

Gefahrenquelle BSE in Nahrungsmitteln, Medikamenten, Kosmetik- und sonstigen Konsumartikeln

Antrag Nr. 2370 der Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL vom 30.11.2000

10 Anlagen

Beschluss des Gesundheits- und Krankenhausausschusses vom 15.02.2001 (SB) Öffentliche Sitzung

I. Vortrag des Referenten

Im Antrag Nr. 2370 von Bündnis 90/Die Grünen/RL München wird das Referat für Gesundheit und Umwelt gebeten „aufzuschlüsseln, welche Nahrungsmittel, Medikamente, Kosmetik- und sonstige Konsumartikel, im Hinblick auf BSE eine Gefahrenquelle darstellen.“ Ferner wird das Referat für Gesundheit und Umwelt beauftragt, aktuelle Verbraucherinformationen rund um BSE sicherzustellen. Im Antrag wird das Referat für Gesundheit und Umwelt auch gebeten, „bei einer geeigneten Institution eine Stellungnahme einzuholen, inwieweit der Großraum München in der Lage ist, den zusätzlichen pflanzlichen Futtermittelbedarf aus ökologischem und gentechnikfreiem Anbau bereitzustellen.“ Schließlich wird beantragt, dass künftig in allen städtischen Einrichtungen und Eigenbetrieben nur noch Fleisch aus biologischem Anbau angeboten wird. (Anlage 1)

1. Risikobehaftung von Nahrungsmitteln, Medikamenten, Kosmetik- und sonstigen Konsumartikeln im Hinblick auf BSE (Bovine Spongioforme Enzephalitis)
2. Hierzu nimmt das Kreisverwaltungsreferat wie folgt Stellung:

„Ein Tätigwerden der Lebensmittelüberwachungsbehörde (z.B. Probenentnahme von Fleisch- und Wurstwaren) ist nicht angezeigt, da nach dem derzeitigen Stand der Wissenschaft bei diesen Produkten die Feststellung, ob sie BSE-verseucht sind, nicht getroffen werden kann.

Die Lebensmittelüberwachung nimmt aber Proben von Fleisch- und Wurstprodukten, die als rindfleischfrei gekennzeichnet wurden und lässt sie durch das Landes-

untersuchungsamt für das Gesundheitswesen Südbayern auf Rindfleisch untersuchen, um so mögliche Täuschungen des Verbrauchers aufzudecken.“

Die Erfahrung der letzten Wochen hat gezeigt, dass bei einer Überprüfung von Wurstwaren, die so gekennzeichnet sind, dass der Verbraucher annehmen muss, sie enthalten kein Rindfleisch, mehrfach, auch in Bayern, Rindfleisch nachgewiesen wurde.

Auch ist es tatsächlich derzeit nicht möglich, mittels Tests Lebensmittel, Kosmetika oder gar Gebrauchsgegenstände auf BSE zu überprüfen, da die derzeit verfügbaren Tests nicht sensibel genug sind und lediglich bei ausreichender Erregermenge (z.B. im Hirn eines an BSE erkrankten Rindes) positiv ausfallen. In der Anlage 2 ist die immer noch relevante Presseverlautbarung des BgVV (Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin vom Nov. 2000) zu dieser Thematik beigelegt. Die für Pkt. 1 des Auftrags wesentlichen Passagen sind im Folgenden aufgeführt:

„BSE: Keine absolute Sicherheit für den Verbraucher
Wer kein Restrisiko eingehen will, muss in der heutigen Situation Fleisch meiden. Die Situation stellt sich nach heutigem wissenschaftlichen Kenntnisstand folgendermaßen dar:

- Auch deutsche Rinder können mit BSE infiziert sein
- Mit den derzeit eingesetzten Testverfahren lässt sich die Infektion sicher nur bei Tieren nachweisen, die mindestens 20 Monate alt sind und bei denen die Erkrankung bereits deutlich fortgeschritten ist
- Negative Testergebnisse bei jüngeren Tieren sind nicht aussagekräftig
- Milch und Milchprodukte gelten wissenschaftlich nach wie vor als unbedenklich
- Für Arzneimittel und kosmetische Produkte ist der Einsatz von Risikomaterial seit 1998 verboten
- Für die Herstellung von Babynahrung wurden nach Angaben der Hersteller in Deutschland auch in der Vergangenheit keine Risikomaterialien verwendet
- Das Fleisch von Schwein, Geflügel und Fischen ist nach heutigem Wissen in Bezug auf das BSE-Risiko als sicher anzusehen
- Bei dem Verzehr von Schaffleisch besteht ein Restrisiko, das wissenschaftlich nicht abgeschätzt werden kann.“

Herr Michael Bayer, BSE-Spezialist des Robert-Koch-Instituts, betont in einem Radio-Interview bei Bayern 5 (7.1.01), dass neben Rindfleisch auch Schaffleisch risikobehaftet ist.

