



Ökologisch-Demokratische Partei

An den Oberbürgermeister
der Landeshauptstadt München
Herrn Dieter Reiter
Rathaus, Marienplatz 8
80331 München

München, 30.05.2016

Anfrage

Massentierhaltung und Multiresistente Keime, wird die LH München Ihrer Verantwortung gerecht?

Die Zahl der bundesweiten Todesfälle durch multiresistente Keime in Krankenhäusern nimmt drastisch zu und wird nach Meinung der Wissenschaft in den kommenden 30 Jahren dramatische Dimensionen erreichen. Ursächlich für diverse Antibiotikaresistenzen und die dementsprechende Bildung dieser Keime ist unter Anderem der massenhafte, auch prophylaktische und metaphylaktische, Einsatz von Antibiotika in der industriellen Massentierhaltung, speziell in der Fleischproduktion.

Bei der konventionellen Herstellung von Schweinefleisch, Rindfleisch und vor allem Geflügelfleisch ist der vorbeugende Einsatz von Antibiotika an der Tagesordnung, um die Tiere bis zum Erreichen ihres Schlachtgewichts am Leben zu halten. Die industriellen Haltungsformen und schiere Menge der auf engstem Raum gehaltenen Tiere bedingen Medikamentengaben zwingend. Die Einhaltung der gesetzlichen Wartezeiten vor der Schlachtung und der damit einhergehende, weitgehende Abbau der Arzneimittel, schützt den Menschen nicht vor einer Infektion mit multiresistenten Keimen bei der Zubereitung und dem Verzehr von kontaminiertem Fleisch.

Ich frage Sie deshalb:

1. Wird in Gastronomiebetrieben sowie im Fleisch verarbeitenden Gewerbe auf multiresistente Keime getestet?
2. Wenn ja, wie häufig finden solche Kontrollen statt? Mit welchem Ergebnis? Hat das Gesundheitsamt Kenntnisse, wie häufig sich Personen aus diesen Betrieben mit multiresistenten Keimen infizieren bzw. Träger dieser Keime sind?
3. Welche weiteren innerhalb der Stadtgesellschaft relevanten Infektionswege sind bekannt?
4. Woher kommt das Fleisch in der kommunalen Beschaffung inklusive städtischer

ÖDP - Stadtratsgruppe

Rathaus, Marienplatz 8 • Zimmer 174 • 80331 München
Telefon: 089 / 233 - 25922 • E-Mail: stadtrat@oedp-muenchen.de

Tochterfirmen?

5. Welche Qualitätskriterien werden bei der Vergabe von Cateringdienstleitungen z.B. in Kindertageseinrichtungen sowie bei der Verpachtung von Gastronomiebetrieben, z.B. Kantinen, vorausgesetzt?
6. Wie hoch ist der Anteil an Fleisch aus industrieller Massentierhaltung? Wie hoch der Anteil an Qualitätsfleisch aus regionaler Bioproduktion?
7. Welche Mengen an Fleisch bezieht die Stadt für kommunale Einrichtungen?
8. Wo wird das Fleisch für die lokalen Einrichtungen bezogen? (eventuell streichen, da eigentlich identisch mit Frage 4)
9. Wie werden die Bürgerinnen und Bürger durch die Kommune bezüglich der Gefahren aufgeklärt?
10. Wie stellt die Stadt die Gesundheit ihrer Mitarbeiter und die in den Tochterfirmen sicher, inwiefern werden diese über die Gefahren der manuellen Arbeit mit Fleisch aufgeklärt?
11. Wie hoch ist die Zahl der Infektionen mit multiresistenten Keimen in den städtischen Krankenhäusern? Wie viele Todesfälle gab es in den letzten Jahren? Inwieweit ist hiervon das Personal betroffen?
12. Welche Ausmaße werden bei dem StKM (Stadtklinikum München) in den nächsten Jahren erwartet? Gibt es Maßnahmen innerhalb des StKM, die Verbreitung der Keime einzudämmen?
13. Gibt es Fleischproduktion in Trägerschaft oder Beteiligung der Stadt München? (Eventuell streichen, da dies Mandatsträgern bekannt sein sollte).
14. Die Stadtgüter München produzieren am Gut Karlshof Ochsenfleisch in konventioneller Tierhaltung.
 1. Welche Maßnahmen werden hier getroffen, um den Einsatz von Antibiotika zu minimieren?
 2. Wenn Antibiotika zum Einsatz kommen, wie wird dennoch das Entstehen sowie in Verkehr bringen Multiresistenter Keime vermieden?
 3. Kann auf den Einsatz von in der Humanmedizin gebräuchlicher Antibiotika vollständig verzichtet werden?

Mit freundlichen Grüßen

Tobias Ruff
Stadtrat