Sicherheit ist mess- und kontrollierbar

Ein strenges Regelwerk und engmaschige Kontrollen sorgen für hohe Lebensmittelsicherheit

Das Thema Lebensmittelsicherheit ist im Bewusstsein der Verbraucher fest verankert. 70 Prozent der Verbraucher halten Lebensmittel für sicher. Das ist ein Ergebnis des 2. Verbrauchermonitorings des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR).

Ein differenzierteres Bild ergibt sich, wenn man die BfR-Einzelbewertungen hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit betrachtet. Hier klafft nach wie vor eine breite Lücke zwischen tatsächlichem und empfundenem Risiko. So nannten die Befragten Antibiotikaresistenzen an erster Stelle, dicht gefolgt von Pflanzenschutzmitteln und gentechnisch veränderten Organismen. Mikrobielle Kontaminationen von Lebensmitteln werden dagegen als kaum vorhandenes Risiko wahrgenommen, entgegen aller wissenschaftlichen Erkenntnis.

Stichwort Rückstände

Besonders der Bereich tierischer Lebensmittel zeichnet sich durch eine hohe Kontrolldichte und umfangreiche Vorsorgemaßnahmen aus. So gibt es bereits seit 1989 den Nationalen Rückstandskontrollplan, in dessen Rahmen unter anderem lebende Nutztiere, Fleisch, Aquakulturerzeugnisse, Milch, Eier und Honig auf Rückstände unerwünschter Stoffe untersucht werden. Das in Deutschland vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) koordinierte Programm wird in der Europäischen Union nach einheitlichen Maßstäben durchgeführt. Seit dem 1. Juli 2014 müssen Betriebe, die Rinder, Schweine, Hühner oder Puten zur Mast halten, darüber hinaus erfassen und melden, wie häufig ihre Tiere Antibiotika bekommen.

Stichwort Wartezeiten

Zusätzliche Sicherheit bringen Wartezeiten, die zwischen der Verabreichung eines Tierarzneimittels und dem Inverkehrbringen eines tierischen Lebensmittels liegen müssen. Sie werden bei allen für Nutztiere zugelassenen Tierarzneimitteln im Rahmen des Zulassungsverfahrens festgelegt. Dabei werden auch die für die jeweilige Substanz geltende maximale Rückstandshöchstmenge (MRL), die unterschiedlichen Wirkungsweisen jedes einzelnen Mittels und die spezifischen Abbauprozesse im Tier berücksichtigt. So ist gewährleistet, dass Rückstände in jeglicher Art von tierischem Gewebe den ADI-Wert (erlaubte, unbedenkliche Tagesdosis von Substanzen bei täglicher, lebenslanger Einnahme) nicht überschreiten. Die Wartezeiten sind verpflichtend und müssen von jedem Landwirt eingehalten werden.

Stichwort Monitoring und Analytik

Um sicherzustellen, dass Lebensmittel keine Rückstände von Tierarzneimitteln oberhalb des MRL enthalten, werden von staatlicher Seite umfangreich Proben untersucht. Im Jahr 2013 wurden in Deutschland rund 58.000 Proben untersucht, über 17.000 auf Antibiotika im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans und weitere 300.000 Proben durch den sogenannten Dreiplattentest. Mit Blick auf Antibiotika gibt es lt. aktueller Meldung des BVL keinen Grund zur Besorgnis. So wurde bei der Untersuchung von Geflügelfleisch nur in einer Probe die gesetzliche Rückstandshöchstmenge überschritten.

In Europa werden die Ergebnisse der nationalen Rückstandsüberwachungspläne regelmäßig auf der Website der Europäischen Kommission veröffentlicht. 2013 wurden weniger als 0,31 Prozent der insgesamt mehr als ~420.000 getesteten Proben beanstandet.

Die Analytik steht durch Globalisierung und gesellschaftliche Entwicklungen vor neuen Herausforderungen. Produkte, die in Europa erzeugt werden, müssen nicht nur europäischen Vorschriften, sondern auch den Vorschriften in den importierenden Ländern entsprechen und umgekehrt. Es liegt daher sowohl im Interesse der produzierenden Firmen – insbesondere, wenn sie international agieren – als auch der amtlichen Überwachung, dass mehr und mehr Analyseverfahren im Sinne eines globalen Netzwerkes international harmonisiert und standardisiert werden. Einen wichtigen Baustein innerhalb der amtlichen Überwachung bilden die nationalen und europäischen Referenzlabore und vergleichende Analysetechniken.

Stichwort Codex Alimentarius

Auf internationaler Ebene werden Standards von derzeit 185 Mitgliedstaaten im Codex Alimentarius erarbeitet und von der Codex Alimentarius Kommission verabschiedet. Der Codex umfasst Standards der Vereinten Nationen für zahlreiche Lebensmittel. Die Kommission repräsentiert inzwischen 99 Prozent der Weltbevölkerung. Seit ihrem Bestehen hat sie mehr als 4.000 Höchstgehalte für unterschiedlichste Stoffe festgelegt. Diese Maßnahmen sollen dem Verbraucher weltweit ein gesundheitlich unbedenkliches, unverfälschtes und ordnungsgemäß gekennzeichnetes Lebensmittel garantieren. Besondere Bedeutung haben die Standards durch ein internationales Abkommen im Rahmen der Welthandelsorganisation (WTO) erlangt. Alle Mitgliedstaaten der Europäischen Union sind Mitglied im Codex Alimentarius.