



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Lebensmittelsicherheit verstehen

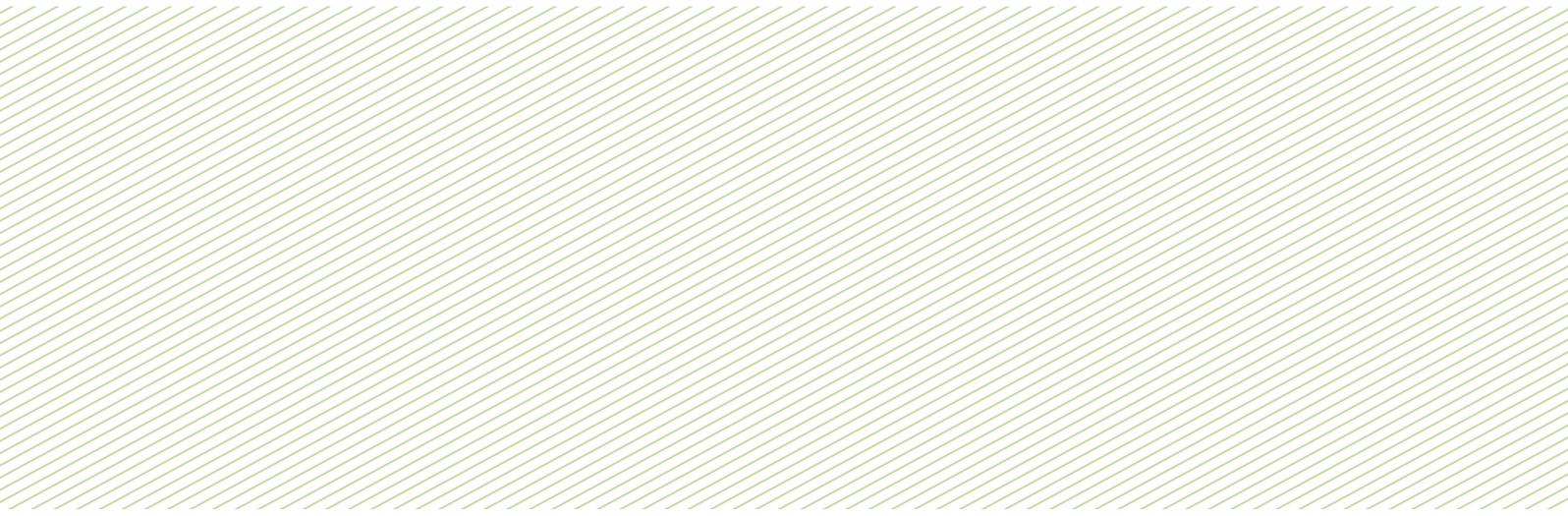
Fakten und Hintergründe



Inhalt

- | | |
|--|----------------|
| <i>1 Worauf basiert Lebensmittelsicherheit?</i> | 6 – 11 |
| <i>2 Wer überwacht die Lebensmittelsicherheit?</i> | 12 – 19 |
| <i>3 Welche Risiken gibt es?</i> | 20 – 25 |
| <i>4 Wie entwickelt sich die Lebensmittelsicherheit?</i> | 26 – 27 |





Einleitung



Sind unsere Lebensmittel sicher?

Es erscheint uns heute selbstverständlich, dass wir zu jeder Zeit aus einer großen Vielfalt an Lebensmitteln wählen können. Dabei erwarten wir zu Recht, dass die angebotenen Produkte sicher und gesundheitlich unbedenklich sind. Verantwortlich dafür sind die Hersteller und der Handel. Sie werden durch die amtliche Lebensmittelüberwachung streng kontrolliert. Der Schutz vor gesundheitlichen Risiken steht bei Lebensmitteln an erster Stelle.

Dafür nehmen Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Kontrollstellen, Wissenschaft und Politik jeweils spezifische Verantwortlichkeiten und Aufgaben wahr. Das so

erreichte hohe Niveau der Lebensmittelsicherheit in Europa und Deutschland ist Ergebnis eines ständig weiterentwickelten Netzwerks zur Risikominimierung. Angesichts der internationalen Warenströme und der stetigen Weiterentwicklung von Produkten, Herstellungsverfahren und Vertriebsformen ist die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit eine Daueraufgabe.

Worauf das System der Lebensmittelsicherheit basiert, wie die Überwachung funktioniert und welche Risiken es gibt, erfahren Sie in dieser Publikation. Die darin enthaltenen Zahlen, Fakten und Beispiele zeigen, was nötig ist, um das hohe Schutzniveau sicherzustellen.

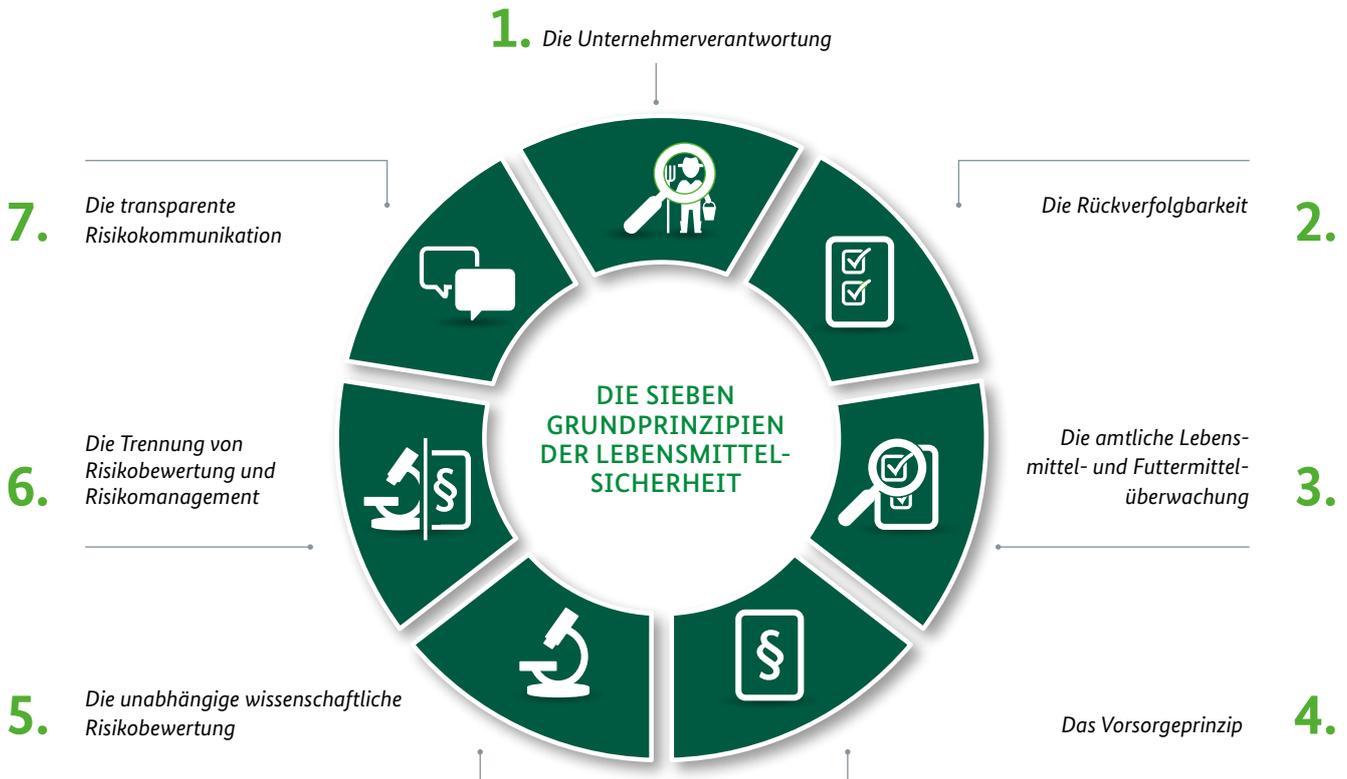




1 Worauf basiert Lebensmittelsicherheit?

Ein System, das für sichere und gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel sorgt, funktioniert nur mit klar verteilten Verantwortlichkeiten und Aufgaben. Und zwar für die Landwirte auf dem Getreidefeld ebenso wie für die Wissenschaftler im Lebensmittellabor. Daher ist der rechtliche Rahmen für die Erzeugung von und den Handel mit Lebensmitteln in der Europäischen Union (EU) weitgehend harmonisiert. Es gilt für die gesamte Lebensmittelkette der Ansatz „vom Acker bis zum Teller“, der auf sieben Grundprinzipien basiert.

DIE SIEBEN GRUNDPRINZIPIEN DER LEBENSMITTELSICHERHEIT



BRENNPUNKT: DAS HACCP-KONZEPT

Das wichtigste Qualitätsmanagementsystem der Unternehmer für die Lebensmittelsicherheit ist das „Hazard Analysis and Critical Control Points“-Konzept (kurz: HACCP).

