

Vom Acker sicher auf den Teller

Vom Acker sicher auf den Teller
BfR informiert auf der Internationalen Grünen Woche 2015 über Schimmelpilze, giftige Wildkräuter und Pflanzenschutzmittel
Schadpilze oder Wildkräuter können Kulturpflanzen schädigen, ihr Wachstum beeinträchtigen oder das Erntegut verunreinigen. Gelangen sie in Lebensmitteln zu Verbrauchern, können sie gegebenenfalls deren Gesundheit gefährden. Pyrrolizidinalkaloide im Jakobskreuzkraut wirken beispielsweise krebserzeugend, Mutterkornalkaloide können zu Übelkeit, Herzkreislaufproblemen oder Störung der Fortpflanzung führen. Das BfR bewertet die Gesundheitsrisiken von unerwünschten sowie natürlich vorkommenden Inhaltsstoffen und entwickelt Analysemethoden, um sie in Lebens- und Futtermitteln nachweisen zu können. Um Ernten gegen Pilzbefall und die Verunreinigung durch Wildkräuter zu schützen, werden neben ackerbaulichen und agrartechnischen Maßnahmen auch Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Aber nicht gegen jeden Pilzbefall gibt es einen Wirkstoff. Wichtig ist somit vor allem eine gute landwirtschaftliche Praxis, um gesunde Lebensmittel zu produzieren. Damit der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln für Verbraucher, den Anwender und unbeteiligte Dritte sicher ist, bewertet das BfR die gesundheitlichen Risiken. Nur wenn von Pflanzenschutzmitteln kein Gesundheitsrisiko ausgeht, werden diese in Deutschland zugelassen. "Viele Menschen sind sich nicht bewusst, welche Gesundheitsrisiken von natürlich vorkommenden Pflanzen und Pilzen ausgehen können. Oftmals fürchten sich Verbraucher mehr vor Pflanzenschutzmittelrückständen", so Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Am BfR-Stand 124 in Halle 3.2 (Erlebnisbauernhof) zeigt das BfR auf der Internationalen Grünen Woche vom 16. bis 25. Januar 2015, wie Pflanzenkrankheiten aussehen und gibt Einblick in seine Risikobewertung von Pflanzenschutzmitteln.
Auf dem Lehrpfad des BfR-Standes ist nachgebildet, was neben den gewünschten Kulturpflanzen noch alles auf Äckern wachsen kann. Die Besucher lernen unterschiedliche Weizenanpflanzungen - mit Pflanzenschutzmittel behandelter Weizen, mit Schimmelpilzen befallenen Weizen und Weizen, der mit Wildkräutern verunreinigt ist, zu unterscheiden. Es wird auch das giftige Jakobskreuzkraut gezeigt. Die Besucher erhalten Tipps, wie sie sich und ihre Familien gegen Schimmelpilze und giftige Pyrrolizidinalkaloide in Lebensmitteln schützen können und Hinweise, wie man einen Befall von Wiesen und Weiden mit Jakobskreuzkraut bekämpft. Das BfR hat dabei eng mit dem Julius-Kühn-Institut (JKI) zusammengearbeitet. Da Pflanzenschutzmittel im Fokus der Risikowahrnehmung von Verbrauchern stehen, erklärt das BfR außerdem, wie bei der gesundheitlichen Bewertung von Pflanzenschutzmitteln oder der Ableitung von Rückstandshöchstgehalten vorgegangen wird. Besucher des BfR-Standes können an einem Quizspiel am BfR-Glücksrad mit Fragen rund um das Thema "Vom Acker sicher auf den Teller" teilnehmen. Auf Kinder wartet ein Suchspiel.
Schadpilze auf Getreidekulturen können Mykotoxine produzieren, die ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher darstellen. Mykotoxine sind giftige Stoffwechselprodukte von Pilzen, die Übelkeit und Erbrechen sowie schwere Gesundheitsschäden auslösen können. Beispiele für mykotoxinbildende Schimmelpilze sind der Mutterkornpilz, Fusarien und Schwarzepilze. Auch nach der Ernte kann bei Lagerung und Verarbeitung Schimmelpilzbefall auftreten. Eine hohe Getreidefeuchtigkeit begünstigt den Befall. Zur Bekämpfung können neben wichtigen vorbeugenden Maßnahmen, wie die richtige Auswahl der Fruchtfolgen und ackerbaulicher Maßnahmen, Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Mit Schimmelpilzen befallenes Tierfutter kann auch die Gesundheit von Tieren schädigen. Das am BfR angesiedelte Nationale Referenzlabor für Mykotoxine entwickelt und validiert Methoden zum Nachweis von Mykotoxinen in Lebens- und Futtermitteln.
