

Von Glukomannan bis Lentinan - Versteckte Risiken für den Verbraucher

Dr. Hans-Jürgen Altmann (BfR)

**BfR-
Lebensmitteltoxikologie**

z. B.
Homepage
Presse-
mitteilung
BfR -
Empfeh-
lungen

BfR
Risiko-
kommuni-
kation

Erarbeitung wissenschaftlicher Grundlagen
für Management- und Politikentscheidung

Zulassung
§ 37 und
§ 47 a
LMBG

Risikoabwehr
u. -minimierung
/ vorbeugender
Gesundheits-
schutz

Frage der
Gesundheits-
schädigung im
Sinne von
§ 8 LMBG

z. B. Verordnung/
Gesetz, Richtlinie

Sofort-
maßnahme

Exekutive

Legislative

Judikative

LMBG

§ 8 Verbote zum Schutz der Gesundheit.

Es ist verboten,

1. Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr geeignet ist, **die Gesundheit zu schädigen**;
2. Stoffe, deren Verzehr geeignet ist, **die Gesundheit zu schädigen**, als Lebensmittel in den Verzehr zu bringen;

VO (EG) Nr. 178/2002

Artikel 14

Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

(1) Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

(2) Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie

a) **gesundheitsschädlich** sind;

-
-
-

VO (EG) Nr. 178/2002

- (4) Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel **gesundheitsschädlich** ist, sind zu berücksichtigen
- a) die wahrscheinlichen sofortigen und/oder kurzfristigen und/oder langfristigen Auswirkungen des Lebensmittels nicht nur auf die Gesundheit des Verbrauchers, sondern auch auf nachfolgende Generationen,
 - b) die wahrscheinlichen kumulativen toxischen Auswirkungen,
 - c) die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit einer bestimmten Verbrauchergruppe, falls das Lebensmittel für diese Gruppe von Verbrauchern bestimmt ist.

§ 37 Zulassung von Ausnahmen

-
-
-

(3) Ausnahmen dürfen nur zugelassen werden, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass eine **Gefährdung der Gesundheit** nicht zu erwarten ist.

§ 47a Erzeugnisse aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum

:

(2) Allgemeinverfügungen werden..... erlassen, **soweit nicht zwingende Gründe des Gesundheitsschutzes entgegenstehen.**

:

...Bei der Beurteilung der **gesundheitlichen Gefahren** eines Erzeugnisses sind die Erkenntnisse der internationalen Forschung sowie bei Lebensmitteln die Ernährungsgewohnheiten in der Bundesrepublik Deutschland zu berücksichtigen...

Gelee Süßwaren in Minibechern







ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION**vom 13. April 2004****über die Aussetzung des Inverkehrbringens und der Einfuhr von Gelee-Süßwaren in Minibechern mit den Lebensmittelzusatzstoffen E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417 und/oder E 418***(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2004) 1401)**(Text von Bedeutung für den EWR)**(2004/374/EG)**Artikel 2*

(1) Das Inverkehrbringen von Gelee-Süßwaren in Minibechern, die E 400 Alginsäure, E 401 Natriumalginat, E 402 Kaliumalginat, E 403 Ammoniumalginat, E 404 Calciumalginat, E 505 Propylenglykol-Alginat, E 406 Agar-Agar, E 407 Carrageen, und E 407a Verarbeitete Eucheuma-Algen, E 410 Johannisbrotkernmehl, E 412 Guarkernmehl, E 413 Traganth, E 414 Gummi arabicum, E 415 Xanthan, E 417 Tarakernmehl und/oder E 418 Gellan enthalten, wird ausgesetzt.