Bei jedem HACCP-Verfahren sind sieben Schritte zu beachten: 1. Gefahren analysieren, 2. kritische Kontrollpunkte identifizieren, 3. Grenzwerte festlegen, 4. Überwachungssystem einführen, 5. Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen umsetzen, 6. Evaluierungsmaßnahmen durchführen und 7. Dokumentation erstellen. So kann der Unternehmer Risiken im Zusammenhang mit Lebensmitteln identifizieren und erhält eine klare Struktur zu deren Vermeidung. Das HACCP-Konzept wurde 1959 auf Betreiben der amerikanischen Raumfahrtbehörde NASA entwickelt, um den Astronauten hundertprozentig sichere Nahrung zur Verfügung stellen zu können. Die Lebensmittelhygiene-Verordnung verankerte es 1998 erstmals im deutschen Recht. Mit Geltungsbeginn des sog. Hygienepakets der EU wurde es 2006 in das europäische Recht übernommen (siehe Seite 10 zur EU-Hygieneverordnung).

Prinzip 1: Die Unternehmerverantwortung

Egal ob Landwirt, Bäcker, Metzger, Lebensmittelkonzern oder Supermarkt: Jeder, der Lebensmittel oder Futtermittel herstellt oder vertreibt, ist dafür verantwortlich, dass seine Produkte gesundheitlich unbedenklich sind und den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen. Er unterliegt damit der sogenannten „Sorgfaltpflicht“.

Alle an der Erzeugungskette für Lebensmittel Beteiligten müssen in ihrem Verantwortungsbereich für die Sicherheit eines Lebensmittels sorgen. Das haben sie durch geeignete Maßnahmen, wie beispielsweise Eigenkontrollen, sicherzustellen.

Missachtet ein Hersteller, Händler oder Gastronom die Sorgfaltpflicht, kann das ernste Folgen haben. Lebensmittel, die den rechtlichen Anforderungen an Hygiene, Rückstände oder Kennzeichnung nicht entsprechen und als nicht sicher eingestuft werden, müssen vom Markt genommen werden. Dies können die zuständigen Überwachungsbehörden anordnen. Zudem muss der Lebensmittelunternehmer zivilrechtlich und ggf. auch strafrechtlich für Schäden, die durch mangelhafte Produkte entstehen, haften.

Prinzip 2: Die Rückverfolgbarkeit

Seit 2005 müssen EU-weit alle Lebensmittelunternehmer nicht nur dokumentieren, wohin sie welche Lebensmittel geliefert haben. Sie müssen auch nachweisen können, woher ihre Lebensmittel bzw. deren Rohstoffe kommen. So können beispielsweise im Fall einer Verunreinigung die Ursachen schneller gefunden und falls nötig Lebensmittel der gleichen Charge im Handel zurückgerufen werden. Dazu gibt es auf jeder Lebensmittelverpackung unter anderem eine sogenannte Losnummer oder ein Datum. Dadurch können Hersteller und Überwachungsbehörden erkennen, aus welcher Charge das Produkt stammt. Eine Charge umfasst die Lebensmittelmenge, die unter praktisch gleichen Bedingungen in einem bestimmten Zeitraum hergestellt und verpackt wurde.

Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch und Fleischerzeugnisse tragen zusätzlich das ovale Identitätskennzeichen. Damit kann der Betrieb, welcher das Lebensmittel zuletzt verarbeitet oder verpackt hat, identifiziert werden.



Prinzip 3: Die amtliche Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung

Dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts auch eingehalten werden, kontrollieren die Lebensmittel- und Futtermittelüberwachungsbehörden der Bundesländer. Dazu gehört insbesondere die Überprüfung der betrieblichen Eigenkontrollen der Lebensmittelunternehmer („die Kontrolle der Kontrolle“). Dies erfolgt über risikoorien-

WIE ARBEITET DIE AMTLICHE LEBENS- MITTELÜBERWACHUNG?

Die Lebensmittelkontrolleure der Bundesländer nehmen Proben nach einem Probenplan, aber auch nach Hinweisen von Verbraucherseite oder wenn Auffälligkeiten festgestellt werden (Verdachtsproben). Betriebskontrollen umfassen beispielsweise Fleisch verarbeitende Betriebe, Bäckereien, Großküchen, gastronomische Einrichtungen aller Art und den Einzelhandel.

Die Betriebskontrollen finden ohne vorherige Ankündigung statt. Es werden in regelmäßigen Abständen alle Betriebsräume (z. B. Produktions-, Lager-, Kühl- und Verkaufsräume), Gegenstände (z. B. Messer, Arbeitsplatten), Abfalllager, Transportfahrzeuge sowie die Dokumentation kontrolliert.

Werden Mängel festgestellt, ist es Aufgabe der amtlichen Lebensmittelüberwachung, sicherzustellen, dass diese sofort behoben werden. Hierzu können unterschiedliche Maßnahmen bis hin zur Betriebsschließung angeordnet werden.

Die Ahndung von Verstößen gegen bestehende Rechtsvorschriften ist Aufgabe der Ordnungs- und Justizbehörden der Bundesländer.



tierte Betriebskontrollen und zielgerichtete Probenahmen mit wechselnden Untersuchungsschwerpunkten. Sensible Lebensmittel werden häufiger überwacht. Vorbildlich geführte Betriebe müssen seltener kontrolliert werden als solche, in denen Mängel festgestellt wurden.

WORAUF WIRD KONTROLLIERT?

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Mikrobiologische Beschaffenheit | <input checked="" type="checkbox"/> Sensorische Beschaffenheit |
| <input checked="" type="checkbox"/> Rückstände | <input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kontaminanten | <input checked="" type="checkbox"/> Korrekte Kennzeichnung |
| <input checked="" type="checkbox"/> Andere unerwünschte Stoffe | |

Prinzip 4: Das Vorsorgeprinzip

Risiken lassen sich wissenschaftlich nicht immer abschließend klären, zum Beispiel wenn bisher unbekannte Schadstoffe entdeckt werden. Dann gilt zunächst das „Vorsorgeprinzip“. Es sieht vor, dass die zuständigen Behörden vorsorglich Maßnahmen ergreifen können, um Risiken so gering wie möglich zu halten. Die Maßnahmen müssen angemessen sein und überprüft werden, sobald neue wissenschaftliche Daten vorliegen.

BRENNPUNKT: ACRYLAMID

Das Vorsorgeprinzip wurde zum Beispiel für den Schadstoff Acrylamid angewandt. Im Jahr 2002 gelang schwedischen Wissenschaftlern zum ersten Mal der Nachweis, dass dieser Stoff in vielen stärkehaltigen Lebensmitteln wie Pommes frites, Chips und Knäckebrot beim Erhitzen entsteht. Damals war noch nicht klar, wie gefährlich die Substanz ist. Deshalb wurden zuerst in Deutschland und dann auch in Europa die Gehalte von Acrylamid stufenweise abgesenkt. Eine belastbare Risikobewertung des Gefährdungspotenzials beim Menschen wurde erst 2015 vorgelegt und die Einschätzung der krebserregenden Wirkung bestätigt.

Vor diesem Hintergrund hat die Europäische Kommission am 20. November 2017 eine Verordnung zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln erlassen [Verordnung (EU) 2017/2158], die seit dem 11. April 2018 unmittelbar in jedem Mitgliedstaat gilt. Zukünftig soll es auch verbindliche Höchstgehalte für Acrylamid geben.



Prinzip 5: Die unabhängige wissenschaftliche Risikobewertung

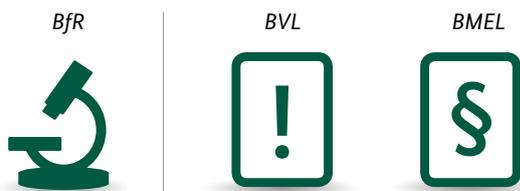
Wie findet man heraus, ob ein Risiko für die Gesundheit groß oder klein ist? Wie lässt sich abschätzen, welche Bedeutung z. B. antibiotikaresistente Bakterien in der Tierhaltung oder Dioxine in Futtermitteln für die Lebensmittelsicherheit haben? Diese Aufgaben übernehmen auf Landesebene die Landesuntersuchungsämter. Auf Bundesebene ist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zuständig. Es untersucht und bewertet frei und unabhängig von politischen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Einflüssen Risiken für Mensch und Tier im Bereich Lebens- und Futtermittel.

Das BfR forscht auch selbst, wenn die Datenlage zu einer Fragestellung nicht ausreicht, um das Risiko zu bewerten. Es informiert die Öffentlichkeit über seine Erkenntnisse („Risikokommunikation“).

Prinzip 6: Die Trennung von Risikobewertung und Risikomanagement

Zwischen der wissenschaftlichen Risikobewertung und dem Risikomanagement durch Politik und Behörden gibt es eine klare Trennung. Das heißt: Erst erarbeiten die Wissenschaftler ihre Stellungnahme, frei von jeder Einflussnahme durch Politik oder Wirtschaft, dann erst sind die Risikomanager am Zuge.

Zum Risikomanagement gehören Fragen wie: Welche Maßnahmen sind angemessen? Welche Bevölkerungsgruppe braucht besonderen Schutz? Welche Risiken sind vertretbar und zu welchen Kosten? Die zentrale Behörde für das Risikomanagement ist das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in enger Abstimmung mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Es stützt seine fachlichen Entscheidungen und Maßnahmen auf die unabhängige wissenschaftliche Risikobewertung des BfR. Die Trennung von Risikobewertung und -management ist seit 2002 sowohl im europäischen als auch im deutschen Recht verankert.



