

## **Die Lange Nacht des Verbraucherschutzes:**

Aus Anlass des 50. Geburtstags der Verbraucherzentrale Berlin findet am 26. September 2003 in der Metropole die erste "Lange Nacht des Verbraucherschutzes" statt. Mit dabei sind über 100 Einrichtungen unter der Federführung der Senatsverwaltung für Gesundheit, Soziales und Verbraucherschutz des Landes Berlin. Unter dem Motto "We care for you – Wissenschaft für den Verbraucherschutz" beteiligt sich auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) an der Veranstaltung. Gemeinsam mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) präsentiert es ausgewählte Themen aus der Arbeit der beiden neuen Bundeseinrichtungen. Dafür laden BVL und BfR am Freitag, dem 26. September 2003, zwischen 17 und 23 Uhr zu einem wissenschaftlichen Erlebnispfad auf das "Dahlemer Dreieck" ein.

### **Programm:**

#### Stationen des Erlebnispfades

#### **Gentechnik – Fortschritt oder Gefahr?**

Am Verbraucher geht kein Weg vorbei – kaum ein Thema hat das deutlicher gezeigt als die Gentechnik. Durch ihre Vorbehalte gegen die neue Technologie haben die Verbraucher erreicht, dass gentechnisch veränderte Lebensmittel und Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Bestandteile enthalten, eindeutig gekennzeichnet werden müssen. Der Verbraucher kann nun selbst entscheiden, ob er Gentechnik auf dem Teller will oder meidet. Jede Vorschrift ist aber nur so gut, wie die Kontrolle ihrer Einhaltung. Deshalb werden Verfahren gebraucht, mit denen man gentechnische Veränderungen sicher nachweisen kann. [Machen Sie die „Probe auf's Example“ – bringen Sie ein Lebensmittel mit, das gentechnisch verändert sein könnte – am besten ein Soja- oder Maisprodukt.](#) Wir testen es für Sie und sagen Ihnen, „ob Gentechnik drin ist“. Und weil eine gute Analyse keine Hexerei ist, sollten Sie ein bißchen Zeit einplanen: Gut zwei Stunden dauert es, bis das Ergebnis vorliegt. Vielleicht wollen Sie die Zeit nutzen, um sich über die neuen Kennzeichnungsvorschriften zu informieren oder über eines der anderen Themen, die wir im Rahmen der Langen Nacht des Verbraucherschutzes anbieten? – Wenn nicht, dann können Sie das Ergebnis gerne in der auf die Lange Nacht folgenden Woche bei uns erfragen.

#### **Muttermilch der Supercoktail**

Muttermilch ist die ideale Nahrung für Säuglinge. Sie enthält alles, was ein Kind in den ersten Lebensmonaten zur gesunden Entwicklung braucht. Sie schützt vor Krankheiten und trägt dazu bei, dass gestillte Kinder im späteren Alter weniger zu Übergewicht neigen, als ihre nicht gestillten Altersgenossen. Muttermilch ist ein Lebensmittel, das nicht zubereitet werden muss. Es ist einfach da – kostenlos und in ausreichender Menge. Mehr zum Thema Muttermilch und zu Fragen rund ums Stillen bietet Ihnen der Infostand der Nationalen Stillkommission am BfR.

#### **Lebensmittel – viel besser als ihr Ruf**

Eine Vielzahl von Überwachungsmaßnahmen trägt zur Sicherheit von Lebensmitteln im Sinne des Verbraucherschutzes bei. Hierzu zählen unter anderem das Lebensmittel-Monitoring und der Nationale Rückstandskontrollplan. Im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings werden Lebensmittel auf unerwünschte Stoffe, wie Pflanzenschutzmittel, Schwermetalle und andere Kontaminanten untersucht. Die Daten werden sowohl zur Abschätzung der Verbraucherbelastung herangezogen als auch zur Früherkennung eventueller Gefährdungspotentiale. Mit Hilfe des Rückstandskontrollplans werden Tiere und tierische Erzeugnisse, die der Lebensmittelgewinnung dienen, auf Rückstände von

verbotenen Stoffen, Tierarzneimittel und Kontaminanten untersucht. Die Probenahme ist so gestaltet, dass die Proben zum Ursprungsbetrieb zurückverfolgt und so Quellen für eine unerwünschte Belastung der Tiere aufgespürt werden können. Auch wenn der Verbraucher immer wieder durch Pressemeldungen verunsichert wird, belegen die Daten des Monitorings und des Rückstandskontrollplans, dass festgelegte Höchstmengen in Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs eher selten überschritten werden. Die Mitarbeiter des BVL erläutern Ihnen beide Programme, stellen Ihnen die Ergebnisse vor und beraten Sie darüber, wie Sie selbst gesundheitlich unbedenkliche Rückstände im Haushalt durch einfache Maßnahmen weiter reduzieren können.

