

Verlässliche Daten als Basis für eine gelungene Risikokommunikation

Beispiele aus der Praxis

24.03.2022, Berlin

Suzan Fiack

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Abteilung Risikokommunikation



**„Wir wollen Regierungshandeln und -
kommunikation durch bessere datenbasierte
Grundlagen wirksamer, evidenzbasierter,
transparenter und nachhaltiger gestalten.**

Datenstrategie der Bundesregierung,
Januar 2021

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)



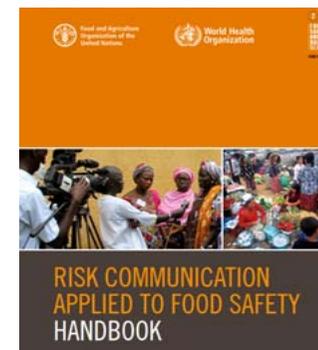
- errichtet am 1. November 2002
- Trennung von Risikobewertung und Risikomanagement
- selbständige, rechtsfähige Ressortforschungseinrichtung
- im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
- Bewertung von gesundheitlichen Risiken, die von Lebens- und Futtermitteln, Produkten oder Chemikalien ausgehen
- Forschung, um das Wissen, auf dem die Bewertungen aufbauen, zu erweitern
- Beratung und Kommunikation von/mit verschiedenen Stakeholdern

Das BfR hat den gesetzlichen Auftrag, die Öffentlichkeit auf seinem Tätigkeitsgebiet über mögliche, identifizierte und bewertete Risiken zu informieren.
(vgl. § 2 Abs. 1 Nr. 12 BfRG)

©BfR

Beispiele aus Richtlinien für die Risikokommunikation

- Zielgruppen verstehen (Risikowahrnehmung)
- Verständlichkeit
- Erläuterung der Qualität der Daten und der Unsicherheiten
- Empfehlungen zur Risikominderung oder –vermeidung
- Berücksichtigung von Risikogruppen
- Dialog



©BfR @WHO @EFSA @BBK

Daten für die Risikowahrnehmung

Was sind Ihrer Meinung nach die größten gesundheitlichen Risiken für Verbraucherinnen und Verbraucher?



BfR-Verbrauchermonitor 08 | 2022 ©BfR

DASHBOARD: Inwieweit sind Sie persönlich über die folgenden gesundheitlichen Verbraucherthemen beunruhigt oder nicht beunruhigt?

