



StMUV - Postfach 81 01 40 - 81901 München

Präsidentin  
des Bayerischen Landtags  
Frau Barbara Stamm MdL  
Maximilianeum  
81627 München

Ihre Nachricht  
27.05.2015  
PI/G-4254-3/741 U

Unser Zeichen  
44e-G8948.13-2015/2-203

Telefon +49 89 9214-00  
poststelle@stmuv.bayern.de

München  
29.06.2015

Schriftliche Anfrage der Abgeordneten Rosi Steinberger (GRÜNE)  
Salmonelleninfektion in Europa und ihre Konsequenzen

Anlagen:  
3 Abdrucke dieses Schreibens

Sehr geehrte Frau Präsidentin,

die Schriftliche Anfrage beantworte ich im Einvernehmen mit dem Staatsministerium für Gesundheit und Pflege wie folgt:

*1. a) Wann und von wem hat das LGL zum ersten Mal von der Salmonellose erfahren?*

Im europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF), in dem das LGL als Kontaktstelle des Freistaats Bayern fungiert, gab es zunächst (10.07.2014 / 17.07.2014) gesonderte Berichte über Erkrankungsfälle in Frankreich, im späteren Verlauf (31.07.2014) auch aus Österreich und nochmals (01.08.2014) aus Frankreich. Erkrankungsfälle im Vereinigten Königreich wurden im RASFF erstmals am 14.08.2014 bekannt.

Großbritannien hat sich außerdem bilateral am 14.08.2014 an Deutschland gewandt (Weitergabe der Anfrage von Bund an Bayern am 15.08.2014), mit der Bitte um Mithilfe bei der Aufarbeitung des britischen Salmonellenausbruchs im Sommer 2014.

Im Epidemic Intelligence Information System (EPIS) wurden dem LGL Informationen zu humanen Erkrankungsfällen in Österreich, Frankreich und dem Vereinigten Königreich erstmalig am 04.08.2014 / 08.08.2014 zur Verfügung gestellt.

Die ersten beiden RASFF-Meldungen (10.07.2014 / 17.07.2014) betrafen Eier aus dem Standort Ettling/Wallersdorf. Da die betreffende Herde an diesem Standort ab 26.06.2014 ausgestellt worden war, wurde der Fokus auf eine engmaschige Beprobung der neu eingestellten Herde gelegt. Zudem war das MHD der betroffenen Eier (07.07.2014 / 12.07.2014) zu diesem Zeitpunkt bereits abgelaufen. Details der RASFF-Meldungen sind den Tabellen zu Frage 1 b zu entnehmen.

Von der Möglichkeit eines größeren Geschehens war daher frühestens am 31.07.2014 / 01.08.2014 auszugehen, als ein weiterer Standort der Fa. Bayern Ei (Aiterhofen/Niederharthausen) und ein weiterer Mitgliedstaat (Österreich) involviert waren. Erkenntnisse über Erkrankungen im Vereinigten Königreich, bei denen ein möglicher Zusammenhang mit der Fa. Bayern Ei noch zu klären war, lagen über das EPIS-System erstmalig am 08.08.2014 vor.

In der folgenden Tabelle sind die Zeitpunkte für die Übermittlung der RASFF-Meldung 2014/0938 und die zugehörigen Folgemeldungen aufgeführt, in denen erstmalig über Erkrankungsfälle berichtet wurde, die mit dem Bayern Ei Standort im Landkreis Dingolfing-Landau (Ettling/Wallersdorf) in Verbindung stehen könnten.

<b>RASFF-Meldung</b>	<b>Eingang LGL</b>	<b>Inhalt</b>	<b>Weiterleitung durch LGL</b>	<b>Eingang am LRA</b>
2014/0938	10.07.14	Vermuteter lebensmittelbedingter Ausbruch in Frankreich, verur-	10.07.14	11.07.14 (LRA DGF)

		sacht durch mit Rohei hergestellte Eiscreme Übrig gebliebene Eier (MHD: 07.07.14) aus dem betroffenen Haushalt: Untersuchung verlief <b>Salmonella-negativ</b>	Weiterleitung an <u>Regierung von Niederbayern</u> cc an <u>StMUV</u>	11.07.14 (LRA SR)
2014/0938-inf01	10.07.14	Weiterer vermuteter lebensmittelbedingter Ausbruch in Frankreich, verursacht durch mit Rohei hergestellte Schokoladencreme  Bei den übrig gebliebenen Eiern (MHD: 12.07.14) steht das Untersuchungsergebnis noch aus		
2014/0938-inf02	17.07.14	Übermittlung der Untersuchungsergebnisse aus 2014/0938-inf01:  Bei den übrig gebliebenen Eiern (MHD: 12.07.14) wurden <b>Salmonella spp. nachgewiesen</b>	17.07.14 Weiterleitung an Regierung von Niederbayern cc an <u>StMUV</u>	

In der folgenden Tabelle sind die Zeitpunkte für die Übermittlung der RASFF-Meldung 2014/1072 aufgeführt, in der über weitere Erkrankungsfälle in Frankreich berichtet wurde, die mit dem Bayern Ei Standort im Landkreis Straubing-Bogen (Aiterhofen/ Niederharthausen) in Verbindung stehen könnten.

RASFF-Meldung	Eingang LGL	Inhalt	Weiterleitung durch LGL	Eingang am LRA
2014/1072	01.08.14	Vermuteter lebensmittelbedingter Ausbruch in Frankreich, verursacht durch mit Rohei hergestellte Mayonnaise  Bei in Frankreich als Verfolgspalten untersuchten Eiern (MHD: unbekannt) waren	01.08.14  Weiterleitung an Regierung von Niederbayern cc an <u>StMUV</u>	01.08.14 (LRA SR)  Im Nachgang LRA DGF

		<b>Salmonella spp. nicht nachweisbar.</b>		
--	--	---	--	--

In der folgenden Tabelle ist aufgeschlüsselt, wann das LGL, die Regierung von Niederbayern, das Landratsamt Dingolfing-Landau sowie das Landratsamt Straubing-Bogen erstmalig erfahren haben, dass die Behörden in Österreich, Frankreich, im Vereinigten Königreich und in Luxemburg Salmonellen des Phagentyps PT14b mit dem auffälligen Salmonellose-Ausbruch im Sommer 2014 in Verbindung bringen.

Land	Meldung	Eingang LGL	Eingang Regierung bzw. Landratsämter
Österreich	RASFF 2014/1063, Österreich meldet zunehmende Inzidenz von Erkrankungen mit S. Enteritidis PT 14b	31.07.14	Weiterleitung an <u>Regierung von Niederbayern</u> 31.07.14 (2014/1063), cc an <u>StMUV</u>
Frankreich	Bilaterale Anfrage aus Österreich über RASFF-Kontaktstelle (12.08.14), identisch mit RASFF-Meldung 2014/1063-inf02 (13.08.14): Isolate aus Frankreich (Human und Ei) sind identisch mit Human-Isolaten aus Österreich		31.07.14 Weiterleitung von Reg an <u>LRÄ DGF u. SR</u>  12.08.14 Besprechung bei der Regierung von Niederbayern
Luxemburg	EPIS Meldung	12.08.14	-----
Vereinigtes Königreich	EPIS Meldung  bilaterale Anfrage aus dem Vereinigten Königreich über die RASFF-Kontaktstelle	08.08.14  14.08.14	-----  18.08.14 an die Regierung von Niederbayern (zusammen mit weiteren Anfragen) cc an <u>StMUV</u>  E-Mail der Regierung von Niederbayern an das LRA SR vom 22.08.14

Im Hinblick auf humane Erkrankungsfälle **in Deutschland** wurde das Salmonellen-Ausbruchsgeschehen in der wöchentlich stattfindenden, vom RKI moderierten Epilag-Telefonkonferenz (erstmalig am 22.07.2014) der IfSG-Meldestellen der Bundesländer besprochen (wechselseitige Information der teilnehmenden Behörden durch RKI und LGL).

Aufgrund der Feststellung eines Überschreitens der Salmonellose-Ausbruchssignalschwelle in verschiedenen Landkreisen in Niederbayern und der Oberpfalz im Rahmen der am LGL routinemäßig erfolgenden Auswertung der wöchentlichen RKI Salmonellen-Surveillanceberichte informierte das LGL nach Rücksprache mit dem RKI die bayerischen Gesundheitsämter und empfahl die Lysotypisierung aller humaner Salmonella Enteritidis-Isolate am Nationalen Referenzzentrum des RKI zuerst für die Oberpfalz und Niederbayern (16.07.2014) und später für ganz Bayern (08.08.2014).

*b) Welche Konsequenzen wurden am LGL daraufhin gezogen (Bitte Art der Maßnahmen mit Datum aufführen)?*

In den folgenden Tabellen sind sowohl die Maßnahmen des LGL als auch der zuständigen Kreisverwaltungsbehörden aufgeführt, da nur die zuständigen Kreisverwaltungsbehörden Anordnungen erlassen können.

**Tabelle 1: Amtliche Kontrollen Standort Niederharthausen (Landkreis Straubing-Bogen)**

Lfd. Nr.	Datum Kontrolle	Probenahme Material	Datum Ergebnis	Ergebnis	Maßnahmen/ Auflagen
1	04.08.2014	Eier HKL A	10.08.2014	S. Enteritidis in zwei Proben (nur Eischale) nachgewiesen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellung eines Maßnahmenkatalogs für die Betriebsstätten am <b>12.08.2014</b> sowie <b>mündliche Anordnung</b> der Rücknahme der am 04.08.2014/ 05.08.2014 produzierten Eier HKL A, sowie Reinigung und Begasung, bis dahin nur noch Auslieferung Eier HKL B</li> <li>• Reinigung und Desinfektion sowie Begasung der Eierpackstelle durch eine externe Spezialfirma am <b>13.08.2014</b></li> <li>• Schriftliche Anordnung vom <b>28.08.2014</b> zur <b>Anordnung vom mündlichen Anordnung vom 12.08.2014</b></li> <li>• Planung regelmäßiger, amtlicher Stufenkontrollen (Eier)</li> </ul>
	05.08.2014	Kot-/Staubproben	11.08.2014	<i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar	
2	26.08.2014	Eier HKL A	01.09.2014	S. Enteritidis in einer Probe (Stall-Abteil II, nur Eischale) nachgewiesen	<p>Anordnung vom <b>02.09.2014</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rücknahme der am 26.08.2014 produzierten Eier der HKL A</li> <li>• Ab 01.09.2014 ist eine Vermarktung von Eiern der HKL A erst wieder möglich, wenn zwei unmittelbar aufeinanderfolgende amtliche Untersuchungen ein negatives Ergebnis auf Salmonellen ergeben haben und eine Freigabe durch das Landratsamt Straubing-Bogen erfolgt ist</li> </ul> <p>Aufgrund der Anordnung entscheidet sich der Betrieb für eine vorzeitige Ausstallung und bis dahin eine ausschließliche Abgabe von Eiern der HKL B.</p>
<p>Vorzeitige Ausstallung der Herde: <b>21.09.2014 bis 19.10.2014</b>, anschließend Leerstand sowie umfangreiche Reinigung und Desinfektion durch Spezialfirma (ab 13.10.2014 2 x pro Woche amtliche Überwachung der Reinigung und Desinfektion)</p> <p>Einstellung der Junghennen: <b>17.11.2014 bis 29.11.2014</b></p>					
3	24.11.2014	Eier HKL B	01.12.2014	<i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar	---
		Kot-/Staubproben	02.12.2014		
4	03.12.2014	Eier HKL A	10.12.2014	<i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar	---
		Kot-/Staubproben	08.12.2014		
5	24.02.2015	Eier HKL A	06.03.2015	<i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar	---
		Kot-/Staubproben	02.03.2015		

