



Wie sicher sind unsere Lebensmittel?

Die Standards sind hoch, dennoch müssen wir auf weitere Krisen vorbereitet sein

Schimmelpilze im Futtermittel, Pferde- statt Rindfleisch in Fertiggerichten, falsch deklarierte Bio-Eier – nahezu täglich wird in der Öffentlichkeit ein Verstoß gegen gesetzliche Bestimmungen als Ausdruck einer Krise thematisiert. Manchmal, zum Beispiel bei dem EHEC-Ausbruch 2011, der eine echte Krise hinsichtlich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes darstellte, ist die Sorge der Öffentlichkeit durchaus begründet. In vielen anderen Fällen allerdings, nämlich dann wenn ein Risiko anhand von wissenschaftlichen Erkenntnissen nicht ableitbar ist, kann die Sorge der Öffentlichkeit in Bezug auf die Gesundheit auch unbegründet sein. Es ist Aufgabe des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) auf Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien einzuschätzen, ob ein gesundheitliches Risiko für Verbraucher besteht. Verbraucher müssen sich darauf verlassen können, dass sie sichere Lebensmittel bekommen.

Standards für die Lebensmittelsicherheit

Die Standards für die Lebensmittelsicherheit sind in der Europäischen Union vergleichsweise hoch, obwohl es weiterhin große Herausforderungen zu bewältigen gilt. Lebensmittelsicherheit ist das Ergebnis einer Vielzahl von Anstrengungen und gezielter Untersuchungen entlang der Nahrungsmittelkette, vom Erzeuger bis auf den Teller des Verbrauchers. Höchstgehalte, Kennzeichnungspflichten, Analysestandards und das Prinzip der Rückverfolgbarkeit, das im Fall eines krisenhaften Ereignisses hilft, die Quelle schnell zu ermitteln, sind wichtige Prinzipien. Hier sind wir weit gekommen, dennoch wird es absolute Sicherheit nie geben.

Aktuelle Ereignisse

Produkte, die ohne entsprechende Kennzeichnung Pferdefleisch enthalten, sind in Deutschland in den Verkehr gebracht worden. Justizbehörden ermittelten gegen landwirtschaftliche Betriebe, die im Verdacht standen, bei der Erzeugung von Eiern gegen geltende Vorschriften zur Tierhaltung verstoßen zu haben. In diesen Fällen

handelte es sich um Verbrauchertäuschung; ein gesundheitliches Risiko für Verbraucher war nicht ableitbar.

Nach dem Nachweis erhöhter Gehalte an Aflatoxinen in Futtermais aus Serbien war eine Verunsicherung der Verbraucher im Hinblick auf gesundheitliche Risiken zunächst nachvollziehbar. Aflatoxine gehören zu den stärksten in der Natur vorkommenden Giften und weisen ein hohes krebserzeugendes Potenzial auf. Aus einer kurzfristigen Überschreitung des Höchstgehaltes resultiert aber nicht zwangsläufig eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher. Höchstgehalte werden nicht primär toxikologisch abgeleitet. Sie legen vielmehr fest, ob eine Ware verkehrsfähig ist oder nicht. Bei den Konzentrationen an Aflatoxinen, die bei dem aktuellen Geschehen 2013 gemessen wurden, bestand aus wissenschaftlicher Sicht kein zusätzliches gesundheitliches Risiko für den Verbraucher. Aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sollte aber der langfristige Verzehr von Lebensmitteln mit erhöhten Aflatoxingehalten unterbleiben.

Echte Krisen

Die jüngste wirkliche Krise im gesundheitlichen Verbraucherschutz in Deutschland war der EHEC-Ausbruch von 2011 mit fast 4.000 zum Teil schwer Erkrankten und 53 Todesfällen. Dieses Ereignis war der größte Ausbruch mit enterohämorrhagischen *Escherichia coli* (EHEC), der jemals in Deutschland bekannt geworden ist. Nach den Erfahrungen des BfR sind wissenschaftlich belegbare gesundheitliche Beeinträchtigungen in den vergangenen Jahren insbesondere durch Mikroorganismen ausgelöst worden. Auch der Ausbruch von akutem Brechdurchfall im Herbst 2012 mit etwa 11.000 Erkrankungsfällen bei überwiegend Kindern und Jugendlichen, der sehr wahrscheinlich durch Tiefkühl-Erdbeeren aus China ausgelöst wurde, ist ein Beispiel dafür.

