es sich handelt und unter welchen Umständen sie produziert wurden. Nur dann können die Verbraucher entscheiden, ob sie solche Eier überhaupt noch essen wollen.