**Tabelle 2: Amtliche Kontrollen Standort Ettling (Landkreis Dingolfing-Landau)**

Lfd. Nr.	Datum Kontrolle	Probenahme Material	Datum Ergebnis	Ergebnis	Maßnahmen/ Auflagen
1	11.07.2014	Eier HKL B	01.08.2014	S. Enteritidis (nur Eischale) nachgewiesen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine weiteren Maßnahmen, da nur Auslieferung von Eiern der HKL B und laufende Ausstallung der alten Herde</li> <li>Planung amtlicher Beprobung der neuen Herde (Eier) vor Abgabe Eier HKL A</li> </ul>
Planmäßige Ausstallung der Herde: <b>26.06.2014 bis 22.07.2014</b> , Einstellung der Junghennen: <b>19.07.2014 bis 28.07.2014</b>					
2	21.07.2014	Eier HKL B	30.07.2014	S. Kiambu (nur Eischale) nachgewiesen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine weiteren Maßnahmen die Eier betreffend, da Eier HKL B</li> <li>Planung amtliche Beprobung Herde (Kot- und Staubproben) und erneute Beprobung Eier, sobald Abgabe HKL A (siehe Lfd. Nr. 1)</li> </ul>
3	04.08.2014	Staubproben	14.08.2014	S. Indiana in allen Staubproben nachgewiesen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mitteilung an Betrieb (kein zoonoserechtlich reglementiertes Salmonellen-Serovar)</li> </ul>
		Eier HKL A	10.08.2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stall-Abteile I und II: <i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar</li> <li>Stall-Abteile III und IV: S. Enteritidis u. S. Kiambu (jeweils nur Eischale) nachgewiesen</li> <li>Sortiertisch: S. Enteritidis (Eiinhalt) u. S. Kiambu (Eischale) nachgewiesen</li> <li>Nach Sortierung: S. Enteritidis (nur Eischale) nachgewiesen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erstellung eines Maßnahmenkatalogs für die Betriebsstätten am <b>12.08.2014</b></li> <li>Rücknahme aller bereits als HKL A ausgelieferten Eier aus dem Bestand (behördliche Anordnung vom <b>14.08.2014</b>)</li> <li>Umfassende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen der Eierpackstelle (Sortierung), räumliche Trennung der Stall-Abteile I/II von den Stall-Abteilen III/IV (Anordnung vom <b>19.08.2014</b>)</li> <li>Produktion und Abgabe von Eiern HKL B bis zum Abschluss der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, danach Möglichkeit zur Produktion von Eiern HKL A (Stall-Abteile I/II) und HKL B (Stall-Abteile III/IV)</li> <li>Verzicht des Betriebes auf die Auslieferung von Eiern der HKL A bis zum Vorliegen des Ergebnisses der amtlichen Beprobung</li> </ul>
4	14.08.2014	Betriebskontrolle zur visuellen Überprüfung der Reinigung und Desinfektion der Packstelle am 14.08.2014		Kein Verstoß festgestellt	---
		Eier HKL A/B	22.08.2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stall-Abteile I und II sowie nach Printer: <i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Auslieferung von Eiern der HKL A aus dem gesamten Bestand bis zum Vorliegen zweier negativer Ergebnisse amtlicher Proben, (Anordnung vom <b>25.08.2014</b>)</li> </ul>

Lfd. Nr.	Datum Kontrolle	Probenahme Material	Datum Ergebnis	Ergebnis	Maßnahmen/ Auflagen
				<ul style="list-style-type: none"> <li>Sortiertisch: S. Havana (nur Eischale) nachgewiesen</li> </ul>	
5	21.08.2014	16 Legehennen	27.08.2014	<i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar	
	22.08.2014	Eier HKL A/B	29.08.2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stall-Abteile I und II sowie am Sortiertisch: <i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar</li> <li>Nach Printer: S. Enteritidis (nur Eischale) nachgewiesen</li> </ul>	
6	27.08.2014	Eier HKL A/B	05.09.2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stall-Abteile I und II: <i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar</li> <li>Am Sortiertisch und nach Printer: S. Kiambu (Eischale) nachgewiesen</li> </ul>	
7	03.09.2014	Eier HKL A/B	08.09.2014	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar</li> </ul>	
8	22.09.2014	Eier HKL A/B	13.10.2014	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Salmonella</i> (S.) spp. nicht nachweisbar</li> </ul>	<p>Anordnung aufgrund des Nachweises von S. Enteritidis bei Bestandsuntersuchung (tierseuchenrechtliche Anordnung vom <b>16.10.2014</b>):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abgabe von Eiern aus dem gesamten Bestand nur unmittelbar zur Verarbeitung in einen zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Ei-produkte, als Eier HK B oder zur unschädlichen Beseitigung.</li> <li>Verbringung von Hühnern nur zu diagnostischen Zwecken, unmittelbar zur Schlachtung, zur Tötung und unschädlichen Beseitigung.</li> <li>Behandlung des Hühnerkots mit einem Verfahren, durch das die Abtötung von Salmonella spp. gewährleistet ist (Festmistpackung mit Branntkalk).</li> </ul>
		Kot-/Staubproben		<ul style="list-style-type: none"> <li>Stall-Abteil I: S. Kiambu nachgewiesen</li> <li>Stall-Abteil II: S. Kiambu und S. Enteritidis nachgewiesen</li> <li>Stall-Abteil III: S. Kiambu nachgewiesen</li> <li>Stall-Abteil IV: S. Kiambu und S. Enteritidis nachgewiesen</li> </ul>	

Parallel zu den oben aufgeführten Konsequenzen auf lebensmittelhygienischer und veterinärmedizinischer Seite wurden auf humanmedizinischer Seite folgende Maßnahmen getroffen:

- Nach den ersten Hinweisen auf ein mögliches Ausbruchsgeschehen in Bayern wurden die bayerischen Gesundheitsämter durch das LGL gebeten, in allen Fällen von Salmonella Enteritidis in Bayern die Erkrankten mittels eines standardisierten Fragebogens zu befragen. Im Rahmen dieser Befragung hat das LGL 133 Fragebögen erhalten und ausgewertet. Bei allen genannten Erkrankungen handelte es sich um sporadische Einzelfälle, die über Bayern verteilt aufgetreten sind. Des Weiteren ergaben sich bei der Auswertung der Antworten in keinem Fall gesicherte Nachweise für einen Zusammenhang mit der Firma Bayern Ei. Bei retrospektiven, epidemiologischen Befragungen ist es den Befragten häufig schwer möglich, sich detailliert an verzehrte Lebensmittel und an deren Bezugsorte/Herkunft zu erinnern. So war es auch bei dieser Befragung letztlich nicht möglich, Cluster mit Verzehr- oder Bezugsorten aufzudecken, bei welchen sich eine klare Rückverfolgung zu einem bestimmten Lebensmittel und in der Folge entsprechende Laboruntersuchungen ergeben hätten. Lediglich in einem Fall eines symptomlosen Ausscheiders ergibt sich ein epidemiologischer Zusammenhang mit der Fa. Bayern Ei, da es sich um einen Mitarbeiter der Firma handelte.
- Aufgrund der Feststellung eines Überschreitens der Salmonellose-Ausbruchssignalschwelle in verschiedenen Landkreisen in Niederbayern und der Oberpfalz im Rahmen der am LGL routinemäßig erfolgenden Auswertung der wöchentlichen RKI Salmonellen-Surveillanceberichte informierte das LGL nach Rücksprache mit dem RKI die bayerischen Gesundheitsämter und empfahl die Lysotypisierung aller humaner Salmonella Enteritidis-Isolate am Nationalen Referenzzentrum des RKI ab dem 16.07.2015 für die Oberpfalz und Niederbayern. Mit E-Mail vom 05.08.2014 wurden dann alle bayerischen Gesundheitsämter durch das LGL gebeten, bei aktuellen S. Enteritidis-Fällen ab Meldewoche 31 sowie bei neuauftretenden Fällen mit S. Enteritidis-Nachweis die jeweiligen Labore, welche die S. Enteritidis-Nachweise nach § 7 Abs.1 IfSG gemeldet hatten, zu bitten, die Isolate an das Nationale Referenzlabor (NRZ) für Salmonellen und andere Enteritiserreger in Wernigerode zur Lyso-

typisierung weiterzuleiten. Diese Lyso-typisierung wurde auf ausdrücklichen Wunsch des LGL bis zu Beginn des Jahres 2015 fortgesetzt.

*c) Wann gab es Informationen an das LGL von den Aufsichtsbehörden in den Landkreisen Dingolfing/Landau, bzw. Straubing (bitte jeweils mit Datum)?*

Die ersten beiden RASFF-Meldungen (10.07.2014 / 17.07.2014) betrafen Eier aus dem Standort Ettling/Wallersdorf. Das Landratsamt Dingolfing-Landau meldete an das LGL, dass die betreffende Herde an diesem Standort ab 26.06.2014 ausgestallt wurde. Ab der Probenahme am 04.08.2014 und dem daraufhin am 11.08.2014 eingegangenen Gutachten des LGL über einen positiven Salmonellenbefund erfolgte mit dem LGL ein dauerhafter Informationsaustausch über die weitere Vorgehensweise und die getroffenen Maßnahmen über die Regierung von Niederbayern.

Das Landratsamt Straubing-Bogen führte nach dem Eingang der von der Regierung übermittelten Schnellwarnung am 11.07.2014 eine Betriebskontrolle durch. Dabei zeigte sich, dass die in der Schnellwarnung genannten Eierlieferungen nicht dem Standort Niederharthausen zuzuordnen waren. Der entsprechende Ermittlungsbericht wurde mit E-Mail vom 11.07.2014 an die Regierung von Niederbayern übermittelt. Ab dem Bekanntwerden der Betroffenheit des Betriebs in Niederharthausen (01.08.2014) erfolgte mit dem LGL ein dauerhafter Informationsaustausch über die weitere Vorgehensweise und die getroffenen Maßnahmen über die Regierung von Niederbayern.

*2. a) Wie ist das „normale“ Vorgehen der Aufsichtsbehörden im Zusammenspiel mit dem LGL bei einem Salmonellenfund?*

### **Lebensmittelrecht**

Gem. Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten gemäß Art. 14 Abs. 2a der VO (EG) Nr. 178/2002 dann als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich sind. Allerdings sind hierbei gemäß Art. 14 Abs. 3 die normalen Bedingungen der Verwendung durch den Verbraucher und auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie die dem Verbraucher vermittel-

ten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett oder sonstige ihm normalerweise zugängliche Informationen über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie zu berücksichtigen. Konkrete Maßnahmen, die in jedem Fall zu ergreifen sind, werden aus gutem Grund weder in der EU-Gesetzgebung noch in den nationalen gesetzlichen Vorgaben genannt, da sich diese einzelfallbezogen aus der wissenschaftlich fundierten, fachlichen Einschätzung der zuständigen Behörden hinsichtlich Art, Schwere und Ausmaß des Risikos, das für den Verbraucher bestehen kann, ergeben müssen. Deshalb variieren die zu ergreifenden Maßnahmen ebenso wie die Fristen, in denen diese Maßnahmen zu ergreifen sind, in Abhängigkeit von der jeweiligen Fallkonstellation. Die Beurteilung des Nachweises von *Salmonella* spp. (nicht ausschließlich *S. Enteritidis*!) auf der Eischale wird europaweit aufgrund der Vorgaben des Art. 14 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 sehr unterschiedlich gehandhabt. Im Normalfall wird davon ausgegangen, dass der mündige Verbraucher darüber informiert ist, dass Eischalen nicht steril sind und somit ein Eintrag von *Salmonella* spp. in Lebensmittel bei der Zubereitung oder durch Kreuzkontamination erfolgen kann. Unter Berücksichtigung dieser Argumentation kann von Seiten der amtlichen Überwachung sogar auf eine Beanstandung oder entsprechende Maßnahmen beim Nachweis von *Salmonella* spp. auf der Eischale verzichtet werden. Dies wird in einer ganzen Reihe von Bundesländern auch so praktiziert. Im Sinne des gesundheitlichen, vorbeugenden Verbraucherschutzes geht Bayern einen anderen Weg und beurteilt derartige Nachweise aufgrund der Gefahr der Kreuzkontamination während der Zubereitung der Speisen nach Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2a der VO (EG) Nr. 178/2002, wobei die zu ergreifenden Maßnahmen und die zugehörigen Fristen dem jeweiligen Einzelfall angepasst werden.

Bei Nachweis von Salmonellen im Ei führt dies zur Beurteilung als nicht sicheres Lebensmittel nach Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2a der VO (EG) Nr. 178/2002.

