

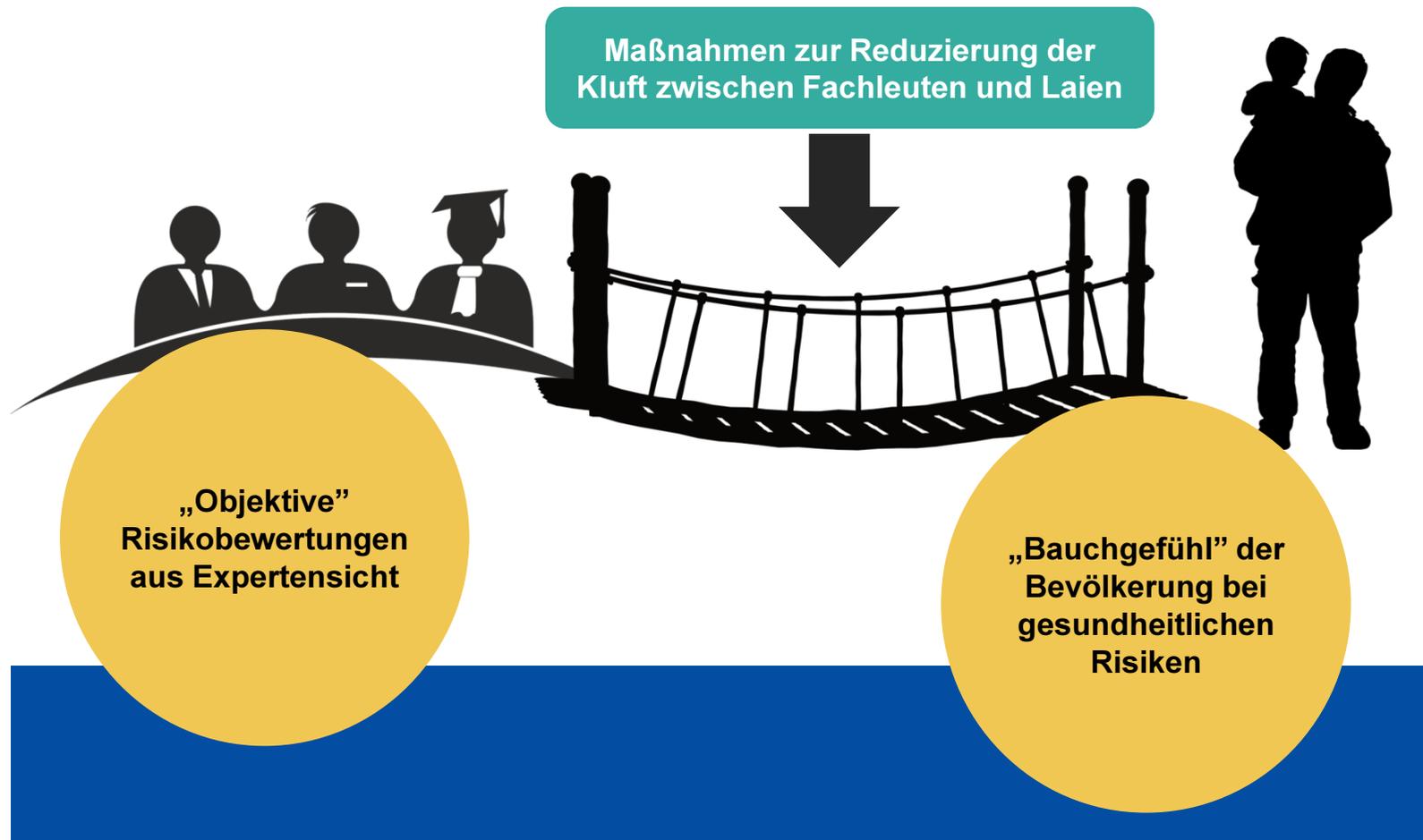
Bakterien in Lebensmitteln – Einfluss der intuitiven Toxikologie auf die Risikowahrnehmung

Dr. Mark Lohmann

Abteilung Risikokommunikation

Fachgruppe Risikosoziologie und Risiko-Nutzen-Beurteilung

Strategisches Ziel der Risikokommunikation



Der BfR-Verbrauchermonitor



BfR-Verbrauchermonitor 02|2021

Spezial

SPEZIAL Antibiotikaresistenzen
BfR
BfR-Verbraucher
MONITOR 2015

SPEZIAL Pflanzenschutzmittel
BfR
BfR-Verbraucher
MONITOR 2016

SPEZIAL Aluminium im Lebensmittelbereich
BfR
BfR-Verbraucher
MONITOR 2017

SPEZIAL Tattoos
BfR
BfR-Verbraucher
MONITOR 2018

SPEZIAL E-Zigaretten
BfR
BfR-Verbraucher
MONITOR 2019

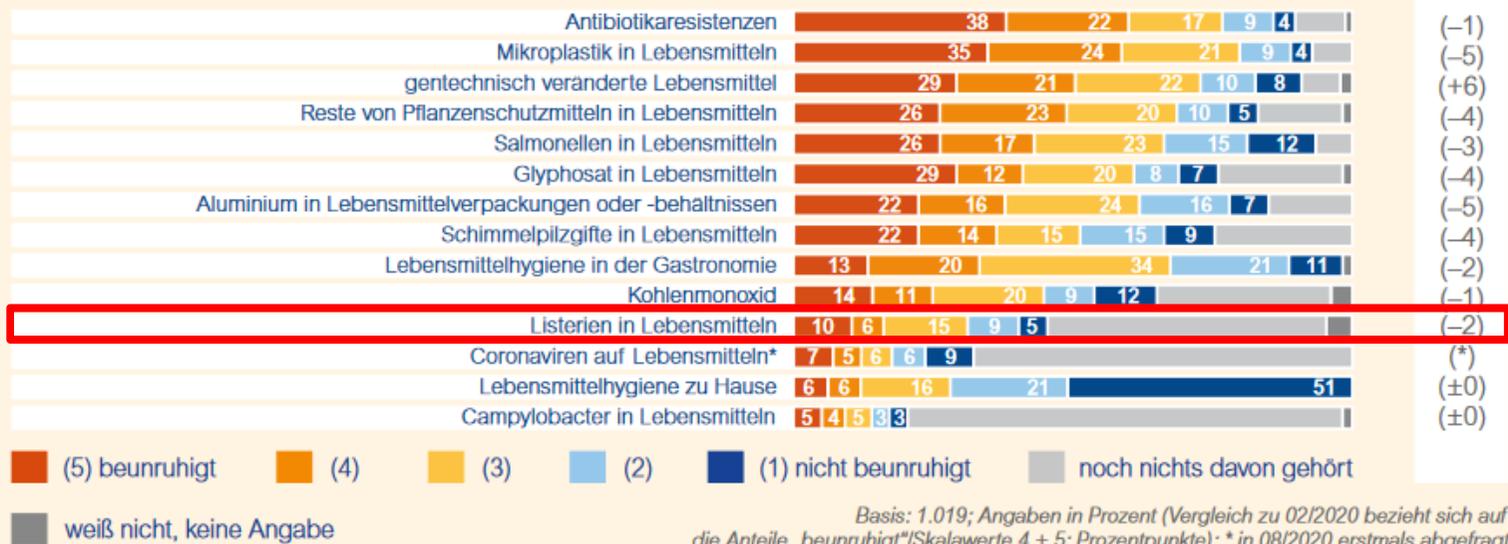
SPEZIAL Superfoods
BfR
BfR-Verbraucher
MONITOR 2020