Schleckmuscheln

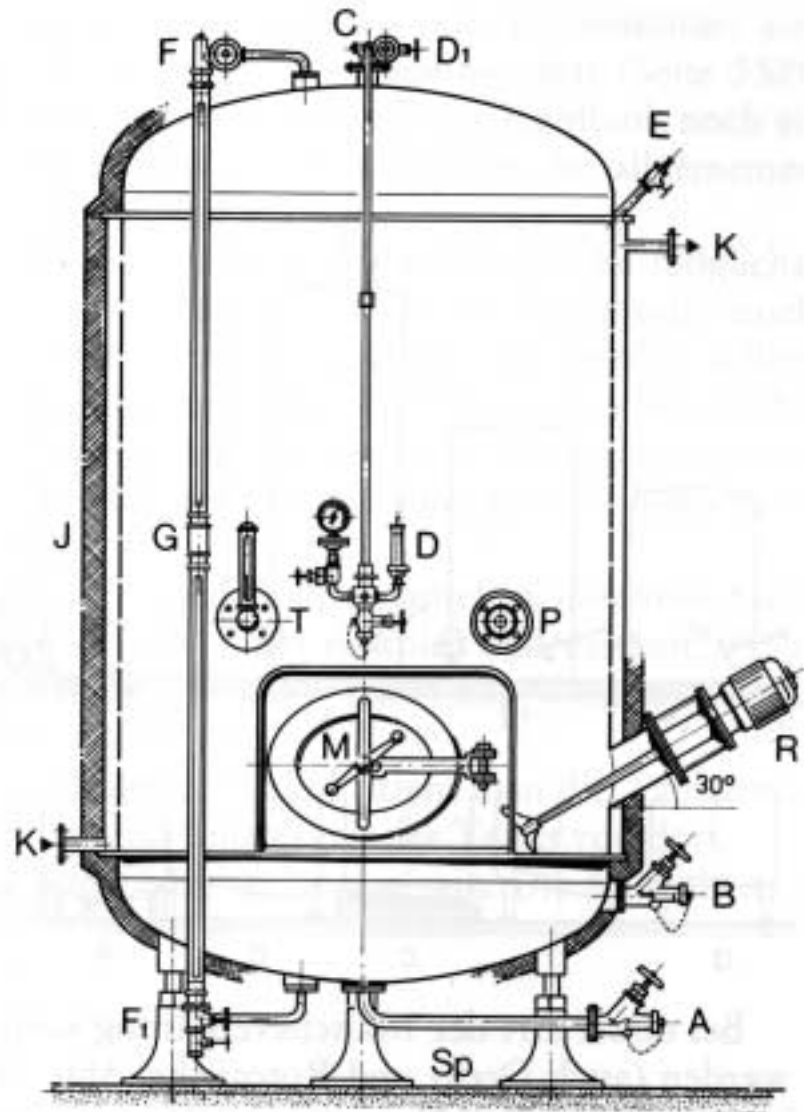


Stark überhöhte Gehalte an Schwefeldioxid in Wein

Amtliche Untersuchungen ergaben, dass bestimmte Chargen eines australischen Rotweines hohe Mengen an Schwefeldioxid enthielten.

freies SO ₂ (mg/L)	gesamt SO ₂ (mg/L)
1168	1590
2163	2665
1179	1594
644	928
2189	2690

Für Rotwein mit einem Restzuckergehalt von weniger als 5 g/L [bzw. über 5 g/L] ist jedoch nur ein Höchstgehalt an Gesamt-Schwefeldioxid von 160 mg/L [bzw. 210 mg/L] festgelegt.