Es gibt mehr als 500 verschiedene Pyrrolizidinalkaloide, die in über 6000 Pflanzenspezies vorkommen. Sie wachsen vorwiegend auf Weiden und Brachflächen und leisten als Wildkräuter einen wichtigen Beitrag zur biologischen Vielfalt. Pyrrolizidinalkaloidhaltige Pflanzen gehören zu den Familien der Korbblütler (Asteraceae), der Rauhbblatt- oder Borretschgewächse (Boraginaceae) und der Hülsenfrüchtler (Fabaceae). In Deutschland sind beispielweise das Jakobskreuzkraut, das Gemeine Greiskraut oder der Natternkopf heimisch. Eine Verunreinigung von Lebensmitteln und Futtermitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden ist unerwünscht, da sie Krebs erzeugen können. Sie wurden in Kräutertees, Getreide, Salaten, Blattgemüsen, Honigen und Futtermitteln nachgewiesen. Das BfR entwickelt Analysemethoden zum Nachweis von Pyrrolizidinalkaloiden in verschiedenen Lebensmitteln und Futtermitteln.
Pflanzenschutzmittel werden eingesetzt, um Kulturpflanzen vor Schaderregern wie Pilzen, Wildkräutern oder Schadinsekten zu schützen und den Ernteertrag und die Qualität der Nahrungsmittel zu sichern. Im November 2014 waren in Deutschland 775 verschiedene Pflanzenschutzmittel zugelassen. Diese Pflanzenschutzmittel enthielten insgesamt 276 unterschiedliche Wirkstoffe. Pflanzenschutzmittel werden entsprechend ihrer Wirkung in verschiedene Gruppen eingeteilt: Es gibt Herbizide gegen Wildkräuter, Insektizide gegen Insekten, Fungizide gegen Pilze, Molluskizide gegen Schnecken, Akarizide gegen Milben, Rodentizide gegen Nagetiere und Wachstumsregler zur Steuerung biologischer Prozesse.
Auch wenn Pflanzenschutzmittel vorschriftsmäßig eingesetzt werden, können Rückstände auf dem Getreide, dem Obst oder Gemüse verbleiben. Im Rahmen der europäischen Verfahren zur Genehmigung von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen und zur Festsetzung von Rückstandshöchstgehalten bewertet das BfR die gesundheitlichen Risiken von Wirkstoffen und schlägt Rückstandshöchstgehalte vor. Höchstgehalte werden im Rahmen des EU-weiten Verfahrens nicht höher festgesetzt als es nach guter landwirtschaftlicher Praxis erforderlich ist. Damit wird dem Minimierungsgebot für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln Rechnung getragen. Werden diese Höchstgehalte eingehalten, ist nach Stand der Wissenschaft nicht von einem Gesundheitsrisiko durch Rückstände von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen auszugehen, werden sie überschritten, ist das Lebensmittel nicht verkehrsfähig.
Viele Verbraucher gehen davon aus, dass in Lebensmitteln keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten sein dürfen. Das ist das Ergebnis einer repräsentativen Befragung der deutschen Bevölkerung zur Thematik "Pflanzenschutzmittel-Rückstände in Lebensmitteln", die im Auftrag des BfR durchgeführt wurde. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln werden von Verbrauchern als relativ großes gesundheitliches Risiko angesehen. Dem BfR liegen keine Meldungen vor, dass es durch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen gekommen wäre. Vor diesem Hintergrund informiert das BfR auf der Grünen Woche über Pflanzenschutzmittel, um Verbrauchern eine realistische Einschätzung des Risikos zu ermöglichen.
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
Max-Dohrn-Str. 8-10
D-10589 Berlin
Presserechtlich verantwortlich: Dr. Suzan Fiack
Tel.: 030 1 8412-4300
Fax.: 030 1 8412-4970
E-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.