

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

Mag.^a Astrid Zeller,
Lebensmittelaufsicht OÖ

16. August 2017

zum Thema

**"Fipronil in Eiern: Aktuelle Entwicklungen &
der 5-Punkte-Plan für den Schutz der Konsument/innen"**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

"Fipronil in Eiern: Aktuelle Entwicklungen & der 5-Punkte-Plan für den Schutz der Konsument/innen"

Der Skandal um Fipronil in Eiern ist – so wie fast europaweit – auch in Österreich angekommen. Europaweit sind viele Millionen Eier belastet. Auch deshalb, weil auf die ersten Hinweise in den Niederlanden bzw. in Belgien sehr spät mit Warnungen im europaweiten RASFF-System reagiert wurde. In Österreich ist erfreulich, dass bislang heimische Eier nicht betroffen sind und die gefundenen Belastungen vergleichsweise sehr gering sind.

Konsument/innenschutz-Landesrat Rudi Anschober drängt auf Konsequenzen in Form eines 5-Punkte-Plans, in dessen Zentrum eine Verbesserung der europaweiten Kooperation und eine Ausdehnung der Eier-Kennzeichnung auf allen Ei-Produkten stehen. Anschober fordert, dass die österreichische Bundesregierung diese Konsequenzen und Reformen im September bei den beiden Krisentreffen der EU einbringt und durchsetzt.

Die Entstehung des Skandals

So wie jeder Lebensmittelskandal der letzten Jahre und Jahrzehnte ist auch der aktuelle Skandal über Fipronil in Eiern im Bereich der großindustriellen Massentierhaltung entstanden.

LR Rudi Anschober: *„Dies ist kein Zufall, da die Lebensbedingungen für Tiere in diesen Massen-Strukturen nicht tiergerecht, geschweige denn ethisch vertretbar sind, und Krankheiten fördern, die dann häufig mit der Antibiotika- oder Pestizid-Keule behandelt werden.“*

Bereits im November 2016 ist es nach den aktuell vorliegenden Ermittlungsergebnissen zu ersten Verdachtsmomenten in den Niederlanden über den illegalen Einsatz von Fipronil in Hühnerställen gekommen – jedoch ohne wesentliche Konsequenzen. Einige Monate

später hat Belgien die Kooperation mit den Niederlanden gegen den Skandal gesucht. Aktuell gehen die Behörden davon aus, dass einem an sich rein pflanzlichen Reinigungsmittel bewusst und illegalerweise Fipronil zugemischt wurde.

Erst im Juni wurden die Verdachtsmomente an die belgischen/niederländischen Behörden weitergegeben, Ende Juni erging die Info an das Schnellwarnsystem der EU (RASFF) an direkt Betroffene, Anfang August erst erste Warnungen an Österreich. Am 11. August hat die EU-Kommission erstmals bekannt gegeben, dass die mit Fipronil belasteten Eier weiter verbreitet waren als zunächst angenommen.

Heute sind 15 Mitgliedstaaten der EU von mit Fipronil belasteten Eiern und Ei-Produkten betroffen, fast täglich kommen neue Funde in Europa dazu. Alleine Deutschland geht von mehr als 10 Millionen kontaminierten Eiern aus.

Hintergrund: Was ist Fipronil?

Fipronil ist ein Breitspektrum-Insektizid. Dieses Insektizid wird beispielsweise in der Veterinärmedizin zur Bekämpfung von Flöhen und Zecken bei Hunden und Katzen (Haustieren) verwendet.

Es ist jedoch als Arzneimittel für die Anwendung bei Lebensmittel liefernden Tieren verboten.

In den niederländischen Massentierhaltungen von tausenden Hennen wurde es nun allerdings gegen einen Parasiten, die Rote Vogelmilbe, breitflächig als Desinfektionsmittel im Stall eingesetzt, die Hennen hatten das Insektizid im Körper aufgenommen und später ins Ei abgegeben.

Wie stark betroffen ist Österreich?

Seit den ersten Verdachtsmomenten des europäischen Schnellwarnsystems RASFF werden in einigen Fällen auch in Österreich (vorsorgliche) Rückholaktionen der Betriebe umgesetzt. Gleichzeitig wurden von den Lebensmittelaufsichten in ganz Österreich in jenen Betrieben, die stark im Eier-Import tätig sind, verstärkte Schwerpunktaktionen gestartet – u.a. mit Beprobungen.