BfR-Verbrauchermonitor 08/2020

Beunruhigung über Gesundheits- und Verbraucherthemen

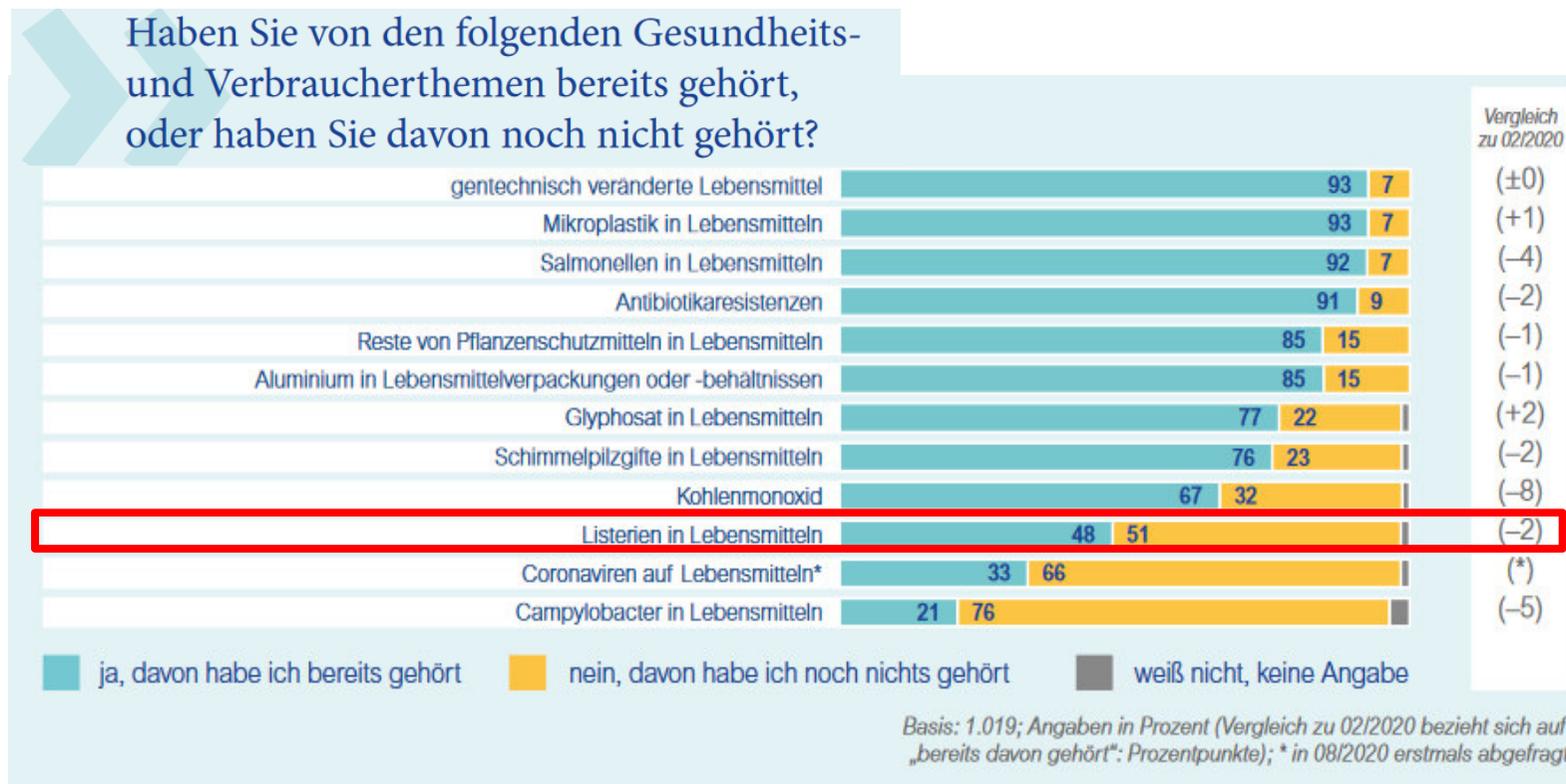
Inwieweit sind Sie persönlich über die folgenden Gesundheits- und Verbraucherthemen beunruhigt oder nicht beunruhigt?

Bitte benutzen Sie für Ihre Antwort eine Skala von 1 bis 5, wobei 1 für „nicht beunruhigt“ und 5 für „beunruhigt“ steht. Mit den Werten dazwischen können Sie Ihre Meinung abstufen.