Geschlecht

weiblich
männlich

Alter

14 – 39 Jahre
40 – 59 Jahre
60+ Jahre

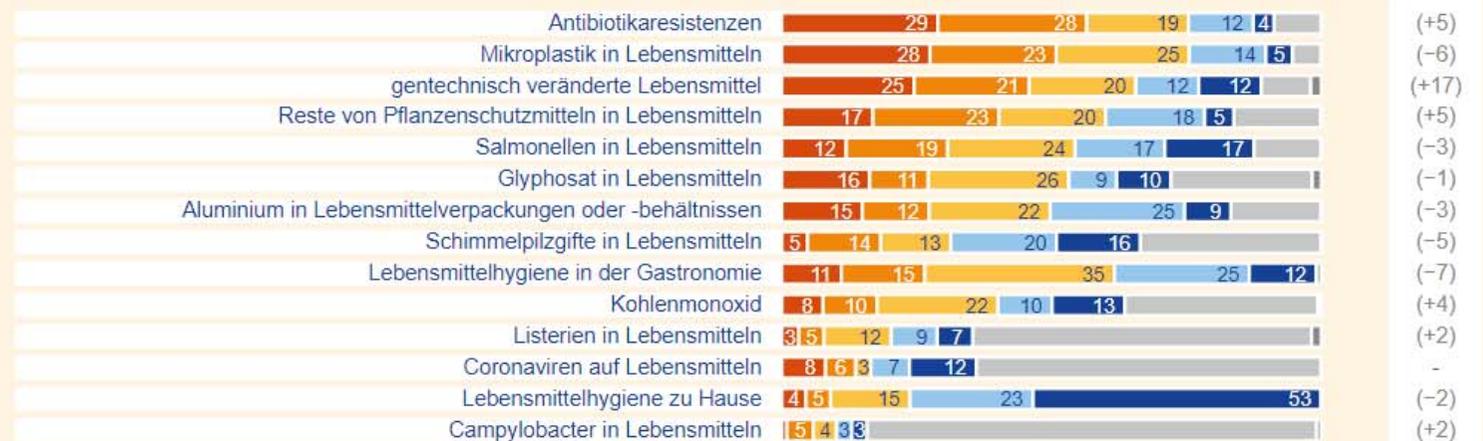
Geschlecht*Alter

weiblich, 14 – 39 Jahre
weiblich, 40 – 59 Jahre
weiblich, 60+ Jahre
männlich, 14 – 39 Jahre
männlich, 40 – 59 Jahre
männlich, 60+ Jahre

Beunruhigung über Gesundheits- und Verbraucherthemen

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

Vergleich zu 02/2020



■ (5) beunruhigt
 ■ (4)
 ■ (3)
 ■ (2)
 ■ (1) nicht beunruhigt
 ■ noch nichts davon gehört
■ weiß nicht, keine Angabe

Basis: 363 Befragte im Alter von 14–39 Jahren
Angaben in Prozent (Vergleich zu 02/2020 bezieht sich auf die Anteile „beunruhigt“/ Skalawerte 4 + 5: Prozentpunkte)

©BfR

DASHBOARD: Inwieweit sind Sie persönlich über die folgenden gesundheitlichen Verbraucherthemen beunruhigt oder nicht beunruhigt?