Aktuell kann festgestellt werden: Es gibt positive Proben in importierten Ei-Produkten für den Großhandel. Diese Chargen müssen zurückgerufen werden, es wird seitens der Lebensmittelaufsichten und der AGES weiter beprobt und überprüft, ob die Lebensmittelunternehmer ihrer Pflicht, Eigenkontrolluntersuchungen durchzuführen, nachkommen.

Das Gesundheitsministerium ist auch an die Lebensmittelwirtschaft herantreten mit dem Hinweis, dass sie aus Eigenvorsorge bei Verdachtsmomenten Kontrollen vornehmen soll.

In Österreich erzeugte Eier sind bislang nicht betroffen.

Österreich hat im vergangenen Jahr rund 16% seines Eigenverbrauchs an Eiern importiert. Das waren mehr als 26.000, der größte Teil mit über 10.000 aus Deutschland, über 4.000 aus den Niederlanden und aus Polen.

Die bisherige Zwischenbilanz der AGES für gesamt Österreich

(Quelle: ages.at)

Mit Stand vom Montag (14. August) sind 110 Proben zur Untersuchung in die AGES gelangt.

Drei Viertel der untersuchten Proben sind erfreulicherweise frei vom Fipronil (Frischeier, Backwaren, Hühnerfleisch, Kekse, Mayonnaise, Teigwaren und Waffeln). In einem Viertel der Proben wurde Fipronil nachgewiesen: Bei 8 Proben ist der Nachweis von Fipronil bestätigt und bei weiteren 19 Proben läuft noch die Abklärungsuntersuchung.

Bei den Produkten handelt es sich um Eiprodukte für den Gastronomiegroßhandel mit entsprechenden Herkünften aus Deutschland, Niederlande, Belgien und Polen.

Alle mit Fipronil belasteten Eierprodukte werden umgehend vom Markt genommen.

Auch für Oberösterreich liegen erste Zahlen vor:

Die von der AGES ausgewerteten Proben aus Oberösterreich zeigen bisher folgende Ergebnisse:

Von insgesamt derzeit 26 in Oberösterreich gezogenen Proben (Schwerpunkt auf verarbeiteten Ei-Produkten mit Roh-Eiern aus dem Ausland, aber Roh-Eier) sind 18 Probenergebnisse negativ, in diesen wurde kein Fipronil nachgewiesen.

8 Proben befinden sich in der Untersuchung zur Absicherung, hier besteht der Verdacht auf Fipronil-Gehalt.

Von 2 Beprobungen roher Eier ist noch kein Ergebnis vorhanden.

Zweite Rückholaktion

Nach einer ersten vorsorglichen Rückholaktion von zwei Großhändlern in Oberösterreich, von bereits gekochten und geschälten Eiern aus den Niederlanden bzw. aus Deutschland – die nun abgeschlossen ist, wurde

am Montag ein weiterer interner Produktrückruf eines Großhändlers auf Grund eines Eigenkontrollergebnisses zu Fipronil in OÖ veranlasst. Dabei handelt es sich um mehrere tausend Stück verarbeitetes Ei-Produkt „Vollei“, importiert aus Deutschland v.a. für die Gastronomie und Großküchen, das u.a. auch in Oberösterreich verteilt wurde. Die Ware wurde als nicht für den menschlichen Verzehr beurteilt, die anderen Bundesländer sowie die Verbindungsstelle der AGES wurden informiert. Vollei – der Inhalt aufgeschlagener Hühner-Eier, pasteurisiert – wird v.a. in industriell hergestellten Ei-Produkten als Zutat verwendet, z.B. für Nudeln.

Als Konsequenz aus den Rückholaktionen hat der oö. Großhändler aktuell die Zusammenarbeit mit dem deutschen Lieferanten, der Ausgangspunkt für beide Rückholaktionen war, eingestellt.

Die tatsächlich bisher festgestellten Werte

Erfreulich: die bisher festgestellten Fipronil-Werte in Ei-Produkten liegen deutlich unter den Höchstwerten der Niederlande und Deutschlands und gelten für Gesundheitsexpert/innen der AGES als nicht gesundheitsgefährdend.

Und vor allem erfreulich: bisher wurden alle in Österreich produzierten Eier als sauber attestiert.

Deutschland

Das Ausmaß des Fipronil-Skandals in Deutschland ist einem Medienbericht zufolge deutlich größer als bisher bekannt. Während die deutsche Bundesregierung von 10,7 Millionen belasteten Eiern spricht, seien laut einem heutigen Bericht der "Neuen Osnabrücker Zeitung" allein ins Bundesland Niedersachsen mehr als 28 Millionen Eier geliefert worden, die möglicherweise mit dem Insektizid belastet sind.

