

**Grußwort von Herrn Dr. Winter,
Leiter der Unterabteilung 31
„Gesundheitlicher Verbraucherschutz,
Sicherheit der Lebensmittelkette“ im
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft**

- Anlass:** **Wissenschaftliche Tagung des DAF e. V.**
(Dachverband wissenschaftlicher Gesellschaften der Agrar-,
Forst-, Ernährungs-, Veterinär- und Umweltforschung e.V.)
- Termin:** **06.09.2018, 10:00 Uhr**
Nach Eröffnung und Begrüßung durch Herrn Prof.
Mühling (Präsident des DAF) um 9:45 Uhr.
- Ort:** **Hotel Aquino**
Hannoversche Str. 5 b, 10115 Berlin
- Thema:** **Lebensmittelsicherheit: Fakten aus der
Wissenschaft**
- Teilnehmer:** **ca. 100 Teilnehmer/Innen**
Wissenschaftler, Vertreter der Lebensmittel-
industrie und von Untersuchungslaboratorien
- Moderation:** **Herr Prof. Dr. Karl Mühling**
(Christian-Albrechts-Universität zu Kiel)
Herr Prof. Dr. Karl Schellander
(Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn)

Gliederung:	Seite
1. Einleitung	3
2. Fakten aus der Wissenschaft	4
3. Mykotoxine und Ergotalkaloide	7
4. Pflanzenschutzmittel	8
5. Lebensmittelbedarfsgegenstände	10
6. Schlussworte	12

Es gilt das gesprochene Wort!

Sehr geehrter Herr Professor Mühling,
Sehr geehrter Herr Professor Schellander,
meine sehr verehrten Damen und Herren!

1. Einleitung

Ich freue mich sehr, Sie hier in Berlin bei der Wissenschaftlichen Tagung des DAF auch im Namen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft begrüßen zu dürfen.

Ich freue mich auch deswegen, weil Sie mit dem Titel Ihrer Veranstaltung das Thema „Lebensmittelsicherheit“ wieder in den Fokus rücken.

Ein Thema, das uns alle angeht.

Ein Thema, das sehr vielfältig ist, wie man gerade an der Breite der heutigen Vorträge sehr gut ablesen kann.

Ein Thema, das auch sehr intensiv beforscht werden muss und zu dem sie alle ihre wissenschaftlichen Beiträge leisten. Diese Beiträge sind wesentliche Elemente in der Verbesserung unserer rechtlichen Standards und damit auch wesentliche Elemente zur Verbesserung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und damit Beiträge zur Sicherheit unserer Lebensmittel.

2. Fakten aus der Wissenschaft

Meine sehr geehrten Damen und Herren,

in Deutschland und der EU gilt der Grundsatz, dass alle Lebensmittel **sicher und unbedenklich** sein müssen. Jeder Lebensmittelhersteller, ob Landwirt, Bäcker, Metzger oder Lebensmittelkonzern, ist dafür verantwortlich, dass seine Produkte sicher und einwandfrei sind. Dies hat der Lebensmittelunternehmer durch Eigenkontrollen sicher zu stellen. Die staatlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden führen eine „**Kontrolle der Kontrolle**“ durch, das heißt, sie überwachen die Wirksamkeit der betrieblichen Eigenkontrollen der Lebensmittelunternehmer. Dies erfolgt über risikoorientierte Betriebskontrollen und zielgerichtete Probenahmen mit wechselnden Untersuchungsschwerpunkten.

Die **Strukturen der Lebensmittelwirtschaft** haben sich in den letzten Jahren rasant verändert. Neben einer deutlichen Unternehmenskonzentration gibt es den Trend zu immer größeren Produktionseinheiten. Die Produktvielfalt wächst von Tag zu Tag. Heute haben wir die Möglichkeit, zu jeder Zeit und überall auf unsere geliebten Produkte zurück zu greifen, ob in Deutschland oder im Ausland.

Die **globalen Märkte und internationalen Warenströme** stellen die Kontrolle und Gewährleistung der Lebenssicherheit vor neue Herausforderungen. Daher sind moderne und wirksame Überwachungsstrategien sowie eine personell und organisatorisch gut aufgestellte Lebensmittelüberwachung notwendig.

Die **amtliche Überwachung** von Lebensmitteln erfolgt innerhalb der EU und in Deutschland **risikoorientiert**. Als Basis dieser risikoorientierten Überwachung ist eine unabhängige und verlässliche wissenschaftliche Risikobewertung unerlässlich. Wissenschaftlicher Sachverstand, die Entwicklung moderner und sensitiver Nachweismethoden sowie die Gewinnung von Daten für Expositionsabschätzungen sind wichtige Grundlagen der wissenschaftlichen Risikobewertung.