Butterfisch

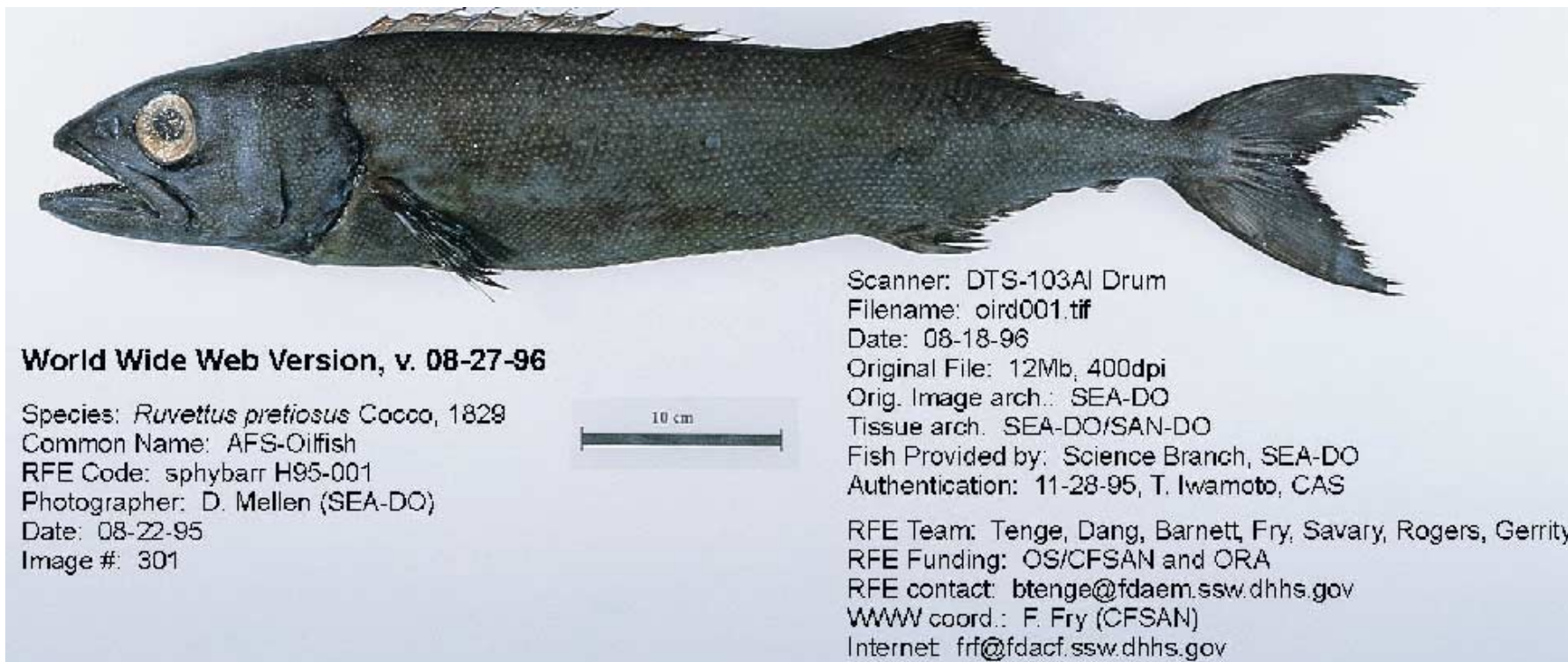
World Wide Web ver., v. 11-29-95

Species: *Lepidocybium flavobrunneum* (Smith, 1843)
Common Name: SL/AFS-Escolar
RFE Code: lepiflav 194-002
Photographer: W. Savary (SAN-DO)
Date: 09-13-94
Image #: 257



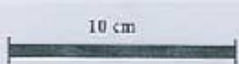
Scanner: DTS-103AI Drum
Filename: ecrd001.tif
Date: 08-11-95
Original File: 12Mb, 400dpi
Orig. Image arch.: SEA-DO
Tissue arch.: SEA-DO/SAN-DO
Fish Provided by: USDC
Authen. T. Iwamoto, CAS, 05-04-95

RFE Team: Tenge, Barnett, Savary, Rogers, Dang
RFE Funding: OS/CFSAN and ORA
RFE contact: btenge@fdaern.ssw.dhhs.gov
RFE WWW coord.: F. Fry (CFSAN)
Internet: frf@fdacf.ssw.dhhs.gov



World Wide Web Version, v. 08-27-96

Species: *Ruvettus pretiosus* Cocco, 1829
Common Name: AFS-Oilfish
RFE Code: sphybarr H95-001
Photographer: D. Mellen (SEA-DO)
Date: 08-22-95
Image #: 301



Scanner: DTS-103AI Drum

Filename: oird001.tif

Date: 08-18-96

Original File: 12Mb, 400dpi

Orig. Image arch.: SEA-DO

Tissue arch: SEA-DO/SAN-DO

Fish Provided by: Science Branch, SEA-DO

Authentication: 11-28-95, T. Iwamoto, CAS

RFE Team: Tenge, Dang, Barnett, Fry, Savary, Rogers, Gerrity

RFE Funding: OS/CFSAN and ORA

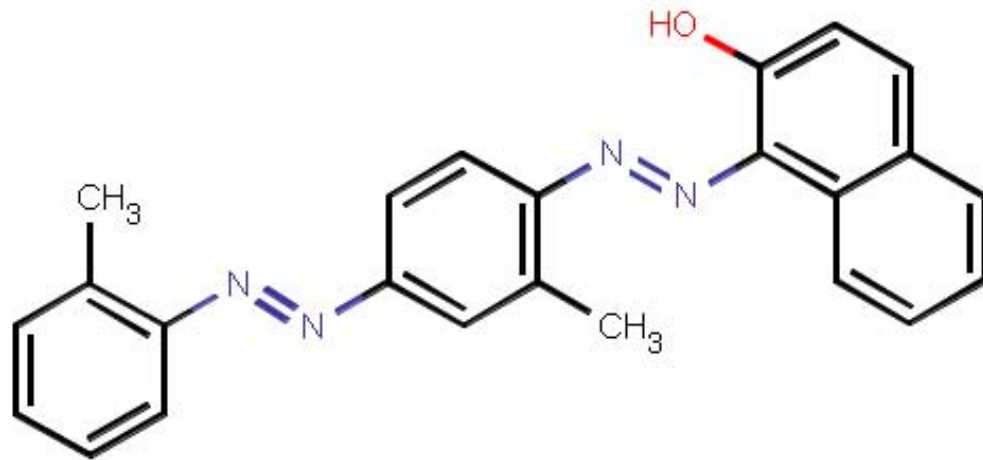
RFE contact: btenge@fdaem.ssw.dhhs.gov

WWW coord.: F. Fry (CFSAN)

Internet: frf@fdacf.ssw.dhhs.gov



Sudan I



Sudan IV

Lebensmittelskandal in Großbritannien

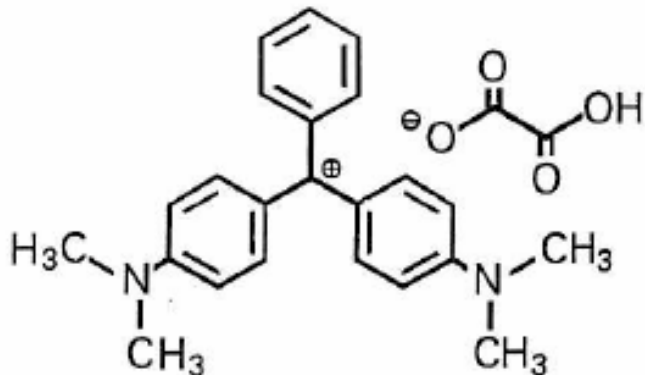
London (dpa) – Millionen Lebensmittel sind nach einer Krebswarnung am Wochenende aus britischen Supermärkten genommen worden. Die Rückrufaktion war am Freitag von einer Warnung der britischen Lebensmittelbehörde FSA vor dem Krebs erregenden Farbstoff „Sudan I“ in 359 unterschiedlichen Produkten ausgelöst worden. Der rote Farbstoff ist in der EU seit 1995 und auch in zahlreichen anderen Ländern als Zutat für Lebensmittel verboten. Er befand sich in einer Fünf-Tonnen-Ladung Chili-Pulver aus Indien, die monatelang von dem britischen Unternehmen *Premier Foods* für die Herstellung von Worcester-Sauce verwendet wurde. Diese Sauce wurde als Zutat für Hunderte von Produkten genommen, die an alle großen Supermarktketten in Großbritannien geliefert und in mindestens 15 andere Länder exportiert worden seien, berichtete die *Times*.

Malachitgrün (als Oxalat)

Synonyme: N,N,N',N'-Tetramethyl-4,4-diaminotriphenylcarbenium-oxalat

Summenformel: $C_{25}H_{27}N_2O_4$

Strukturformel:



CAS-Nr.: 569-64-2
13425-25-7 (Oxalat)
18015-76-4 (Chlorid)

Stoffgruppe: Triphenylmethanfarbstoff

Molare Masse: 364,90 (Chlorid)
419,51 (Oxalat)

Charakter: grüne Kristalle mit Metallglanz

Schmelzpunkt: 164°C (Zers.)