Der bisher höchste gemessene Wert in einer gemeldeten Charge in Deutschland beträgt 0,45 mg Fipronil /kg.

Österreich

Der höchst gemessene Wert der aktuell (14.8.) von der AGES in Österreich ausgewerteten, mit Fipronil belasteten Ei-Produkte liegt bei 0,1 mg/kg, also um mehr als das 10fache niedriger als der höchste Wert, der bisher in Belgien gemessen wurde und mit dem die bisherige Einschätzungen der Gesundheitsgefährdung durchgeführt wurden.

Es besteht keine Gesundheitsgefährdung.

Bewertung hinsichtlich der menschlichen Gesundheit durch die AGES

Fipronil ist nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand nicht krebserregend und erbgutschädigend. Es kann beim Menschen neurotoxisch wirken. In höheren Dosen führt es zu Übelkeit, Erbrechen, Kopfschmerzen, bis hin zu Lähmungserscheinungen.

Bei den Mengen, die bisher in den Eiern (Niederlande, Deutschland) gefunden wurden, ist von keiner gesundheitlichen Beeinträchtigung für Menschen auszugehen. Geht man von dem höchsten in einem Ei gemessenen Wert aus, so wäre eine tägliche Aufnahmemenge von 7 Eiern für Erwachsene bzw 1 Ei für ein Kind mit 10 kg Körpergewicht tolerierbar.

Für verarbeitete Lebensmittel gilt generell: Aufgrund des Verarbeitungsprozesses wäre die Konzentration von Fipronil sehr gering, daher ist eine Gesundheitsgefährdung unwahrscheinlich.

Aktuelle Infos online unter ages.at, bfr.de sowie unter der AGES-Hotline 050 555 555.

Forderungen als Konsequenzen des Eier-Skandals

Es darf nicht so sein, dass wie so oft ein Lebensmittelskandal ohne echte Konsequenzen bleibt. Konsumenten/innenschutz-Landesrat Rudi Anschober möchte daher Allianzen schaffen, um einen 5-Punkte-Plan zum Schutz der Konsument/innen durchzusetzen - der Skandal muss zu umfassenden Konsequenzen führen:

- Verbesserungen beim europäischen Schnellwarnsystem, harte Strafen bei fehlender Information der EU trotz konkreter Verdachtsmomente
- es braucht eine europaweite Agrarwende weg von der großindustriellen Massentierhaltung
- flächendeckende Kennzeichnung aller verarbeiteten Ei-Produkte sowie von Eiern in Gastronomie und Großküche
- Die Kennzeichnung von Frischeiern (Stempel am Ei) funktioniert hervorragend. Am Ei ist ablesbar, aus welcher Haltung und aus welchem Land das Ei stammt, die anschließende Kennzahl zeigt, von welchem Bauernhof das Ei kommt. Über diese Kennzeichnung sollte noch besser informiert werden. Gerade der aktuelle Skandal zeigt, dass Österreich auf eine kleinstrukturierte Landwirtschaft achten soll und Konsument/innen darauf achten sollen, zum Ei aus Österreich zu greifen.
- konsequentes Kontrollnetz in Österreich und der ganzen EU

Um der Forderung nach Kennzeichnung für verarbeitete Ei-Produkte Nachdruck zu verleihen, hat die NGO Vier Pfoten eine Petition ins Leben gerufen – online unter: <http://www.vier-pfoten.at/helfen/petitionen-und-proteste/> > Kennzeichnung für verarbeitete Eier

Wie geht es weiter mit den Kontrollen in Österreich und Oberösterreich?

Die Lebensmittelaufsicht OÖ überprüft nun verstärkt, ob die Lebensmittelunternehmer ihrer Verantwortung nachkommen und Bestätigungen der Herkunft bzw. der Fipronil-Freiheit vorweisen können. Ist dies nicht der Fall, werden Proben gezogen.

Auch über das Ministerium und die Wirtschaftskammer werden die Betriebe aktuell auf ihre Eigenverantwortung hingewiesen.

Nach bestätigten AGES-Ergebnissen über Fipronil-Gehalt in Eiern bzw. Ei-Produkten wird die Rückholung der Chargen, in denen Fipronil nachgewiesen wurde, angeordnet.