Die deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, zur Zeit auf andere Fleischsorten umzuwechseln. Für einige ausgewählte Lebensmittel ist in Anlage 3 eine Zusammenstellung zur Risikobewertung dieser Lebensmittel aufgeführt.

3. Am 10.01.2001 schlägt das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz (BgVV) vor, durch veränderte Schlachtprozesse, insbesondere Vermeidung der Tierkörperspaltung, die Kontamination von Fleisch mit BSE-Erregern im Schlachtprozess zu vermeiden. Dies ist notwendig, da auch ein negativer BSE-Test keine 100 %ige Sicherheit für BSE-Freiheit garantieren kann. In der Anlage 4 analysieren Experten die Schwachstellen bei der Schlachtung und schlagen risikomindernde

Maßnahmen vor. Eine diesbezügliche Stellungnahme des Kommunalreferates ist in Anlage 10 beigefügt.

4. Die WHO (Weltgesundheitsorganisation) hat am 26. Dezember 2000 ihrer Betroffenheit zu der „weltweiten Exposition“ durch BSE und seiner fatalen menschlichen Form, der neuen Variante der Creutzfeldt-Jakob-Erkrankung, Ausdruck gegeben. Die WHO kündigt an, dass sie ein großes Expertentreffen zu diesem Thema im späten Frühjahr, wahrscheinlich im Mai 2001 veranstalten wird. Besondere Sorgen bereiten den WHO-Experten die Exporte von britischem Rindfleisch und Knochenmehl zwischen 1986 (als BSE in Großbritannien auftauchte) und 1996. Zitat: „Wir befürchten, dass es genügend internationalen Handel von Fleisch und Knochenmehl und Vieh gab, so dass damals schon eine weltweite Exposition stattgefunden hat“ konstatierte Dr. Maura Ricketts von der WHO. Sie stellt weiter fest, dass es sehr schwierig sein würde, die Exportpfade von Rind- und Fleischprodukten nachzuvollziehen, die oft neu verpackt werden, bevor sie mit neuem Etikett neu importiert werden.
5. Als wichtigste Maßnahme zum Verbraucherschutz empfiehlt der Veterinärmediziner Prof. Ueli Braun aus Zürich (anlässlich einer Expertentagung am 10.01.01 im Bayer. Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit) die Entfernung des spezifischen Risikomaterials aus der Lebensmittelkette, insbesondere Gehirn, Rückenmark, Auge und Hartseparatorenfleisch (Anlage 5).

6. Aktuelle Informationen zu BSE für Verbraucher

Mit den im folgenden aufgeführten Ansprechpartnern zur Information und Beratung bei Fragen rund um die Thematik BSE hat der Münchner Verbraucher aus Sicht des Referates für Gesundheit und Umwelt ein umfassendes Beratungsangebot.

7. Folgende Stellen geben Auskunft zu Fragen im Zusammenhang mit BSE:

- Zur Tierlebensmittelsicherheit das Veterinäramt der Landeshauptstadt München, Tel.: 233-2 59 50
- Zu humanmedizinischen Fragen: Das Referat für Gesundheit und Umwelt, Sachgebiet Infektionsschutz, Tel.: 233-3 75 70
- Für den Gesamtfragenkomplex hat das Bayerische Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit eine Hotline geschaltet, täglich von 10.00 Uhr - 18.00 Uhr, Tel.: 08 00 / 0 11 43 53
- Die BSE-Thematik wird auch in einer Internet-Verlautbarung des Kommunalreferates in Zusammenarbeit mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt abgehandelt, welche zur Zeit über folgende Internetadresse: <http://www.muenchen.de>, hier „Aktuell“, zu erhalten ist.

2.1 Für Ernährungsfragen stehen folgende Institutionen zur Verfügung:

- Verbraucherzentrale Bayern e. V., Mozartstr. 9, 80336 München, Tel.: 5 39 87 26
- Landwirtschaftsamt Berg-am-Laim-Str., Tel.: 41 80 08-32/-38
- AOK München, Maistr. 43-47, 80337 München, Tel.: 54 44-29 78

Informationen zum Thema Gütesiegel bei Fleischprodukten sind in der Zeitschrift Ökotest, Ausgabe 1/2001 zu erhalten.

