

Pressemitteilung

Fokus nicht nur auf unerwünschte Stoffe - Lebensmittel beim Risikomanagement ganzheitlich bewerten

Berlin/Bad Brückenau, 05.03.2020

Mit Blick auf den Umgang mit unerwünschten Stoffen, sogenannten Kontaminanten, haben sich der Lebensmittelverband Deutschland und die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) gestern bei einer gemeinsamen Tagung für eine ganzheitliche Betrachtung von Lebensmitteln ausgesprochen. Diese würde eine Risiko-Nutzen-Bewertung des gesamten Lebensmittels und nicht – wie aktuell üblich – eine Bewertung des Risikos nur eines einzelnen Stoffes erfordern.

Philipp Hengstenberg, Präsident des Lebensmittelverbands, erklärte: „Unerwünschte Stoffe gelangen unbeabsichtigt in Lebensmittel. Das heißt, niemand tut sie absichtlich hinein, niemand will sie in Lebensmitteln haben, aber sie sind trotzdem drin, weil sie, wie beispielsweise Dioxine, Quecksilber, Arsen oder Pyrrolizidinalkaloide, in der Umwelt vorkommen. Wenn es um unerwünschte Stoffe geht, sitzen wir alle in einem Boot, Hersteller konventionell produzierter Lebensmittel ebenso wie Hersteller ökologischer Lebensmittel und Hersteller von Babynahrung. Denn alle Rohstoffe kommen von einem Planeten, der denselben menschlichen und umweltbedingten Einflüssen ausgesetzt ist. Wir müssen gangbare Lösungen finden, wie wir das Schlüsselproblem angehen können, dass wir auf der einen Seite hohe Sicherheitsstandards haben und auf der anderen Seite eine zunehmende Ressourcenknappheit bei wachsender Weltbevölkerung.“ Ein positives Beispiel, wo eine Risiko-Nutzen-Bewertung bereits durchgeführt wurde, sei der Fischverzehr trotz Quecksilberbelastung. Dr. Alexander Beck, geschäftsführender Vorstand der AöL, ergänzte: „Es ist notwendig, dass Wirtschaft, Politik, Behörden und auch die Öffentlichkeit eine gemeinsame Sensibilität für die Widersprüche und Spannungsfelder zwischen Lebensmittelsicherheit und gesundheitlichen sowie nachhaltigen Aspekten entwickeln.“

Welche Aspekte zu einer ganzheitlichen Betrachtung gehören, erläuterte Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald vom Albrecht Daniel Thaer-Institut für Agrar- und Gartenbauwissenschaften der Humboldt-Universität zu Berlin: „Rohstoffe können immer nur so gut sein, wie die Umgebung, aus der sie stammen. Rohstoffe sind Teil der Natur. Aber Qualität muss ganzheitlich bewertet werden. Dazu gehören die Gesundheitsverträglichkeit, Sozialverträglichkeit, Wirtschaftsverträglichkeit und Umweltverträglichkeit eines Produkts. Es geht um Fragen der Effizienz, der Logistik, aber auch um kulturelle Fragen, wie beispielsweise, warum uns hierzulande das Essen von Insekten eher schwerfällt.“



Die Öko-Lebensmittelhersteller

Beispiele für notwendige Abwägungen stellten Hubertus Doms und Dr. Georg Hartmann von der Firma HiPP vor. Herausforderungen seien insbesondere die gleichzeitige Einhaltung von Höchstwerten für mehrere Parameter, die in Einzelbetrachtung durch den Gesetzgeber festgelegt wurden. Zudem stehen diese Parameter zuweilen auch anderen für eine nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwirtschaft wünschenswerten Faktoren gegenüber und schließen sich aus: Beibehaltung einer großen Geschmacks- und Produktvielfalt, Verpackungsreduktion oder die Reduzierung von Lebensmittelverlusten.

In der anschließenden Podiumsdiskussion stellten sowohl Gitta Connemann, CDU, Harald Ebner, Bündnis 90/Die Grünen, und Klaus Müller, Verbraucherzentrale Bundesverband, klar, dass die Lebensmittelsicherheit keine Kompromisse eingehen könne und die Gesundheit der Menschen immer vorgehe. Ebenfalls sei das Vorsorgeprinzip eine wichtige Errungenschaft. Connemann verwies in Zeiten von Fake-News auf die Unabdingbarkeit der wissenschaftlichen Basis. Prof. Dr. Dr. Dieter Schrenk, Professor für Lebensmittelchemie und Toxikologie an der Universität Kaiserslautern, sah als möglichen Weg zu einer besseren Risikobewertung die Anwendung des Margin-of-Exposure-Ansatzes: „Toxikologische Referenzwerte sind keine scharfe Marke. Es ist eher ein Risikobereich. So gibt es Sicherheitsabstände zwischen den Werten, denen wir ausgesetzt sind, und Werten, die möglicherweise gesundheitsgefährdend sind.“ Connemann brachte als Lösungsansatz die MEAL-Studie des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ein. MEAL steht für „Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln“. Diese sogenannte Total-Diet-Studie untersucht erstmalig systematisch und repräsentativ Lebensmittel im verzehrfertigen Zustand. Aus den Daten lassen sich Verzehrempfehlungen für empfindliche Bevölkerungsgruppen oder hinsichtlich bestimmter Lebensmittel ableiten. Die Daten bilden zudem eine wichtige Vergleichsbasis, um die im Falle einer Krise auftretenden Gehalte schnell und zuverlässig einzuschätzen. Zusammenfassend erklärte Christoph Minhoff, Hauptgeschäftsführer des Lebensmittelverbands: „Alle gesellschaftlichen Gruppen tragen Verantwortung und alle, inklusive der Zivilgesellschaft, sind aufgerufen, Priorisierungen hinsichtlich ihrer Ansprüche an Lebensmittel vorzulegen. Sicherheit kann man auf verschiedene Arten definieren, Sicherheit ist nicht dann, wenn der Grenzwert bei null ist. Das muss allen klar sein.“

Diese Pressemitteilung und die Pressemeldung des Lebensmittelverbands sind identisch.

AöL Presseinfo * Veröffentlichung von Text und Fotos honorarfrei * Um einen Beleg wird gebeten * 4490 Zeichen

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von über 110 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Ihre europäischen Mitglieder erwirtschaften einen Bio-Umsatz von über 4 Milliarden Euro. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessenvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

Pressekontakt:

Lisa Mann | Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.
Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 0
lisa.mann@aoel.org | www.aoel.org