### **Tierseuchen-/Zoonoserecht**

Die zoonoserechtlichen (tierseuchenrechtlichen) Vorgaben zielen auf die Reduktion der humanen Salmonellen-Erkrankungsfälle insgesamt ab; es handelt sich hierbei um eine globale, langfristige Zielsetzung, die nicht auf den konkreten Einzelfall ausgelegt ist. Deshalb erfolgt hier in einem ersten Schritt nur eine Reglementierung von *S. Enteritidis* und *S. Typhimurium* als

- den beiden häufigsten beim Menschen vorkommenden Salmonellen-Serovaren,
- den beiden Serovaren, für die durch eine Impfung eine adäquate Bekämpfungsmöglichkeit in Geflügelbeständen besteht.

Beim Nachweis von *S. Enteritidis* und *S. Typhimurium* in (nach den Vorgaben der Geflügel-Salmonellen-Verordnung (GfISalmoV) i. V. m. der VO (EG) Nr. 2160/2003 entnommenen) amtlichen Bestandsproben (Kot-/Stauproben) erfolgt eine Sperre des Bestandes, was u. a. zur Folge hat, dass aus dem betroffenen Bestand bis zum Ende der Legeperiode nur noch Eier der HKL B abgegeben werden dürfen. *S. Enteritidis* und *S. Typhimurium* zählen nach den gesetzlichen Vorgaben zu den Salmonellen-Serovaren der Kategorie I (gem. § 1 Abs. 1 Nr. 7 der GfISalmoV). Sofern ein Salmonellen-Serovar der Kategorie II (gem. § 1 Abs. 1 Nr. 8 der GfISalmoV) in Bestandsproben nachgewiesen wird, ist dies zwar meldepflichtig, hat jedoch keinerlei Auswirkungen auf den Bestand, sondern dient lediglich statistischen Zwecken. Zu den Salmonellen-Serovaren der Kategorie II zählen *Salmonella Hadar*, *Salmonella Virchow* und *Salmonella Infantis*. Weitere Salmonellen-Serovare sind weder melde- noch reglementierungspflichtig.

Des Weiteren verweisen wir auch auf unsere Antworten zu den Fragen 1 b und 1 c.

*b) Wie gestaltet sich die nationale und internationale Zusammenarbeit der Aufsichtsbehörden beim Auftreten von Salmonelleninfektionen?*

#### **EPIS-FWD:**

Der Informationsaustausch zwischen den EU-Mitgliedstaaten hinsichtlich Krankheitsausbrüchen und den zugehörigen epidemiologischen Untersuchungen sowie Erkenntnissen zwischen den nationalen Gesundheitsbehörden in der EU (Humanmedizinische Untersuchungen) erfolgt über die von der ECDC entwickelte Plattform EPIS (Epidemic Intelligence Information System). Dazu stellen die zuständigen Behörden in dieses System Erkenntnisse, die für die Behörden anderer Mitgliedstaaten im Sinne der Bewertung und Aufklärung von Ausbrüchen von Interesse sein könnten, aktiv ein und aktualisieren diese regelmäßig.

### **RASFF-System:**

Bei der heutigen starken internationalen Verflechtung der Warenströme in der Lebensmittelwirtschaft müssen die zuständigen Behörden im EU-Binnenmarkt über die Staatsgrenzen hinweg eng zusammenarbeiten. Zu diesem Zweck wurde mit dem Europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) ein System zum raschen Informationsaustausch zwischen den EU-Mitgliedstaaten geschaffen. Das LGL nimmt dabei die Aufgaben der Kontaktstelle des Freistaates Bayern innerhalb dieses Systems wahr.

Das LGL sichtet alle im Schnellwarnsystem eingehenden Meldungen und wertet sie aus. In allen Fällen, in denen die betroffenen Lebensmittel in Bayern auf dem Markt sind, gibt es die Informationen an die zuständigen Behörden vor Ort weiter und koordiniert die erforderlichen Maßnahmen durch die Vor-Ort-Behörden (z. B. Entfernung betroffener Lebensmittel aus dem Verkauf, Überwachung von Rücknahme- und Rückrufaktionen).

Sind bayerische Unternehmen (Hersteller, Importeure, Großhändler) betroffen, sind die weiteren Vertriebswege der fraglichen Lebensmittel sowie die Ursache für die entsprechenden Beanstandungen zu ermitteln und geeignete Maßnahmen wie z. B. ein Warenrückruf bzw. eine Warenrücknahme einzuleiten. Die Kontaktstelle stellt dann einen Bericht über die Vorgänge in Bayern in das Schnellwarnsystem ein.

Auch wenn in Bayern Befunde über Lebensmittel, die ein Risiko für die menschliche Gesundheit bedeuten, bekannt werden - z. B. durch Untersuchungen des LGL - werden entsprechende Meldungen von Bayern aus erstellt, um über das Schnellwarnsystem alle EU-Mitgliedstaaten zu informieren.

Siehe hierzu auch Antwort zur Frage 1 a).

*c) Unter welchen Bedingungen tritt das internationale Schnellwarnsystem in Kraft?*

Zur Vereinheitlichung des Ablaufs und der Organisation des Schnellwarnsystems in Deutschland gibt es eine "Allgemeine Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel sowie für Meldungen über Futtermittel (AVV Schnellwarnsystem - AVV SWS)".

*3. a) Wie oft wurde der Legehennenbetrieb in Aiterhofen von der Aufsichtsbehörde in den letzten 3 Jahren kontrolliert (bitte einzeln mit Datum, Art der Kontrolle und angekündigt/nicht angekündigt sowie im Falle angekündigter Kontrollen den Zeitpunkt der Ankündigung)?*

Die für den Legehennenbetrieb in Aiterhofen zuständige Aufsichtsbehörde ist das Landratsamt Straubing-Bogen. Das Landratsamt meldete für den genannten Zeitraum die in der folgenden Tabelle aufgeführten Kontrollen.

**Bemerkung zur Spalte 4 „ angekündigt“:**

Die Kenntnis des Betriebes über die beiden Kontrollen/Probenahmen im November und Dezember 2014 resultierte nicht daraus, dass dies das Landratsamt von sich aus mitgeteilt hätte.

Die beiden Kontrollen/Probenahmen erfolgten vielmehr auf eine Anfrage des Betriebes, wobei in dem fraglichen Zeitraum auch vom Landratsamt aus Proben geplant waren. Insofern hat sich die Kenntnis des Betriebes über die Probenahmen umständehalber ergeben.