BfR-Verbrauchermonitor 08/2020

Bekanntheit von Gesundheits- und Verbraucherthemen



Psychologische Faktoren der Risikowahrnehmung

Risiko-Nutzen-Verhältnis

Kontrollierbarkeit

Verantwortlichkeit



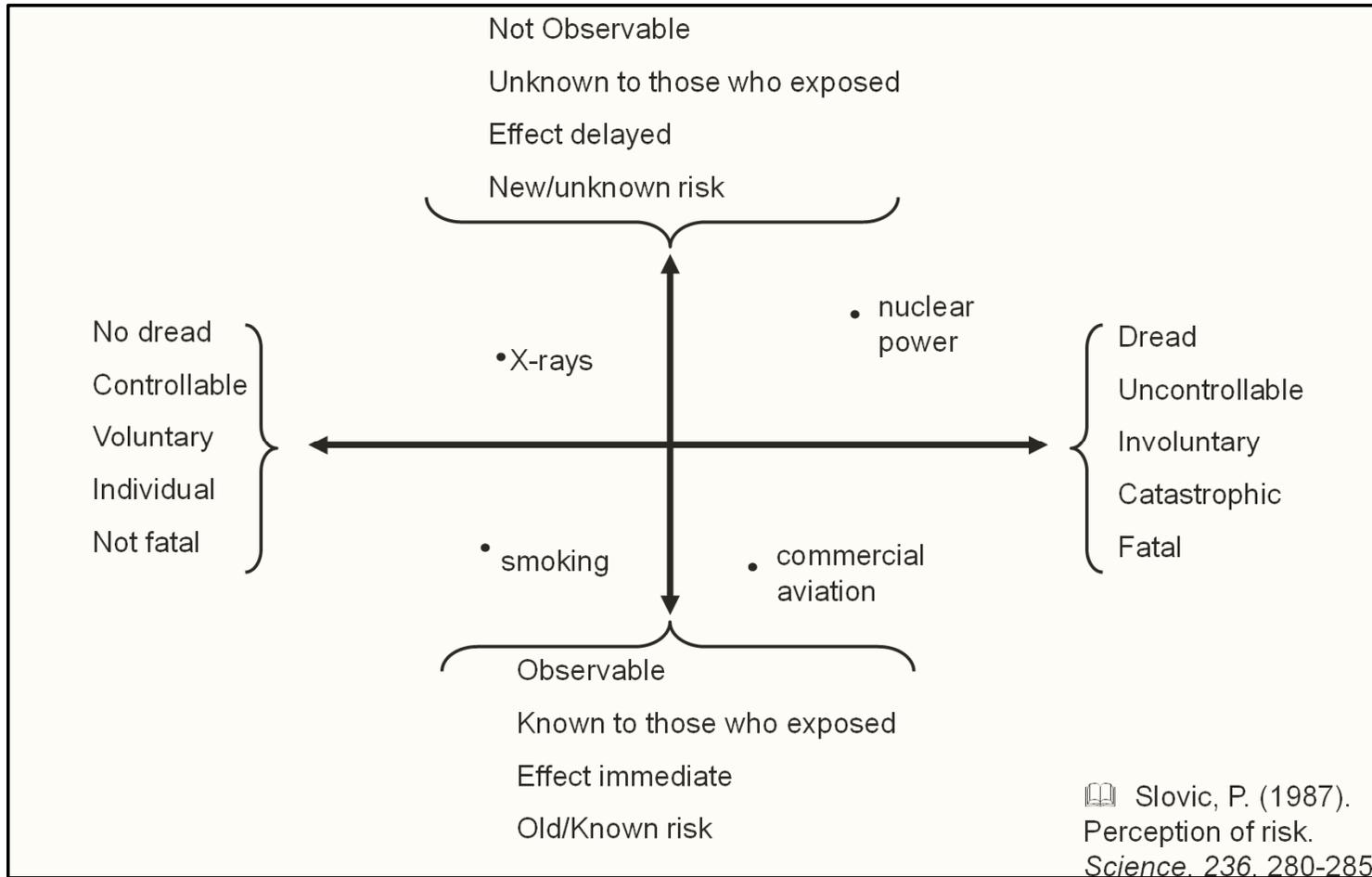
Wahrmöglichkeit

Schrecklichkeit

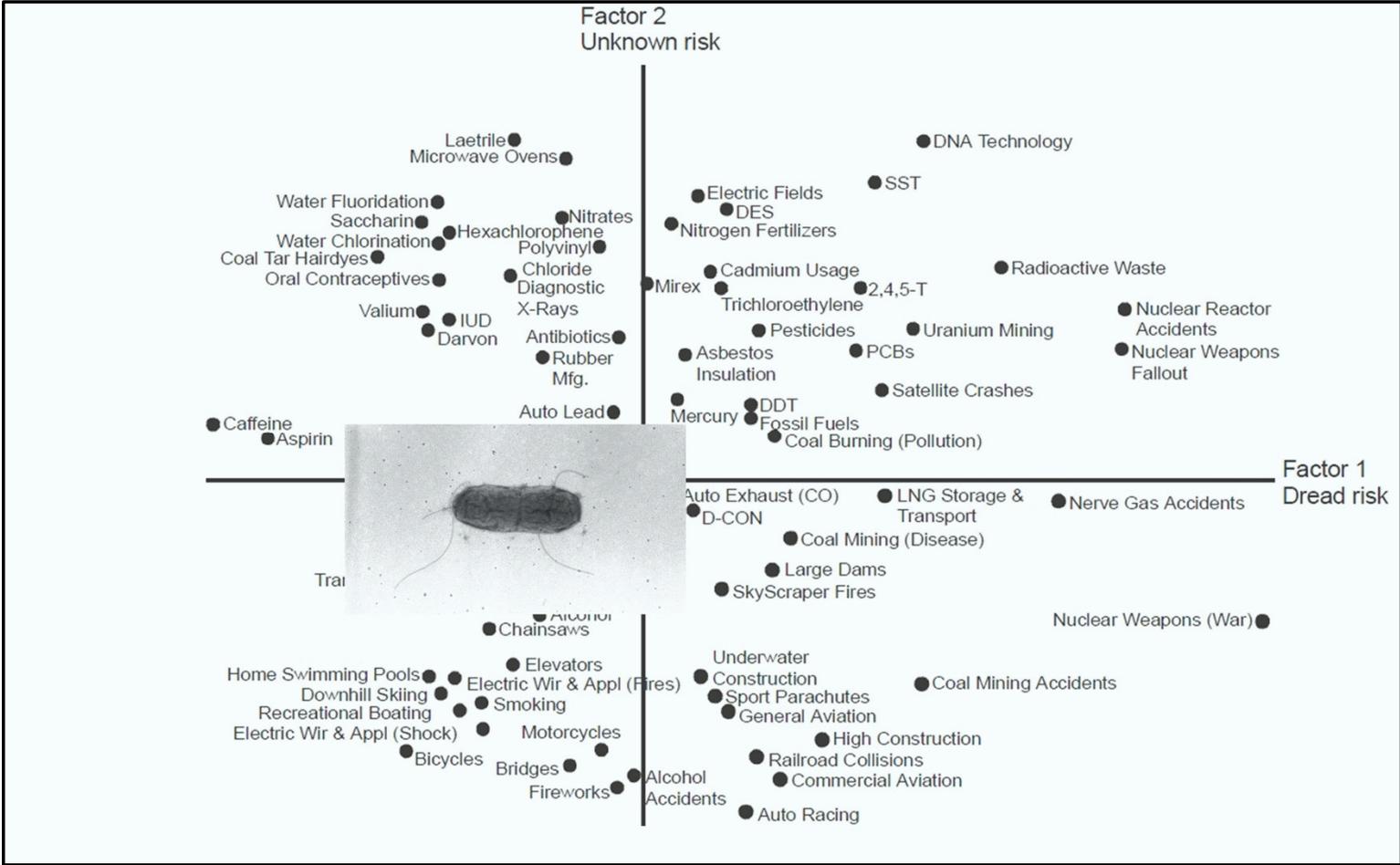
Vertrauenswürdigkeit

Betroffenheit

Das Psychometrische Paradigma



Furcht und Neuheit bestimmen wesentlich die Risikowahrnehmung



Der Mythos der gütigen Natur

Wahrnehmung

- Natur ist gütig; „natürlich“ bedeutet sicher
- Eingriffe in die Natur werden als problematisch wahrgenommen
- mit Abweichungen von der Natur zusammenhängende Gesundheitsrisiken werden als besonders problematisch empfunden

