

Guten Appetit

Wie schützen wir uns vor Stoffen in unseren Lebensmitteln, die dort nicht hingehören?

Januar 2011 – Schmackhafte, vielfältige und gesunde Lebensmittel sind die Grundlage für unsere Gesundheit. Für Produzenten und Kundschaft, Handel und Behörden hat daher Lebensmittelsicherheit eine zentrale Bedeutung und hohe öffentliche Aufmerksamkeit. Nur wenige Bereiche sind staatlich schon so lange und so intensiv geregelt wie das Lebensmittelrecht. Für die Durchführung der Kontrollen sind die einzelnen Bundesländer zuständig. Daher ist Lebensmittelsicherheit Thema im Landtag, ebenso wie die Sorge um die rund 400.000 Menschen, die in NRW in der Ernährungswirtschaft arbeiten.

In nur wenigen Lebensbereichen können Probleme so unmittelbar so gravierende Folgen für viele Menschen haben wie gesundheitlich bedenkliche Lebensmittel. Das gilt für hygienisch nicht einwandfreie Milch ebenso wie für lange überlagertes Fleisch oder schädigende Inhaltsstoffe zum Beispiel in Eiern wie beim aktuellen Dioxinskandal.

Lebensmittelproben und -kontrollen müssen uns vor Schimmel, Würmern und anderen Verunreinigungen, aber auch vor Pestiziden, Hormonen oder Umweltgiften schützen. Wenn alle Standards eingehalten werden, sind unsere Lebensmittel heute so sicher und geprüft wie nie zuvor.

ALLGEGENWÄRTIGE GIFTE

Von Dioxinen bzw. Dioxingemischen sind heute über 200 Arten bekannt, die in unterschiedlicher Intensität im Verdacht stehen, Krebs erregen zu können. Vorsicht in der Produktion und eine verlässliche Aufsicht im Handel sind also geboten, um Gefahr für Leib und Leben abzuwenden. Daneben sind sie aber auch nicht selten Existenzfragen für land- und ernährungswirtschaftliche Unternehmen.

Menschen nehmen Dioxine fast ausschließlich über die Nahrung auf. Aufgrund der hohen Gefährlichkeit gelten seit 2006 EU-weit strenge Grenzwerte für Dioxine wie auch dioxin-ähnliche Substanzen in Lebensmitteln. Eier, die durchschnittlich 55 bis 70 Gramm wiegen, dürfen höchstens drei Pikogramm (billionstel Gramm) Dioxin pro Gramm Fett enthalten.

Dioxine werden nicht gezielt hergestellt, sondern können als Nebenprodukte in zahl-

reichen industriellen Verbrennungsprozessen auftreten – etwa in der Metallgewinnung oder in Müllverbrennungsanlagen. Sie können auch durch Waldbrände oder Vulkanausbrüche natürlichen Ursprungs sein. Daher spricht die Wissenschaft von „allgegenwärtigen“ Substanzen.

NAHRUNGSKETTE

So kann ihr Eindringen in Nahrungsketten und -kreisläufe nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden, weil sie in geringsten Mengen überall in Atmosphäre, Böden und Gewässern vorkommen können. Auf Weideland können Dioxine über Gras und Tiere einen Weg in unsere Nahrungskette finden. Im aktuellen Fall geschah dies jedoch, indem ein Hersteller von Tierfutterfett über Monate hinweg mit Dioxin belastete „Mischfettsäuren“ verwendet hat, die bei der Herstellung von Biodiesel anfielen. Diese Fette waren allerdings nur für technische Industriezwecke freigegeben. Über das Tierfutter gelangten die Dioxine in Schweine und Hühner. In Eiern und Fleisch überstieg die Dioxinbelastung die Grenzwerte zum Teil um ein Mehrfaches. Zwar sehen diese Grenzwerte „Sicherheitspuffer“ für die menschliche Gesundheit vor, dennoch liegt ein ernsthafter und weitreichender Verstoß gegen geltende Standards der Lebensmittelsicherheit vor. Die Staatsanwaltschaft ermittelt.

Auffällig ist, dass die Verunreinigung schon längst durch betriebsinterne Untersuchungen bekannt war, ehe Behörden aufmerksam gemacht wurden. Die betroffene Ware war zu dem Zeitpunkt schon einige Zeit an Landwirte aus-

geliefert worden. Und folglich deren Produkte an uns Kundinnen und Kunden – bundesweit, sogar zu europäischen Nachbarn. So ist eine der aktuellen verbraucherpolitischen Fragen, wie im Zusammenspiel von Unternehmen, Behörden, Verbraucherinnen und Verbrauchern durch verpflichtende Information mehr Transparenz und die Möglichkeit zum Handeln geschaffen werden können.

KONSEQUENZEN

Die wirtschaftlichen Auswirkungen für Landwirte und Handel sind gravierend. Bis zu 5.000 landwirtschaftliche Betriebe durften zeitweise weder Eier noch Fleisch verkaufen und mussten in großer Zahl Tiere töten. Der Deutsche Bauernverband fordert eine „kettenübergreifende Qualitätssicherung von der Stufe der Futtermittelherstellung bis in die Ladentheke“ und die Haftung der Verursacher für den entstandenen Schaden.

In der aktuellen Debatte spielt weiter eine Rolle, wie im konkreten Fall Futtermittel und Industriefette vermischt werden konnten, was überhaupt im Tierfutter enthalten sein darf, welchen Auflagen, Haftungs- und Genehmigungspflichten Futtermittelhersteller, also die Zulieferer der Landwirte, unterliegen sollen. Auch das System der Kontrollen, die in der Hoheit der einzelnen Bundesländer liegen, steht erneut auf dem Prüfstand. Politisch kontrovers diskutiert wird, ob die Anwendung quasi „industrieller“ Produktionsverfahren das Risiko belasteter Lebensmittel erhöht oder nicht.

cw/Dr. Martin Michalzik