



Krankheitserreger in Lebensmitteln: Fortschritte und Herausforderungen

Krankheitserreger in Lebensmitteln: Fortschritte und Herausforderungen
Drittes BfR-Symposium "Zoonosen und Lebensmittelsicherheit"
Erreger wie Salmonellen, Campylobacter oder Viren in und auf Lebensmitteln sind ein Gesundheitsrisiko. "Eine Verunreinigung von Lebensmitteln mit Krankheitserregern muss so weit wie möglich vermieden werden", sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). "Diese Anforderung gilt für die Produktion, Verarbeitung und den Vertrieb von Lebensmitteln genauso wie für den Privathaushalt." Auf dem dritten BfR-Symposium "Zoonosen und Lebensmittelsicherheit" werden aktuelle Daten und Forschungsergebnisse zu Krankheitserregern vorgestellt, die über Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden können. Dazu gehören Ergebnisse aus dem sogenannten Zoonosenmonitoring und der Bekämpfung von Erregern, aktuelle Erkenntnisse zum Nachweis von Erregern in Lebensmitteln und neue Instrumente zur Aufklärung von Krankheitsausbrüchen, die durch Lebensmittel verursacht werden. Die Veranstaltung findet vom 10. bis zum 11. November 2014 im BfR statt. Teilnehmen werden rund 200 Expertinnen und Experten aus der Wissenschaft, Untersuchungseinrichtungen, Überwachungsbehörden und der Wirtschaft.
Zum Auftakt des Symposiums wird eine Bilanz des Zoonosenmonitorings gezogen, das seit fünf Jahren in Deutschland durchgeführt wird. Ziel des Monitoringprogramms ist es, das Vorkommen verschiedener Erreger in der Lebensmittelkette zu beobachten, die vom Tier direkt oder über Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden können (Zoonosen).
Zu den Erregern, die im Monitoring erfasst werden, gehören "Klassiker" wie Salmonellen oder Campylobacter, die häufig in den Tierbeständen und damit auch in Lebensmitteln vorkommen. Salmonellen sind ein geeignetes Beispiel, an dem sich Erfolge, aber auch Herausforderungen der Zoonosenbekämpfung darstellen und diskutieren lassen: Während in den Geflügelbeständen die Salmonellenbelastung reduziert werden konnte, ist die Belastung in den Schweinebeständen konstant geblieben. Hier gilt es, die Ursachen zu analysieren und die Maßnahmen weiterzuentwickeln.
Betrachtet werden im Rahmen des BfR-Symposiums auch seltene bakterielle Erreger, wie die der Rindertuberkulose oder des Q-Fiebers. Zudem sind Viren, die in Lebensmitteln vorkommen können, ein aktuelles Thema, das in den vergangenen Jahren an Bedeutung gewonnen hat. In Deutschland wurde das im Herbst 2012 deutlich, als Noroviren, die durch gefrorene Erdbeeren übertragen wurden, zahlreiche Erkrankungen auslösten.
In der Diskussion über die Vermeidung von Krankheiten, die über Lebensmittel übertragen werden, betont das BfR die Rolle der Verbraucherinnen und Verbraucher und weist auf die Bedeutung der Küchenhygiene im Privathaushalt hin. Das BfR-Symposium widmet sich auch der Frage, inwieweit sich die Erwartung der Verbraucherinnen und Verbraucher, dass Lebensmittel sicher sein sollen, auch in ihrem eigenen Umgang mit Lebensmitteln widerspiegelt. Vorgestellt werden dazu Studien aus Großbritannien und den Niederlanden.
Für die Aufklärung von Krankheitsausbrüchen, die auf Lebensmittel zurückzuführen sind, ist es wichtig, die Lebensmittel und ihren Handelsweg zu identifizieren sowie den Erreger im Lebensmittel nachzuweisen. Auch aus Forschungsarbeiten zur Rückverfolgbarkeit und zum schnellen Erregernachweis werden daher neue Erkenntnisse vorgestellt.
Über das BfR
Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Thielallee 88-92
14195 Berlin
Deutschland
Telefon: +49-(0)30-8412-4300
Telefax: +49-(0)30-8412-4970
Mail: pressestelle@bfr.bund.de
URL: <http://www.bfr.bund.de/>

Pressekontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

bfr.bund.de/
pressestelle@bfr.bund.de

Firmenkontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

bfr.bund.de/
pressestelle@bfr.bund.de

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist die wissenschaftliche Einrichtung der Bundesrepublik Deutschland, die auf der Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erarbeitet. Das BfR formuliert, basierend auf der Analyse der Risiken, Handlungsoptionen zur Risikominderung. Das Institut nimmt hiermit eine wichtige Aufgabe bei der Verbesserung des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit wahr. Die Bewertungen sollen für Öffentlichkeit, Wissenschaft und andere beteiligte oder interessierte Kreise transparent dargestellt und nachvollziehbar sein. Die Bewertungsergebnisse werden - unter Wahrung der Vertraulichkeit geschützter Daten - öffentlich zugänglich gemacht.