

## **Gesundheitlicher Verbraucherschutz – was ist das eigentlich?**

**Termin:** Freitag, 9. November 2007, 8.30 bis ca. 12.30 Uhr  
**Ort:** Bundesinstitut für Risikobewertung, Diederdorfer Weg 1, 12277 Berlin, Martin-Lerche-Hörsaal

### **8.30 Uhr Begrüßung und Einführung**

Prof. Dr. Reiner Wittkowski, Vizepräsident des BfR  
Dr. Angelika Bläschke, Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz

### **9.00 Uhr REACH: Verbessert das neue europäische Chemikalienrecht den gesundheitlichen Verbraucherschutz?**

Dr. Thomas Höfer, BfR, Fachgruppe Anwendungssicherheit der Chemikalien

Im Juli ist das neue europäische Chemikalienrecht, kurz REACH, in Kraft getreten. „REACH“ steht für Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals. Das Gesetz soll Umwelt und Verbraucher künftig besser vor gefährlichen Chemikalien schützen. REACH kehrt erstmals die Beweislast um: Während bisher in erster Linie die Behörden die Sicherheit der Chemikalien belegen mussten, müssen jetzt Hersteller und Importeure Gefahren ihrer Stoffe identifizieren, mögliche Risiken abschätzen und Maßnahmen festlegen, um Gesundheits- und Umweltschäden auszuschließen.

Gestaffelt nach der jährlich in Europa in den Verkehr gebrachten Menge einer Chemikalie müssen Hersteller nach dem neuen Chemikalienrecht erstmals Daten zu diesem Stoff vorlegen oder Sicherheitsstudien durchführen. Eine Kennzeichnung ist dann vorgesehen, wenn tatsächlich ein Gefahrenpotential in Sicherheitsstudien nachgewiesen wurde.

Dieser Beitrag gibt den Schülerinnen und Schülern einen Einblick in die europäische Gesetzgebung und geht der Frage nach, ob die neuen Regelungen tatsächlich mehr Gesundheitsschutz für die Verbraucher bringen.

### **9. 30 Uhr Gentechnikfrei – ist wirklich (nicht) drin, was drauf steht?**

Dr. Jutta Zagon, BfR, Fachgruppe Produktidentität, Rückverfolgbarkeit und neuartige Lebensmittel

Gentechnisch veränderte Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden, damit der Verbraucher beim Einkauf entscheiden kann, ob er ein gentechnisch verändertes Produkt kauft oder auf eine gentechnikfreie Alternative zurückgreift.

Um zu prüfen, ob nicht gekennzeichnete und danach gentechnikfreie Produkte tatsächlich keine gentechnisch veränderten Zutaten enthalten, braucht die amtliche Lebensmittelüberwachung geeignete Nachweismethoden.

Das „Nationale Referenzlabor für gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel“ am BfR ist Initiator von und Teilnehmer an nationalen und internationalen Forschungsprojekten, deren Ziel es ist, die bestehenden Nachweisverfahren zu verbessern und neue Wege in der Analytik zu beschreiten.

In diesem Beitrag erfahren die Schüler, was „Gentechnik“ eigentlich heißt, welche Bedeutung genetisch veränderte Produkte auf dem Lebensmittelmarkt haben und wie der Nachweis von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln mit molekularbiologischen Methoden funktioniert.

**10.00 Uhr**     **Pause**

**10.30 Uhr**     **Alkopops zum Rauchen? Wie gefährlich ist das Rauchen von Wasserpfeifen**

PD Dr. Thomas Schulz, BfR, Fachgruppe Toxikologie

Das Rauchen von Wasserpfeifen, auch als Shisha oder Hubble-Bubble bezeichnet, ist unter Jugendlichen und jungen Erwachsenen populär. Oft wird angenommen, der Konsum von Wasserpfeifen sei wesentlich weniger gesundheitsschädlich als das Rauchen von Zigaretten:

Filtert das Wasser in der Shisha die Schadstoffe?

Welche Schadstoffe enthält der Rauch?

Kann das Rauchen von Wasserpfeifen überhaupt süchtig machen?

Bislang gibt es nur wenige wissenschaftliche Studien zu den gesundheitlichen Gefahren von Wasserpfeifen. Erstmals hat das Bundesinstitut für Risikobewertung die gesundheitlichen Risiken bewertet. Die Ergebnisse stellen wir am 9. November vor.

**11.00 Uhr Gefahr aus der Küche?- Kann man sich an Lebensmitteln mit Viren infizieren?**

PD Dr. Reimar Johne, BfR, Fachgruppe Lebensmittelhygiene und Sicherheitskonzept

Viele Mikroorganismen (Bakterien, Viren) und Parasiten lösen Krankheiten aus. Solche Erreger können vor allem in Lebensmitteln, die vom Tier stammen, vorkommen, aber auch in pflanzlichen Lebensmitteln.

Die bekanntesten Erreger sind Bakterien: Salmonellen, Escherichia coli und Campylobakter können vor allem schwere Magen-Darm-Erkrankungen auslösen. Aber auch Viren können von Lebensmitteln auf den Menschen übertragen werden, zum Beispiel Noro- oder Hepatitis-A-Viren.

In diesem Beitrag geht es um die Fragen: Was unterscheidet Viren von Bakterien? Wie werden die Viren übertragen? Welche Lebensmittel sind betroffen? Wie können Viren im Lebensmittel nachgewiesen werden? Wie kann sich der Verbraucher im Alltag schützen?

**11.30 Uhr Von der Wissenschaft zur Praxis: Welchen praktischen Nutzen hat die wissenschaftliche Arbeit des BfR für den Verbraucheralltag?**

Schüler fragen, Experten antworten: Fragen und Diskussionsbeiträge zu den einzelnen Themen sind ausdrücklich erwünscht!

Diskussionsrunde mit

Prof. Dr. Reiner Wittkowski, Vizepräsident des BfR

Dr. Angelika Bläschke, Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz

Dr. Nowak, Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf, Amt für Wirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelaufsicht