

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



FAQ zu Nanomaterialien in Lebensmittelverpackungen

Das Deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) befasste sich mit Nanomaterialien, die neben Kosmetika und Bedarfsgegenständen auch in Lebensmittelverpackungen eingesetzt werden. Ob daraus gesundheitliche Risiken ausgehen, lässt sich derzeit noch nicht genau beantworten. Bisher ist dem BfR noch kein konkretes Produkt bekannt, durch dessen Nanomaterialien gesundheitliche Schäden ausgelöst wurden. Im Falle von Lebensmitteln und Kosmetika müssen nanomaterialhaltige Produkte gekennzeichnet werden. Sind Nanomaterialien in Lebensmitteln enthalten, gelten sie als neuartige Lebensmittel und müssen entsprechend zugelassen werden – bisher ist in der EU allerdings noch kein gezielt hergestelltes Nanomaterial für Lebensmittel zugelassen. Im Fall von Lebensmittelverpackungen wurden zugesetzte Nanomaterialien von der EU-Kommission als Lebensmittelkontaktstoffe bewertet, ihre Verwendung ist erlaubt.

https://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_nanomaterialien-8552.html

Salmonellenausbrüche durch importierter Sesamprodukte

Fünf europäische Länder berichteten über Ausbrüche von Salmonellen-Infektionen, die im Zusammenhang mit der Konsumation von sesambasierten Produkten aus Syrien stehen. Seit Jänner 2019 waren 121 Personen aus Deutschland, Dänemark, den Niederlanden, Norwegen und Schweden betroffen. Bei den Produkten handelte es sich etwa um Halva oder Tahini. Sie waren verpackt und konsumfertig erhältlich, was auf eine Kontamination

noch vor Erreichen des europäischen Marktes schließen lässt. Trotz Kontrollmaßnahmen wurden zuletzt im September 2021 noch Infektionsfälle berichtet.

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/salmonellosis-outbreak-linked-imported-sesame-based-products>

Nach wie vor radioaktive Belastung bei Wildpilzen

Einer aktuellen Auswertung des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zufolge waren in Deutschland zwischen 2015 und 2021 70 von 74 Wildpilzproben radioaktiv belastet. Vor allem in Süddeutschland weisen die Wildpilze aufgrund des Reaktorunfalls in Tschernobyl noch erhöhte Konzentrationen von Cäsium-137 auf. Keine der untersuchten Proben überschritt den Grenzwert von 600 Bq pro Kilogramm.

https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/01_lebensmittel/2021/2021_PM_Waldpilze_belastet.html

Müsli im Test: Jedes dritte Produkt zu süß

Die Vorsorge-Initiative Sipcan nahm 283 Getreideprodukte wie Müslis, Cornflakes und andere Frühstückscerealien unter die Lupe. Am besten schnitten Früctemüslis und Porridges ab, am schlechtesten Knuspermüslis. Für den Test wurden die Nährwertempfehlungen der WHO und der D-A-CH Ernährungsgesellschaften herangezogen, der empfohlene Zucker- und Fettgehalt wurde nur von jedem zweiten Produkt erreicht. Bei den Knuspermüslis blieb nur jedes dritte Produkt innerhalb der Nährwertkriterien. Die Zuckeranteile in den Müslis schwankten zwischen 1,7 g bis 45 g/100 g Produkt. 109 der 283 getesteten Frühstücksprodukte lagen über der Grenze von 20 g Zucker/100 g Produkt.

<https://kurier.at/freizeit/essen-trinken/283-cerealien-getestet-erschreckendes-ergebnis-fuer-mueslis/401757654>

Kinder ungenügend vor Werbung für ungesunde Lebensmittel geschützt?

Trotz der Zusagen großer Lebensmittelunternehmen, ihre Produkte verantwortungsbewusst zu vermarkten, sind Kinder in der EU nur ungenügend vor der Werbung ungesunder Produkte geschützt. Das ermittelte die europäische Konsumentenorganisation (BEUC) in einer Schnellerhebung. Derzeit gibt es in der EU nur eine Selbstverpflichtung für Unternehmen, gefordert werden nun strengere und verbindliche Regeln. Verbraucherschutzorganisationen drängen auf ein Verbot für die Online-Vermarktung ungesunder Lebensmittel sowie ein Verbot für das Ausstrahlen von Werbespots für ungesunde Lebensmittel zu Zeiten, zu denen Kinder am meisten fernsehen.

<https://orf.at/stories/3230139/>

Chlorat-Rückstände in Haferdrinks

Die Arbeiterkammer Oberösterreich untersuchte zehn Haferdrinks auf Schwermetalle und Pestizidrückstände. Bei neun Haferdrinks handelte es sich um Bioprodukte, fünf davon verwendeten ausschließlich österreichischen Hafer. In vier Drinks konnten Rückstände von Chlorat festgestellt werden. Diese gelangten wahrscheinlich im Zuge von Reinigungsarbeiten der Abfüllanlage in die Getränke. Auch Nickel und Cadmium konnten in Spuren in den Hafergetränken gefunden werden, da die beiden Schwermetalle auf natürliche Weise aus dem Boden vom Hafer aufgenommen werden.

https://ooe.arbeiterkammer.at/service/testsundpreisvergleiche/tests/Haferdrinks_enthaltene_Reinigungsmittel.html

AGES-Themenbericht: Campylobacter in Österreich

Im vergangenen Jahr wurden in Österreich insgesamt 5.162 Erkrankungen durch Campylobacter gemeldet, die geschätzte Gesamtzahl an Campylobacteriosen liegt allerdings bei 44.000. Im Jahr 2019 wurden in der EU 47 Todesfälle mit Campylobacter gemeldet. Als Hauptreservoir für den Erreger gelten Hühner, ca. 50-80 % der menschlichen Erkrankungen mit Campylobacter werden ihnen zugeschrieben, 20-30 % davon stehen im Zusammenhang mit dem direkten Hantieren von Hühnerfleisch. Seit 2014 liegt die Nachweisrate bei frischem Geflügel in Österreich zwischen 60 und 70 %.

<https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/themenbericht-campylobacter-2021/>