



Kleine Anfrage

des Abgeordneten Detlef Matthiessen
(BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)

Antwort

der Landesregierung – Minister für Umwelt, Natur und
Forsten –

Mögliche Auslösung von EHEC-Infektionen durch Verzehr von Vorzugsmilch und rohem Fleisch

Mit „EHEC“ (= Enterohaemorrhagische Escherichia coli) wird eine bestimmte Variante des im Darmtrakt von Warmblütern stets vorhandenen Bakteriums Escherichia (E.) coli bezeichnet. E.coli besitzt eine außerordentliche genetische Wandlungsfähigkeit und kann deshalb in Abhängigkeit von den jeweiligen Erreger-Umwelt-Wirt-Bedingungen auch als Erreger von Erkrankungen (zumeist primär des Verdauungstrakts) auftreten.

Besonderes Augenmerk ist auf die toxinbildenden und damit für den Menschen gefährlichen Abarten zu richten. Diese als „Verotoxin bildende E.coli“ (VTEC) oder „Shiga-like-Toxin bildende E.coli“ (SLTEC) bezeichnete Obergruppe wird aufgrund spezifischer mikrobiologischer Eigenschaften (z. B. hinsichtlich der Toxinbildung), vor allem jedoch anhand bestimmter medizinischer Merkmale in (gegenwärtig) sechs Untergruppen eingeteilt. Bisher wird ausschließlich die Untergruppe EHEC als Zoonose, d. h. als vom Tier übertragene Erkrankung, angesehen.

Inzwischen ist eine große Zahl serologisch unterschiedlicher E.coli-Stämme als EHEC identifiziert worden, von denen sich jedoch nur ein Teil als humanpathogen erwiesen hat. Bei Erkrankungsfällen sind entsprechende labordiagnostische Typisierungen insbesondere aus Verursachungs- und sonstigen epidemiologischen Gründen unerlässlich.

1. Welche Tierarten stehen im Verdacht, EHEC-Infektionen auszulösen?

Aufgrund der bisherigen Forschungsergebnisse ist festzustellen, daß Verotoxin-bildende E.coli (VTEC) und somit auch EHEC der normalen Darmflora von Wiederkäuern angehören. Dies bedeutet, daß in erster Linie Rinder, Schafe und Ziegen als Träger (und Ausscheider) in Betracht kommen. Inzwischen sind allerdings auch Geflügel, Hunde und Katzen als potentielle Erregerreservoir für den Menschen ermittelt worden.

Zwischen Keimen und (gesunden) Wirtsorganismus besteht ein in der Natur häufig zu beobachtender Gleichgewichtszustand, d. h., daß die Anwesenheit von VTEC/EHEC hier in der Regel nicht schädigend (krankmachend) wirkt. Die VTEC/EHEC werden von den Wirtstieren nicht permanent ausgeschieden und sind deshalb nur unregelmäßig nachweisbar. Die ausgeschiedenen Keime werden sowohl unmittelbar von den Tieren (auf dem Kontaktweg) als auch mittelbar durch Verunreinigung von Lebensmitteln, Pflanzen und Gegenständen verbreitet. Infektionen von Menschen erfolgen zumeist über entsprechende Pfade sowie durch Person-zu-Person-Kontakte.

2. Wie hoch ist der Durchseuchungsgrad im Milchviehbestand in Schleswig-Holstein und in der Bundesrepublik Deutschland insgesamt?

Gesicherte Informationen über den Anteil der VTEC/EHEC tragenden bzw. ausscheidenden Tiere an der jeweiligen Gesamtpopulation liegen nicht vor. Bereits aufgrund der in der Antwort zu Frage 1 beschriebenen unregelmäßigen Nachweisbarkeit der Erreger bei VTEC/EHEC tragenden Tieren besäßen die Ergebnisse umfassender entsprechender Untersuchungen allenfalls den Status von Momentaufnahmen mit entsprechend geringer Aussagekraft. Hinzu käme der sich in allen Positivfällen ergebende hohe Aufwand für die erforderlichen ergänzenden serologischen und sonstigen labordiagnostischen Typisierungsarbeiten.

In der Fachliteratur werden demzufolge nur wenige und darüber hinaus ungenaue Daten über die Ergebnisse von Untersuchungen insbesondere von Rinderbeständen genannt. Im Bundesgesundheitsblatt (11/1996, S. 426; Sekundärquelle) wird berichtet, daß die Überprüfung von Proben aus „gesunden Berliner Nutztierbeständen“ bei Rindern mit 21,1 %, bei Ziegen mit 56,1 % und bei Schafen mit 66,6 % einen positiven VTEC-Nachweis erbracht habe. Nach wissenschaftlicher Auf-

fassung liegen diese Ergebnisse innerhalb des (allerdings großen) Schwankungsbereichs der Resultate vergleichbarer in- und ausländischer orientierender Tests, obwohl vergleichende Aussagen insofern vor allem aus statistischen Gründen nur mit größter Zurückhaltung getroffen werden können. Zur Klarstellung ist ferner darauf hinzuweisen, daß sich die obigen Angaben auf die undifferenzierte Gesamtgruppe der VTEC erstrecken, d. h. nicht allein die EHEC-Anteile wiedergeben.