Neben der Überwachung sind daher auch **Lebensmittelunternehmen** auf eine wissenschaftliche Risikobewertung angewiesen. Im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht und Primärverantwortung für sichere Lebensmittel sind sie dafür verantwortlich, ihre Eigenkontrollsysteme an neue wissenschaftliche Erkenntnisse anzupassen und an Minimierungsstrategien für Rückstände und Kontaminanten mitzuwirken. Dies gilt nicht nur für den eigenen Produktionsstandort, sondern im Dialog mit den Handelspartnern auch über die gesamte Liefer- und

Produktionskette, angefangen von den Rohwaren bis hin zum fertigen Lebensmittel.

Nicht nur für Behörden und Unternehmen sind Fakten aus der Wissenschaft unverzichtbar. Auch Bürgerinnen und Bürgern helfen sie, selbstbestimmte Entscheidungen bei der Auswahl ihrer Lebensmittel zu treffen und somit für eine **gesunde und ausgewogene Ernährung** zu sorgen. Das BMEL setzt bei der Förderung eines gesunden Lebensstils vor allem über die Projekte seiner Initiative IN FORM auf die Informationsweitergabe an Verbraucherinnen und Verbrauchern. Zusätzlich werden seit 2017 Aktivitäten zur Ernährungsinformation und -kommunikation im Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) gebündelt. Ziel ist es, eine kompetente und unabhängige Ansprechstelle für Fragen rund um Ernährung zu bieten, Produktionsprozesse von Lebensmitteln transparent zu machen und Informationen zur sicheren und nachhaltigen Auswahl von Lebensmitteln bereitzustellen.

Aufgrund des elementaren Stellenwertes von Wissenschaft und Forschung im Bereich der Lebensmittelsicherheit sowie gesunder Ernährung, begrüße ich die Initiative des DAF im Rahmen dieser Veranstaltung den **interdisziplinären Informations- und Meinungsaustausch zu den Themen der Lebensmittelsicherheit** zu fördern mit einem solch breit gefächerten Auditorium von Vertretern aus der Wissenschaft,

der Analytik und auch der Lebensmittelwirtschaft.

Im Folgenden möchte ich gerne auf einzelne Themen noch etwas ausführlicher eingehen, auch wenn mein Zeitkontingent sicher nicht den Umriss aller auf der Tagesordnung stehenden Punkte erlauben wird.

3. Mykotoxine und Ergotalkaloide

Unerwünschte Stoffe wie Mykotoxine und Ergotalkaloide aus Lebensmitteln fernzuhalten oder weitgehend zu minimieren, ist seit vielen Jahren unser Ziel. Hierzu gibt es vielfältige Anstrengungen der Beteiligten in Landwirtschaft, Lebensmittelwirtschaft sowie auch Forschung und Risikomanagement. Dennoch stehen in diesem Bereich auch heute und in Zukunft Herausforderungen an, die es anzunehmen gilt.

So werden altbekannte Parameter durch den Fortschritt der Wissenschaft abgelöst und durch neue ersetzt, wie derzeit am Beispiel Mutterkorn in Getreide und Getreideerzeugnissen zu beobachten. Heute ist der Gehalt an Ergotalkaloiden maßgeblich für die Beurteilung der Sicherheit dieser Produkte für Verbraucher und Verbraucherinnen.

Aber auch ganz neue Substanzen rücken durch die Forschung in den Fokus des Interesses und bringen neue Anforderungen mit sich. Inzwischen sind nicht mehr nur die freien Mykotoxine, ihre Analytik und toxikologische Relevanz von Bedeutung. Substanzen, die durch deren Bindung an Matrix entstehen, Metabolite von Mykotoxinen und Reaktionsprodukte, die im Rahmen physiologischer Prozesse in Mensch und Tier entstehen, gelangen zunehmend in den Blickpunkt der Risikobewertung. Dies erfordert einerseits die Entwicklung sensitiver Analysemethoden und andererseits auch die Überprüfung landwirtschaftlicher Praxis sowie der Verarbeitungsprozesse. Nicht zuletzt müssen dann auch die rechtlichen Rahmenbedingungen angepasst werden, wie sie das BMEL auf EU-Ebene begleitet und vorantreibt.

4. Pflanzenschutzmittel

Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln werden vielfach in der Wahrnehmung der Verbraucher und Verbraucherinnen mit gesundheitlichen Risiken verbunden. Sie gelten daher als unerwünscht, wie man bei der Debatte um „Glyphosat“ unschwer erkennen konnte. Glyphosatrückstände in Lebensmitteln werden die Wissenschaft und Risikomanager vermutlich auch in nächster Zeit noch weiter beschäftigen.

Das gesundheitliche Risiko, das von einem Wirkstoff ausgeht, wird nicht allein durch seine stoffinhärenten Eigenschaften bestimmt. Vielmehr spielt die Exposition, also die Belastung des Verbrauchers, eine entscheidende Rolle: „Die Dosis macht das Gift“ hat schon der alte Paracelsus erkannt. Daher wird ein Rückstandshöchstgehalt für die Festsetzung in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 nur dann vorgeschlagen, wenn ein akutes und chronisches Risiko für Verbraucher und Verbraucherinnen durch die Aufnahme der entsprechenden Rückstände über die Nahrung auszuschließen ist.