Importierte Risiken und weitere Problemfelder

Weltweit importieren und exportieren die meisten Staaten Futter- und Lebensmittel in größerem Ausmaß. In Europa haben sich die Verbraucher daran gewöhnt, über jedes Lebensmittel zu jeder Jahreszeit, unabhängig von saisonalen und regionalen Einflüssen verfügen zu können. Es ist von großer Bedeutung, dass sich die hohen europäischen Lebensmittelstandards hinsichtlich Qualität, Sicherheit und Hygiene bei der Nahrungsproduktion langfristig weltweit durchsetzen werden. Gerade im Bereich der Zoonosen, also Krankheiten, die von Tieren auf Menschen übertragbar sind, müssen die Menschen in Europa damit rechnen, dass als Folge der Globalisierung und des weltweiten Handels mit Futter- und Lebensmitteln krisenhafte Geschehen häufiger auftreten können. Biologische Agenzien können beispiels-

weise in Regionen eingetragen werden, in denen sie bereits getilgt wurden oder bisher nicht vorgekommen sind. Neben den bedeutenden mikrobiellen Risiken spielen der Import von Futter- und Lebensmitteln, deren Herstellung unzureichend kontrolliert wurde, bzw. der Import von verfälschten Lebensmitteln eine wichtige Rolle. Von Bedeutung ist auch der Gehalt bestimmter natürlicher Inhaltsstoffe in Lebensmitteln, die neu entdeckt bzw. in unerwartet hohen Konzentrationen nachgewiesen wurden, da erst jetzt geeignete Analysemethoden für Routineuntersuchungen zur Verfügung stehen. Beispiele sind Cumarin in Cassia-Zimt, Morphin in Mohn, Estragol in Fencheltee für Säuglinge oder Pyrrolizidinalkaloide in Honig. Hinzu kommen Erkenntnisse über neu entdeckte prozessbedingte Kontaminanten, zum Beispiel Acrylamid in bestimmten Kartoffelprodukten und Backwaren oder 3-MCPD- und Glycidol-Fettsäureester in raffinierten Pflanzenfetten und -ölen. Eine weitere Problematik liegt im Import von Lebensmitteln aus anderen Kulturkreisen, über deren verträgliche Zubereitung hierzulande keine Kenntnis besteht, zum Beispiel bitterer Maniok oder Tonka-Bohnen mit hohem Cumarin-Gehalt. In diesem Zusammenhang spielt auch der Nachweis unerlaubter Substanzen in Nahrungsergänzungsmitteln eine Rolle.

Fazit

Das Angebot an Lebensmitteln in Europa steigt sowohl in Bezug auf Herkunft als auch auf Vielfalt stetig an. Damit steigen auch parallel die Anforderungen an die Europäische Union und die übrigen europäischen Staaten, Risiken wissenschaftlich zu bewerten, diese zu minimieren und effektiv zu kommunizieren. Es lohnt sich, in den Staaten, die Lebensmittel nach Europa exportieren, dafür zu werben, dass effiziente staatliche und privatwirtschaftliche Strukturen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit aufgebaut werden. Neben den vom Risikomanagement festgelegten hohen Standards ist die weitere Entwicklung der methodischen Grundlagen der wissenschaftlichen Bewertung gesundheitlicher Risiken elementar, um die Sicherheit unserer Lebensmittel zu gewährleisten und weiter zu verbessern. Ziel ist es, Krisen zu vermeiden, bevor sie entstehen.



Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

E-Mail: Leitung@bfr.bund.de