EU-Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit

In der EU ist das Lebensmittelrecht weitgehend harmonisiert. In allen Mitgliedstaaten gelten somit dieselben Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit. Die Basis dafür bildet eine Vielzahl von gesetzlichen Regelungen (EU-Verordnungen); die wichtigsten sind:

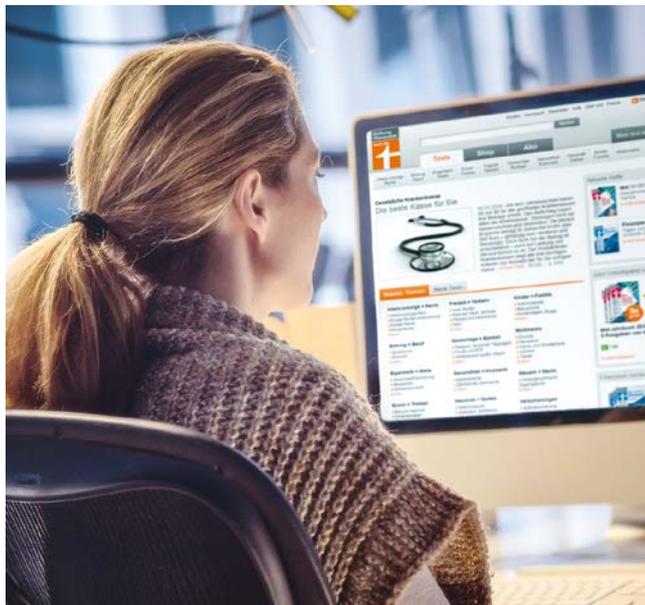
- **Die Basisverordnung** [Verordnung (EG) Nr. 178/2002]: Sie bestimmt die gemeinsamen Grundsätze und Definitionen für das einzelstaatliche und das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht und gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln unter Einbeziehung der Primärproduktion. Die Verordnung legt Verfahren fest, die sich mittelbar oder unmittelbar auf die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit auswirken.
- **Die Hygieneverordnung** [Verordnung (EG) Nr. 853/2004]: Sie gilt für die Lebensmittelunternehmer und umfasst die Lebensmittelhygienevorschriften, die für alle Lebensmittel auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen gelten. Die Verordnung schreibt außerdem die Anwendung der Grundsätze der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Konzept, siehe S. 7) bei der Herstellung von Lebensmitteln vor.

- **Die Kontrollverordnung** [Verordnung (EU) 2017/625]: Zur Gewährleistung der Einhaltung der hohen Standards in der EU finden amtliche Kontrollen statt. Die Kontrollverordnung richtet sich an die Überwachungsbehörden und legt die Aufgaben der für die Kontrolle zuständigen Stellen auf nationaler und europäischer Ebene fest.
- **Die Lebensmittel-Informationsverordnung** [Verordnung (EU) Nr. 1169/2011]: Seit Dezember 2014 gelten die Vorschriften der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) europaweit einheitlich und unmittelbar. Sie enthält Vorgaben zur besseren Lesbarkeit (unter anderem eine Mindestschriftgröße auf vorverpackten Lebensmitteln), eine klare Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten, eine verbesserte Allergenkennzeichnung vorverpackter Lebensmittel, eine obligatorische Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln und verpflichtende Vorschriften für eine Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. www.bmel.de/lebensmittelkennzeichnung

Prinzip 7: Die transparente Risikokommunikation

Risikokommunikation findet immer auf mehreren Ebenen statt. Wissenschaftler tauschen sich über das Ausmaß eines neu auftretenden Risikos aus. Politik, Wirtschaft und Wissenschaft diskutieren die Konsequenzen aus der wissenschaftlichen Risikobewertung. Die Politik entscheidet über geeignete Maßnahmen zur Minimierung des Risikos.

Die Öffentlichkeit wird über die Pressearbeit der zuständigen Landes- und Bundesbehörden informiert. Ist trotz aller Vorkehrungen seitens des Lebensmittelunternehmers ein Lebensmittel auf den Markt gelangt, von dem ein Risiko für die menschliche Gesundheit ausgehen könnte, werden die Verbraucherinnen und Verbraucher darüber informiert. Dies geschieht zunächst im Rahmen des Rückrufs durch das verantwortliche Lebensmittelunternehmen. Zudem informieren die Behörden der Bundesländer über das dafür beim BVL eingerichtete Internetportal über unsichere Produkte. www.lebensmittelwarnung.de



WER INFORMIERT NOCH ÜBER LEBENS- MITTEL UND ERNÄHRUNG?

1. Die Stiftung Warentest testet Produkte und Dienstleistungen mit wissenschaftlichen Methoden in unabhängigen Instituten. Lebensmittel werden unter anderem auf mikrobielle Risiken und Schadstoffe untersucht. Die Ergebnisse veröffentlicht sie in der Zeitschrift test, in weiteren Fachpublikationen und im Internet. Seit ihrer Gründung hat die Stiftung über 100 000 Produkte und Dienstleistungen untersucht. www.test.de

2. Der Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv) ist die Dachorganisation von 16 Verbraucherzentralen der Länder und 25 weiteren Verbraucherverbänden. Er übernimmt die politische Interessenvertretung der Verbraucherinnen und Verbraucher und unterstützt sie bei der Durchsetzung ihrer Rechte. Durch Fortbildungen und einheitliche Beratungsstandards sorgt er dafür, dass die Verbraucherberatung bundesweit auf einem einheitlich hohen Niveau stattfindet. www.vzbv.de

3. Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) informiert neutral und wissenschaftlich fundiert rund ums Essen und Trinken. www.bzfe.de/

4. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) beschäftigt sich mit Fragen rund um die Ernährung. Sie unterstützt die ernährungswissenschaftliche Forschung ideell und informiert in Publikationen und Veranstaltungen über Erkenntnisse und Entwicklungen. Die DGE entwickelt auf wissenschaftlicher Grundlage Empfehlungen für die vollwertige Ernährung, z. B. in Form der „10 Regeln der DGE“. www.dge.de



1

2

verbraucherzentrale
Bundesverband

3

4





2 Wer überwacht die Lebensmittelsicherheit?

Die meisten Lebensmittel legen viele Stationen zurück, bevor sie auf unseren Tellern ankommen: von der Erzeugung und dem Transport der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Verpackung und Auslieferung der Endprodukte an den Handel. Um dabei Risiken zu vermeiden, muss nicht nur jeder Akteur im Rahmen seiner Verantwortlichkeiten für die Sicherheit seines Produkts sorgen, sondern auch wissen, wer seine Ansprechpartner sind.



Sicherheit auf allen Ebenen

Lebensmittelsicherheit spielt sich in einem Netzwerk aus Herstellern, Kontrolleuren, wissenschaftlicher Bewertung im Labor und behördlichem Risikomanagement auf mehreren Ebenen ab. Egal ob Industrieunternehmen, Landwirt, Bäcker, Fleischer oder Gastronom: Wer Lebensmittel herstellt, ist für deren ordnungsgemäße Zusammensetzung, Beschaffenheit und Kennzeichnung verantwortlich. Die Lebensmittelkontrolleure, amtlichen Tierärzte und Lebensmittelchemiker der Städte und Kreise überprüfen unter anderem die betrieblichen Eigenkontrollen, die Hygiene von Räumen, Geräten und

Personal und die korrekte Lebensmittelkennzeichnung. Sie nehmen auch Lebensmittelproben, und zwar jedes Jahr fünf Proben pro 1 000 Einwohner, die im Labor auf Schadstoffe, Rückstände und Krankheitserreger untersucht werden. Die jeweiligen Ministerien der Bundesländer koordinieren diese Überwachungsaktivitäten. Das BVL stimmt bundesweite Überwachungsprogramme mit den Ländern ab und führt deren Überwachungsergebnisse zu einem Gesamtbild für Deutschland zusammen. Das BVL ist auch die nationale Kontaktstelle für das europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF).

DAS NETZWERK DER LEBENSMITTELSICHERHEIT



Die Bundesländer – Überwachung vom Acker und Stall bis zum Teller

Einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit leistet die amtliche Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung der Länder. Die amtlichen Lebensmittelkontrolleure sind überall dort unterwegs, wo Lebensmittel hergestellt oder verkauft werden – beim Lebensmittelhandwerk (Fleischereien, Bäckereien etc.), in der Lebensmittelindustrie, in Supermärkten und auf Wochenmärkten oder in Gaststätten und Kantinen. Die Futtermittelüberwachung kontrolliert sowohl auf landwirtschaftlichen Betrieben als auch auf allen Stufen der Herstellung und des Handels. Sie führen Betriebsinspektionen durch und nehmen Proben. Die Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung erfolgt risikoorientiert. Betriebe mit einem höheren Risiko werden häufiger überprüft. Im Bereich Lebensmittel werden pro Jahr bundesweit durchschnittlich 400 000 Proben genommen und mehr als 500 000 Betriebe kontrolliert. Im Jahr 2019 kamen dabei rund 45 900 Beanstandungen zusammen, von denen mehr als die Hälfte die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln betrafen. Bei 6,3 Prozent der Proben wurden Fremdkörper, Verunreinigungen, Mykotoxine oder Pflanzenschutzmittelrückstände oberhalb der zulässigen Mengen festgestellt. Diese Daten führt das BVL zusammen, das gemeinsam mit den



Ländern die für ein Jahr festgelegten Bundesweiten Überwachungspläne und die mehrjährigen nationalen Kontrollpläne koordiniert.
www.bvl.bund.de

WAS ERGAB DIE LEBENSMITTELÜBERWACHUNG 2019?

Kontrollierte Betriebe:
506 916

Davon beanstandet:



Die Beanstandungen im Detail:

Allgemeine Betriebshygiene:

47,9 %

Mängel im Hygienemanagement:

23,0 %

Kennzeichnung und Aufmachung der Lebensmittel:

19,8 %

Zusammensetzung der Lebensmittel:

7,5 %

Sonstiges:

1,7 %

Untersuchte Proben (Lebensmittel und Bedarfsgegenstände):
363 636

Davon beanstandet:



Die Beanstandungen im Detail:

Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln:

58,7 %

Mikrobiologische Verunreinigungen:

17,6 %

Andere Verstöße wie Verstoß gegen Handelsklassen:

10,3 %

Zusammensetzung:

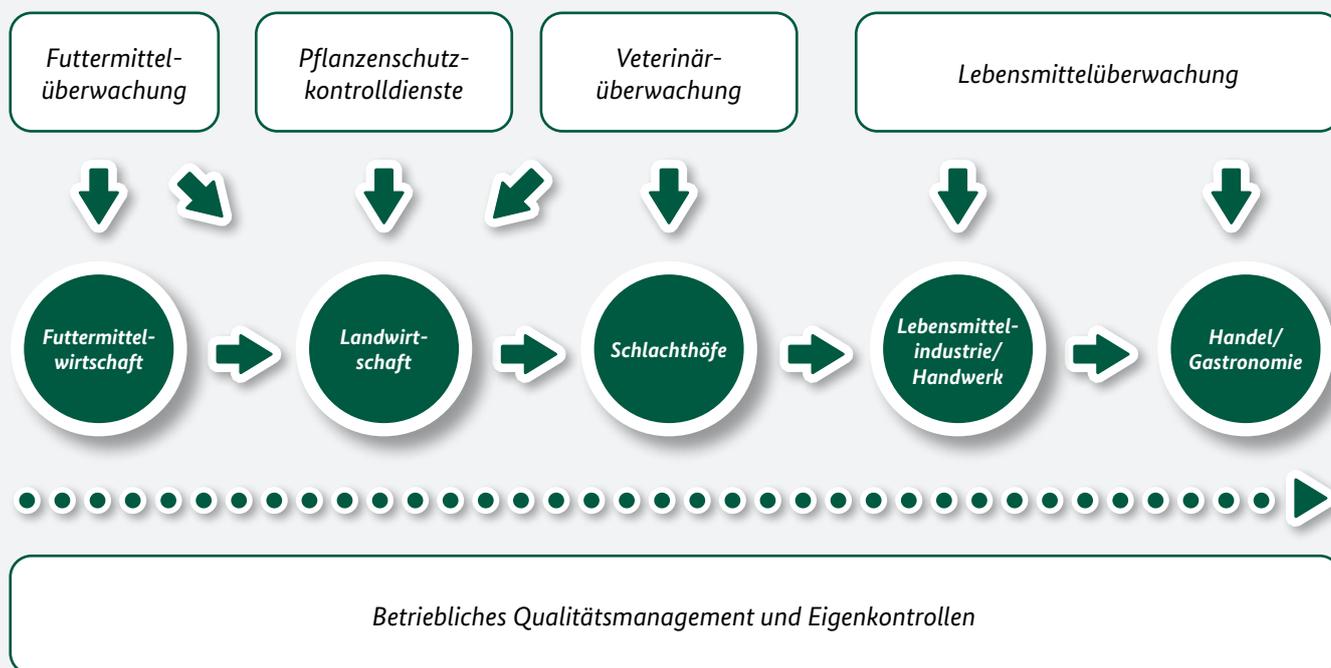
6,3 %

Verunreinigungen wie Fremdkörper, Mykotoxine, Pflanzenschutzmittelrückstände, Acrylamid:

7,2 %

Quelle: BVL, Jahresbericht 2019 der Bundesrepublik Deutschland zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan nach VO (EG) Nr. 882/2004

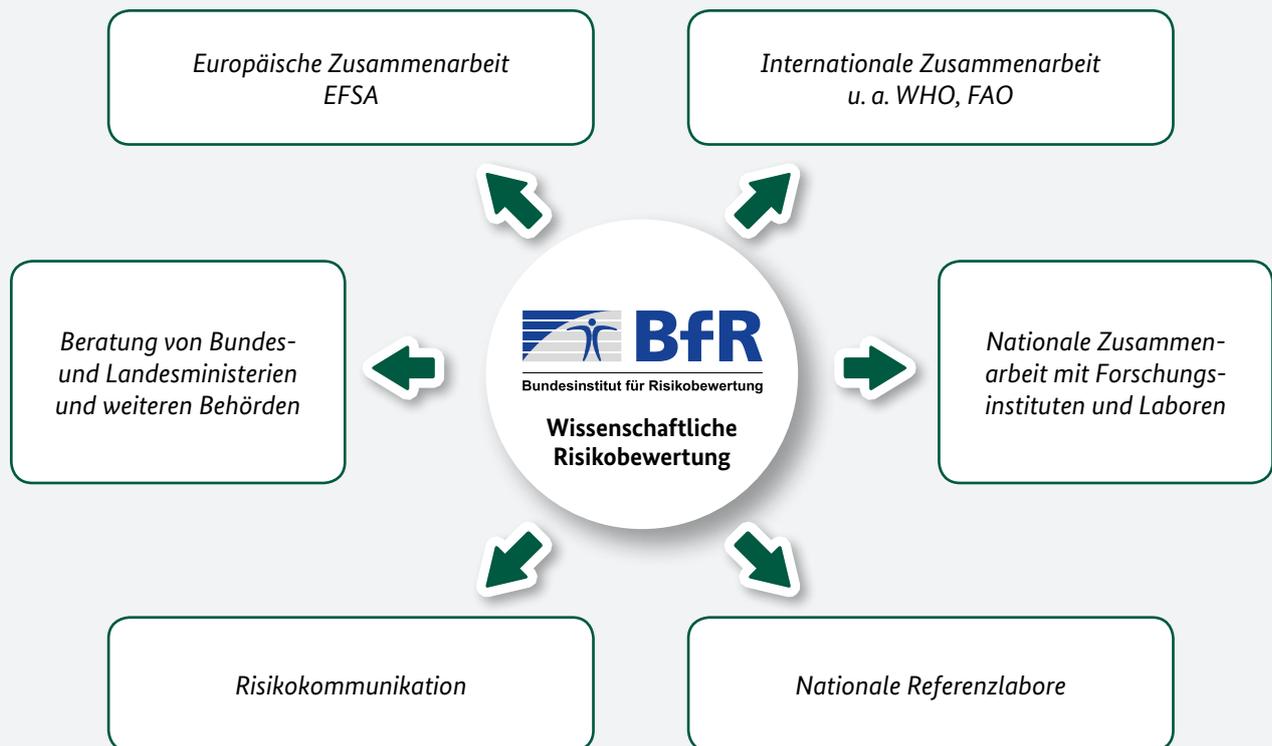
ÜBERWACHUNG ENTLANG DER LEBENSMITTELKETTE



BRENNPUNKT: DAS LEBENSMITTEL- MONITORING

Die Lebensmittelüberwachung wird ergänzt durch das Lebensmittel-Monitoring, ein gemeinsam von Bund und Ländern durchgeführtes Messprogramm, das vom BVL koordiniert wird und dem vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz dient. Die Proben werden nicht risikobasiert gezogen, sondern repräsentativ für Deutschland. Pro Jahr werden bundesweit circa 9 000 Proben von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen in- und ausländischer Herkunft auf Gehalte an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen untersucht. Dazu gehören zum Beispiel Pflanzenschutzmittelrückstände, Schwermetalle und Schimmelpilzgifte. Die Ergebnisse fließen in die gesundheitliche Risikobewertung ein und werden unter anderem genutzt, um Höchstgehalte für unerwünschte Stoffe in ihrer Höhe zu überprüfen. www.bvl.bund.de

AUFGABEN DES BFR



Das Bundesinstitut für Risikobewertung

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist die wissenschaftliche Einrichtung, die Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebens- und Futtermittelsicherheit sowie zur Sicherheit von Chemikalien und Produkten erarbeitet. Im Mittelpunkt steht die unabhängige wissenschaftsbasierte Bewertung, Forschung und Kommunikation von Risiken auf Basis international anerkannter Kriterien. Das BfR bewertet zum Beispiel mögliche gesundheitliche Risiken durch Bakterien, Viren und Parasiten in Lebensmitteln. Und es informiert die Öffentlichkeit über die gewonnenen Erkenntnisse und Arbeitsergebnisse (transparente Risikokommunikation). www.bfr.bund.de