Im übrigen wird anhand der bisherigen Erkenntnisse die Frage diskutiert, ob und ggf. aus welchen Gründen möglicherweise Milchkühe eine höhere Positivrate als männliche Rinder aufweisen.

- 3a. Sind in Schleswig-Holstein Fälle von durch den Verzehr von Vorzugsmilch ausgelösten EHEC-Infektionen bekannt?

Nein.

- 3b. Sind Maßnahmen, den Rohmilchverzehr betreffend, vorgesehen?

Den Verzehr von Rohmilch betreffende verbindliche Vorschriften sind bisher nicht vorhanden. Die gegenwärtige rechtliche Situation stellt sich wie folgt dar:

- a) Die Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544) in ihrer geltenden Fassung verlangt für die aus dem Erzeugerbetrieb erfolgende Abgabe von Rohmilch unmittelbar an Verbraucherinnen und Verbraucher lediglich einen in der Abgabestelle anzubringenden deutlichen „Hinweis“, daß die Milch vor dem Verzehr abzukochen ist. Dieser Hinweis ist als Appell an das Verantwortungsbewußtsein von Verbraucherinnen und Verbrauchern anzusehen und enthält selbstverständlich keine Verpflichtung für seine Beachtung. Eine entsprechende Reglementierung könnte ggf. aus rechtlichen und technischen Gründen auch nicht überwacht werden.
- b) Die Vorzugsmilch ist eine als Rohmilch in den Verkehr gebrachte und zum Rohverzehr bestimmte Konsummilch, deren Erzeugung und Vermarktung aufgrund der Milchverordnung verschärften Hygienebedingungen (z. B. spezielle Zulassung des Erzeugerbetriebs) und Kontrollen unterliegen.

Im Hinblick auf das EHEC-Geschehen haben das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) und die Verbraucherzentralen in den letzten Jahren die Öffentlichkeit wiederholt über die aus dem Verzehr auch von Rohmilch resultierenden potentiellen Risiken informiert und empfohlen, sämtliche Milch (d. h. einschließlich Vorzugsmilch) nur nach Erhitzung zu verzehren. Das Ministerium für ländliche Räume, Landwirtschaft, Ernährung und Touris-

mus hat im August 1997 vorsorglich die schleswig-holsteinischen Einrichtungen, in denen Vorzugmilch als sogenannte „verbilligte Schulkmilch“ abgegeben wird, schriftlich auf das oben erwähnte Risiko hingewiesen und ebenfalls empfohlen, die Milch nur nach vorheriger Erhitzung auf über 70 °C abzugeben.

Aufgrund des vor allem für bestimmte Bevölkerungsgruppen (Kinder unter 10 Jahren, ältere, kranke und immungeschwächte Personen) aus dem Verzehr nicht erhitzter Milch resultierenden Risikos einer eventuellen EHEC-Infektion haben die Länder das zuständige Bundesministerium für Gesundheit (BMG) aufgefordert, rechtliche Schritte in Richtung auf eine Eliminierung oder zumindest Minimierung dieses Risikos einzuleiten. Das BMG ist dieser Aufforderung nachgekommen und bereitet gegenwärtig eine Änderung der Milchverordnung vor, mit der in sogenannten Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (Krankenhäuser, Heime, Kindergärten, Schulen usw.) die Abgabe nicht erhitzter Milch an die erwähnten Risikogruppen verboten werden soll. Es ist davon auszugehen, daß diese (inhaltlich an die zum Schutz vor Salmonellen-Infektionen erlassene Hühnereier-Verordnung angelehnte) Vorschrift in Kürze vorliegen und rechtswirksam wird.

- 4a. Sind in Schleswig-Holstein Fälle von durch den Verzehr von rohem Fleisch ausgelösten EHEC-Infektionen bekannt?

Nein.

- 4b. Sind Maßnahmen den Verzehr von rohem Fleisch betreffend vorgesehen?

Die in der Antwort zu Frage 3b erwähnten Empfehlungen des BgVV und der Verbraucherzentralen erstrecken sich auch auf Fleisch, das ausschließlich in durchgegartem Zustand verzehrt werden sollte.

Reglementierende Vorschriften zur Abgabe von Fleisch an Risikogruppen in Einrichtungen zu Gemeinschaftsverpflegungen sind gegenwärtig weder vorhanden noch in Vorbereitung. In Anbetracht des hier ebenfalls bestehenden potentiellen Risikos wird allerdings in der nächsten Zeit zu prüfen sein, ob analog zum Milchbereich Regelungen getroffen werden können, mit denen auch der Rohfleischverzehr entsprechenden Restriktionen unterworfen wird.