

## **Zur Sicherheit von Lebensmitteln tierischen Ursprungs**

### **Funktionierende Warnsysteme machen Lebensmittel sicher – Ernährungsgewohnheiten und Umgang mit Lebensmitteln in Privathaushalten spielen wichtige Rolle**

Bonn, den 06.05.2003

(AfT) In ihrem 2-tägigen Frühjahrssymposium in Wiesbaden-Naurod stellte die Akademie für Tiergesundheit e.V. (AfT) kürzlich das Thema „Zur Sicherheit von Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ in den Mittelpunkt einer Disziplin übergreifenden Fachdiskussion.

Insgesamt kamen die Experten zu dem Ergebnis, dass die Lebensmittelskandale des letzten Jahres zu keiner realen Gefährdung der Verbraucher geführt hätten. Vielmehr habe sich gezeigt, dass der Verbraucherschutz und die Lebensmittelüberwachung funktionierten. Giftstoffe wie Nitrofen oder Nitrofurane seien erkannt und die belasteten Produkte sehr schnell vom Markt genommen worden. Dennoch sei es notwendig Kontroll- und Überwachungssysteme in der gesamten Lebensmittelkette weiter auszubauen sowie verbesserte Vermeidungsstrategien zu entwickeln. Dies gelte sowohl für Kontaminationen mit unerwünschten Stoffen als auch für bakterielle Verunreinigungen. Auch die vor- und nachgelagerten Stufen müssten in diese Strategien einbezogen werden.

Über die Zusammenhänge zwischen Lebens- und Ernährungsgewohnheiten und dem Auftreten bestimmter Krankheiten berichtete Anja Schienkiewitz vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam. Nach wie vor seien Rauchen, Alkoholkonsum und mangelnde körperliche Aktivität die wichtigsten Faktoren für das Auftreten von Herz-Kreislauferkrankungen und bösartigen Neubildungen, die zusammen für 70% der Todesfälle in Deutschland verantwortlich seien. 395.000 Menschen seien im Jahr 2000 an Erkrankungen des Herz-Kreislaufsystems gestorben, 210.000 an Krebserkrankungen. Eine wichtige Rolle komme dabei auch dem Ernährungsverhalten zu. Nach aktuellen Schätzungen gehe ein Drittel dieser Erkrankungen auf ungünstige Ernährungsgewohnheiten zurück. Durch eine obst- und gemüsereiche Ernährung – neben körperlicher Bewegung, moderatem Alkoholgenuß und Nikotinverzicht – wäre ein Teil dieser Erkrankungen vermeidbar.

Auf die oft unzureichenden Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln in Privathaushalten wies Dr. Sabine Schulz vom Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen hin. Es werde geschätzt, dass etwa 85 % der Salmonellenerkrankungen durch hygienische Fehler in privaten Haushalten bedingt seien. Neben entsprechenden Maßnahmen, durch die bakterielle Kontaminationen bereits im Bestand aber insbesondere auch bei der Schlachtung und Zerlegung vermieden oder weitestmöglich reduziert werden müssten, komme der Beachtung hygienischer Grundsätze im Haushalt damit eine wichtige Rolle zu. Das Wissen um die richtige

Zubereitung der Speisen gehe immer mehr verloren, so Frau Dr. Schulz weiter. Dies betreffe vor allem die Temperaturführung beim Kochen und Braten von Fleisch. Aber auch der Transport von Lebensmitteln vom Geschäft in die Haushalte sei teilweise nicht unproblematisch, vor allem dann, wenn in den Sommermonaten die Kühlkette zu lange unterbrochen werde. Auch wenn in privaten Haushalten die in der Lebensmittelproduktion etablierten Konzepte wie das HACCP-Konzept keine Anwendung finden würden, so könnten durch geeignete Maßnahmen bei Transport, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln bakterielle Infektionen und die Entstehung unerwünschter Stoffe ausgeschlossen oder minimiert werden.

Weitere Informationen zum Thema erhalten Sie bei:  
Akademie für Tiergesundheit e.V (AfT), Postfach 26 01 64, 53153 Bonn,  
Tel. 02 28/31 82 93, Fax 02 28/31 82 98, e-mail [info@aft-online.net](mailto:info@aft-online.net)  
Weitere Informationen zur AfT unter [www.aft-online.net](http://www.aft-online.net)



Ansprechpartner: Dr. Martin Schneidereit, Tel. 0228/318293  
Prof. Dr. Bernd Hoffmann, Tel. 0641/9938704

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten  
Sie finden diesen Text auch als Download-Datei im Internet unter [www.aft-online.net](http://www.aft-online.net)