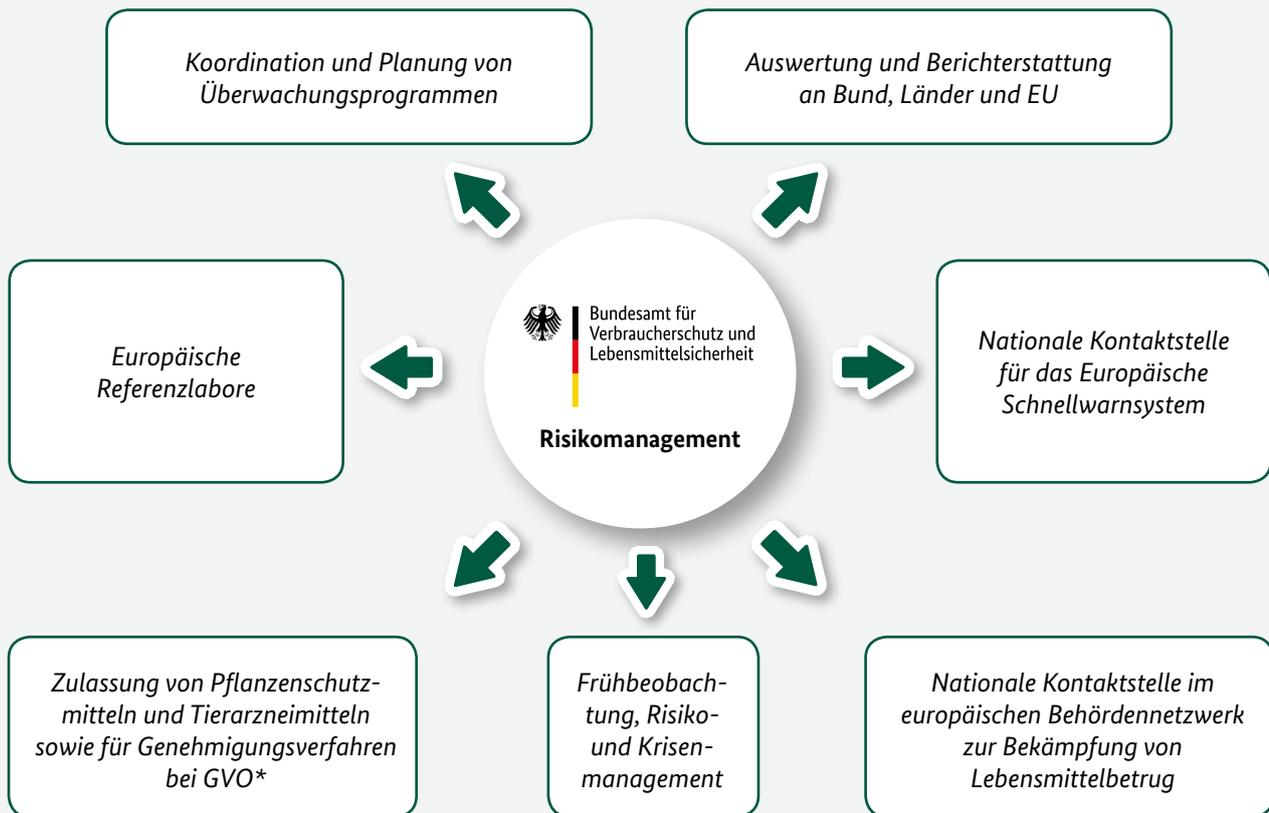
Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Überwachungsdaten und Informationen zur Lebensmittelsicherheit laufen im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zusammen. Nach dem Motto „Wir managen Risiken, bevor Krisen entstehen“ sollen hier Risiken, die krisenhafte Auswirkungen nach sich ziehen könnten, so früh wie möglich erkannt

werden. Das BVL koordiniert daher das Risikomanagement zwischen Bund und Ländern. Im Falle einer Lebensmittelkrise wird das Lagezentrum im BVL eingerichtet. Außerdem ist das BVL zuständig für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimitteln, für Genehmigungsverfahren bei gentechnisch veränderten Organismen und betreibt innovatives Risikomanagement zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug. Das BMEL unterstützt die Länder bei der Überwachung des Onlinehandels mit Lebensmitteln seit 2013 durch die im BVL angesiedelte gemeinsame Zentralstelle „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse“ (G@ZIELT). Auf der Grundlage einer zwischen Bund und Ländern geschlossenen Verwaltungsvereinbarung übernimmt die Zentralstelle für die Länder die Recherche nach kontrollwürdigen Angeboten von Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Tabakerzeugnissen im Internet. www.bvl.bund.de



AUFGABEN DES BVL



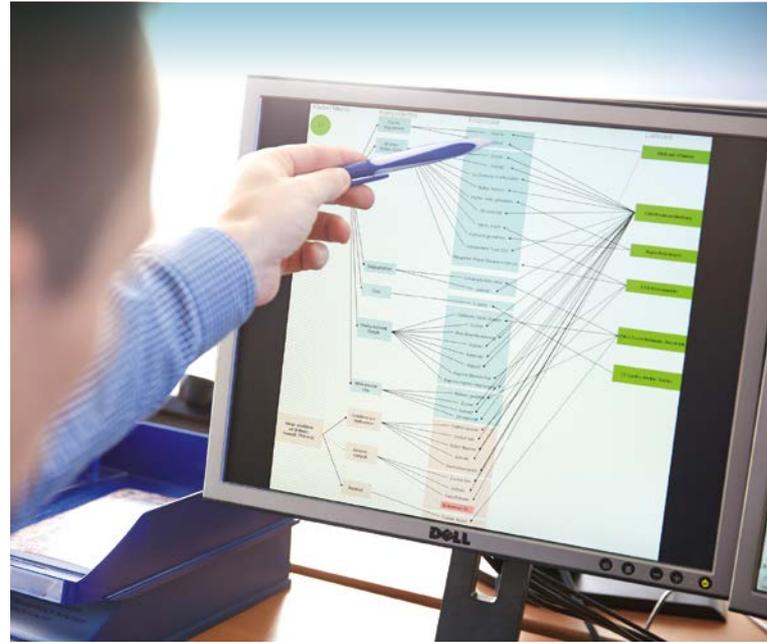
* Gentechnisch veränderte Organismen

Wer forscht noch zur Lebensmittelsicherheit?

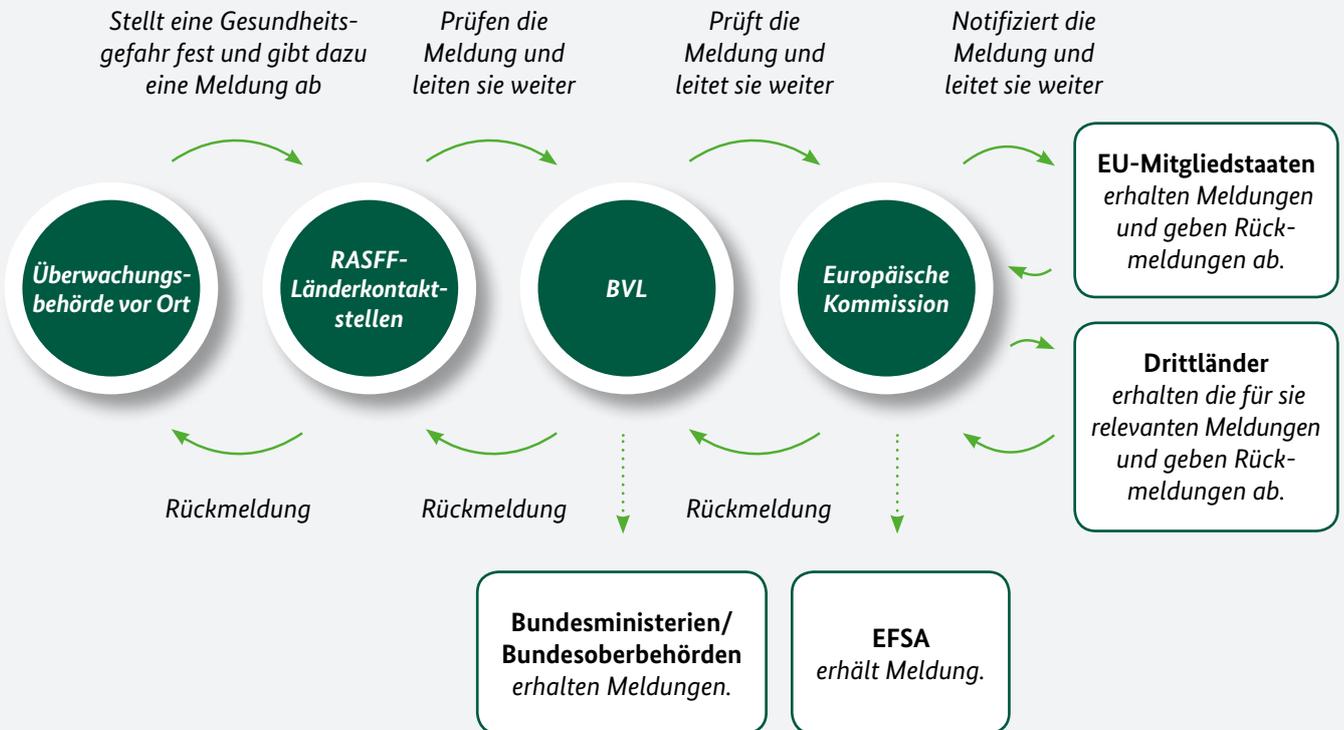
- **Das Max Rubner-Institut (MRI)** – Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel – kümmert sich um den gesundheitlichen Verbraucherschutz im Ernährungsbereich sowie die Verbesserung und Sicherung der Qualität von Lebensmitteln. Dazu gehören zum Beispiel Forschungsprojekte zu den Wirkungen funktioneller Lebensmittel wie probiotischer Joghurt oder zur Belastung von Fisch und Fleisch mit Schadstoffen. Weil nicht nur die Lebensmittel an sich, sondern vor allem das Ernährungsverhalten die Gesundheit beeinflusst, erstellt das MRI im Rahmen der Nationalen Verzehrstudie (NVZ) und des kontinuierlichen Nationalen Ernährungsmonitorings (NEMONIT) ein Gesamtbild der Ernährung in Deutschland. www.mri.bund.de
- **Das Julius Kühn-Institut (JKI)** – Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen – ist fokussiert auf die nachhaltige Erzeugung und Nutzung von Kulturpflanzen als Nahrungsgrundlage, als nachwachsende Rohstoffe und als wesentliche Bestandteile unserer Lebensumwelt. Dabei gilt es auch, die Pflanzenvielfalt in der Kulturlandschaft zu erhalten. Die Kompetenzbereiche des JKI umfassen Pflanzengenetik und Züchtungsforschung, Pflanzenschutz und Pflanzengesundheit sowie Pflanzenbau und Bodenkunde. www.julius-kuehn.de
- **Das Friedrich-Loeffler-Institut (FLI)** – Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit – forscht zu Gesundheit und Wohlbefinden landwirtschaftlicher Nutztiere und zum Schutz des Menschen vor Zoonosen, also zwischen Tier und Mensch übertragbaren Infektionen. Das FLI befasst sich auch mit der Entwicklung tierschutzgerechter Haltungssysteme, dem Erhalt der genetischen Vielfalt bei Nutztieren und der effizienten Futtermittelverwertung. www.fli.de
- **Das Johann Heinrich von Thünen-Institut (TI)** – Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei – arbeitet daran, Wege für eine nachhaltige, ökologisch verträgliche und wettbewerbsfähige Land- und Ernährungswirtschaft, Forst- und Holzwirtschaft sowie Seefischerei und Aquakultur zu entwickeln. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des TI widmen sich Themen wie der wirksamen Reduktion des unerwünschten Beifangs in der Fischerei, der gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung und den Folgen des Klimawandels für die Wälder. www.thuenen.de