Wir gehen aber noch weiter: Wirkstoffe mit bestimmten Gefahreneigenschaften wie krebserzeugend, erbgutschädigend, fortpflanzungsgefährdend oder endokrin schädlich wirkend werden als Pflanzenschutzmittel in Europa zukünftig nicht mehr toleriert. Rückstände dürften daher in europäischer Ware nicht mehr auftauchen. Vertreter aus Drittstaaten schauen derzeit darauf, wie Europa mit Rückständen von diesen Wirkstoffen in importierter Ware umgeht. Vielleicht weniger eine wissenschaftsbasierte, denn eine politische Problematik. Wir sprechen uns hier für eine risikobasierte Bewertung aus. So können in Einzelfällen für Rückstände dieser Wirkstoffe Gehalte in Erzeugnissen abgeschätzt werden, in denen gesundheitsschädliche Wirkungen praktisch ausgeschlossen werden können. Importtoleranzen für Ware aus Drittstaaten könnten unserer

Meinung nach in diesen Fällen dann gewährt werden. Es gibt aber auch Stimmen bei den EU-Mitgliedstaaten, die bei allen Lebensmitteln mit bestimmbar Rückständen dieser Wirkstoffe ein absolutes Verkehrsverbot in der EU fordern. Wir werden sicher dazu weiter auf EU-Ebene diskutieren müssen.

5. Lebensmittelbedarfsgegenstände

Meine Damen und Herren,
lassen Sie mich abschließend noch auf ein weiteres, auch für das BMEL besonders wichtiges Thema eingehen. Das ist die Sicherheit von Lebensmittelbedarfsgegenständen, wie zum Beispiel Lebensmittelverpackungen. Diese können aus unterschiedlichsten Materialien zusammengesetzt sein und beinhalten entsprechend eine Fülle chemischer Verbindungen. Die Kenntnis der Wirtschaftsbeteiligten über die Zusammensetzung der einzelnen Verpackungen und insbesondere über einen möglichen Transfer der Stoffe in Lebensmittel ist für die Gewährleistung der Sicherheit der verpackten Lebensmittel entscheidend.

Geeignete Analysemethoden sind zu entwickeln und die Kenntnisse über die Zusammensetzung von Verpackungen zu erweitern. Die Kommunikation der eingesetzten, für die Sicherheit maßgeblichen Stoffe und sachgerechten

Anwendungsbedingungen der Verpackungen innerhalb der Lieferkette ist unabdingbar. Hier gibt es nach meiner Einschätzung noch erhebliches Verbesserungspotential, das aufgegriffen werden muss.

Wie Sie sicher auch wissen, arbeitet das BMEL intensiv an der Erweiterung des Lebensmittelbedarfsgegenständerechtes. Ich nenne nur zwei Stichworte: Druckfarben und Mineralöl. Auch wenn einzelne Standardsetzungen aufgrund der Komplexität und der immer wieder auftkommenden Diskussionen nicht „von heute auf morgen“ realisiert werden können, so sind wir doch auf einem guten Weg. Einzelmaßnahmen für spezifische Materialien halte ich weiterhin für dringend erforderlich, allerdings bevorzugt auf europäischer Ebene. Dort steht nun allerdings zunächst eine Evaluierung der Rahmenverordnung für Lebensmittelbedarfsgegenstände an. Dies wird sicher noch einige Zeit in Anspruch nehmen. Es bleibt also spannend!

Ihre Forschungsergebnisse und die Gewinnung von Erkenntnissen daraus im Bereich der Lebensmittelverpackungen und deren Zusammensetzung leistet einen weiteren wesentlichen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Aber dennoch sind hier noch einige Felder zu beackern. Ich begrüße es daher sehr, dass auch dieses Thema auf der heutigen Agenda steht.

6. Schlussworte

Meine sehr verehrten Damen und Herren,

zu guter Letzt möchte ich nicht unerwähnt lassen, dass auch die amtliche Lebensmittelkontrolle ständig weiterentwickelt und an die neuen Herausforderungen angepasst wird. So wurden in den meisten Bundesländern inzwischen interdisziplinäre Kontrolleinheiten eingerichtet. Diese Kontrolleinheiten verfügen über wissenschaftliche und interdisziplinäre Expertise und sorgen dadurch für einen höheren Spezialisierungsgrad in der amtlichen Überwachung.

Trotz aller Anstrengungen muss uns aber bewusst sein, dass es keine 100-prozentige Garantie für die Sicherheit unserer Lebensmittel gibt, denn wie schon der deutsche Schriftsteller, Kabarettist und Maler Joachim Ringelnatz so schön sagte: „Sicher ist, dass nichts sicher ist. Selbst das nicht.“

Und Sie als Forscher wissen auch: Die Sicherheit in der Unsicherheit zu finden fördert die Kreativität.

Nun möchte ich Sie aber nicht weiter verunsichern, sondern wünsche Ihnen spannende Vorträge und interessante Diskussionen im weiteren Tagungsverlauf.

Vielen Dank!