

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Hygienemängel in TV-Kochsendungen: alle 50 Sekunden ein Fehler

Bei der Analyse von 100 Folgen verschiedener Kochsendungen stellten Experten des BfR im Durchschnitt alle 50 Sekunden einen Fehler in Bezug auf Küchenhygiene fest. Die häufigsten Fehler waren das Abwischen schmutziger Hände im Geschirrtuch, Salzen bzw. Würzen mit den Fingern, keine Zwischenreinigung des Schneidebretts und kein Händewaschen nach Kratzen, Niesen oder Husten. Das BfR geht von einer Beeinflussung des Zuschauers durch den Umgang mit Küchenhygiene in Fernsehsendungen aus. In D werden jährlich mehr als 100.000 lebensmittelbedingte Infektionen gemeldet.

<http://orf.at/stories/2423327/>

Listeriose: ein Drittel infiziert sich zuhause

Ein EFSA-Gutachten stellte im Zeitraum 2008-2015 einen Anstieg der Listeriose-Fälle vor allem bei älteren Menschen (> 75 Jahren) und bei Frauen zwischen 25 und 44 Jahren (vermutlich überwiegend in Verbindung mit einer Schwangerschaft) fest. Als Ursachen werden häufiger vorliegende Grunderkrankungen bei älteren Menschen, vermehrter Konsum verzehrfertiger Lebensmittel und ein verbessertes Monitoring vermutet. Die meisten Infektionen werden durch geräucherten und Graved-Fisch, wärmebehandeltes Fleisch sowie Weich- und halbfesten Käse und Fertigsalate ausgelöst. Ein Drittel der Listeriose-Fälle dürfte laut Experten auf zuhause zubereitete und aufbewahrte Lebensmittel zurückzuführen sein. Richtigen Lagertemperaturen und -zeiten sowie der Einhaltung hygienischer Grundregeln kommt deshalb große Bedeutung zu.

<http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/180124>

EFSA: Gesundheitsbedenken bei Hydroxyanthracenderivaten

Hydroxyanthracenderivate kommen natürlicherweise in Pflanzen wie Aloe oder Senna vor und kommen aufgrund ihrer abführenden Wirkung in Nahrungsergänzungsmitteln zum Einsatz. Auf Ersuchen der Europäischen Kommission bewertete die EFSA nun die Verwendungssicherheit dieser Pflanzeninhaltsstoffe in Lebensmitteln. Da bestimmte Hydroxyanthracenderivate laut EFSA-Bewertung genotoxisch (DNA-schädigend) wirken, konnte keine sichere tägliche Aufnahmemenge definiert werden.

<http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/180123>

Blutzuckermessung via Kontaktlinse?

Diabetes-Patienten müssen mittels Blut aus der Fingerkuppe regelmäßig ihren Blutzuckerspiegel kontrollieren. Diese Art der Messung kann für Patienten unangenehm sein und unter Umständen zu verfälschten Ergebnissen führen. Koreanische Forscher haben nun eine Kontaktlinse entwickelt, die den Blutzuckerspiegel anhand der Tränenflüssigkeit messen soll. Bisher wurde die Linse erfolgreich an Kaninchen getestet. Die Energieversorgung der Linse erfolgt über eine eingebaute durchsichtige Antenne. Wenn der Sensor einen zu hohen Blutzuckerspiegel feststellt, geht ein LED-Licht in der Linse aus und warnt den Linsenträger über das visuelle Signal vor einer drohenden Überzuckerung. Es wäre kein zusätzliches Messgerät mehr notwendig.

<http://www.scinexx.de/wissen-aktuell-22343-2018-01-25.html>

EFSA: Neue wissenschaftliche Bewertungen

Nisin (E 234): Das EFSA-Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmitteln zugesetzte Nährstoffquellen (ANS) sieht keine Sicherheitsbedenken in einer Ausweitung des Gebrauchs von Nisin als Zusatzstoff in unreifem Käse (max. 12 mg/kg) und in wärmebehandelten Fleischprodukten (max. 25 mg/kg).

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2017.5063/full>

-

Lycopin (E 160 d): Aus Sicht des ANS würde die vorgeschlagene Ausweitung der Verwendung von Lycopin als Zusatzstoff in Fleischzubereitungen und -produkten sowie Obst- und Gemüsezubereitungen (bis zu 60 mg/kg) bei der aktuell zulässigen Höchstmenge nicht signifikant zur Aufnahme des Zusatzstoffes beitragen. Bei Verwendung der Höchstmengen könnte laut ANS die Gesamtaufnahme jedoch die erlaubte Tagesdosis (ADI) übersteigen. Genauere Expositionsabschätzungen werden empfohlen.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2017.5064/full>

-

Polyglycerinester von Speisefettsäuren (E 475): Bezüglich des Zusatzstoffes E 475 gibt es laut ANS bei der derzeitigen Art und Menge des Einsatzes keine Sicherheitsbedenken und keine Notwendigkeit eines numerischen ADI. Allerdings empfiehlt das Gremium einige Anpassungen in der EU-Spezifikation für E

475.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2017.5089/full>

-
Selen-Nanopartikel: Das EFSA-Gremium für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Enzyme, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CEF) sieht keine Sicherheitsbedenken bezüglich der Verwendung von Selen-Nanopartikeln in mehrschichtigen Verpackungen von oxidationsanfälligen Lebensmitteln. Die Selen-Nanopartikel müssen dabei durch eine Polyolefinschicht vom Lebensmittel selbst getrennt sein.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2018.5115/full>

-
Cellulose (E 460) und -ether (E 461 - E 466, E 468, E 469): Das ANS sieht keinen Anlass für einen numerischen ADI bei der aktuell üblichen Verwendung von unmodifizierten und modifizierten Cellulosen. Das Gremium empfiehlt einen Richtwert für die Gesamtexposition von 660 – 900 mg/kg Körpergewicht pro Tag.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2018.5047/full>

Trinkwasser: Mikrobiologische Mängel bei 40 % der getesteten Betriebe

Die AGES hat in einer Schwerpunktaktion überprüft, ob die lebensmittelrechtlichen Vorschriften für Trinkwasser in Berghütten, Almwirtschaften, Buschenschenken und Gastronomiebetrieben mit eigener Wasserversorgung eingehalten werden. Von 265 Proben aus 132 Betrieben wurden 25 Proben beanstandet. 23 davon als „nicht sicher“, hauptsächlich wegen E.Coli/Enterokokken, aber auch je einmal wegen Arsen bzw. Nitrat. Die Einhaltung der mikrobiologischer Anforderungen stellt insbesondere die Betreiber kleiner Wasserversorgungsanlagen vor eine große Herausforderung. Das Wasser von 19 % dieser Betriebe war zum Verzehr ungeeignet, bei weiteren 21 % wurden Mängel festgestellt.

https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/trinkwasser-von-berghuetten-almwirtschaften-buschenschenken-und-gastronomiebetrieben-mit-eigener-wasserversorgung/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all

USA: Gewinne durch Spekulation auf Noroviren?

Auf der Website iwaspoisoned.com berichteten allein im letzten Jahr 15.000 User über ihre Lebensmittelvergiftung, die meisten davon aus den USA. Auch Gesundheitsbehörden nutzen die Seite, um schnell auf mögliche Fälle von Kolibakterien oder Noroviren aufmerksam zu werden. Kritik gibt es von Medizinern, weil der Auslöser für derartige Erkrankungen oft mehrere Tage zurückliegt, die Betroffenen aber oft die letzte Speise mit der Übelkeit assoziieren. Lokalbesitzer fürchten außerdem Rufmord durch anonyme Postings der Konkurrenz oder durch Spekulanten ausgelöste Kursabstürze von Unternehmen an der Börse, um entsprechende Hegdes gewinnbringend zu realisieren.

https://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/5372016/Subtext_Flotte-Geschaefte-mit-den-DiarrhoeSpekulanten

Aktivkohle – gefährlicher Ernährungstrend?

Aktivkohle wird aus Holz, Torf, Nussschalen, Braun- oder Steinkohle, Kunststoffen, tierischem Blut oder Knochen hergestellt und bei Kosmetika und Arzneimitteln eingesetzt. In der Lebensmittelindustrie darf sie, wo zulässig, als Farbstoff nach dem „quantum satis“ Prinzip eingesetzt werden, jedoch nicht in Frucht- oder Gemüsesäften. Als gängiger Ernährungstrend wird die Verwendung in Lebensmitteln häufig mit einem „Detox-Effekt“ beworben. „Detox bzw. Entschlackung“ ist jedoch weder definiert noch wissenschaftlich belegt und auch keine zulässige gesundheitsbezogene Angabe. Aktivkohle bindet organische Substanzen wie z. B. Gifte, aber auch Nährstoffe und Vitamine. Eine übermäßige oder längere Einnahme kann daher negative Auswirkungen auf die Nährstoffaufnahme haben und selten auch zu Verstopfungen oder Erbrechen führen. Vorsicht ist auch bei Arzneimitteln geboten, da diese aufgrund der Bindung nicht mehr entsprechend wirken.

<https://www.ages.at/service/service-presse/pressemeldungen/vorsicht-bei-aktivkohle-in-lebensmitteln/>