Geschlecht

weiblich
männlich

Alter

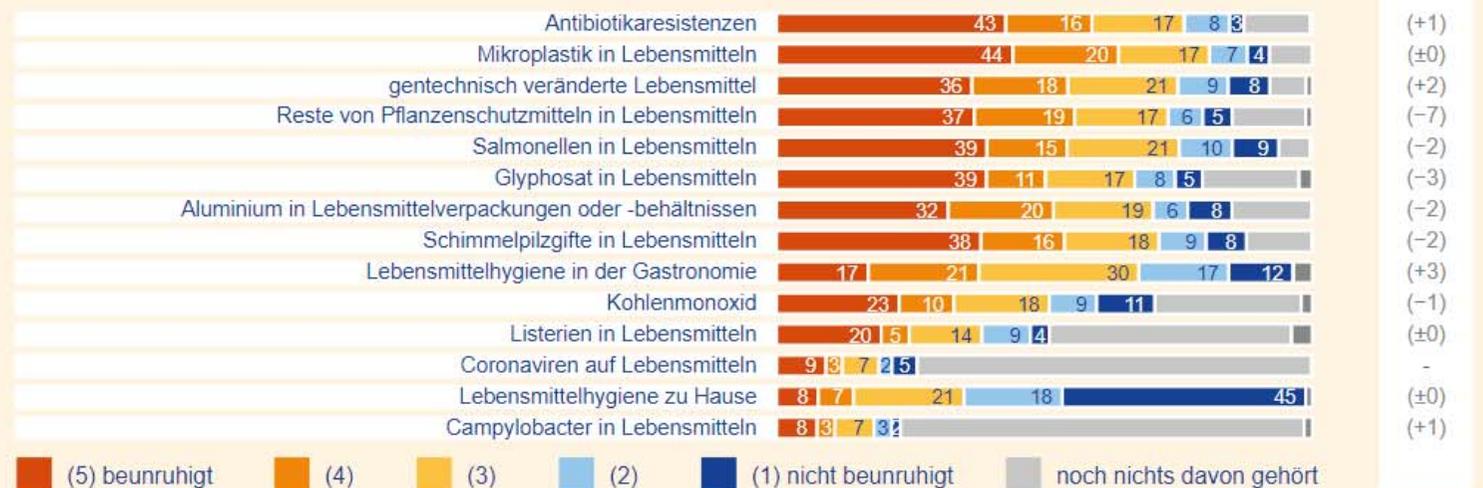
14 – 39 Jahre
40 – 59 Jahre
60+ Jahre

Geschlecht*Alter

weiblich, 14 – 39 Jahre
weiblich, 40 – 59 Jahre
weiblich, 60+ Jahre
männlich, 14 – 39 Jahre
männlich, 40 – 59 Jahre
männlich, 60+ Jahre

Beunruhigung über Gesundheits- und Verbraucherthemen

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



Basis: 319 Befragte im Alter von 60+ Jahren
Angaben in Prozent (Vergleich zu 02/2020 bezieht sich auf die Anteile „beunruhigt“/ Skalawerte 4 + 5: Prozentpunkte)

Transparenter Datenzugang als Grundlage für Vertrauen

Das steckt in unserem Essen

Ergebnisse der MEAL-Ernährungsstudie des Bundesinstituts für Risikobewertung nun frei zugänglich, 15.02.2023



©BfR

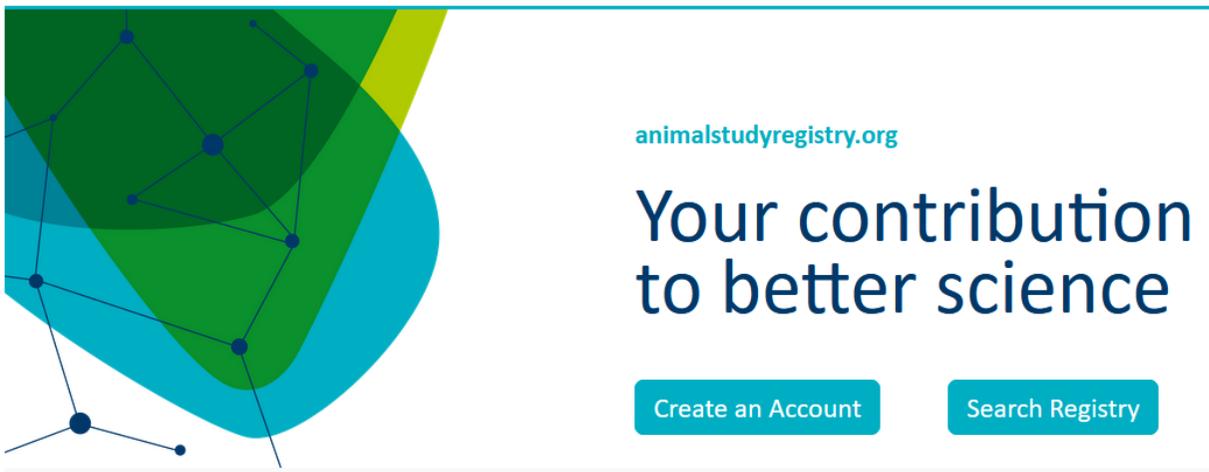
Mit der BfR-MEAL-Studie untersucht das BfR zum ersten Mal in Deutschland großflächig, wie viel von welchen Stoffen in zubereiteten Lebensmitteln enthalten ist.

Erste Ergebnisse stehen von jetzt an in einem öffentlichen und unentgeltlichen *Public Use File* zur Verfügung.

Im Verlauf der Untersuchung prüft das Team der BfR-MEAL-Studie rund 60.000 Lebensmittel auf knapp 300 erwünschte und unerwünschte Stoffe, darunter Schwermetalle, Schimmelpilzgifte, Pflanzenschutzmittelrückstände und Nährstoffe.

