

„Verbesserung der Lebensmittelhygiene durch Dekontamination?“

12. BfR-Forum Verbraucherschutz

4. und 5. Juni 2012

Statement vzbv

- **Lebensmittel müssen** auch im Zuge der zunehmenden Verbreitung von Krankheiten, die von Tieren auf Menschen übertragen werden (sogenannten Zoonosen), **sicher sein**.
- Hygiene muss als Gesamtpaket angesehen werden. Die **gesamte Kette** vom Erzeuger bis in den Kühlschrank des Verbrauchers **muss betrachtet und optimiert werden**.
- **(Chemische) Dekontamination sollte Tierarten und Mikroorganismen-spezifisch im Prozess der Verarbeitung (z.B. in der Schlachtung) erfolgen, nicht am Lebensmittel:**
Die Chlorierung von Geflügelfleisch zur Abtötung von Keimen ist aus unserer Sicht nicht die Lösung. **Der Vzbv lehnt End-of-the-pipe-Technologien ab.**
- **Staatliche Aufgabe ist es, nur solche Verfahren zuzulassen, die auch einen sicheren Beitrag zur Hygiene leisten können.** Die Diskussionen um die Dekontamination von Geflügelfleisch mit Hilfe von Chlor oder anderen Substanzen zeigt, dass es verschiedene Herangehensweisen an dieses Thema in den USA und in Europa gibt. Aufgrund von zahlreichen Möglichkeiten, in denen Hygienefehler zu erneuten Kontaminationen mit krankmachenden Keimen führen können, stehen die Hygienekonzepte insgesamt zur Diskussion. Dazu gehört neben den chemischen Behandlungsverfahren auch eine Vielzahl von physikalischen Verfahren.
- Eine **Kennzeichnung der Anwendung eines solchen Verfahrens muss so eingeführt werden, dass Verbraucher die Wirkung des Verfahrens nachvollziehen können** (z.B. Effekte auf Lebensmittelsicherheit, Umweltwirkungen, Geschmack, Aroma, Textur).
- Auch die Abwägung von Risiken sollte das gesamte System betrachten. So kommen heute zahlreiche Wissenschaftler zu dem Schluss, dass mit dem Einsatz von Chemikalien bzw. Bioziden das Potenzial von Antibiotikaresistenzen erhöht wird. **Es besteht dringender Forschungsbedarf, insbesondere zu der Wechselwirkung der Antibiotikaresistenz und der Resistenzen infolge von Desinfektionsmitteln.**
- **Verbraucherforschung ist notwendig. Was versteht der Verbraucher unter Frische?** Eine bestimmte Eingriffstiefe wird vom Verbraucher akzeptiert (z.B.

Pasteurisierung bei Milch), doch wo verläuft die Grenze? Nach einer Vorbehandlung mit chemischen Substanzen wird das Produkt aller Voraussicht nach vom Verbraucher nicht als frisch angesehen.

- Verbraucher benötigen zunächst Informationen um die eingesetzten Technologien bewerten zu können. **Verbraucherkommunikation ist notwendig. Damit sollen Voraussetzungen geschaffen werden, damit Verbraucher Technologien bewerten können.**

Jutta Jaksche
Referentin Ernährungspolitik und Lebensmittelqualität
Verbraucherzentrale Bundesverband
Markgrafenstraße 66
10969 Berlin

jaksche@vzbv.de