Das BgVV plädiert in seiner neuesten Presseinformation für eine Bündelung der Kompetenzen im gesundheitlichen Verbraucherschutz und für mehr Transparenz für den Verbraucher. (Anlage 6)

- 2.3 Zur Arzneimittelsicherheit wird auf eine Internet-Verlautbarung des Paul-Ehrlich-Instituts verwiesen (Anlage 7). Es wird festgestellt, dass Impfstoffe und Arzneimittel als sicher gelten können.

2.4 Zusätzlicher pflanzlicher Futtermittelbedarf

- 2.5 Aus Sicht (tel. Auskunft) des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sind die ökologisch wirtschaftenden Betriebe im Großraum München nicht in der Lage, den zusätzlichen pflanzlichen Futtermittelbedarf bereitzustellen, da deren Produktion an pflanzlichem Futtermittelbedarf zur Eigenversorgung benötigt wird.

Dieses Ministerium ist auch über eine Hotline zu erreichen, Tel.: 0800/9 99 94 00, Montag - Samstag von 8.00-18.00 Uhr, Sonntag und Feiertag von 13.00-17.00 Uhr

- 2.6 Die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. betont, dass neben dem Ausschluss von Tiermehl, Masthilfsmitteln, Futterantibiotika oder gentechnisch veränderten bzw. hergestellten Futtermitteln, auf eigenerzeugte ökologische Futtermittel besonderer Wert gelegt wird und deshalb der überwiegende Anteil des Futters auf dem eigenen Betrieb erzeugt werden muss. (Die Futtergrundlage in Ökobetrieben ist je nach Tierart Grünfutter, Heu, Silage, Getreide und Proteinträger wie Ackerbohnen und Erbsen.)

Vor diesem Hintergrund macht aus Sicht der Landesvereinigung eine Versorgung konventioneller Betriebe mit Futtermitteln aus Öko-Landbau systembedingt zum einen wenig Sinn und wäre zum anderen auch nur in Grenzen umsetzbar. Aus Sicht der Landesvereinigung kann ökologischer Landbau unter allen Standortverhältnissen und somit auch im Großraum München mit Erfolg umgesetzt werden.

Zitat: „Eine deutliche Ausweitung des ökologischen Landbaus im Großraum München ist nicht nur möglich, sondern im Sinne der gerade hier besonders aufgeschlossenen Verbraucher dringend geboten.“ (Anlage 8)

- 2.7 Zur Frage, in wie weit pflanzlicher Futtermittelbedarf zur Verfügung stehen könnte, welcher nicht nur aus ökologischem Anbau kommt, äußert sich die Bayerische Landesanstalt für Bodenkultur und Pflanzenbau wie folgt:

...“Demnach benötigt der Ersatz von Eiweiß aus Tierkörpermehlen bei der Fütterung von Schweinen und Hühnern einen zusätzlichen Anbau an Körnerleguminosen in Höhe von knapp 1 % der Ackerfläche Bayerns. Bei dieser Berechnung sind andere Eiweißquellen pflanzlicher Herkunft, z.B. aus Rapsschroten, mit berücksichtigt. Die für Bayern geltenden Werte können in einer groben Annäherung auf Oberbayern bzw. auf den Großraum München übertragen werden. Der Anbau von Körnerleguminosen wird weit überwiegend als Futtererbsen, in geringerem Maße als Ackerbohnen, stattfinden. Soja ist in Bayern mit den genannten Arten für Futterzwecke nicht konkurrenzfähig. Bei gutem Preisniveau wird in den Betrieben Getreide (belegt 60 % der Ackerfläche) durch Körnerleguminosen ersetzt. Dieser Vorgang lockert in begrenztem Umfang die Fruchtfolgen auf, verbessert damit die Bodenfruchtbarkeit und verringert den Bedarf an Fungiziden. Ein Daueranbau von Leguminosen ist nicht möglich, da diese stark selbstunverträglich sind (erforderlicher Anbauabstand 5 Jahre).

Bei Futtererbsen und Ackerbohnen gibt es keine gentechnisch veränderten Sorten und solche sind in absehbarer Zukunft auch nicht zu erwarten. In den USA und Kanada wird gentechnisch veränderter Raps angebaut, in der Bundesrepublik unseres Wissens nicht. Soweit der Einsatz von Rapsschrot auf die heimische Erzeugung begrenzt bleibt, werden keine gentechnisch veränderten Produkte in der Fütterung eingesetzt.“

2.8 Der Werkleiter der städtischen Güter äußert sich dahingehend, dass die landwirtschaftlichen Betriebe der LHM die Futtergrundlage für ihre Tierhaltung selbst erzeugen. Auch verzichten die städtischen Güter auf genmanipuliertes Saatgut. (Anlage 9)

2.9 Nur noch Fleisch aus biologischem Anbau

2.10 Zum Punkt 4 des Antrags, in welchem gefordert wird, dass künftig in allen städtischen Einrichtungen und Eigenbetrieben nur noch Fleisch aus biologischem Anbau angeboten wird, sei auf den Beschluss des Kommunalreferates vom 07.12.2000 verwiesen, welcher in TOP 4 die Verpflegung in städtischen Einrichtungen abhandelt. Zusammenfassend wird in diesem Beschluss konstatiert, dass die städtischen Krankenhäuser auf Grund der BSE-Problematik sämtliche Mahlzeiten mit Rindfleisch vom Speiseplan genommen haben und dass das Personal- und Organisationsreferat die Kantinenpächter aufgefordert hat, neben dem vertraglich fixierten fleischlosen Gericht täglich zusätzlich ein Gericht ohne Rindfleisch anzubieten.

2.11 Das Schulreferat hat ebenfalls am 22.12.00 veranlasst, von der Verwendung von Rindfleisch abzusehen:

„Nach den gegenwärtigen Erkenntnissen zu BSE ist davon abzusehen, Rindfleisch, Rindfleischprodukte und Wurstwaren mit Rindfleisch in der Verpflegung zu verwenden, die in vom Schulreferat verwalteten Gebäuden angeboten wird. Besonderer Beachtung bedürfen in diesem Zusammenhang die Zutatenliste von Fertig- oder Halbfertigprodukten.

Kalb- und Lammfleisch ist bis auf weiteres ebenfalls nicht zu verwenden, da dort eine Übertragung des Erregers auf den Menschen nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden kann.

In gleicher Weise gilt dies für die Verwendung von Tiefkühlfertigmenüs. Die Firmen bieten eine Reihe von Gerichten ohne Rindfleisch, Rinderfett und Rinderbrühe an.“

(Schreiben des Schul- und Kultusreferates, Frau Stadtschulrätin Weiß-Söllner, vom 22.12.00)

2.12 Von den o.g. Einrichtungen zu fordern, nur noch Fleisch aus biologischem Anbau anzubieten, ist derzeit wohl noch nicht in Gänze durchführbar. Jedoch wird die Empfehlung, Fleisch (jedoch derzeit nicht Rind- und Schaffleisch) aus ökologischem und biologischem Anbau anzubieten, vom RGU unterstützt.

Auch wird im Rahmen der Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit im Projekt „Zukunftsfähige Kantine“ beispielsweise in der Rathauskantine und in der Kantine des Steueramtes ökologische Nahrung angeboten. Im nächsten Jahr soll entschieden werden, ob die „Zukunftsfähige Kantine“ auf alle 5 städtischen Kantinen ausgeweitet werden kann.

Die Beschlussvorlage ist mit dem Kommunalreferat, dem Kreisverwaltungsreferat und dem Schulreferat abgestimmt.

Die Korreferentin des Referates für Gesundheit und Umwelt, Frau Stadträtin Dr. Ingrid Anker, und der zuständige Verwaltungsbeirat, Herr Stadtrat Bernhard Fricke, haben einen Abdruck der Vorlage erhalten.

II. Antrag des Referenten

1. Der Stadtrat nimmt die Stellungnahme des RGU
 - zu weiteren Verbraucherfragen zur BSE-Thematik
 - zur Frage des zusätzlichen pflanzlichen Futtermittelbedarfs und
 - zur Frage des Nahrungsmittelangebots in Kinderkrippen und ähnlichen Einrichtungen zur Kenntnis.

2. Der Antrag Nr. 2370 der Stadtratsfraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 30.11.2000 ist damit geschäftsordnungsgemäß erledigt.

3.

III. Beschluss

nach Antrag.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Der/Die Vorsitzende

Der Referent

Ober/Bürgermeister/in

Joachim Lorenz
Berufsmäßiger Stadtrat

IV. Abdruck von I mit III.

über den stenographischen Sitzungsdienst

an das Revisionsamt

an die Stadtkämmerei

an das Direktorium - Dokumentationsstelle

an das Referat für Gesundheit und Umwelt RGU-GL/SB

an das Referat für Gesundheit und Umwelt RGU-GLS

an das Referat für Gesundheit und Umwelt RGU 15

an das Kommunalreferat

an das Kreisverwaltungsreferat

an das Referat für Arbeit und Wirtschaft

an das Schulreferat

V. Wv Referat für Gesundheit und Umwelt RGU 15

Hz Verfasser: RGU 15 RGU GL-SB RGU - V RGU - R

Datum: 22.01.01