Wissenschaft stärken, überflüssige Tierexperimente vermeiden

Neues Register für Tierversuche am Deutschen Zentrum zum Schutz von Versuchstieren, 07.01.2019



©BfR

Die Einträge in der AnimalStudyRegistry.org beschreiben zum Beispiel die für den Versuch gewählten statistischen Verfahren. Das Register ist frei zugänglich.

Die Vorteile der Registrierung sind u.a:

- die Planung eines Versuchs wird durchdachter und zielgerichteter
- die Ergebnisse sind nachvollziehbar und heben den wissenschaftlichen Standard
- Tierversuche können eingespart werden

Mehr Transparenz bei der Bewertung gesundheitlicher Risiken

Neue Vorschriften zu Offenheit und Nachhaltigkeit im EU-Lebensmittelsicherheitsystem

Vom 27. März 2021 an gilt eine neue europäische Verordnung zu Transparenzstandards bei der gesundheitlichen EU-Risikobewertung in der Lebensmittelkette.

Bürgerinnen und Bürger können sich nun frühzeitig über wissenschaftliche Studien und Informationen der Antragsteller im Prozess der EU-Risikobewertung informieren.



@BfR

Kommunikation wissenschaftlicher Unsicherheit

Mikroplastik in Lebensmitteln

Keine umfassende Risikobewertung aufgrund mangelnder Datenlage

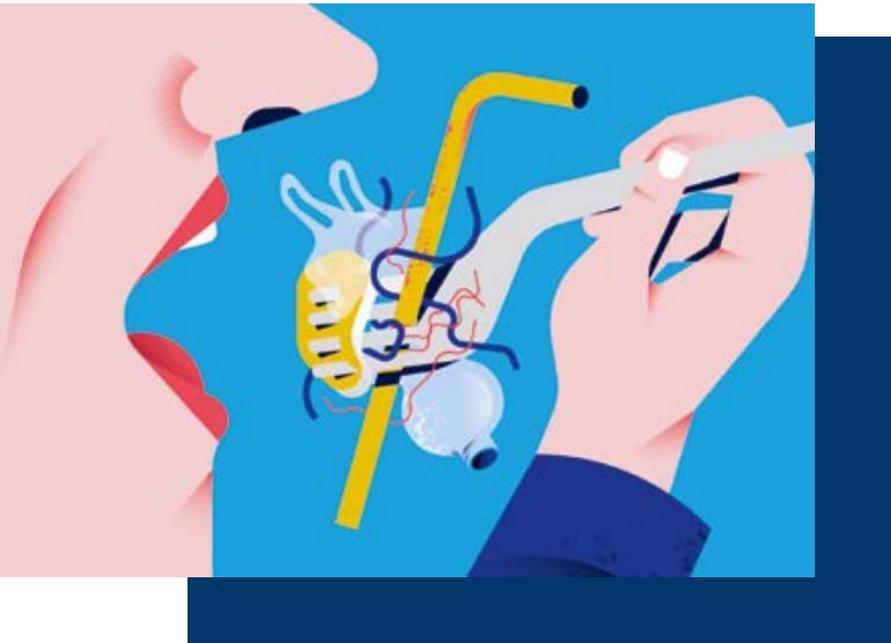


BfR2GO Ausgabe 2/2019©BfR

- Keine gesicherten Erkenntnisse zu den vielfältigen Eintragspfaden, dem Vorkommen, der Zusammensetzung, der Partikelgröße und der Menge in Lebensmitteln
- Geringe Absorption im Darm, über die systemische Verteilung im Körper ist bislang wenig bekannt.
- Keine Hinweise auf Schädigungen des Darmgewebes. Zur Diskussion: Mikroplastik als Transportvehikel

Mikroplastik in Lebensmitteln

Mehr Forschung ist nötig



BfR2GO Ausgabe 2/2019©BfR

- **BfR:** Es ist derzeit nicht davon auszugehen, dass von den Plastikpartikeln in Lebensmitteln gesundheitliche Risiken für den Menschen ausgehen. Mehr Forschung ist notwendig.
- **WHO zu Trinkwasser:** Auf der Grundlage der begrenzten Informationen, die uns vorliegen, scheint Mikroplastik im Trinkwasser bei den derzeitigen Mengen kein Gesundheitsrisiko darzustellen. Aber wir müssen noch mehr herausfinden.

Microplastics in drinking-water. Geneva: World Health Organization; 2019.

Gekommen, um zu bleiben

PFAS machen manche Produkte funktionell

PFAS

Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen



Outdoor-Kleidung



Kosmetikprodukte



Wasserabweisende Teppiche



Feuerlösch-Schäume



Elektronische Geräte



Fast-Food-Verpackungen



Antihaftpfannen

©BfR

- Der Mensch nimmt PFAS vor allem über Trinkwasser und Lebensmittel wie Fisch und Meeresfrüchte auf. Aber auch weitere tierische Produkte wie Innereien können relevante Gehalte aufweisen.
- Es gibt Hinweise auf eine geringere Bildung von Antikörpern nach üblichen Impfungen bei Kindern, wenn diese höhere PFAS-Gehalte im Blutserum haben.
- In Tierversuchen wurde u.a. gezeigt, dass einige PFAS die Leber schädigen und immuntoxisch sind.
- Die Datenlage zum Krebsrisiko ist unsicher („In summary, those studies provided insufficient support for carcinogenicity of PFOS and PFOA in humans“, EFSA 2020).

Gekommen, um zu bleiben

PFAS reichern sich in der Umwelt und im Körper an



BfR 2 Go Ausgabe 2/2021©BfR

- Die europäische Lebensmittelbehörde hat einen neuen gesundheitlichen Richtwert für einige PFAS festgelegt (2020)
- BfR bestätigt kritische Exposition gegenüber PFAS in Lebensmitteln (2021)
- Vorschlag zur Beschränkung nach der REACH-Verordnung bei der Europäischen Chemikalienbehörde (2023)