### **Vorsicht Giftpflanzen!**

Pflanzen und Pilze sind ein natürlicher Teil der menschlichen Umgebung und ein wichtiger Bestandteil der Nahrung. Aber nicht alles, was in der freien Natur, im Garten oder im Haus wächst und blüht, ist harmlos. Durch Pflanzen sind vor allem Kleinkinder gefährdet, die Früchte oder andere Bestandteile zu sich nehmen. In den letzten Jahren ist aber noch ein anderes Risiko in den Vordergrund gerückt: Aus Neugierde und/oder Experimentierfreude werden immer häufiger Pflanzen und Pilze verzehrt, um Rauschzustände zu erzeugen. Schwere Vergiftungen können die Folge sein. Wir möchten Ihnen Pflanzen (aus dem Wohnbereich und aus der Natur) und Pilze zeigen, die zu Vergiftungen führen können, und Ihre Fragen beantworten.

### **Vergolden statt Verkohlen – Schutz vor Acrylamid**

Im April 2002 wurden die Verbraucher durch eine schwedische Pressemitteilung darauf aufmerksam gemacht, dass in verschiedenen gebackenen, gerösteten oder frittierten stärkehaltigen Lebensmitteln, wie z.B. Pommes Frites, erhöhte Gehalte an Acrylamid gefunden wurden. Die chemische Substanz entsteht im Herstellungsprozess. Sie kann Krebs auslösen und das Erbgut schädigen. 30 bis 40 Mikrogramm Acrylamid nimmt ein Erwachsener durchschnittlich pro Tag über belastete Lebensmittel auf – zu viel aus Verbraucherschutz-Sicht. Abhilfe soll das „Minimierungskonzept“ der Bundesregierung schaffen, das darauf zielt, die Acrylamidgehalte in Lebensmittel zu senken. Nicht nur die Hersteller sind gefordert, auch der Verbraucher kann aktiv dazu beitragen, sein Risiko zu senken. Wie Acrylamid entsteht, wie man es in Lebensmitteln nachweist, in welchen Mengen es in Lebensmitteln enthalten ist, welche Erfolge schon erzielt wurden und was der Verbraucher selber tun kann, um die Acrylamidgehalte in seinen Lebensmitteln zu reduzieren, darüber informieren Mitarbeiter von BVL und BfR praxisnah und anschaulich.

### **Im Wein steckt die Wahrheit!**

Wein ist ein traditionsreiches Getränk, sein Konsum erfreut sich großer Beliebtheit. Aus welchem Anbaugebiet die jeweilige Sorte stammt, welche Rebe zugrunde liegt und um welchen Jahrgang es sich handelt - diese Informationen erhält der Verbraucher über das Weinetikett. Aber stimmen diese Angaben auch? Um zu überprüfen, ob im Wein(etikett) tatsächlich „die Wahrheit steckt“, wendet das BfR ein analytisches Verfahren an, mit dem man die geographische Herkunft des Weins überprüfen kann. Diese „Stabilisotopen-Technik“ wollen wir Ihnen vorstellen und Ihnen auch zeigen, wie die klassischen Qualitätsmerkmale von Wein - Zucker- und Alkoholgehalt – bestimmt werden. Soweit die Wissenschaft vom Wein – aber wissen Sie auch, wie er hergestellt wird? – Dafür steigen wir nicht mehr in einen mit Trauben gefüllten Zuber, aber wir bedienen gemeinsam mit Ihnen Handpresse und Gärballon. Und schließlich wollen wir Ihnen auch noch etwas über das Mode-Getränk „Absinth“ erzählen.

### **Außerdem: Kulinarisches für Leib und Seele**