Konsequenz

Menschen überschätzen das Krebsrisiko von Pestiziden und unterschätzen das Krebsrisiko natürlicher Karzinogene.

Flynn *et al.* 2001

Die meisten Menschen glauben, dass natürliche Chemikalien sicherer sind als synthetische (intuitive Toxikologie).

Slovic, 2000

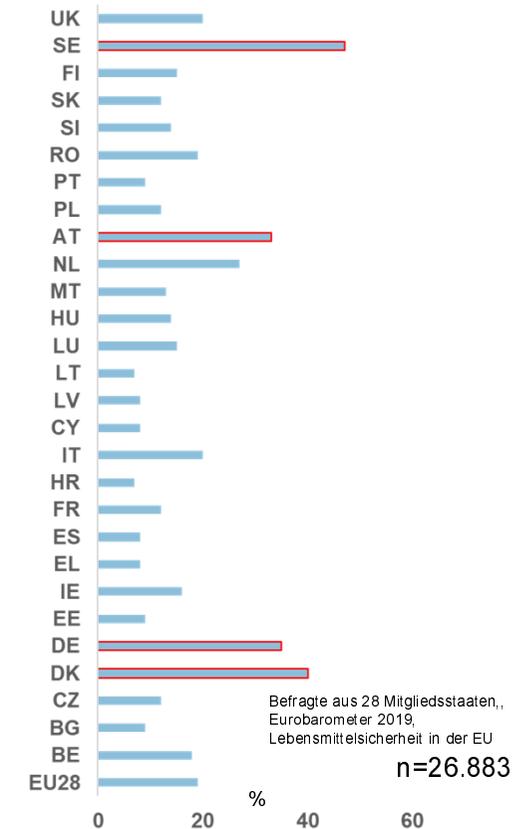
(1) Flynn, Slovic, & Kunreuther (2001): Risk, Media and Stigma. Understanding Public Challenges to Modern Science and Technology. London: Earthscan. (2) Slovic (2000): The Perception of Risk. London: Earthscan

(n = 152)

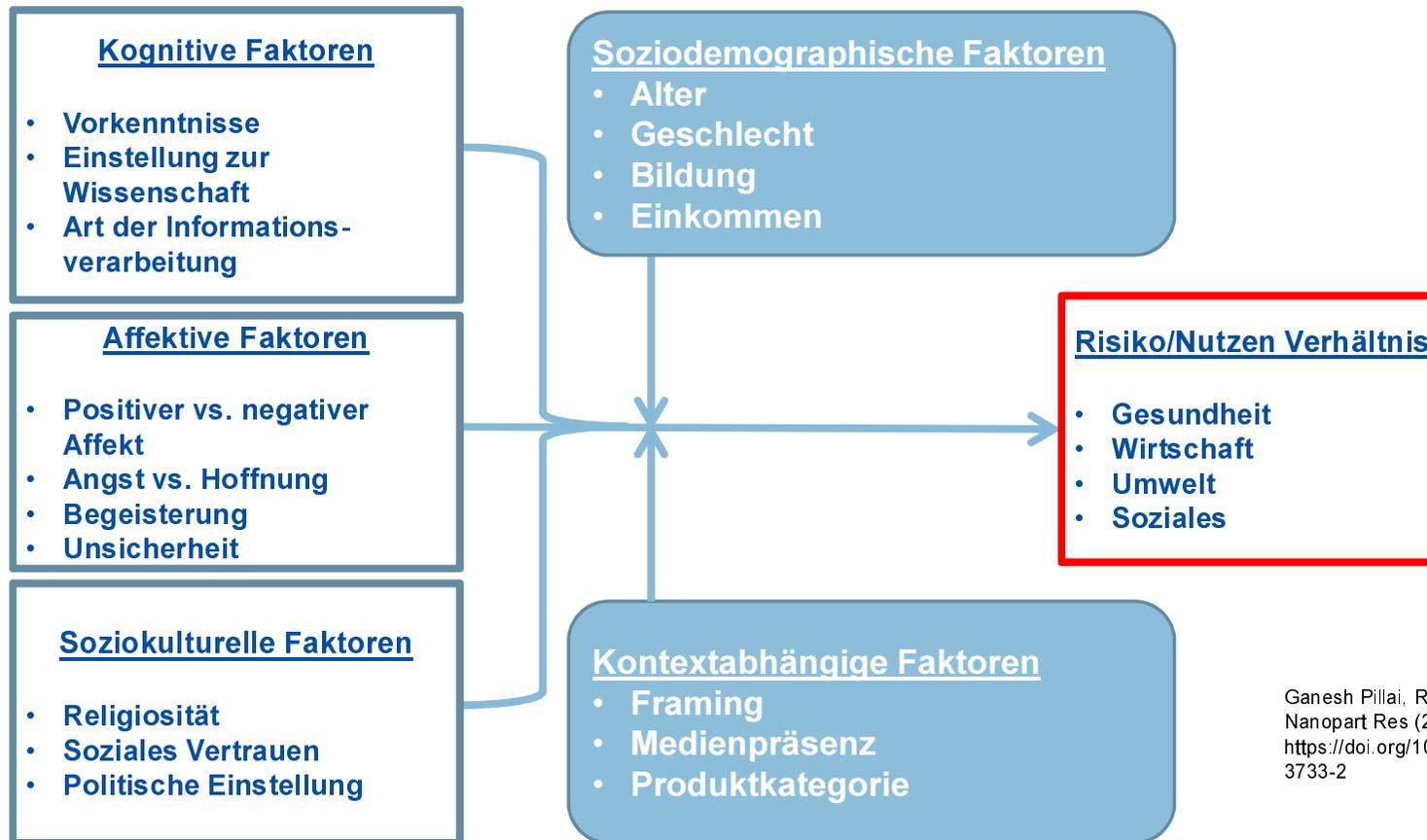
	Personal risk	General risk
Severity of consequences	0.65	0.69
Novelty	0.24	0.17
Interfering with nature	0.50	0.56