Dateninterpretation und Datenkompetenz



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	
	Main food group	MEAL food pool	MEAL-Lebensmittelpool	Sampling year	Subsamples (n)	Agriculture production [conventional, organic, nonspecific]	Season [season 1, season 2, no seasonality]	Region [north, south, east, west, no regionality]	Module-specific stratification	Substance	Internal standard	Method [name of the method used in the analysis]	Measurement uncertainty	
1														
2	Grains and grain-based products	Amaranth	Amaranth	2019	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
3	Grains and grain-based products	Biscuits	Plätzchen, Kekse	2016	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
4	Grains and grain-based products	Biscuits with cocoa filling	Doppelkekse mit Kakaofüllung	2016	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
5	Grains and grain-based products	Bread dumpling, Bohemian dumpling	Semmelknödel, böhmische Knödel	2017	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
6	Grains and grain-based products	Breakfast cereals	Frühstückscerealien, verarbeitet	2016	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
7	Grains and grain-based products	Buckwheat	Buchweizen	2019	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
8	Grains and grain-based products	Cereal cracker, puffed	Mischgetreidewaffel, gepufft	2016	15	organic	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
9	Grains and grain-based products	Cereal cracker, puffed	Mischgetreidewaffel, gepufft	2016	15	conventional	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
10	Grains and grain-based products	Cheese cake	Käsekuchen	2018	15	nonspecific	no seasonality	east		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
11	Grains and grain-based products	Cheese cake	Käsekuchen	2018	15	nonspecific	no seasonality	south		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
12	Grains and grain-based products	Cheese cake	Käsekuchen	2018	15	nonspecific	no seasonality	west		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
13	Grains and grain-based products	Cheese cake	Käsekuchen	2018	15	nonspecific	no seasonality	north		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
14	Grains and grain-based products	Chia seeds	Chia-Samen	2019	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
15	Grains and grain-based products	Chocolate roll, milk roll	Schokobrotchen, Milchbrötchen	2017	15	nonspecific	no seasonality	east		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
16	Grains and grain-based products	Chocolate roll, milk roll	Schokobrotchen, Milchbrötchen	2017	15	nonspecific	no seasonality	south		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
17	Grains and grain-based products	Chocolate roll, milk roll	Schokobrotchen, Milchbrötchen	2017	15	nonspecific	no seasonality	west		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
18	Grains and grain-based products	Chocolate roll, milk roll	Schokobrotchen, Milchbrötchen	2017	15	nonspecific	no seasonality	north		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
19	Grains and grain-based products	Cornflakes	Cornflakes	2016	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
20	Grains and grain-based products	Cream cake	Creme- und Sahnetorten	2017	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
21	Grains and grain-based products	Crispbread	Knäckebröt	2016	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
22	Grains and grain-based products	Durum pasta	Teigwaren, eifrei (z. B. Hartweizengrieß)	2017	15	organic	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
23	Grains and grain-based products	Durum pasta	Teigwaren, eifrei (z. B. Hartweizengrieß)	2017	15	conventional	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
24	Grains and grain-based products	Egg pasta	Teigwaren, mit Hühnerlei (z. B. Eiernudeln)	2017	15	organic	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
25	Grains and grain-based products	Egg pasta	Teigwaren, mit Hühnerlei (z. B. Eiernudeln)	2017	15	conventional	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
26	Grains and grain-based products	Fruit cake	Kuchen mit Obst (z. B. Apfelkuchen)	2018	15	nonspecific	no seasonality	east		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
27	Grains and grain-based products	Fruit cake	Kuchen mit Obst (z. B. Apfelkuchen)	2018	15	nonspecific	no seasonality	south		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
28	Grains and grain-based products	Fruit cake	Kuchen mit Obst (z. B. Apfelkuchen)	2018	15	nonspecific	no seasonality	west		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
29	Grains and grain-based products	Fruit cake	Kuchen mit Obst (z. B. Apfelkuchen)	2018	15	nonspecific	no seasonality	north		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
30	Grains and grain-based products	Gingerbread and gingerbread products	Lebkuchen, Printen, Pfeffermüsse	2016	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
31	Grains and grain-based products	Lye pretzel, soft	Laugengebäck	2017	15	organic	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
32	Grains and grain-based products	Lye pretzel, soft	Laugengebäck	2017	15	conventional	no seasonality	east		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
33	Grains and grain-based products	Lye pretzel, soft	Laugengebäck	2017	15	conventional	no seasonality	south		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
34	Grains and grain-based products	Lye pretzel, soft	Laugengebäck	2017	15	conventional	no seasonality	west		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
35	Grains and grain-based products	Lye pretzel, soft	Laugengebäck	2017	15	conventional	no seasonality	north		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
36	Grains and grain-based products	Millet	Hirse	2019	20	nonspecific	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
37	Grains and grain-based products	Muesli with chocolate	Schoko-Müsli	2017	15	organic	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg
38	Grains and grain-based products	Muesli with chocolate	Schoko-Müsli	2017	15	conventional	no seasonality	no regionality		Iodine (I)	Tellurium (Te)	ICP-MS (Inductively coup)	30%	mg/kg

Wissenschaftliche Politikberatung durch Stellungnahmen

<https://doi.org/10.17590/20221017-144528>

Rückläufige Jodzufuhr in der Bevölkerung: Modellszenarien zur Verbesserung der Jodaufnahme bei Kindern und Jugendlichen

Stellungnahme Nr. 026/2022 des BfR vom 17. Oktober 2022

Jod ist ein lebensnotwendiges Spurenelement. Der Körper braucht es, um Schilddrüsenhormone zu bilden. Diese regulieren zahlreiche Stoffwechselprozesse und sind unter anderem für Wachstum, Knochenbildung sowie die Organ- und Gehirnentwicklung von Kindern notwendig – auch schon vor der Geburt.

