

## Auch sichere Lebensmittel können krank machen

*Wien, 22.10.07 (VEÖ) – "Sicherheit beim Essen" hat viele Dimensionen: Stehen weltweit gesehen hygienische Probleme und die ungleiche Verteilung der Nahrungsmittel im Fokus, liegen die Menschen in den reichen Industrieländern mit der Einschätzung der eigentlichen Gefahren nicht immer richtig. Viele fühlen sich durch Berichte über Pestizide in Obst und Gemüse verunsichert und in ihrer Fleisch betonten Ernährung bestätigt. Reale Gesundheitsgefährdungen – wie Übergewicht – werden nicht primär mit dem eigenen Ernährungsverhalten in Verbindung gebracht. Riskant erscheinen vorwiegend fremdbestimmte Faktoren. Wie "gefährlich" ist der unbeschwerte Griff ins Supermarktregal tatsächlich? Wie professionell werden unsere Lebensmittel überwacht? Und wie können Risiken kommuniziert werden, abseits von Panikmache und Verharmlosung? Diese und andere Fragen behandelte der Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ) am 19. Oktober 2007 mit Experten verschiedenster Fachrichtungen.*

### Früher war alles besser – oder doch nicht?

Unser derzeitiges Lebensmittelangebot ist reichhaltiger und preiswerter denn je. Gleichzeitig tragen Skandale immer wieder dazu bei, dass sich viele Konsumenten Sorgen machen. Dabei wird manchmal übersehen, dass sich die Lebensmittelsicherheit in den vergangenen Jahrzehnten kontinuierlich verbessert hat. Kein Skandal, sondern vielmehr ein Beweis für die Fortschritte in der Analytik war 2002 die Entdeckung der Substanz Acrylamid in bestimmten Produkten. Hier zeigte sich, dass Lebensmittelsicherheit ein dynamischer Prozess ist, der stetig neue wissenschaftliche Erkenntnisse hervorbringt. Daher sind Gesetzgeber, Kontrollinstanzen und Wirtschaft aufgefordert, ständig neuen Herausforderungen Rechnung zu tragen.

### Die Sicht der Konsumenten

Eine Umfrage der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ergab, dass die Konsumenten vor allem an der Qualität der Lebensmittel interessiert sind. Gesundheitsgefährdungen werden nicht primär mit der Ernährung in Verbindung gebracht, ganz im Gegenteil: Konsumenten verbinden mit Ernährung in erster Linie positive Eigenschaften wie Geschmack und Genuss (60 %). Einen direkten Bezug zur Gesundheit äußerten ca. 20 % der Befragten. Die Möglichkeit, durch die Ernährung gesundheitlich geschädigt zu werden, halten 55 % für „nicht wahrscheinlich“, 42 % halten sie für „wahrscheinlich“. Bei einer Auswahl vorgegebener Risiken werden Lebensmittelvergiftungen (16 %), Pestizide/Chemikalien (14 %), Krankheiten und Gesundheitsprobleme (9 %), genveränderte Organismen (8 %) und Lebensmittelzusätze (7 %) am häufigsten genannt. 7 % glauben, dass es keine Probleme und Risiken in Zusammenhang mit der Ernährung gibt. Die Befragung zeigt, dass viele Konsumenten die Risiken kennen, ihre Bedeutung aber nicht klar zuordnen können. Denn tatsächlich stellt falsches Ernährungsverhalten (zu viel, zu fett) das größte Risiko dar. Laut WHO-Gesundheitsbericht (2005) ist weltweit gesehen ein zu geringer Obst- und Gemüse-Verzehr Haupttodesursache Nr. 5 – nach Bluthochdruck, Cholesterin, Rauchen und zu wenig Bewegung. Beim Angstthema „Pestizide“ geben Experten dagegen Entwarnung. Die menschlichen Entgiftungsmechanismen können die üblicherweise aufgenommenen Pestizidmengen abbauen und ausschleusen, ähnlich wie dies mit kleinen Mengen von Cyanid aus Bittermandeln geschieht. Ob das die Konsumenten wirklich beruhigt, ist eine andere Frage.

### Für Transparenz und gegen Panikmache

Die Kunst der Risikokommunikation besteht darin, eine Botschaft von der wissenschaftlichen auf eine allgemein verständliche Ebene zu übersetzen, ohne missverständlich zu sein oder falsch zu informieren. Eine gewisse „Unschärfe“ ist dabei meist unvermeidbar. Für den Empfänger der Botschaft ist es wichtig, Tipps und nachvollziehbare Empfehlungen zu bekommen, was in der jeweiligen Situation zu tun ist. Am Beispiel Pestizide dargestellt: Regionale und saisonale Auswahl der Produkte, das Entfernen der Schale und Außenblätter und sorgfältiges Waschen reduzieren die Belastung.