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit

Die wissenschaftlich unabhängige Risikobewertung für Lebens- und Futtermittel auf EU-Ebene ist Aufgabe der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority – EFSA, Parma/Italien). Sie arbeitet ohne Einflussnahme von Politik oder Wirtschaft. Die wissenschaftlichen Gutachten und Empfehlungen der EFSA dienen der Europäischen Kommission, dem Europäischen Parlament und den EU-Mitgliedstaaten als Grundlage für ein effizientes Risikomanagement. Die EFSA arbeitet eng mit den entsprechenden Instituten der EU-Mitgliedstaaten zusammen. Dazu gibt es in den Mitgliedstaaten die sogenannten EFSA Focal Points, die als zentrale Ansprechpartner dienen, in Deutschland ist dies das BfR. www.efsa.europa.eu/de



WIE FUNKTIONIERT DAS EUROPÄISCHE SCHNELLWARNSYSTEM FÜR LEBENSMITTEL UND FUTTERMittel (RASFF)?





BRENNPUNKT: DAS EUROPÄISCHE SCHNELL- WARNSYSTEM FÜR LEBENS- MITTEL UND FUTTERMITTEL

Informationen über unsichere Lebens- oder Futtermittel müssen möglichst schnell zwischen den EU-Mitgliedstaaten ausgetauscht werden. Dafür gibt es das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF). Es trägt dazu bei, dass möglicherweise gesundheitsschädliche Produkte nicht in den Handel gelangen oder gezielt vom Markt genommen werden können. Je nach Risiko und Dringlichkeit werden unterschiedliche Meldungen verwendet:

Warnmeldungen betreffen Lebensmittel, Futtermittel oder Lebensmittelbedarfsgegenstände, von denen ein ernstes Risiko für die Gesundheit ausgeht, die sich auf dem Markt befinden und schnelles Handeln erfordern.

Meldungen über Grenzzurückweisungen: Lebensmittel, Futtermittel oder Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Drittstaaten werden nach Überprüfung an einer der EU-Außengrenzen von der Einfuhr zurückgewiesen, wenn von ihnen ein Risiko ausgeht.

Informationsmeldungen beziehen sich auf Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände oder Futtermittel, von denen zwar ein Risiko für die menschliche Gesundheit ausgeht, wo es jedoch keinen unmittelbaren Handlungsbedarf gibt, da sie sich z. B. nicht im Verkehr befinden.

www.bvl.bund.de/rasffmeldung

Das Europäische Lebensmittel- und Veterinäramt

In allen EU-Mitgliedstaaten gelten einheitliche Lebensmittelsicherheitsstandards. Die Kommission der EU überprüft regelmäßig deren Einhaltung. Auch wer Lebensmittel in die EU einführen will, muss diese Standards einhalten. Dazu erstellt die Direktion F der Generaldirektion SANTE (ehemals Lebensmittel- und Veterinäramt der EU – FVO) mit Sitz in Grange/Irland jedes Jahr ein Inspektionsprogramm mit Inspektionsreisen in die verschiedenen Mitgliedstaaten der EU. Die Ergebnisse jeder Inspektion werden in einem Bericht zusammen mit Schlussfolgerungen und Empfehlungen an die zuständigen Behörden des besuchten Landes dokumentiert. Diese müssen der Direktion F einen Aktionsplan zur Behebung festgestellter Mängel vorlegen. Dessen Umsetzung überprüft die Direktion F durch Nachkontrollen.

DIE EU-INITIATIVE „BESSERE SCHULUNG FÜR SICHERERE LEBENSMITTEL“

Um die Effizienz von Kontrollen zu verbessern, gibt es die Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ (Better Training for Safer Food – BTSF) der Europäischen Kommission. Geschult werden öffentliche Bedienstete, die in nationalen Kontrollbehörden der EU-Staaten in den Bereichen Lebens- und Futtermittelkontrolle, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit arbeiten. Ziel ist es, Kontrollen nach EU-Recht einheitlich durchzuführen. Darüber hinaus werden Bedienstete aus Drittstaaten darin geschult, welche Anforderungen für den Export in die EU zu erfüllen sind.



3 Welche Risiken gibt es?

Der Begriff „Risiko“ sagt zunächst nichts darüber aus, wie groß oder klein eine Gefahr ist. Risiko heißt nur: Möglicherweise gibt es eine Gefahr. Für die Risikomanager ist es daher wichtig zu wissen, wie ein Risiko bewertet wird. Grundsätzlich kann man zwischen subjektiv wahrgenommenen und objektiven Risiken unterscheiden.



Subjektive und objektive Risiken

Zu den subjektiv wahrgenommenen Risiken gehören zu Beispiel Lebensmittelzusatzstoffe. Sie dürfen nur in Mengen eingesetzt werden, in denen sie nach dem Stand der Wissenschaft objektiv nicht gesundheitsschädlich sind. Sie haben ein strenges Zulassungsverfahren durchlaufen, das eine umfassende gesundheitliche Bewertung einschließt. Zudem werden die Bewertungen regelmäßig bei Vorliegen neuer Erkenntnisse überprüft. Trotzdem nehmen viele Verbraucherinnen und Verbraucher Zusatzstoffe – subjektiv – als Gesundheitsrisiko wahr.

Dem gegenüber ist es Aufgabe der wissenschaftlichen Risikobewertung festzustellen, wo objektiv ein Risiko vorhanden ist und wie groß dieses Risiko ist. Darauf basieren Vorsorge- und Managementmaßnahmen, die das Risiko eingrenzen und minimieren: Kurzfristig wird beispielsweise ein Lebensmittel vom Markt genommen oder mittelfristig eine strengere gesetzliche Höchstmenge beschlossen.

Zum Beispiel Küchenhygiene

Auf oder in Lebensmitteln können sich Mikroorganismen (Bakterien, Viren oder Parasiten) befinden, die nicht nur Verderb verursachen, sondern auch Lebensmittelinfektionen oder Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, die eine ernsthafte Gefahr für die Gesundheit darstellen. Besonders bei unsachgemäßer Lagerung oder Zubereitung können sich Erreger stark in Lebensmitteln vermehren und Erkrankungen auslösen, vor allem bei kühlpflichtigen und leicht verderblichen Lebensmitteln. Jedes Jahr werden in Deutschland mehr als 100 000 Erkrankungen gemeldet, die durch das Vorkommen von schädlichen Mikroorganismen in Lebensmitteln verursacht worden sein können; die Dunkelziffer dürfte weitaus höher liegen. Besonders gefährdet sind empfindliche Personengruppen wie Kinder, ältere Menschen, Schwangere oder immungeschwächte Personen.

Wie gelingt Küchenhygiene?