Jod muss mit der Nahrung aufgenommen werden. Da in Deutschland die Jodgehalte im Boden gering sind, enthalten heimische Agrarprodukte sehr wenig davon. Seefisch und Meeresfrüchte weisen dagegen hohe Jodgehalte auf, tragen aber aufgrund der geringen Verzehrhäufigkeit nicht maßgeblich zur Jodversorgung bei. Insgesamt reichen die natürlichen Jodgehalte unserer Lebensmittel derzeit nicht aus, um in Deutschland eine ausreichende Jodzufuhr der Bevölkerung sicherzustellen. Durch die Empfehlung, jodiertes Speisesalz in der Lebensmittelindustrie und im Lebensmittelhandwerk sowie in Privathaushalten zu verwenden, konnte die Jodversorgung der deutschen Bevölkerung seit Mitte der 1980er Jahre verbessert werden. Die Versorgung ist jedoch immer noch nicht optimal und weist eine rückläufige Tendenz auf. In den vergangenen Jahren wurde überdies weniger jodiertes Speisesalz bei der Produktion verarbeiteter Lebensmittel verwendet. In Deutschland können Hersteller selbst entscheiden, ob sie jodiertes Speisesalz in ihren Lebensmitteln nutzen. Gesetzlich geregelt ist die Jodmenge, die dem Salz zugegeben werden darf. Sie liegt derzeit bei 15 bis 25 Milligramm pro Kilogramm Salz (mg/kg).

Maßnahmen der Kommunikation



Alles im Lot mit Jod?

Weniger Salz tut gut, auf Jodsalz verzichten nicht. Ohne den Zusatz steigt das Risiko für eine Unterversorgung.

Fleur de Sel, Meersalz und Himalayasalz – vor den Supermarktregalen haben wir die Qual der Wahl. Den feinen, aber entscheidenden Unterschied macht jedoch ein kleiner Hinweis in der Zutatenliste: „mit Jod“. Jod ist ein lebenswichtiges Spurenelement, das mit der Nahrung aufgenommen werden muss.

Wozu Jod?

Geformt wie ein Schmetterling sitzt die Schilddrüse direkt unter dem Kehlkopf. Ihre wichtigste Aufgabe: die Produktion der Hormone Thyroxin und Trijodthyronin. Diese Schilddrüsenhormone haben eine zentrale Funktion für den Stoffwechsel und werden für unser Wachstum, die Knochenbildung und die Entwicklung unseres Nervensystems benötigt. Sind wir nicht ausreichend mit Jod versorgt, produziert die Schilddrüse zu wenig Hormone und es kommt zu einer Schilddrüsenunterfunktion. Betroffene leiden oft an übermäßiger Müdigkeit, Gewichtszunahme und Konzentrationsstörungen.

Unnötig wie ein Kropf

Versucht die Schilddrüse die anhaltende Jodunterversorgung auszugleichen, kann das walnussgroße Organ bis auf Pampelmusengröße anwachsen. Heutzutage gibt es in Deutschland überwiegend milde, kaum sichtbare Verläufe. Die verdickte Schilddrüse wird als Struma, im Volksmund „Kropf“, bezeichnet. Produziert der Kropf weniger Hormone, kommt es zu einer Unterfunktion. Produziert er aber mehr als benötigt, kann dies zu einer Überfunktion führen. Die Symptome reichen dann von Gewichtsverlust über gesteigerten Appetit bis hin zu Schlaflosigkeit.

Jodreiche Lebensmittel



Meeresfisch

darunter Hering, Seelachs, Kabeljau und Scholle



Algen

Jodgehalte können besonders hoch sein und schwanken, deshalb immer die Angaben auf der Packung zu Jodgehalten und maximaler Verzehrmenge beachten



Milch, Käse, Joghurt



Brot, Wurst und Fertigprodukte auf Jodsalz achten (Zutatenliste)



Jodsalz

Geringe Jodaufnahme möglich

In Deutschland hat sich die Jodversorgung seit Mitte der 1980er-Jahre verbessert. Ein wesentlicher Grund dafür ist die Maßnahme, Tafelsalz mit Jod anzureichern. Aktuelle Daten des Robert Koch-Instituts (RKI) zeigen jedoch, dass unsere Jodzufuhr noch nicht optimal ist. Bei knapp 30 % der Erwachsenen und 44 % der Kinder und Jugendlichen besteht das Risiko einer zu geringen Jodaufnahme.

