

## Welt-Lebensmittelsicherheitstag &#8211; Die Infektionen entstehen zu Hause

AGES startet Kampagne - Falsches Risikoverständnis über die häufigsten Ursachen von Problemen mit Lebensmitteln



Die UNO bzw. ihre Ernährungs-Unterorganisation FAO haben den 7. Juni 2019 als ersten Welt-Lebensmittelsicherheitstag benannt. 80 Prozent der Lebensmittel-bedingten Krankheitsausbrüche erfolgen in Haushalten. Währenddessen sorgt sich die Öffentlichkeit sehr über Rückstände von Insektiziden/Pestiziden oder genmanipulierten Pflanzen.

„Lebensmittelsicherheit geht jeden an“, lautet das Motto des Tages. Weltweit erkranken jedes Jahr rund 600 Millionen Menschen an Lebensmittel-bedingten Erkrankungen. Daran sterben etwa 420.000 Personen. Kinder unter fünf Jahren sind mit 40 Prozent der Erkrankten und 125.000 Todesopfern am meisten gefährdet. Genug Geld, um das zu verhindern wäre vorhanden: Der Lebensmittelhandel macht pro Jahr weltweit rund 1,5 Billionen US-Dollar (1,3 Billionen Euro) oder zehn Prozent des Welthandels aus. Gefährliche Lebensmittel verursachen allein in den Staaten mit mittlerem oder niedrigem Bruttoinlandsprodukt pro Jahr einen Schaden von 95 Mrd. US-Dollar (84,94 Mrd. Euro)

## **„So bleibt dein Lebensmittel Sicher“**

Die österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) startet aus dem Anlass des Welt-Lebensmittelsicherheitstages eine Social-Media-Kampagne mit dem Titel **„So bleibt Dein Lebensmittel sicher“** . Zusammengefasst lässt sich laut AGES der Inhalt der Kampagne so auf den Punkt bringen: „Kühl es, Trenn es, Wasch es, Check es, Koch es, Genieß es.“ Fehler beim Transport und bei der Lagerung, aber auch Fehler bei der Zubereitung können dazu führen, dass ein sicheres Lebensmittel dennoch eine Krankheit verursacht.

„Acht von zehn Krankheitsausbrüchen, die durch Lebensmittel verursacht werden, haben ihren Ursprung zuhause, nicht etwa in Restaurants oder bei Imbiss-Ständen“, hieß es in einer Aussendung. Die Lebensmittelsicherheit ist in den westlichen Industriestaaten so hoch wie nie zuvor in der Geschichte. Die moderne Analytik leistet dabei Dinge, die vor 20 Jahren noch als Utopie galten. Substanzen, die in der Produktion von Lebensmitteln verwendet werden, unterliegen einer ständigen Evaluierung und Re-Evaluierung. Das gilt für mögliche Rückstände aus Pflanzenschutzmitteln und Umwelt-Kontaminanten genauso wie z. B. für Zusatzstoffe, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.

# **Rückstände von Arznei und Hormonen kaum gefunden**

Allerdings hat die breite Öffentlichkeit laut AGES offenbar ein ziemlich verschobenes Risikoverständnis, was die echten Gefahren bei Lebensmitteln darstellt. Rückstände von Arzneimitteln oder Hormonen aus der Tierzucht (diese sind in der Mast bereits seit 2006 verboten), gentechnisch veränderte Lebensmittel und Pestizidrückstände werden am meisten gefürchtet. Österreich nimmt seit 1998 beispielsweise am Tierarzneimittel-Kontrollprogramm der EU teil. Die Kontrolle von Fleisch, Milch, Eiern und Honig auf Rückstände von Tierarzneimitteln und Hormonen erfolgt auf Basis eines Nationalen Rückstandskontrollplans. Die Hauptziele sind das Aufdecken illegaler Anwendung von verbotenen bzw. nicht zugelassenen Stoffen sowie die Kontrolle des gesetzeskonformen Einsatzes von zugelassenen Arzneimitteln. Weiters wird die Belastung mit verschiedenen Umwelt-Kontaminanten (Pestizide, Schwermetalle, Mykotoxine etc.) erfasst.

Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass Rückstände von Tierarzneimitteln und Hormonen in tierischen Lebensmitteln in Österreich kein Problem sind. 2018 wurden beispielsweise 757 Proben aus Lebensmitteln wie Kuhmilch, Schafmilch, Ziegenmilch, Eier und Honig gezogen. Eine Kuhmilchprobe war mit einem Arzneimittel kontaminiert, ein Ei mit einem Parasitenmittel für Geflügel, zweimal enthielt Honig ein verbotenes Arzneimittel bzw. Pestizid-Rückstände.

Bei den Pestiziden wurden die Rückstandshöchstwerte im Jahr 2008 für die EU vereinheitlicht, zahlreiche Wirkstoffe wurden verboten. Die in der gesamten EU geltenden Höchstwerte gelten auch für Importware aus Drittstaaten. "Wie der derzeit aktuellste EU-Pestizidmonitoring-Bericht der EFSA für das Jahr 2016 zeigt, lagen 96,2 Prozent der 84.657 Proben innerhalb der zulässigen Grenzen, die Hälfte der Proben (50,7 Prozent) war überhaupt frei von bestimmbar Rückständen. Die Proben wurden immerhin

auf 791 unterschiedliche Pestizide untersucht. Nimmt man die Zahlen des nationalen Pestizidmonitorings für Österreich aus dem Vorjahr, zeigt sich das gleiche Bild: Von den 1.622 untersuchten Proben war mehr als die Hälfte frei von Rückständen, lediglich 45 lagen über dem Höchstwert.

## **Salmonellen und Campylobacter Infektionen häufigsten Erkrankungen**

Weiterhin sind Salmonellen- und Campylobacter-Infektionen in Österreich die häufigsten Erkrankungen durch kontaminierte Lebensmittel. Laut den Zahlen der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) hat sich die Situation aber deutlich gebessert.

2006 gab es laut den offiziellen Zahlen noch 609 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche mit 2.350 registrierten Patienten. Davon entfielen 452 Ausbrüche auf Salmonellen und 108 auf Campylobacter. 2017 waren es noch 69 Ausbrüche mit 227 Patienten. 31 der Ausbrüche waren auf Salmonellen zurückzuführen, 24 auf Campylobacter-Keime.

Lebensmittel sind sicher. Dafür sorgt ein EU-weites dichtes Kontrollnetz, das sowohl Erzeuger und Handel als auch Gastronomie umfasst. KonsumentInnen können jedoch auch selbst einen Beitrag leisten, damit Lebensmittel sicher bleiben. Denn Fehler beim Transport und bei der Lagerung, aber auch Fehler bei der Zubereitung können dazu führen, dass ein an sich sicheres Lebensmittel dennoch ungenießbar wird oder im schlimmsten Fall sogar die Gesundheit schädigt. Der Großteil der Erkrankungen, die durch Lebensmittel verursacht werden, haben ihren Ursprung zuhause. Durch das Einhalten der folgenden **Tipps** bleiben deine Lebensmittel sicher!

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**