Der genaue Tag und die Uhrzeit waren dem Betrieb allerdings nicht bekannt. Auch erfolgten die Auswahl der beprobten Eier und die Festlegung, an welcher Stelle des Betriebes eine Probe genommen wurde, in beiden Fällen durch das Landratsamt.

Lfd. Nr.	Datum Kontrolle	Art der Kontrolle	angekündigt	Feststellungen/ Maßnahmen/ Auflagen
1	31.01.2013	Tierschutzrechtliche Kontrolle	nein	Beleuchtungskonzept gem. TierSchNutztVO angeordnet und umgesetzt; Feststellung vereinzelter alttoter Tiere; mündliche Anordnung zur Beseitigung
2	11.02.2013	Tierschutzrechtliche Nachkontrolle	nein	Feststellung eines alttoten Tieres; mündliche Anordnung zur Beseitigung
3	18.09.2013	Tierschutzrechtliche Kontrolle mit Schwerpunkt bzgl. Beingesundheit	nein	Keine Auffälligkeiten bzgl. Pododermatitis
4	26.09.2013	Lebensmittelrechtliche Routinekontrolle	nein	Keine Auffälligkeiten / ohne Beanstandung
5	11.10.2013	Tierschutzrechtliche Kontrolle und erneute Überprüfung hinsichtlich Beleuchtung	nein	Beleuchtung entspricht den Anforderungen
6	28.10.2013	Tierschutzrechtliche Kontrolle der neu eingestellten Herde	nein	Traces-Zeugnisse ordnungsgemäß vorhanden; die Junghennen vermittelten einen gesunden Eindruck (stichprobenweise Überprüfung)
7	31.10.2013	Tierschutzrechtliche und lebensmittelrechtliche Kontrolle	nein	Geringfügige Mängel (Verunreinigungen, Fliesenschäden, Toilette), mündliche Anordnung und schriftliche Bestätigung (Aufforderung vom 06.11.2013)
8	04.11.2013	Nachkontrolle zur Kontrolle vom 31.10.13	nein	Die festgestellten Mängel waren alle behoben

9	06.11.2013	Tierschutzrechtliche Kontrolle nach Abschluss der Neueinstellung	nein	Traces-Zeugnisse ordnungsgemäß vorhanden; die Junghennen vermittelten einen gesunden Eindruck (stichprobenweise Überprüfung)
10	03.12.2013	Weitere Nachkontrolle zur Kontrolle vom 31.10.13	nein	Die festgestellten Mängel waren alle behoben; eine Überprüfung der Ergebnisse der Eigenkontrollen war negativ; der Gesundheitszustand der Tiere war unauffällig
11	17.12.2013	Probenahme von Kot/Staub	nein	Die Ergebnisse der Probenahmen waren negativ
12	10.04.2014	Allgemeine Tierschutzkontrolle; Probenahme von Eiern	nein	Keine Auffälligkeiten / ohne Beanstandung; die Ergebnisse der Probenahmen waren negativ
13	11.07.2014	Kontrolle nach Eingang der Schnellwarnung über mögliche Salmonellenerkrankungen durch Eier der Fa. Bayern Ei	nein	Nach Prüfung der Dokumentationen zeigte sich, dass die in der Schnellwarnung genannten Eierlieferungen nicht dem Standort Niederharthausen zuzuordnen waren;
14	04.08.2014	Tierschutzrechtliche Kontrolle der Stallabteilungen und stichprobenweise Überprüfung des Ernährungszustandes der Tiere; Probenahme von Eiern	nein	Tierschutzrechtlich wurden vereinzelte alttote Tiere vorgefunden; mündliche Anordnung zur Beseitigung; der Gesundheitszustand der Tiere war unauffällig / ohne Beanstandung; Eingang des Befundergebnisses am 11.08.2014: Ein Teil der Probe war Salmonellen-positiv (auf Eischale, nicht Eiinhalt); Maßnahmen: - Koordinierte Besprechung mit dem Betriebsinhaber (Regierung von Niederbayern, LRA, LGL) sowie Erstellung eines Maßnahmenkatalogs für die Betriebsstätten am 12.08.2014; - Reinigung und Desinfektion sowie Begasung der Eierpackstelle durch eine externe Spezialfirma am 13.08.2014 - Rücknahme der am 04.08.2014/ 05.08.2014 produzierten Eier HKI A (mündliche Anordnung am 12.08.2014, schriftlich bestätigt mit Bescheid vom 28.08.2014) - Überprüfung der Rücknahme - Planung regelmäßiger, amtlicher Stufenkontrollen (Eier)
15	05.08.2014	Probenahme von Kot/Staub	nein	Die Ergebnisse der Probenahmen waren negativ

16	13.08.2014	Tierschutzrechtliche Kontrolle und Kontrolle der angeordneten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen der Eierpackstelle	nein	Keine Auffälligkeiten / ohne Beanstandung
17	26.08.2014	Probenahme von Eiern	nein	Eingang des Befundergebnisses am 01.09.2014: Ein Teil der Probe war Salmonellen-positiv (auf Eischale, nicht Eihalt); Maßnahmen: - Rücknahme der am 26.08.2014 produzierten Eier der HKI A - Ab 01.09.2014 ist eine Vermarktung von Eiern der HKI A erst wieder möglich, wenn zwei unmittelbar aufeinanderfolgende amtliche Untersuchungen ein negatives Ergebnis auf Salmonellen ergeben haben und eine Freigabe durch das LRA erfolgt ist (mündliche Anordnung am 01.09.2014, schriftlich bestätigt mit Bescheid vom 02.09.2014); - Überprüfung der Rücknahme Aufgrund der Anordnung entscheidet sich der Betrieb für eine vorzeitige Ausstallung der Herde
18	19.09.2014	Allgemeine Tierschutzkontrolle und Überprüfung der Fußballengesundheit	nein	Keine Auffälligkeiten/ohne Beanstandung
19	13.10.2014 - 17.11.2014	Wöchentliche Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen während des Leerstandes zwischen Ausstallung der alten Herde und der Neueinstellung	nein	
20	24.11.2014	Tierschutzrechtliche Kontrolle der neu eingestellten Herde; Probenahme von Eiern sowie Kot/Staub	ca. 1-2 Tage vorher (siehe jedoch Vorbemerkung)	Traces-Zeugnisse ordnungsgemäß vorhanden; die Jungennen vermittelten einen gesunden Eindruck (stichprobenweise Überprüfung); die Ergebnisse der Probenahmen waren negativ
21	02.12.2014	Tierschutzrechtliche Kontrolle der neu eingestellten Herde	nein	Traces-Zeugnisse ordnungsgemäß vorhanden; die Jungennen vermittelten einen gesunden Eindruck (stichprobenweise Überprüfung)

22	03.12.2014	Probenahme von Eiern sowie Kot/Staub	ca. 1-2 Tage vorher (siehe jedoch Vorbemerkung)	Die Ergebnisse der Probenahmen waren negativ
23	10.12.2014	Nachkontrolle zu den mit Bescheid vom 28.08.2014 und 02.09.2014 aufgrund des pos. Salmonellenbefundes verfügten Maßnahmen; tierschutzrechtliche Kontrolle zum Gesundheitszustand;	nein	Alle Anordnungen und Auflagen der Bescheide waren erfüllt; der Gesundheitszustand der Legehennen war unauffällig; die Vermarktung als HKI A-Eier wurde freigegeben
24	24.02.2015	Allgemeine Tierschutzkontrolle; Probenahme von Eiern sowie Kot/Staub	nein	Tierschutzrechtlich wurden vereinzelt alttote Tiere vorgefunden; mündliche Anordnung zur Beseitigung; Gesundheitszustand der Tiere war unauffällig; die Ergebnisse der Probenahmen waren negativ
25	03.03.2015	Tierschutzrechtliche Nachkontrolle	nein	Keine Auffälligkeiten / ohne Beanstandung
26	07.04.2015	Probenahme von Eiern	nein	Die Ergebnisse der Probenahmen waren negativ

27	22.05.2015	Tierschutz- und lebensmittelrechtliche Kontrolle mit Spezialeinheit; Probenahme von Eiern sowie Kot/Staub	nein	<p>Verschiedene tierschutzrechtliche Mängel/Hygienemängel;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vereinzelte alttote Tiere wurden vorgefunden</li> <li>- Befall mit Vogelmilben</li> <li>- Teilweise unzureichender Einstreubereich (Scharrmatten)</li> <li>- Dokumentationsmängel zu toten Tieren</li> <li>- Hygienemängel im Packraum (schadhafte Bodenbeläge, verschmutzte Maschinen etc.)</li> <li>- Unzureichende Lagerung von Bruch-/Knickeiern</li> </ul> <p>Maßnahmen: Aufforderung zur Beseitigung der Mängel mit Bescheid vom 29.05.2015; ein Ordnungswidrigkeitenverfahren wird noch eingeleitet;</p> <p>Die Probenahmen der Eier HKI A waren Salmonellen-negativ; bei Eiern der HKI B zeigte sich ein pos. Salmonellenbefund (Salm. indiana); da Eier der HKI B nur industriell verwendet werden, war kein Rückruf veranlasst. Als Maßnahme erfolgten am 09.06.2015 erneute Probenahmen (Eier, Staub/Kot) sowie die mündliche Anordnung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen</p>
28	03.06.2015	Nachkontrolle zum Bescheid vom 29.05.2015	nein	<p>Vereinzelte alttote Tiere wurden vorgefunden; mündliche Anmahnung der Beseitigung (der Bescheid vom 29.05. wurde erst am 02.06. zugestellt); Besprechung von Verbesserungen im Einstreubereich;</p>
29	09.06.2015	Probenahme von Eiern sowie Kot/Staub	nein	<p>Mündliche Anordnung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen</p>

*b) Welche Ergebnisse brachten diese Kontrollen jeweils (bitte einzeln auflühren)?*

Siehe Antwort 3a

*c) Wurden, falls tierschutzrelevante Verstöße entdeckt wurden, Sanktionen/Maßnahmen gegen diesen Betrieb (bitte einzeln mit Datum, Art der Verstöße und Art der Sanktionen auflühren) verhängt und die verhängten Maßnahmen jeweils rechtzeitig und ordnungsgemäß umgesetzt (bitte einzeln mit Datum, Art der Verstöße und Art der Sanktionen auflühren)?*

Siehe Antwort 3a

*4. a) Wann und von wem wurden auf Eiern dieses Betriebs Salmonellen entdeckt?*

Siehe hierzu Tabellen in Antwort 1b)

*b) Welche Konsequenzen wurden am Landratsamt Dingolfing/Landau aus dieser Entdeckung gezogen?*

Für den Betrieb in Aiterhofen ist das Landratsamt Straubing-Bogen zuständig. Siehe dazu die Antwort zu Frage 3a.

Das Landratsamt Straubing-Bogen erließ schriftliche Bescheide vom 28.08.2014 (mündlich voraus am 12.08.2014 und 13.08.2014) bzw. vom 02.09.2014 (mündlich voraus am 01.09.2014).

Siehe auch Antwort zu Frage 1b)

*c) Wer hat Rückrufaktionen der kontaminierten Eier veranlasst? (Bitte genaue Daten - Zeitpunkte und Häufigkeit - angeben.)*

Es wird darauf hingewiesen, dass es sich jeweils um Rücknahmeaktionen handelte; siehe hierzu Tabellen in Antwort zu 1b).

*5. a) Trifft es zu, dass auf diesem Betrieb nach wie vor unbelastete Eier aus anderen Betrieben neben belasteten Eiern verpackt werden und ins europäische Ausland geliefert werden?*

Nein.

*b) Wie kann hier sichergestellt werden, dass es zu keiner Kontamination von unbelasteten Eiern kommt?*

Nach einem positiven Befund wird die Packstelle von einer Spezialfirma gereinigt und desinfiziert. Die Mitarbeiter werden regelmäßig untersucht. Der Betrieb führt regelmäßige verpflichtende Eigenuntersuchungen durch. Konsumeier verschiedener Herkunft werden getrennt verpackt.

*c) Wurden bei Kontrollen im Betrieb in Aiterhofen seit Bekanntwerden der Salmonellose Beanstandungen festgestellt (bitte einzeln mit den daraus gezogenen Konsequenzen/Maßnahmen/Sanktionen auführen)?*

Siehe Antwort zu Frage 3a.

