



An den Grossen Rat

14.5365.02

GD/P145365

Basel, 10. September 2014

Regierungsratsbeschluss vom 9. September 2014

## Schriftliche Anfrage Eric Weber betreffend „droht Europa ausgerechnet aus Basel der nächste Lebensmittelskandal“

Das Büro des Grossen Rates hat die nachstehende Schriftliche Anfrage Eric Weber dem Regierungsrat zur Beantwortung überwiesen:

„Droht Europa ausgerechnet aus Basel der nächste Lebensmittelskandal? Eine Untersuchung des kantonalen Labors Basel-Stadt zeigt Erschreckendes: 90 Prozent aller Poulets sind voller resisternter Keime. Und das ausgerechnet bei dem beliebtesten Federvieh Europas: den Poulets. In der Schweiz auch liebevoll "Güggeli" genannt (Güggel = Hahn, Güggeli = Brathähnchen). Kantschemiker Peter Brodmann: "Bei den ersten Proben hatten wir derart viele antibiotikaresistente Keime gefunden, dass wir während zweier Monate die grösste Untersuchung vornahmen." Dabei wurde festgestellt, dass neun von zehn Güggeli voller resisternter Keime waren.

1. Was sind genau resisternte Keime?
2. Wenn ich ein Poulet mit resisternten Keime esse, muss man dann Angst haben?
3. Wie ist die Lage heute in Basel, denn täglich werden in unserer Stadt rund 30'000 Poulets gegessen?
4. Wieviele Mitarbeiter hat das Kantonale Labor Basel-Stadt?
5. Was macht das Kantonale Labor Basel-Stadt?

Eric Weber“

Wir beantworten diese Schriftliche Anfrage wie folgt:

### 1. Was sind genau resisternte Keime?

Keime, die resisternt sind, haben eine verminderte Empfindlichkeit oder gänzliche Unempfindlichkeit gegenüber gewissen Antibiotika und können mit diesen Antibiotika nicht mehr abgetötet werden

**2. Wenn ich ein Poulet mit resistenten Keime esse, muss man dann Angst haben?**

Die Übertragung einer Antibiotikaresistenz – ob über Lebensmittel oder über direkte Infektion von Mensch zu Mensch – ist für sich alleine nicht gefährlich. Da Keime (Mikroorganismen) jedoch in der Lage sind, diese Antibiotikaresistenzen auch an andere Keime weiterzugeben, besteht das Risiko, dass krankheitsverursachende (pathogene) Keime antibiotikaresistent werden. Dies bedeutet, dass bei Ausbruch der betreffenden Krankheit, welcher dieser pathogene Keim verursacht, die Antibiotikatherapie nutzlos wird.

Krankheitserregende Bakterien in Lebensmitteln können durch Erhitzen sicher abgetötet werden, wenn die richtige Kombination von Temperatur und Zeit beachtet wird. Hygienisch besonders gefährdetes Fleisch (Hackfleischprodukte, Geflügel) sollte dabei vollständig erhitzt werden (kein roter Fleischsaft, keine roten Stellen, Fleisch löst sich leicht vom Knochen). Von hygienisch einwandfrei zubereiteten Speisen geht deshalb keine Gefahr aus. Mehr Informationen zur Hygiene bei Lebensmitteln sind in den Webseiten des Kantonalen Labors zu finden.

**3. Wie ist die Lage heute in Basel, denn täglich werden in unserer Stadt rund 30'000 Poulets gegessen?**

Die Einhaltung der oben ausgeführten hygienischen Grundregeln im Umgang mit Lebensmitteln ist Voraussetzung dafür, dass das Risiko gering bleibt.

**4. Wieviele Mitarbeiter hat das Kantonale Labor Basel-Stadt?**

Das Kantonale Labor beschäftigt 53 Mitarbeitende.

**5. Was macht das Kantonale Labor Basel-Stadt?**

Das Kantonale Labor Basel-Stadt vollzieht im Kanton Basel-Stadt das eigenössische Lebensmittelrecht, das eidgenössische Chemikalienrecht sowie Teile des eidgenössischen Umweltschutzrechts, insbesondere die eidgenössische Verordnung zur Störfallvorsorge sowie die eidgenössischen Rechtserlasse zur Biosicherheit.

Der Dienstleistungskatalog des Kantonalen Labors Basel-Stadt ist im Internet unter [www.kantonslabor-bs.ch](http://www.kantonslabor-bs.ch) ausführlich dargestellt.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt

Dr. Guy Morin  
Präsident

Barbara Schüpbach-Guggenbühl  
Staatsschreiberin