

BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG

Wissenschaft für den gesundheitlichen Verbraucherschutz

Was steckt in unserem Essen? Gibt es einen Unterschied, wie belastet Lebensmittel sind – je nach Region und Saison? Oder ob sie aus konventionellem oder biologischem Anbau stammen?

Um diese Fragen zu beantworten, werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) in den kommenden Jahren mehr als 50.000 Lebensmittel im Einzelhandel einkaufen und in einer eigens dazu eingerichteten Küche zubereiten. Die Proben werden anschließend in Laboren sowohl auf gesundheitlich nützliche als auch auf unerwünschte Stoffe wie Umweltkontaminanten, Schimmelpilzgifte, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel und Stoffe, die aus Verpackungen in die Lebensmittel gelangen, analysiert. „Mit der BfR-MEAL-Studie können wir die Aufnahme von chemischen Stoffen über Lebensmittel in Deutschland ermitteln. Wir schaffen damit eine Datengrundlage in bisher nicht dagewesenem Umfang für die Bewertung gesundheitlicher Risiken der Verbraucher in Deutschland. Bei der Untersuchung steht der gesundheitliche Verbraucherschutz ganz im Vordergrund. Mit der Studie erfassen wir zum Beispiel Lebensmittel, die wegen geringer Gehalte an bedenklichen Stoffen nicht im Fokus der Lebensmittelüberwachung stehen, aber zur Belastung beitragen, weil sie häufig verzehrt werden“, erklärt Professor Dr. Matthias Greiner, fachlich zuständiger Abteilungsleiter am BfR.

Das Besondere an der Studie ist, dass das Essverhalten der Bevölkerung in Deutschland so genau wie möglich abgebildet wird. „Eine Total-Diet-Studie setzt sich aus drei Charakteristika zusammen: Erstens deckt sie repräsentativ das Verzehrverhalten ab, so werden in der BfR-MEAL-Studie 90 Prozent der in Deutschland verzehrten Lebensmittel untersucht. Zweitens werden die Lebensmittel so zubereitet, wie sie üblicherweise verzehrt werden, um auch Veränderungen der Gehalte von Stoffen und neu entstandene Stoffe durch die Zubereitung zu berücksichtigen. Und drittens werden ähnliche Lebensmittel zu Gesamtpuben zusammengefasst, bevor sie analysiert werden, um die Studie kostengünstiger zu gestalten“, so Dr. Irmela Sarvan aus der Fachgruppe Expositionsschätzung und -standardisierung und Koordinatorin der Studie. Mit ersten Ergebnissen ist 2018 zu rechnen. Neben der Durchführung von wissenschaftlichen Studien über mögliche gesundheitliche Risiken von Lebensmitteln, Produkten und Chemikalien hat das BfR die Aufgabe, Verbraucher und Politik über die bewerteten Risiken zu informieren: umfassend, verständlich und unabhängig. Für Verbraucher geschieht dies unter anderem online: „Verbraucher fragen – das BfR antwortet“.



DAS BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR)

Das BfR wurde im Jahr 2002 im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ins Leben gerufen, um das Vertrauen der Konsumenten in Lebensmittel nach der BSE-Krise wieder zu stärken. Mittlerweile arbeiten mehr als 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an drei Standorten in Berlin dafür, dass Lebensmittel, Produkte und der Einsatz von Chemikalien in Deutschland für Verbraucher sicherer werden. Hierzu werden wissenschaftliche Untersuchungen durchgeführt und/oder ausgewertet und mögliche Risiken zielgruppengerecht kommuniziert. Für seine Arbeit erhielt das BfR im vergangenen Jahr Zuwendungen des BMEL in Höhe von 88,1 Millionen Euro. Weitere 1,6 Millionen Euro standen aus Drittmitteln zur Verfügung. Risikobewertung, Forschung, Gremienarbeit und Risikokommunikation gehören zu den zentralen Aufgaben des BfR. Die Stellungnahmen zu identifizierten und unabhängig bewerteten Risiken stehen Behörden und Verbrauchern gleichermaßen zur Verfügung.