Löslichkeit: II. in H₂O; I. in EtOH, MeOH

Sensibilisierungshäufigkeit: *selten*
Sensibilisierungspotenz: *schwach*

Testkonzentration: 0,5% in Wasser

Grünlinge



Shiitake



Shiitake dermatitis

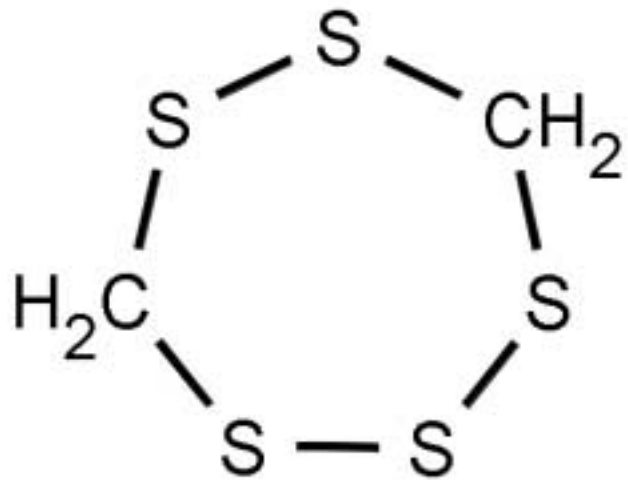


Papules developed 2 days after eating raw shiitake mushroom

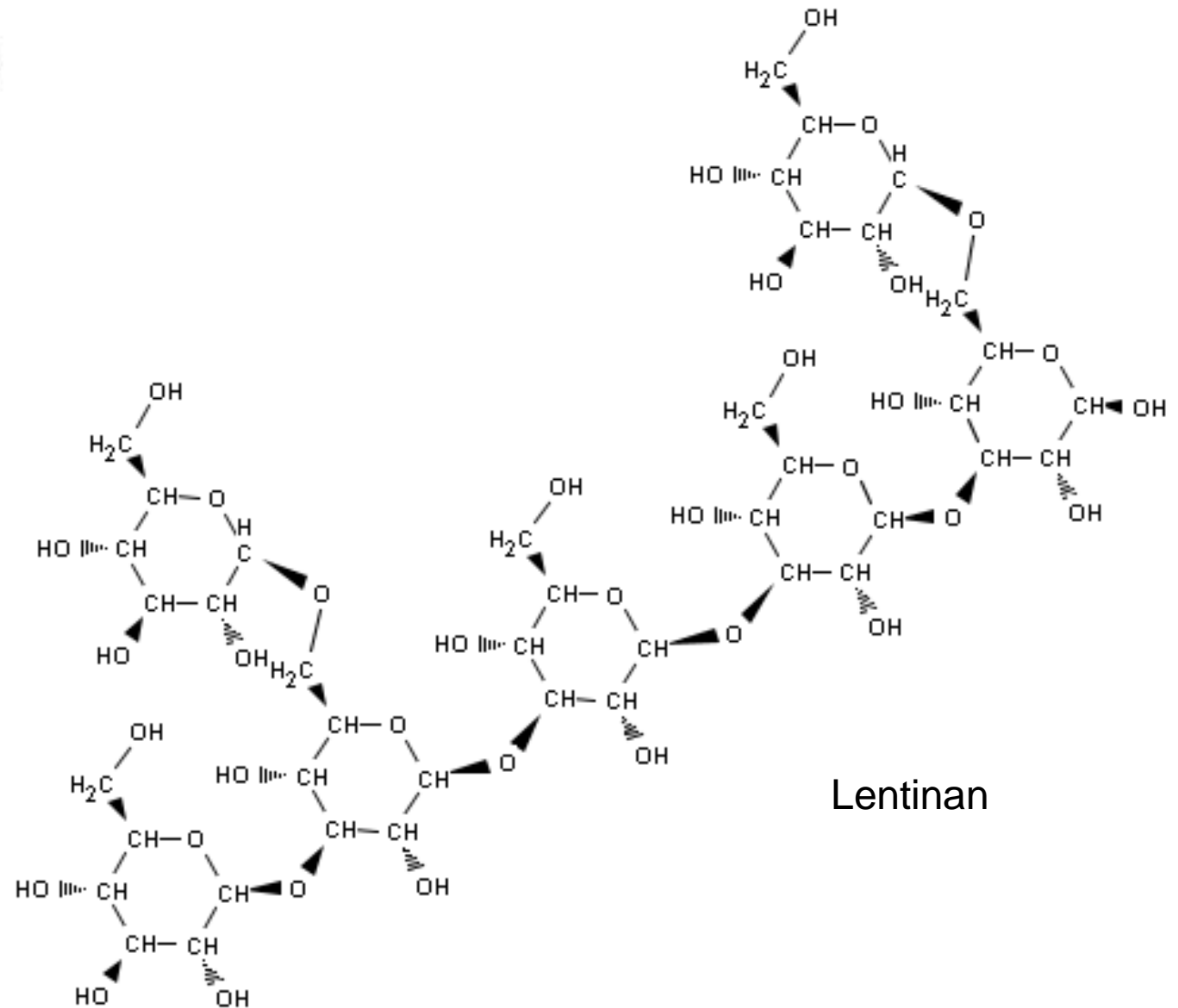


Papules and vesicles at the skin test site, 48 h after prick-to-prick test with shiitake extract.

Quelle: U.Lippert, V. Martin, C. Schwertfeger, V. Junghans, B. Ellinghaus, T. Fuchs
British Journal of Dermatology 2003 148:1 p. 178



Lenthionine



Lentinan



Risiken erkennen – Gesundheit schützen

DANKE FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT

Dr. Hans-Jürgen Altmann

Bundesinstitut für Risikobewertung

Thielallee 88-92 • D-14195 Berlin

Tel. 0 30 - 84 12 - 3826 • Fax 0 30 - 84 12 - 3763

www.bfr.bund.de