### Neue Technologien – neue Risiken?

In Anlehnung an natürlich vorkommende Kleinststrukturen hat sich eine neue Technologie entwickelt, die Mutter Natur kopiert: Nanotechnologie heißt das Schlagwort. So wie bei pflanzlichen Zellwandstrukturen, Fleisch- und Bindegewebsstrukturen und der Eiweißverteilung in der Milch wird hier mit kleinsten Partikeln gearbeitet. Zur Veranschaulichung: Ein Nanometer zu einem Meter entspricht dem Durchmesser Verhältnis von einer 1 Cent-Münze zum Durchmesser der Erde. Das Wort „Nano“ selbst kommt aus dem altgriechischen und bedeutet Zwerg. Nanopartikel könnten etwa dazu benutzt werden, um bioaktive Stoffe gezielt an jene Stellen in unserem Körper heranzubringen, wo sie ihre größte Wirksamkeit entfalten. Doch die Forscher sehen nicht nur Vorteile, sondern auch Risiken. Vor allem die

Frage des Verhaltens künstlicher Nanostrukturen im Magen-Darm-Trakt ist von Interesse. Werden sie verstoffwechselt oder sollen und können sie Körperschranken überschreiten? Auch wenn die Nanotechnologie das Potential hat, die Herstellung und die Struktur vieler Lebensmittel revolutionär zu verändern, wird ihre Akzeptanz davon abhängen, ob eventuelle Risiken minimiert werden können.

### **Mit sicheren Lebensmitteln auch sicher umgehen**

Jeder einzelne Konsument trägt auch selbst Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel, die er einkauft, zubereitet und verzehrt. In diesem Zusammenhang spielen Schadstoffe eine untergeordnete Rolle. Problematischer ist überreichliches, einseitiges Essen. Jede der etwa 80.000 Mahlzeiten, die wir im Laufe unseres Lebens verzehren, ist eine Chance, sich mit positiven Inhaltsstoffen zu versorgen. Je vielfältiger die Mahlzeiten zusammengesetzt sind, desto besser. Denn die Versorgung mit Schutzstoffen ist wichtiger als die Sorge vor Schadstoffen.

Rückfragehinweis: Mag. Helga Cvitkovich-Steiner, 0699/118 10 698, [hcs@veoe.org](mailto:hcs@veoe.org)

## **Hintergrundinformationen**

### **Ein Europa – ein Lebensmittelstandard**

Mit der Verabschiedung der EG-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht im Jahr 2002 wurde ein Meilenstein auf dem Weg zur Verbesserung des europäischen Konsumentenschutzes erreicht. Die europäische Rahmenregelung bildet gewissermaßen das „Grundgesetz“ des Lebensmittelrechts. Die wesentlichen Bestimmungen zur Bewertung von gesundheitlichen Risiken von Lebensmitteln sind in dieser Verordnung festgelegt und in Österreich in das Gesundheits- und Ernährungssicherheitsgesetz (GESG) übernommen worden. Die Anforderungen gelten nicht nur für Lebensmittel, sondern auch für Futtermittel. Auf allen Produktionsstufen muss nun die Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermittel gegeben sein. Die Verordnung regelt auch die Umsetzung des europäischen Schnellwarnsystems (RASFF) für Lebens- und Futtermittel, von denen Gesundheitsgefahren ausgehen können.

### **Sicherheit ist die wichtigste Zutat**

Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority, EFSA) arbeitet gemeinsam mit den Mitgliedsstaaten in einem kontinuierlichen Prozess an europaweit einheitlichen Standards zur Risikobewertung. In Österreich ist dafür die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) zuständig. Eine wichtige Rolle im „Netzwerk des Konsumentenschutzes“ spielt die amtliche Lebensmittelüberwachung. Sie überprüft, ob gesetzliche Vorschriften eingehalten werden und ob die Eigenkontrolle der Unternehmen funktioniert. Die politische Verantwortung und die Veranlassung der gesetzlichen Vorschriften im Rahmen der Lebensmittelkontrolle obliegen dem Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend (BMGFJ).

### **Vetruen ist gut. Kontrolle ist besser.**

Bundesweit wurden 2006 rund 30.000 Lebensmittelproben kontrolliert, insgesamt wurden 18 % davon beanstandet. Rund 200 Proben wurden als gesundheitsschädlich eingestuft – das entspricht weniger als 1 % aller kontrollierten Proben. Die anderen Beanstandungsgründe umfassen verschiedene Tatbestände (nachgemacht, verfälscht, falsch gekennzeichnet, etc.).

Quelle:

<http://www.bmgfj.gv.at/cms/site/attachments/3/8/4/CH0042/CMS1038849873936/probengesamt2006.pdf>

### **Die sichere Welt des Essens? ... im Visier der Ernährungswissenschaft**

Der Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs vertritt rund 500 Kolleginnen und Kollegen, die in unterschiedlichen Berufsfeldern tätig sind. Viele arbeiten im Bereich Qualitätsmanagement an der Sicherheit unserer Lebensmittel, andere vermitteln Sicherheit in der Ernährungskommunikation. Deshalb hat der VEÖ „Die sichere Welt des Essens?“ als Fortbildungsthema gewählt.