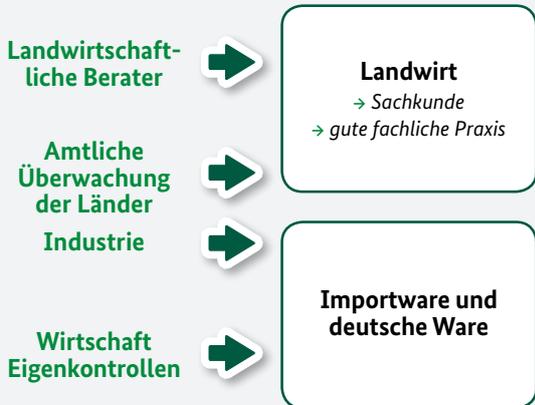
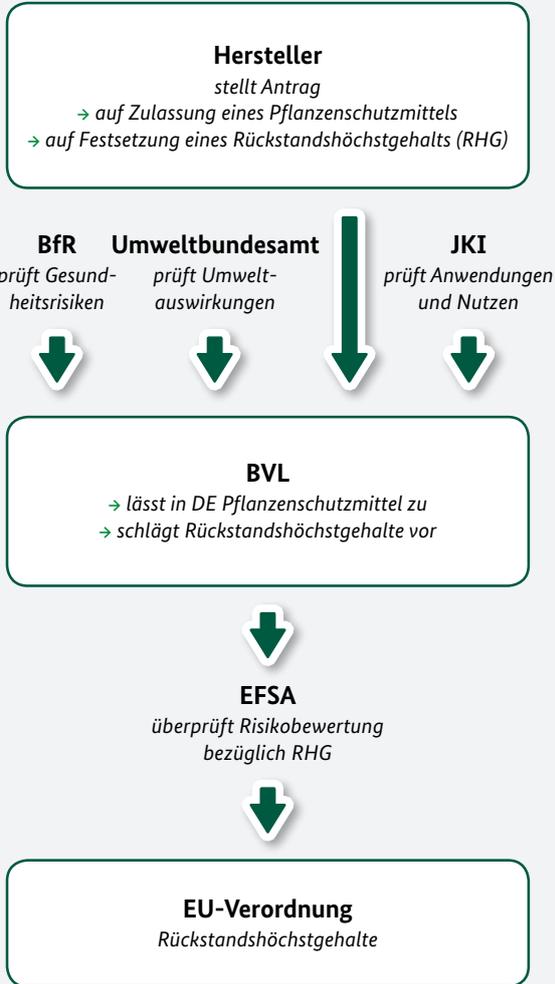
1. Tiefgekühltes und leicht verderbliche Produkte wie Hackfleisch oder Fisch gekühlt transportieren, nach dem Einkauf sollten die Lebensmittel direkt in den Kühlschrank.
2. Die Kühlschranktemperatur auf maximal 7 °C, besser 4 °C einstellen.
3. Tiefkühlkost am besten im Kühlschrank auftauen und nicht in der Tiefkühlflüssigkeit liegen lassen.
4. Vor und nach dem Zubereiten Hände gründlich waschen. Frische Lebensmittel gründlich säubern oder abwaschen.
5. Arbeitsflächen und Küchengeräte immer gründlich reinigen. Je ein eigenes Schneidebrett für Fleisch und eines für Gemüse und Kräuter.
6. Gerichte, die nicht erhitzt werden müssen, zum Beispiel Salate, immer zuerst zubereiten. Erst danach Essen, das erhitzt werden muss, wie Fleisch und Geflügel, zubereiten.
7. Speisen bei der Zubereitung und beim späteren Aufwärmen gründlich erhitzen. Fleisch und Fisch immer gut durchgaren (mindestens 70 °C für zwei Minuten im Inneren des Lebensmittels).

Krankheitserreger breiten sich in der Küche durch sogenannte „Kreuzkontamination“ aus: Mikroorganismen von meist rohen Lebensmitteln werden über Hände, Arbeitsflächen, Messer oder andere Küchenutensilien übertragen. Unzureichende Temperaturen beim Kühlen oder Aufwärmen lassen Krankheitserreger überleben und sich vermehren. Daher sind Verbraucherinnen und Verbraucher zu Hause vor allem selbst in der Verantwortung, für die Lebensmittelsicherheit zu sorgen.

www.bzfe.de
www.bfr.bund.de



KONTROLLKETTE FÜR PFLANZENSCHUTZMITTEL VOM ACKER BIS ZUM TELLER



Zum Beispiel Kontaminanten

Als Kontaminante gilt jeder Stoff, der dem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt wird, jedoch als Folge der Gewinnung oder Verarbeitung im Lebensmittel vorhanden ist. Dazu gehören zum Beispiel polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Räucherwaren und gegrilltem Fleisch. Kontaminanten aus der Natur sind Schimmelpilzgifte in Getreide und Nüssen oder Pflanzentoxine in Tee und Honig. Aus industriellen Prozessen oder Abgasen gelangen Stoffe in die Umwelt, zum Beispiel Dioxine oder Schwermetalle, die auch Lebensmittel verunreinigen können. Kontaminanten sollen in Lebensmitteln so weit wie möglich minimiert werden. Die rechtliche Grundlage dafür bildet die EU-Verordnung zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (Verordnung (EG) Nr. 1881/2006).

Zum Beispiel Pflanzenschutzmittelrückstände

Landwirte verwenden Pflanzenschutzmittel, um die angebauten Nutzpflanzen vor Krankheiten, Schädlingen und Unkraut zu schützen. Aber wie werden Verbraucher und Umwelt vor unerwünschten „Nebenwirkungen“ geschützt?

Bevor ein Pflanzenschutzmittel angewandt werden darf, durchläuft es ein strenges Zulassungsverfahren. Das BVL koordiniert als deutsche Zulassungsbehörde dieses Verfahren und arbeitet dabei eng mit anderen Behörden zusammen: mit dem BfR, dem Umweltbundesamt (UBA) und dem Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen

WAS BEDEUTET DER RÜCKSTANDSHÖCHSTGEHALT?

Er gibt die maximal zulässige Konzentration für die Rückstände eines Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffs in oder auf einem Lebensmittel an. Rückstandshöchstgehalte werden nach dem Minimierungsprinzip festgelegt, das heißt:

- *so niedrig wie möglich,*
- *nie mehr als nötig bzw. gerade so viel, dass das Mittel noch hinreichend wirkt,*
- *nie mehr als gesundheitlich vertretbar.*

Die Verordnung (EG) Nr. 396/2005 verlangt außerdem, dass bei der Festlegung von Rückstandshöchstgehalten die gesundheitlichen Risiken besonders gefährdeter Gruppen wie Kinder und Ungeborene in der Bewertung zu berücksichtigen sind.

(Julius Kühn-Institut – JKI). Sie prüfen, ob das Pflanzenschutzmittel hinreichend wirksam, unschädlich für Mensch und Tier sowie vertretbar für die Umwelt ist.

Jeder Landwirt, der Pflanzenschutzmittel anwendet, muss sachkundig sein. Er darf nur geprüfte Pflanzenschutzgeräte verwenden, muss die Grundsätze für die Durchführung der guten fachlichen Praxis im Pflanzenschutz einhalten und jede Anwendung von Pflanzenschutzmitteln dokumentieren. Dies wird von Kontrollleuten der Pflanzenschutzdienste der Bundesländer überprüft.

Wer landwirtschaftliche Rohware wie Getreide, Obst oder Gemüse weiterverarbeitet, muss umfangreiche Eigenkontrollen durchführen. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer untersuchen vor Ort, ob die Höchstgehalte für Rückstände in oder auf den Lebensmitteln eingehalten werden, sowohl bei deutscher als auch bei importierter Ware. Wird ein Rückstandshöchstgehalt überschritten, dann darf das Lebensmittel nicht mehr verkauft werden. Eine akute Gesundheitsgefahr bestünde aber auch dann nicht, da bei der Festlegung der Rückstandshöchstwerte hohe Sicherheitsmargen eingerechnet werden.





BEISPIELE FÜR HÖCHSTGEHALTS-ÜBERSCHREITUNGEN VON PFLANZENSCHUTZMITTELN AUS DEM LEBENSMITTEL-MONITORING



Äpfel
223 Proben
2 oberhalb
Höchstgehalt (0,9 %)



Erdbeeren
233 Proben
8 oberhalb
Höchstgehalt (3,4 %)



Kopfsalat
196 Proben
2 oberhalb
Höchstgehalt (1,0 %)



Pfirsiche, Nektarinen
208 Proben
0 oberhalb



Tomaten
217 Proben
3 oberhalb
Höchstgehalt (1,4 %)

Pflanzenschutz im ökologischen Landbau

Im ökologischen Landbau steht die vorbeugende Minimierung von Krankheiten und Schädlingen im Mittelpunkt. Es werden möglichst bewährte und robuste Pflanzensorten verwendet, die weniger krankheitsanfällig sind. Auch Kulturmaßnahmen wie mehrjährige Fruchtfolge, Düngung und Bodenbearbeitung sind darauf angelegt, den Befall der Kulturpflanzen mit Krankheiten und Schädlingen sowie die Konkurrenz durch Unkraut von Beginn an so gering wie möglich zu halten. Ist eine Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln unvermeidlich, so dürfen ausschließlich die in den Durchführungsvorschriften zur EU-Öko-Basisverordnung genannten Substanzen verwendet werden. www.oekolandbau.de

Quelle: BVL, Berichte zur Lebensmittelsicherheit – Monitoring 2019

BRENNPUNKT: ANTIBIOTIKARESISTENZEN

Antibiotika sind das wichtigste Instrument zur Behandlung von Infektionskrankheiten. Das Problem: Weltweit nehmen die Resistenzen von Keimen gegenüber Antibiotika im veterinär- wie im humanmedizinischen Bereich zu. Dadurch können Antibiotika bei erkrankten Menschen oder Tieren ihre Wirkung verlieren.

