

© wasanajalshutterstock.com



Schön und gefährlich zugleich

Rund, bunt, exotisch – wegen ihrer ansprechenden Optik werden Pflanzensamen in manchen Reiseländern zur Herstellung von Schmuck oder zur Dekoration von Musikinstrumenten verwendet. Das Problem: Die „Naturperlen“ von Pflanzen wie Rizinus oder Paternostererbse (siehe Bild) enthalten giftige Substanzen. Werden sie zerkaut oder beschädigte Samen verzehrt, sind schwere Erkrankungen möglich. Abrin beispielsweise ist eines der stärksten bekannten Pflanzengifte und in den Samen der Paternostererbse enthalten, die auch schon auf Basaren versehentlich in Gewürzmischungen auftauchten. Rizin steckt in den Samen der Rizinuspflanze, die oft in Parks oder Gärten als Zierpflanze anzutreffen ist. Schon geringe Dosen von Abrin und Rizin verursachen schwere Vergiftungen. Ein einzelner Samen der Paternostererbse kann für Kleinkinder tödliche Mengen Abrin enthalten. Das BfR rät zu besonderer Achtsamkeit beim Kauf von Produkten in exotischen Ländern, die mit derartigen Pflanzensamen hergestellt oder damit verziert wurden.

Mehr erfahren:
Mitteilung Nr. 024/2019 des BfR vom 3. Juli 2019

Keime im Keksteig

„Cookie dough“, roher Keksteig, ist momentan sprichwörtlich in aller Munde. Und seit jeher wird Plätzchenteig gerne auch schon vor dem Backen genascht. Doch roher Teig birgt gesundheitliche Risiken – auch ohne Ei. Mehl kann Krankheitserreger wie Shigatoxin-bildende *Escherichia coli*, kurz STEC, enthalten. Es ist ein nur geringfügig verarbeitetes Naturprodukt, das vor dem Verzehr erhitzt werden sollte. Deshalb nutzen professionelle Cookie-Dough-Hersteller speziell behandeltes, zum Rohverzehr geeignetes Mehl. In Nordamerika wurden bereits mehrere Ausbrüche beschrieben, die auf STEC in Mehl zurückzuführen sind. Auch in Deutschland wurde STEC bei Routinekontrollen in Mehl gefunden. Das BfR untersucht solche Isolate und ist dabei auf STEC gestoßen, die mit Erkrankungen in Verbindung gebracht werden. Momentan werden diese STEC am BfR genauer analysiert und genetisch charakterisiert. Dies soll aufklären, woher die STEC im Mehl stammen und wie eine Kontamination verhindert werden kann.

Mehr erfahren:
Mäde, D. et al. 2017. Detection and isolation of Shiga-toxin producing *Escherichia coli* in flour in Germany between 2014 and 2017. *J Verbrauch Lebensm* 12, 245–253



© John Brueske/shutterstock.com



© Deward Kirsten/shutterstock.com

Futtermittel-Fälschungen im Visier

Mit Dioxinen belastetes Futterfett 1999 in Belgien und 2010 in Deutschland, vorgetäuschte hohe Futterqualität durch Zusatz von Melamin 2007 in China: Manipulierte Futtermittel können potenziell gesundheitsschädliche Folgen für die Nahrungskette haben. Deshalb ist die Aufdeckung von Verfälschungen umso wichtiger. Zur Detektion unbekannter, gegebenenfalls gesundheitsschädlicher Zusätze eignen sich nicht-zielgerichtete Analyseverfahren. Ein Team der BfR-Abteilung „Sicherheit in der Nahrungskette“ erarbeitet dazu im Rahmen eines Projektes die Voraussetzungen für eine Datenbank. Deren Grundlage bilden Daten, mit denen die „normale“ Zusammensetzung eines Futtermittels anhand von Spektren beschrieben wird. In einem Ereignisfall können diese Vergleichsdaten herangezogen werden, um Auffälligkeiten festzustellen und mögliche Eintrittspfade von Verfälschungen oder Kontaminationen aufzudecken. Das Ziel: ein erweiterbares Instrument für die Überwachungsbehörden der Bundesländer, um mögliche Risiken zu bestimmen.