

## **Essen soll schmecken - nicht krank machen**

Alles über die Sicherheit von Futtermitteln und Lebensmitteln sowie Hygiene in der Küche am Stand 101 B, (Halle 3.2) des BfR

Wie kann man sich vor Salmonellen, Campylobacter oder Acrylamid schützen? Fleisch, Fisch oder Pommes – Lebensmittel können zur Quelle von Gesundheitsrisiken werden, wenn sie nicht richtig zubereitet werden. Der Schutz vor Lebensmittelinfektionen oder der Aufnahme von giftigen Substanzen beginnt in der eigenen Küche. Wie Sie sich schützen können und worauf Sie bereits beim Transport und der Lagerung von Lebensmitteln sowie beim Kochen, Braten und Brutzeln achten sollten, erfahren Sie am Stand 101 B des Bundesinstituts für Risikobewertung – kurz BfR – auf dem Erlebnisbauernhof (Halle 3.2) der Internationalen Grünen Woche. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des BfR geben Tipps für einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln. Wenn Sie Ihr Wissen über die richtige Lebensmittelhygiene testen wollen, laden wir Sie zu unserem großen Präsidenten-Quiz „Volles Risiko“ rund ums Kochen am Mittwoch, den 23. Januar von 12 bis 13 Uhr ein.

„Risiken erkennen – Gesundheit schützen“ – so hat das BfR seine Arbeit für den gesundheitlichen Verbraucherschutz überschrieben. Es bewertet die Risiken von Lebensmitteln, Futtermitteln, chemischen Stoffen und Produkten wie Spielzeug, Kosmetika, Textilien und sonstigen Bedarfsgegenständen. Es stellt so eine Bewertungsgrundlage für politische Entscheidungen zum Schutz der Verbraucher bereit. Das Institut ist eine Bundesbehörde mit Sitz in Berlin im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

## **Besuchen Sie unsere Erlebnisküche – Das Programm am BfR-Stand**

BfR-Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler informieren in einer Erlebnisküche über sichere Lebensmittel. Sie geben Hinweise auf mikrobielle Risiken, die im Haushalt lauern können und Tipps, wie man ihnen leicht aus dem Weg gehen kann. Für Kinder und Jugendliche gibt es ein Quiz und kleine Gewinne.

## **Der Fehlerkühlschrank – mal sehen, ob Sie alle Fehler finden!**

**Salat neben Fleisch, Roquefort neben Emmentaler – selbst im Kühlschrank lauern die Fallen der Lebensmittelhygiene. Wir zeigen Ihnen, wie man sie umgeht.**

Wer immer den Kühlschrank eingeräumt hat, hat entsprechend viele Fehler gemacht, damit Sie sie finden können. Sortieren Sie den Kühlschrank gedanklich neu nach lebensmittelhygienischen und gesundheitlichen Gesichtspunkten. Denn Salmonellen fühlen sich nicht nur auf der Hähnchenkeule wohl, ihnen gefällt es auch im Salat. Die BfR-Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler zeigen Ihnen nicht nur, worauf Sie achten müssen, sondern erklären auch, was „Kreuzkontamination“ bedeutet und wieso Schimmel auf andere Lebensmittel überspringen kann.

Wie wichtig ist Händewaschen? An Petrischalen wird die Keimbesiedelung einer ungewaschenen, einer mit Wasser und Seife gewaschenen Hand sowie einer zusätzlich desinfizierten Hand demonstriert. Ein Beleg dafür, wie Sie mit einfachen Hygienemaßnahmen das Infektionsrisiko sichtbar reduzieren.

Wann: Täglich

### **Pestizide in Lebensmitteln – sind wir ausreichend geschützt?**

**Oft genug lesen wir in der Presse von giftigen, pestizidbelasteten Lebensmitteln. Was ist dran? Sind wir in Gefahr?**

Pestizide dienen zum Schutz von Pflanzen oder Pflanzenerzeugnissen vor Schadorganismen und anderen Beeinträchtigungen. Je besser die Wachstumsbedingungen für die Pflanzen und je kürzer die Transportwege für die Erntegüter, desto schlechter die Chancen für Schädlinge oder Krankheiten, Pflanzen und Ernte zu bedrohen, und desto geringer die Notwendigkeit, Pestizide einsetzen zu müssen. Verbraucher sollten daher bevorzugt Obst und Gemüse kaufen und verzehren, das gerade bei uns Saison hat.

Das BfR bewertet die gesundheitlichen Risiken für Verbraucher, um sicherzustellen, dass von Pflanzenschutzmitteln keine Gesundheitsgefährdung ausgeht. Hierfür leitet das BfR auf der Basis von wissenschaftlichen Studien toxikologische Grenzwerte ab und schätzt die Höhe der Rückstände von Pestiziden in Lebensmitteln ab.