Die überarbeitete Deutsche Antibiotika-Resistenzstrategie 2020 (DART) enthält daher Maßnahmen zur Erkennung, Verhütung und Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen im Human- und Veterinärbereich. Dazu gehören neben dem Vorbeugen von Erkrankungen die Entwicklung neuer Antibiotika, alternativer Therapien und verbesserter Diagnostik.

Das Antibiotika-Minimierungskonzept des BMEL ist ein im Arzneimittelgesetz verankertes Benchmarking-System. Es verpflichtet Betriebe, die Rinder, Schweine, Hühner oder Puten zur Mast halten, halbjährlich die Tierzahlen und die antibiotischen Behandlungen an die zuständigen Behörden zu melden.

Die daraus ermittelte betriebsindividuelle Therapiehäufigkeit wird mit bundesweiten Kennzahlen verglichen: Liegt die Therapiehäufigkeit eines Betriebes über den Kennzahlen, muss er zusammen mit seinem Tierarzt Maßnahmen ergreifen, um die Häufigkeit antibiotischer Behandlungen zu verringern.

Darüber hinaus sind folgende Maßnahmen im Bereich Landwirtschaft und Tiermedizin vorgesehen:

- *Verbesserung der Tiergesundheit durch bessere Tierhaltungsbedingungen*
- *Weitere Regelungen im Tierarzneimittelrecht zur restriktiven Anwendung von Antibiotika*
- *Erforschung und Förderung von Alternativen zum Antibiotikaeinsatz*
- *Monitoring-Programme zur Überwachung der Antibiotikaresistenzen im Veterinärbereich und in der Lebensmittelkette*

Zum Beispiel Zoonosen

Mikroorganismen stellen die Lebensmittelsicherheit vor andere Herausforderungen als Schadstoffe oder Rückstände, denn sie können sich in Lebensmitteln meist auch vermehren. Gleich an welcher Stelle der Lebensmittelkette sie auftauchen – es müssen komplexe Aufgaben bewältigt werden, von der Entwicklung geeigneter Nachweismethoden bis hin zu effektiven Bekämpfungsmaßnahmen. Viele Erreger von Infektionskrankheiten können auch zwischen Tier und Mensch übertragen werden, man spricht in diesem Fall von Zoonosen. Zu den bekanntesten durch Lebensmittel übertragenen Zoonoseerregern zählen Salmonellen, Campylobacter und Listerien. Sie können an unterschiedlichen Produktionsstufen in die Lebensmittelkette gelangen: bei der Herstellung von Futtermitteln, in der Tierhaltung, auf dem Schlachthof, in der Lebensmittelverarbeitung und zu Hause in der Küche. Auch klinisch gesunde Nutztiere können mit Zoonoseerregern belastet sein. Daher kann es zum Beispiel bei Geflügel durch die im Schlachtprozess verwendete Technik zu einer Kontamination kommen. Um dies zu verhindern bzw. die Zahl der Krankheitserreger zu reduzieren, ist bei allen Arbeitsschritten die Hygiene entscheidend.



Alle EU-Mitgliedstaaten sind verpflichtet, repräsentative und vergleichbare Daten über das Auftreten von Zoonoseerregern in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren zu erfassen. Das sogenannte „Zoonosen-Monitoring“ wird von den Bundesländern seit 2009 jährlich im Rahmen der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung durchgeführt. Die Untersuchungsergebnisse werden vom BVL gesammelt, ausgewertet und zusammen mit der Bewertung des BfR veröffentlicht.



4

Wie entwickelt sich die Lebensmittelsicherheit?

Internationale Warenströme und neue wissenschaftliche Erkenntnisse stellen die Lebensmittelsicherheit immer wieder vor neue Herausforderungen. Vor allem weil der globale Handel mit landwirtschaftlichen Rohstoffen, Futtermitteln und Lebensmitteln auch in Zukunft weiter zunehmen wird.



Lebensmittelsicherheit weltweit

Wichtig für die Lebensmittelsicherheit weltweit ist, dass global gehandelte Erzeugnisse sicher sind und international vereinbarte Standards eingehalten werden. Wer Agrargüter in die Europäische Union einführen will, muss darüber hinaus die gesetzlichen Vorschriften, die hier gelten, genauso einhalten wie jeder Teilnehmer am EU-Binnenmarkt. Dies wird an den definierten Importstellen der EU kontrolliert (in Deutschland vor allem der Flughafen Frankfurt/Main und der Hamburger Hafen).

Der Codex Alimentarius

Die internationalen Richtlinien der Lebensmittelsicherheit legt seit über 50 Jahren die Codex Alimentarius Kommission (CAC) fest. Sie wurde 1963 von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) geschaffen, um weltweit akzeptierte Standards im Konsens auszuhandeln. Über 180 Staaten und die EU als Mitgliedsorganisation arbeiten hier in derzeit 17 aktiven Fachkomitees. In fünf Jahrzehnten hat die CAC über 330 Standards, Leitlinien und „Codes of Practice“ verabschiedet.

Möchte zum Beispiel ein deutscher Hersteller von Säuglingsnahrung seine Produkte nach Indonesien exportieren oder ein amerikanischer Unternehmer glutenfreie Lebensmittel nach Europa, dann muss für beide Seiten klar sein, welche Herstellungsstandards gelten. Das ist zum Beispiel der Codex-Standard für Säuglingsanfangsnahrung und Säuglingsnahrung für besondere medizinische Zwecke oder auch Standards zu bestimmten Warengruppen wie Obst und Gemüse oder Fisch und Fischerzeugnisse. Die Standards des Codex Alimentarius sind zwar kein international verbindliches Recht, sie bilden aber dennoch die Basis für den internationalen Handel mit Lebensmitteln: Die Welthandelsorganisation (WTO) zieht sie im Falle von Handelsstreitigkeiten regelmäßig als Referenznormen heran.

www.codexalimentarius.net

Lebensmittelsicherheit weiterentwickeln

Die Bundesregierung beteiligt sich intensiv an der Arbeit des Codex Alimentarius, um ein hohes Verbraucherschutzniveau weltweit zu erreichen. So ist Deutschland beispielsweise Gastgeber- und Vorsitzland des Codex-Komitees für Ernährung und Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke (CCNFSDU).

Lebensmittelsicherheit wird in einem dynamischen Prozess zwischen den jeweils neuesten Erkenntnissen der Wissenschaft über mögliche Risiken, den Interessen der Wirtschaft an einem reibungslosen Handel und den Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher an eine hochwertige Versorgung mit Lebensmitteln fortlaufend weiterentwickelt.



HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 311 – Internationale
Lebensmittelsicherheitspolitik
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

REDAKTION

BMEL, MediaCompany –
Agentur für Kommunikation GmbH

STAND

Januar 2021

GESTALTUNG

design idee, büro für gestaltung, Erfurt

TEXT

BMEL

DRUCK

BMEL

BILDNACHWEIS

Titel + 28: Pixelbliss/StockAdobe.com; Seite 2: LIGHTFIELD
STUDIOS/StockAdobe.com; Seite 4: styleunited/
StockAdobe.com; Seite 5: Gerhard Seybert/StockAdobe.com;
Seite 6: Maksim Kostenko/StockAdobe.com; Seite 8:
industrieblick/StockAdobe.com; Seite 9: Alexander Raths/
StockAdobe.com; Seite 10: Comeback Images/
StockAdobe.com; Seite 15 + 16 + 18: Marcus Gloger/BVL;
Seite 11: vm/iStockphoto.com; Seite 12: science photo/
StockAdobe.com; Seite 14 + 19: Walkscreen/BMEL; Seite
20: Robert Kneschke/StockAdobe.com; Seite 22: AUFORT
Jérôme/StockAdobe.com; Seite 23: goodluz/
StockAdobe.com; Seite 24: kasto/StockAdobe.com;
Seite 25: monticello/istockphoto.com; Seite 26:
michaeljung/StockAdobe.com; Seite 27: JackF/
StockAdobe.com

BESTELLINFORMATIONEN

Diese und weitere Publikationen können Sie kostenlos
bestellen:

Internet: www.bmel.de/publikationen

E-Mail: publikationen@bundesregierung.de

Tel.: 030 18 272 2721

Fax: 030 1810 272 2721

Schriftlich: Publikationsversand der Bundesregierung
Postfach 48 10 09 | 18132 Rostock

**Diese Publikation wird vom BMEL unentgeltlich
abgegeben. Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung
politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.**

Weitere Informationen unter

www.bmel.de/lebensmittelsicherheit

[@bmel](https://twitter.com/bmel)

[@Lebensministerium](https://www.instagram.com/lebensministerium)