The different dynamics of personal and general risk. Risk Mgmt: Int J 5:19-34, 2003

Was von dem Folgenden ist Ihnen beim Kauf von Lebensmitteln am wichtigsten? – Ihre Ethik und Ihre Überzeugungen (ob das Lebensmittel Ihrer Ethik und Ihren Überzeugungen entspricht, z. B. hinsichtlich Religion, Tierschutz oder Umweltfragen)



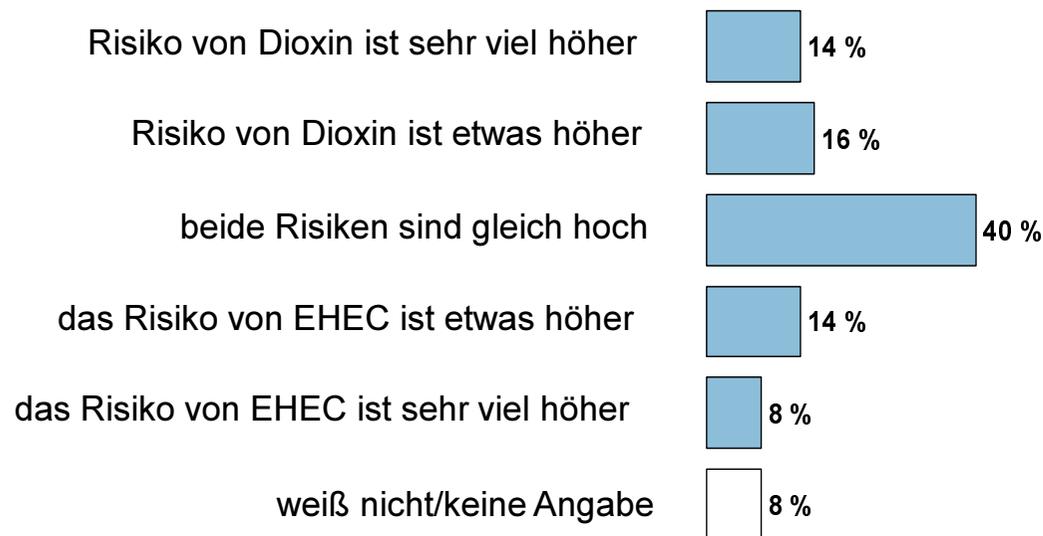
Messparameter zur Erhebung der subjektiven Risikowahrnehmung



Ganesh Pillai, R. & Bezbaruah, A.N. J
Nanopart Res (2017) 19: 41.
<https://doi.org/10.1007/s11051-016-3733-2>

Vergleichende Risikoeinschätzung: EHEC vs. Dioxin

Wie würden Sie ihr persönliches Risiko gesundheitliche Schäden zu erleiden, beim Vergleich der beiden Ereignisse – Dioxin in Lebensmitteln und EHEC – einschätzen?

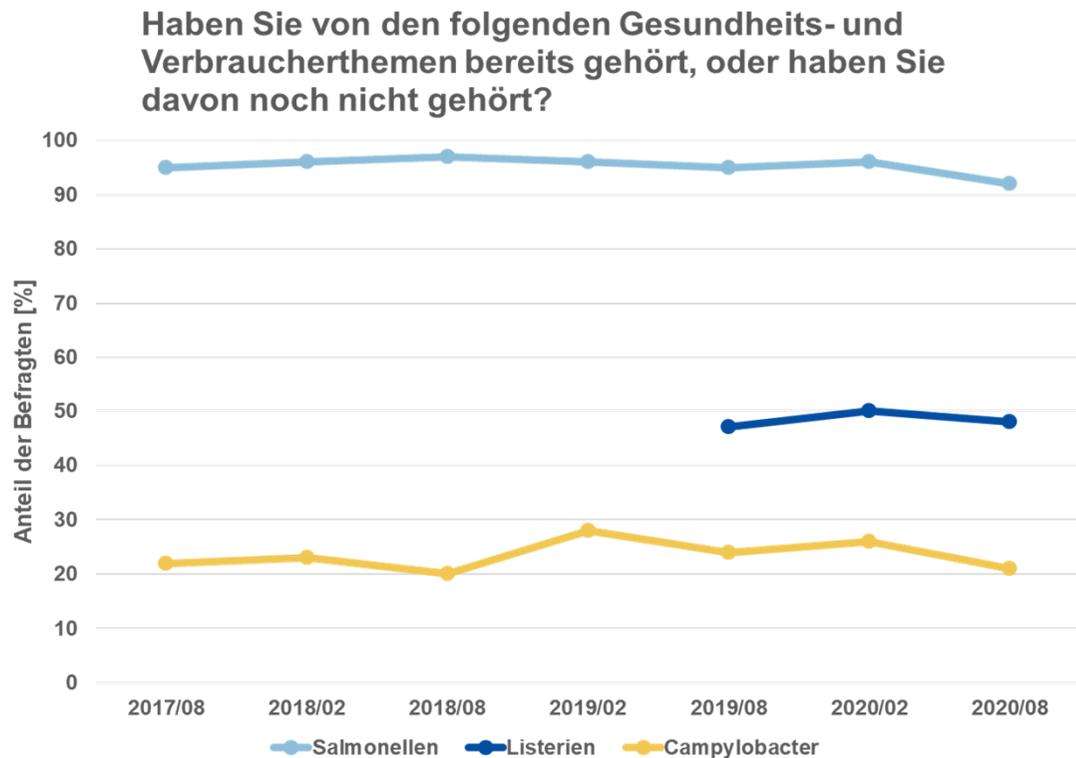


n = 803; Befragte, die von Dioxin gehört oder gelesen hatten; Angaben in Prozent

Prozesskette in der Risikowahrnehmungsforschung

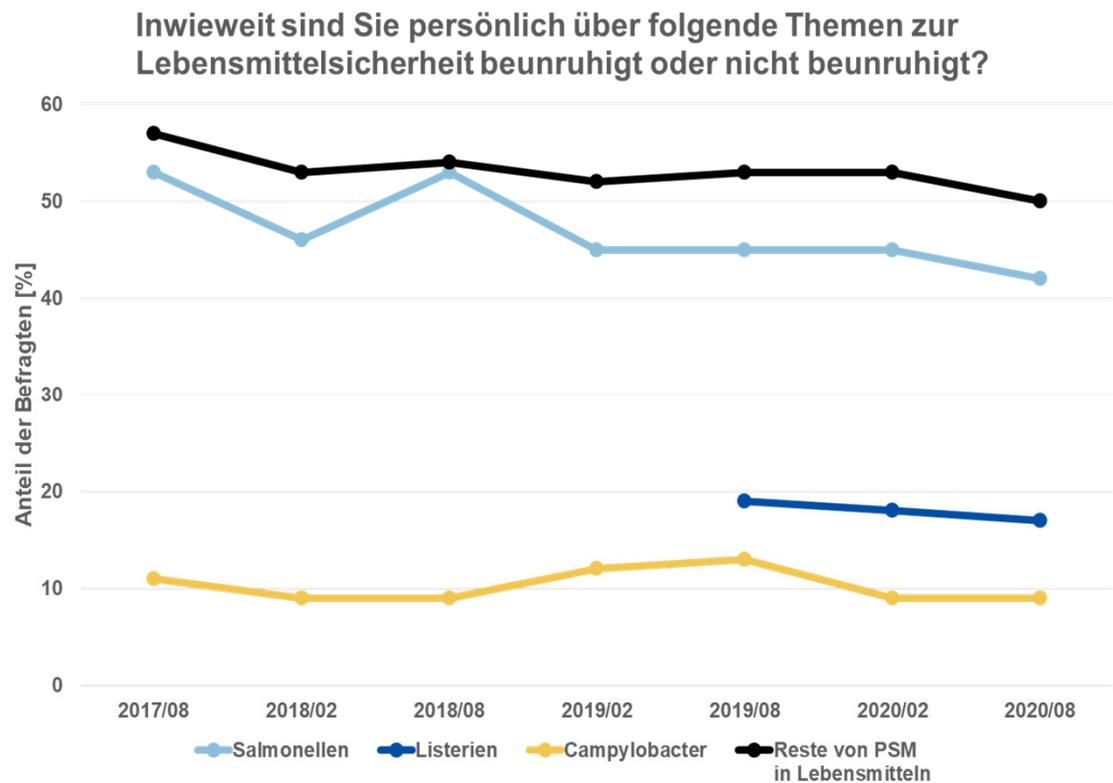


BfR Verbrauchermonitor – Bekanntheit von Gesundheits- und Verbraucherthemen



- N= 1.001-1.122
- Bevölkerungsrepräsentative Befragung in Deutschland
- Dargestellt: Kategorie „Ja, davon habe ich bereits gehört“

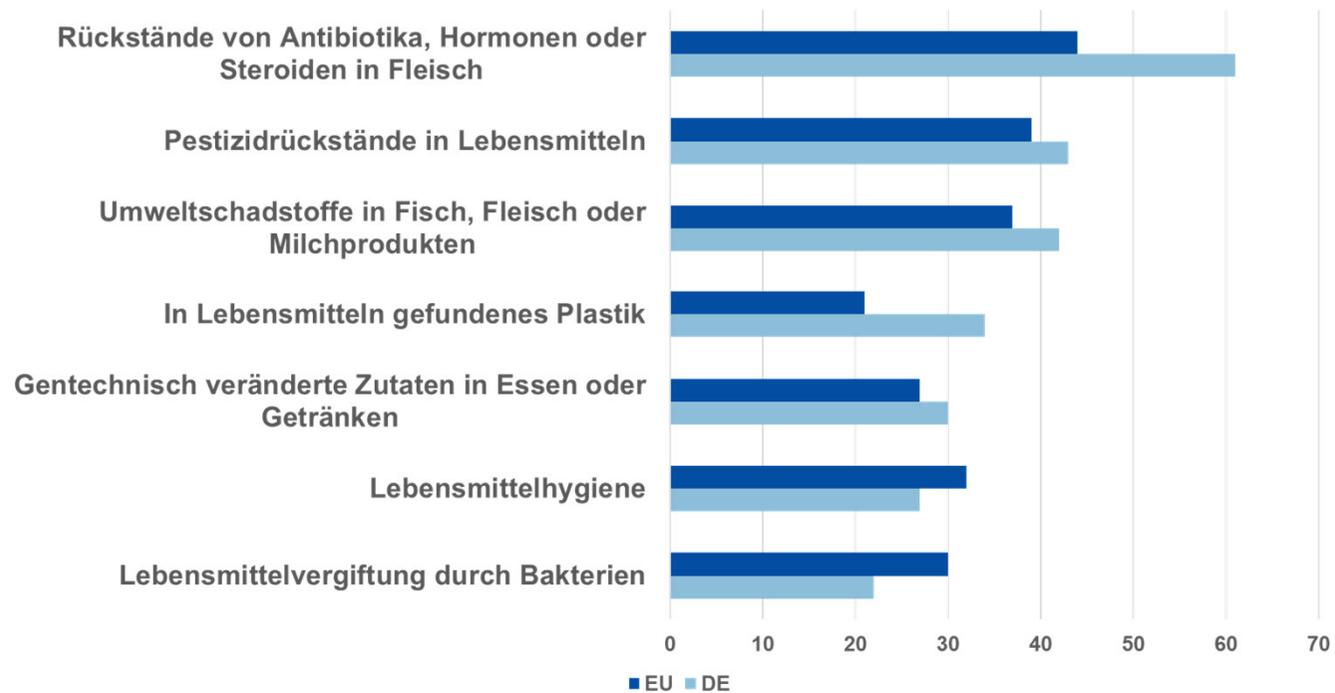
BfR Verbrauchermonitor – Beunruhigung über Gesundheits- und Verbraucherthemen



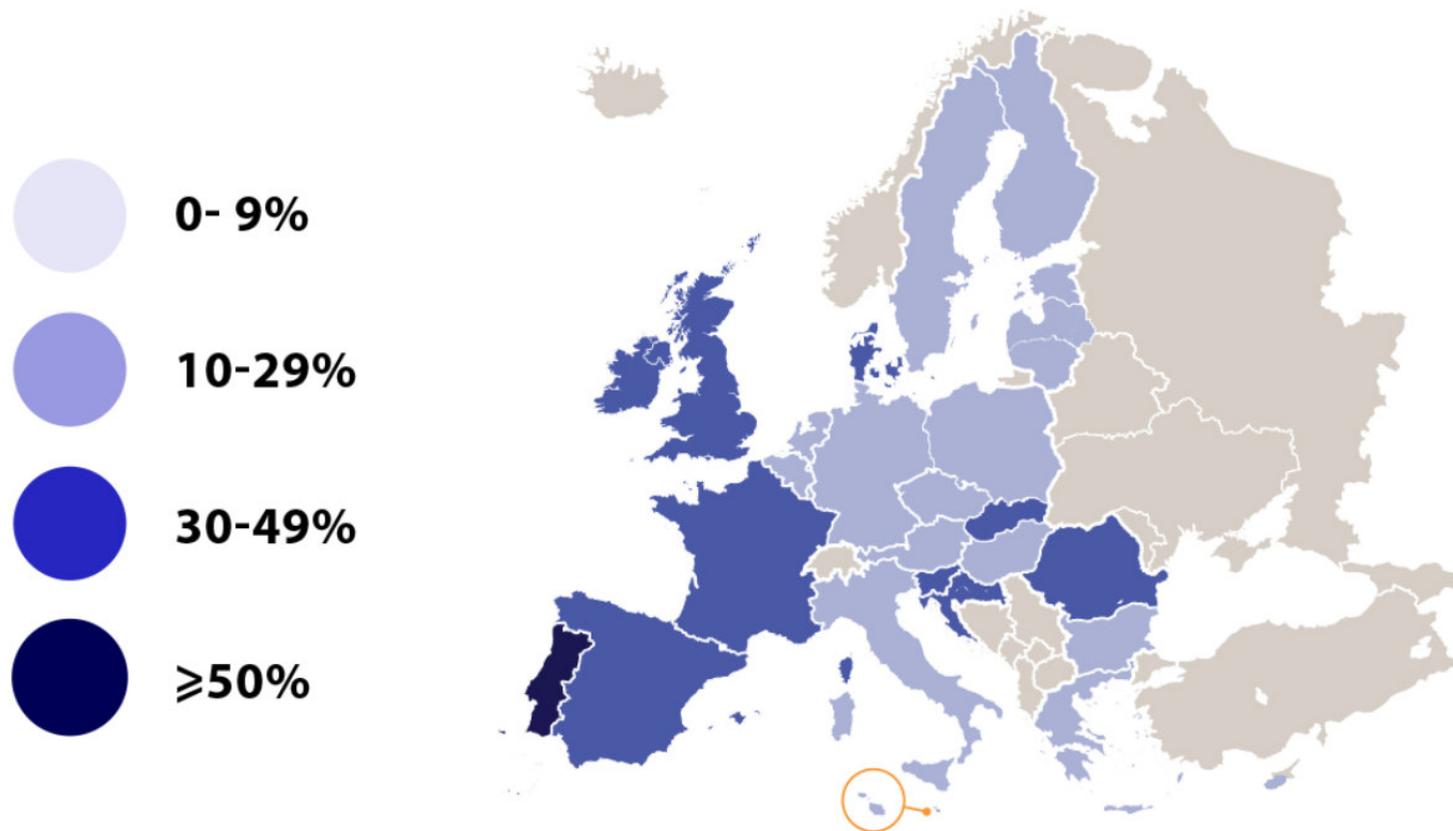
- N= 1.001-1.122
- Bevölkerungsrepräsentative Befragung in Deutschland
- Ratingskala von 1=„nicht beunruhigt“ bis 5=„beunruhigt“
- Dargestellt sind die Skalenwerte 4 + 5=„(eher) beunruhigt“

EFSA Eurobarometer 2019: Risikowahrnehmung in der EU

Bitte sagen Sie mir, welche dieser Themen, von denen Sie gehört haben, Ihnen im Zusammenhang mit Lebensmitteln die größten Sorgen bereiten



Risikowahrnehmung gegenüber Lebensmittelvergiftungen durch Bakterien in der EU



Eurobarometer 2019, 28 Staaten, N=26.883

Mark Lohmann, BfR-Symposium: *Listeria monocytogenes*, 17.11.2020, Berlin

Seite 17

Zielgruppen für die Risikokommunikation

Überwiegend **männlich, jung**, hoher Bildungsstand, Kochanfänger, kochen unregelmäßig, kaum Kenntnisse zu den Schutzmaßnahmen gegen lebensmittelbedingte Infektionen



Ziel:

Erhöhung der individuellen Risikowahrnehmung sowie **Verbesserung des Wissensstandes** (Einkauf, Transport, Aufbewahrung, Zubereitung)