*6. a) Was passiert mit der Gülle, die vermutlich auch mit Salmonellen kontaminiert ist?*

Bei Legehennen fällt keine Gülle an. Der Kot wird getrocknet und dann in eine Biogasanlage eingebracht bzw. durch Landwirte auf Felder ausgebracht, in deren Umgebung kein Gemüseanbau erfolgt. Eine immissionsschutzrechtliche Genehmigung liegt vor.

Eine Anordnung wie für den Betrieb in Ettlting/Wallersdorf wird nur nach tierseuchenrechtlichen Befunden erstellt. In diesem Betrieb muss der anfallende Kot nach den Vorgaben der Geflügel-Salmonellenverordnung behandelt und gelagert werden. Dies wurde mit mündlicher Anordnung vom 16.10.2014 und mit Bescheid vom 20.10.2014 angeordnet. Im Anschluss an die Behandlung und Lagerung ist der Kot nicht mehr infektiös und kann normal verwertet werden (Biogasanlagen etc.). Dem einzigen Abnehmer wurde die Vorgehensweise (kanalisierte Verwertung) mit Schreiben vom 10.11.2014 mitgeteilt.

*b) Nachdem in unmittelbarer Nähe des Betriebs Gemüse und Salat angebaut wird, wie kann sichergestellt werden, dass diese Kulturen nicht mit Salmonellen und generell mit Keimen kontaminiert werden?*

Genehmigungsbedürftige Anlagen, und damit auch die genannten Betriebsstätten, sind so zu errichten und zu betreiben, dass schädliche Umwelteinwirkungen und sonstige Gefahren, sowie erhebliche Nachteile und erhebliche Belästigungen für die Allgemeinheit und die Nachbarschaft nicht hervorgerufen werden können. Hierzu

sind die dem Stand der Technik entsprechenden Maßnahmen zu ergreifen. Die Überwachung der Einhaltung dieser immissionsschutzrechtlichen Vorgaben erfolgt durch die Immissionsschutzbehörden.

Im Übrigen können Gemüse-Kulturen mit Keimen aus der Umwelt, von Wildvögeln, Nagern etc. kontaminiert werden. Auch Heimtiere wie Hunde und Katzen können Ausscheider von pathogenen Mikroorganismen sein.

*7. a) Welche Konsequenzen zieht das LGL für die Zukunft aus dem Eierskandal?*

**Konsequenzen hinsichtlich des in der VO (EU) 517/2011 verpflichtend vorgesehenen Untersuchungsverfahrens für Bestandsproben (Kot- und Staubproben):**

Das LGL hat die bei den Untersuchungen mit dieser Methode gewonnenen Erkenntnisse über Probleme beim Nachweis von bestimmten Salmonellen-Serovaren in Bestandsproben (Kot/Staub) zum Anlass genommen, bei der derzeit anstehenden Revision des europaweit vorgeschriebenen Nachweisverfahrens (EN ISO 6579) für *Salmonella* spp. in Proben aus der Primärproduktion auf eine Änderung des Untersuchungsverfahrens hinzuwirken. Durch eine Verbesserung der Methode sollen zukünftig falsch-negative Ergebnisse zuverlässig ausgeschlossen werden. Die Untersuchungsdaten des LGL wurden bei der jährlichen CEN/ISO-Sitzung von 22.-26.06.2015 vorgestellt mit dem Ziel, das derzeit europaweit gesetzlich vorgegebene Untersuchungsverfahren entsprechend zu modifizieren.

Geflügelgroßbetriebe werden in Bayern künftig noch intensiver kontrolliert werden. Die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit und die Kontrollbehörden vor Ort bündeln die Kontrollkräfte.

*b) Wie kann die Zusammenarbeit zwischen den Bundesländern bzw. die internationale Zusammenarbeit der Aufsichtsbehörden verbessert werden?*

Die Zusammenarbeit der Behörden ist regelmäßig Thema bei den Bund-Länder-Besprechungen.

*8. a) Trifft es zu, dass in einem weiteren Betrieb der Bayern-Ei mit Salmonellen belastete Eier gefunden wurden?*

In den Tabellen zu Frage 1 b sind die entsprechenden Untersuchungsergebnisse zu den Standorten Ettling/Wallersdorf und Aiterhofen/Niederharthausen aufgeführt.

Der dritte Standort der Fa. Bayern Ei, Aholming/Tabertshausen, war in das Geschehen im Sommer 2014 nicht involviert. Positive Salmonellen-Nachweise auf oder in Eiern sind an diesem Standort seit dem Jahr 2014 nicht erfolgt. Im Jahr 2015 wurde bei amtlichen Untersuchungen in Bestandsproben (Kot- und/oder Staubproben) bisher zweimal jeweils Salmonella Agona nachgewiesen. Dabei handelt es sich allerdings um ein nach Tierseuchen-/Zoonoserecht nicht reglementiertes Salmonellen-Serovar. Der Befund hat somit keine Auswirkungen auf die Verkehrsfähigkeit der in Aholming/Tabertshausen erzeugten Eier. Es wurden jedoch weitere amtliche Probenahmen von Kot-/Staubproben sowie Eiern veranlasst.

*b) Wird die Methode des „genetischen Fingerabdrucks“ von Salmonellen in Bayern angewendet bzw. neue Salmonellose-Fälle (wie derzeit in Augsburg) auf ihre genetische Herkunft untersucht und wenn nein, warum nicht?*

Das LGL führt selbst keine Untersuchungen mittels whole genome sequencing (WGS) durch. Diese Untersuchung ist auch bei den beiden Bundesinstituten RKI und BfR nicht für die routinemäßige Feintypisierung von Salmonella-Isolaten etabliert. Es wird aber darauf hingewiesen, dass alle über die Lysotypisierung hinausgehenden Feintypisierungsuntersuchungen, wie z. B. MLVA und WGS nachgeordnete epidemiologische Untersuchungen darstellen, die im Wesentlichen von rein wissenschaftlichem Interesse sind. Für die rechtliche Beurteilung von Lebensmitteln oder das Einleiten von Maßnahmen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung und im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes liefern Erkenntnisse aus derartigen Untersuchungen keinen Mehrwert.

Mit freundlichen Grüßen

Ulrike Scharf MdL  
Staatsministerin