

Lebensmittelsicherheit

Die Lebensmittelsicherheit ist **eine der dringlichsten Aufgaben des Verbraucherschutzes**. Eine Voraussetzung dafür sind auch sichere Futtermittel. Ob Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Rückstände und Kontaminanten, das BfR (Bundesamt für Risikobewertung) bewertet Lebens- und Futtermittel und erstellt Gutachten zu Fragen der Sicherheit.

Wie werden Lebensmittel bewertet?

Im Arbeitsfeld „Lebensmittelsicherheit“ beschäftigt sich das BfR mit der **toxikologischen und ernährungsphysiologischen bzw. -medizinischen Bewertung von Lebensmitteln**. Die toxikologische Bewertung von Lebensmitteln soll sicher stellen, dass die enthaltenen Stoffe nur in gesundheitlich unbedenklichen Mengen im Lebensmittel vorkommen.

Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten, Keime

Das BfR unterscheidet bei der Untersuchung von Lebensmitteln zwischen **natürlicherweise enthaltenen Inhaltsstoffen, Lebensmittelzusatzstoffen sowie Rückständen** und Kontaminanten. Hinzu kommt noch das **Risiko von Lebensmittelinfektionen durch Keime** (Bakterien oder Viren) **und Parasiten** im Lebensmittel, die vom Tier über das Lebensmittel auf den Mensch übertragen werden können:

- Natürlicherweise enthaltene Inhaltsstoffe können eine **erwünschte Wirkung** haben, **wie Koffein** in den Genussmitteln Kaffee, Tee oder Cola-Getränken, und eine **unerwünschte Wirkung** - wie das **Solanin in der Kartoffel**.
- Lebensmittelzusatzstoffe werden benötigt, damit Lebensmittel bestimmte Eigenschaften erhalten. Hierzu werden Stoffe zugesetzt: **Konservierungsstoffe, Antioxidantien, Farbstoffe, Dickungsmittel, Süßstoffe oder Aromastoffe**. Andere Stoffe erleichtern die Verarbeitung der Lebensmittel. Sie werden als „Verarbeitungshilfsstoffe“ bezeichnet.
- Als Rückstände bezeichnet man **Reste von Stoffen, die während der Produktion von Lebensmitteln bewusst eingesetzt werden**. Dazu zählen zum Beispiel **Pflanzenschutzmittel**. Zur Beurteilung möglicher gesundheitlicher Risiken für den Verbraucher durch **Rückstände pharmakologisch wirksamer Substanzen** in Lebensmitteln führt das BfR Risikobewertungen anhand eines abgestimmten Leitfadens durch.
- Im Unterschied zu Rückständen handelt es sich bei Kontaminanten um **unerwünschte Stoffe**, die einem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt werden bzw. **die im Zuge der Gewinnung, Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung (Grillen, Braten, Backen), Behandlung (Räuchern, Pökeln), Verpackung, Transport oder Lagerung** in das Lebensmittel gelangt sind.
- Bei Bakterien, Viren oder Parasiten handelt es sich um **Mirkoorganismen, die im Lebensmittel enthalten sein und zu schweren Gesundheitsbeeinträchtigungen führen können**. Bei solchen Erkrankungen, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden, **spricht man von Zoonosen**. Eine der weltweit häufigsten Zoonose ist die Salmonellose, die über den Zoonosenerreger „Salmonella“ ausgelöst wird.

Wie fördert das BfR die Sicherheit von Lebensmitteln?

Das BfR erarbeitet auf Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Das BfR arbeitet nach dem „Vom Acker auf den Teller“-Prinzip: Gesunde Lebensmittel können Tiere nur liefern, wenn sie einwandfreies Futter erhalten. Vor diesem Hintergrund bewertet das BfR auch die Unbedenklichkeit von Futtermitteln. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des BfR bewerten, welche gesundheitlichen Risiken aus einer Über- oder Unterversorgung mit Nährstoffen wie Vitaminen und Mineralstoffen resultieren können. Lebensmittelbestandteile, die in isolierter Form als Nahrungsergänzungsmittel angeboten oder Lebensmitteln zugesetzt werden, werden ebenfalls bewertet. Besondere Aufmerksamkeit widmet das Institut auch diätetischen Lebensmitteln wie Säuglingsanfangsnahrung und Beikost. Die gewonnenen Erkenntnisse aus der toxikologischen und ernährungsphysiologischen Bewertung von Lebensmitteln liefern die wissenschaftliche Basis für die Ableitung von Höchstmengen oder Grenzwerten. Das BfR bewertet das Gesundheitsrisiko von Bakterien, Viren und Parasiten in Lebensmitteln und setzt sich für eine bessere Lebensmittelhygiene im Produktionsprozess ein, um die Kontamination mit Mikroorganismen zu reduzieren. Zudem klärt es Verbraucher über den hygienisch richtigen Umgang mit Lebensmitteln auf.