Mögliche Maßnahmen:

Privates **Küchenaudit**, Bewertung der Küchensicherheit (Kommunikation vorwiegend über Online-Medien)

Tendenziell **älter**, Kocherfahrung, **subjektiv hoher Wissensstand zu den Schutzmaßnahmen gegen lebensmittelbedingte Infektionen** (=> geringe Aufmerksamkeit gegenüber neuen Informationen)



Ziel:

Vermeidung von Kreuzkontaminationen, korrekte Bestimmung der Kerntemperatur im Lebensmittel

Mögliche Maßnahmen:

Erinnerungskärtchen am Ort der Zubereitung (z.B. Magnetkarten)

Überwiegend **weiblich, älter**, kochen täglich seit mehr als 10 Jahren



Ziel:

Aufklärung hinsichtlich der mikrobiellen Kontamination zwischen Bioprodukten und konventionellen Produkten, Auftauen im Kühlschrank statt bei Raumtemperatur

Spezifische Kommunikationsmaßnahmen des BfR

VERBRAUCHERTIPPS

Bundesinstitut für Risikobewertung
Postfach 17 00 47 • 10559 Berlin
Tel. +49 30 18412-0 • Fax +49 30 18412-4741
bfr@bfrund.de • www.bfrund.de

BfR
Bundesinstitut für Risikobewertung

Schutz vor Lebensmittelinfektionen mit Listerien

Die Listeriose ist eine bakterielle Infektionskrankheit, die in erster Linie durch Lebensmittel, die mit Listerien verunreinigt sind, auf den Menschen übertragen wird. Infektionen mit Listerien treten weltweit auf. In Deutschland werden jährlich nur wenige hundert Listeriose-Erkrankungen gemeldet. Im Vergleich zu anderen lebensmittel-bedingten Infektionskrankheiten, wie z. B. der Salmonellose und der Campylobacteriose, ist die Anzahl der Erkrankten gering. Jedoch können Listeriose-Erkrankungen einen besonders schweren Verlauf nehmen und tödlich enden. Deshalb kommt der Vermeidung der Listeriose eine große Bedeutung zu.

Was sind Listerien?

Listerien sind kleine, stabförmige Bakterien, die zur Vermehrung nur geringe Ansprüche an ihre Umgebung stellen und deshalb weit verbreitet in der Umwelt vorkommen. Nicht alle Listerien verursachen Erkrankungen. Von besonderer Bedeutung als Infektionsursache für den Menschen ist das Bakterium *Listeria monocytogenes*.

Welche Verbrauchergruppen sind durch Listerien besonders gefährdet?

Besonders gefährdet sind Schwangere, Neugeborene und Personen, die durch ihr hohes Alter, Vorerkrankungen oder Medikamenteneinnahme ein geschwächtes Immunsystem aufweisen, beispielsweise Menschen mit Tumorerkrankungen, HIV-infizierte oder Menschen, die aufgrund chronischer Erkrankungen längerfristig immunsuppressive Medikamente einnehmen müssen. Schwere Krankheitsverläufe können zu Blutvergiftungen und Gehirn- oder Gehirnhautentzündungen führen, die lebensbedrohlich sind. Bei Schwängeren, die oft keine oder nur grippeähnliche Beschwerden haben, kann die Infektion auf das ungeborene Kind übergehen und zu Früh- oder Fehlgeburten führen. Infizierte Neugeborene sterben häufig bald nach der Geburt oder tragen schwere Schäden davon. Weitere Informationen zu diesem Thema stellt das Robert Koch-Institut auf seiner Website zur Verfügung (www.rki.de).

Wie kann sich der Mensch mit Listerien infizieren?

Menschen infizieren sich in der Regel durch den Verzehr von Lebensmitteln, die den Erreger in höherer Konzentration enthalten. Da Listerien nicht zum Verderb der Lebensmittel führen, kann man ihr Vorkommen weder am Aussehen noch am Geruch der Lebensmittel erkennen. Infektion und Ausmaß einer Erkrankung sind von der Anzahl der aufgenommenen Erreger abhängig. In der Schwangerschaft und während der Geburt kann der Erreger von der Mutter auf das ungeborene beziehungsweise neugeborene Kind übertragen werden. Infektionen können prinzipiell auch durch den direkten Kontakt mit infizierten Tieren oder belastetem Erdboden ausgelöst werden.

Sehr alte Menschen sind besonders gefährdet, an einer Listeriose zu erkranken. Sie sollten deshalb auf den Verzehr bestimmter Lebensmittel verzichten.




Küchenhygiene im Scheinwerferlicht
Beeinflussen TV-Kochsendungen unser Hygieneverhalten?

-  Dreckige Hände am Geschirrtuch abwischen
-  Kein Händewaschen nach Kratzen, Niesen, Naseputzen
-  Verwendung Schneidebrett ohne Zwischenreinigung
-  Kein Händewaschen vor der Zubereitung
-  Mit den Fingern salzen/würzen

Mustervideo




Fehlervideo




Was tun mit dem Huhn? Tipps zur Küchenhygiene



BfR
Bundesinstitut für Risikobewertung



SafeConsume – Ziele



Safer food through changed consumer behavior: Effective tools and products, communication strategies, education and a food safety policy reducing health burden from foodborne illnesses



Danke

Abteilung Risikokommunikation

Natalie Berger
Nele Boehme
Emilia Böhm
Gaby-Fleur Böl
Dan Borzekowski
Suzan Fiack
Frederik Freudenstein
Anna Kaiser
Fabian Kirsch
Severine Koch
Mike Kortsch
Ann-Kathrin Lindemann
Thomas Schlicht
Jürgen Thier-Kundke
Marc Tschernitschek
Hartmut Wewetzer
Sandra Wittig

Abteilung Biologische Sicherheit

Sascha Al Dahouk
Petra Hiller
Karsten Nöckler
Heidi Wichmann-Schauer



Mitglieder der **BfR-Kommission**
Risikoforschung und Risikowahrnehmung

KANTAR





Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Mark Lohmann

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Str. 8-10 • 10589 Berlin

Tel. 030 - 184 12 - 0 • Fax 030 - 184 12 – 99 0 99

bfr@bfr.bund.de • www.bfr.bund.de