Eine mögliche Ursache: Hierzulande können Hersteller selbst entscheiden, ob sie jodiertes Speisesalz für ihre Produkte nutzen. Eine Studie der Justus-Liebig-Universität Gießen weist darauf hin, dass in den letzten zehn Jahren immer weniger Bäckereien und Fleischeren Jodsalz verwendet haben. Zurzeit enthalten nur etwa 30 % der industriell und handwerklich hergestellten Lebensmittel das angereicherte Salz. Modellrechnungen des BfR zufolge ist eine gute Jodversorgung aber nur möglich, wenn etwa 40 % dieser Lebensmittel mit Jodsalz hergestellt werden.

Gute Jodquellen

Um also gut mit dem Spurenelement versorgt zu sein, sollten wir bewusst zu jodhaltigen Lebensmitteln greifen. Da unsere Böden aber nur wenig Jod enthalten, sind Obst, Gemüse und Getreide beispielsweise jodarm. In relevanten Mengen kommt das Element natürlicherweise nur in wenigen Speisen vor. Eine der wenigen Quellen, die reich daran sind: jodiertes Speisesalz. Aus Sicht des BfR das Salz der Wahl, sowohl in der eigenen Küche als auch in der Lebensmittelproduktion. Es gilt also: Wenn Salz, dann Jodsalz! ■

Mehr erfahren: www.bfr.bund.de > A-Z-Index: Jod

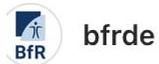


Hippes Modeaccessoire

Als „Choker“ haben sie auf den Laufstegen ein Revival hingelegt, traditionell sind sie Bestandteil vieler Trachten, doch in ihrer ursprünglichen Funktion zieren sie kaum noch Frauenhalse: Kropfbänder, die eng am Hals anliegen und früher dazu dienten, einen Kropf zu kaschieren.

BfR2GO Ausgabe 01/2021 ©BfR

Maßnahmen der Kommunikation



...



- Um also gut mit dem Spurenelement versorgt zu sein, sollten wir bewusst zu jodhaltigen Lebensmitteln greifen.
- Da unsere Böden aber nur wenig Jod enthalten, sind Obst, Gemüse und Getreide beispielsweise jodarm.
- In relevanten Mengen kommt das Element natürlicherweise nur in wenigen Speisen vor. Eine der wenigen Quellen, die reich daran sind: jodiertes Speisesalz.
- Aus Sicht des BfR das Salz der Wahl, sowohl in der eigenen Küche als auch in der Lebensmittelproduktion.
- **Es gilt also: Wenn Salz, dann Jodsalz!**

Danke

Wiebke Berndt

PD Dr. Gaby-Fleur Böl

Dr. Mark Lohmann

Sonja Schäche

Sandra Wittig

Abteilung Risikokommunikation

Prof. Dr. Matthias Greiner

Abteilung Exposition

KANTAR

Suzan Fiack
T +49 30 18412-22300
Suzan.fiack@bfr.bund.de

Bundesinstitut für Risikobewertung
bfr.bund.de

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen

Verbraucherschutz zum Mitnehmen

BfR2GO – das Wissenschaftsmagazin des BfR

bfr.bund.de/de/wissenschaftsmagazin_bfr2go.html

Folgen Sie uns

 @bfrde | @bfren | @Bf3R_centre

 @bfrde

 youtube.com/@bfr_bund

 social.bund.de/@bfr

 linkedin.com/company/bundesinstitut-f-r-risikobewertung