Wann: Samstag, 19.01., und Sonntag, den 20.01.2008

### **Einwandfreies Futter – gesunde Tiere**

**Sichere Futtermittel sind die Grundlage für sichere Lebensmittel. Hier erfahren Sie, was sich hinter dem „Farm-to-Fork-Prinzip“ verbirgt.**

Giftige Pflanzeninhaltsstoffe, Chemikalien oder Arzneimittel im Futter werden von Tieren gefressen und können als Kontaminante im Fisch oder Fleisch, in der Milch oder im Ei für den Verbraucher ein Gesundheitsrisiko darstellen. Deswegen müssen Futtermittel sicher sein. Die Verunreinigung von Futtermitteln kann verschiedene Ursachen haben.

Futtermittel können durch die Umwelt oder den Herstellungsprozess verunreinigt werden. Die Schadstoffe können natürlichen Ursprungs sein wie Schimmelpilze oder vom Menschen produziert sein, wie Dioxine oder Blei. Futtermitteln werden aber auch bewusst Stoffe zugesetzt, um bestimmte Zwecke zu erreichen, etwa um Mangelerscheinungen bei den Tieren vorzubeugen, bessere Erträge zu erzielen oder Futtermittel haltbarer zu machen. Solche Futtermittelzusatzstoffe wie Enzyme, Probiotika, Vitamine, Konservierungs- oder Farbstoffe bewertet das BfR hinsichtlich ihrer gesundheitlichen Unbedenklichkeit für Mensch und Tier.

Wann: Montag, den 21.01., und Dienstag, den 22.01.2008

## **Vergolden statt verkohlen**

### **Acrylamid – Wie kann ich mein Risiko selbst beeinflussen? Testen Sie Ihre persönliche Acrylamidaufnahme mit dem BfR-Acrylamidrechner**

Beim Backen, Rösten und Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln, wie Kartoffeln oder Getreide, entsteht die chemische Substanz Acrylamid. Sie steht in Verdacht, beim Menschen Krebs auszulösen und das Erbgut zu schädigen. Zurzeit liegt die durchschnittliche, tägliche Acrylamidaufnahme von Verbrauchern in Europa bei 0,3-0,8 µg pro Kilogramm Körpergewicht. Kinder und Jugendliche erreichen aufgrund ihrer Ernährungsgewohnheiten häufig Werte, die deutlich darüber liegen.

Warum entsteht Acrylamid und in welchen Mengen ist es in Lebensmitteln enthalten? Wie kann der Verbraucher aktiv dazu beitragen, seine Aufnahmemenge zu minimieren? Am BfR-Stand erhalten Sie die Antwort auf diese Fragen. Wissenschaftler des BfR haben außerdem einen Computer mit den gemessenen Acrylamidgehalten verschiedener Lebensmittel gefüttert. Verraten Sie diesem Computer Ihre Verzehrsgewohnheiten – dann schätzt er Ihre ganz persönliche Acrylamidaufnahme.

Wann: Mittwoch, den 23.01., und Donnerstag, den 24.01.2008

## **Fisch – ein gesundes Lebensmittel?**

### **Wöchentlich mindestens einmal Fisch, diese Ernährungsregel gilt nach wie vor. Worauf man bei der Zubereitung achten sollte, erfahren Sie am Stand des BfR.**

Fisch enthält viel Jod und omega-3-Fettsäuren. Er gehört damit zu den wertvollen Lebensmitteln, die regelmäßig auf dem Speiseplan stehen sollten. Aber Fisch ist auch ein besonders empfindliches Lebensmittel, das mikrobielle Risiken bergen kann, wenn es nicht einwandfrei behandelt wird. Außerdem ist Fisch ein Bioindikator für die Qualität unseres Wassers: Was im Wasser ist, lässt sich meist auch im Fisch nachweisen und kann ein gesundheitliches Risiko für den Menschen darstellen.

Wann: Freitag, den 25.01.2008

## **Muscheln essen ohne Reue**

### **Muscheln gelten als Delikatesse. Sie können aber auch Algentoxine enthalten. Erleben Sie hautnah mit, wie sich Muscheln ernähren.**

Mehr als 5.000 Algenarten leben in den Weltmeeren. Einige von ihnen können Giftstoffe produzieren, die „marinen Biotoxine“. Wenn sich Muscheln von diesen Algen ernähren, können sich die Giftstoffe im Muschelfleisch ablagern. Der Muschel schadet das nicht, möglicherweise aber dem, der sie verzehrt.

Die Symptome, die von Algengiften ausgelöst werden, können von Durchfallerkrankungen bis hin zu Lähmungen reichen. Erleben Sie am BfR-Stand, wie sich eine Muschel ernährt und wie Giftstoffe nachgewiesen werden, die sie eventuell mit einer solchen „Mahlzeit“ aufgenommen hat. Damit Sie die Schalentiere sicher verzehren können, werden sie von der amtlichen Lebensmittelüberwachung kontrolliert. Aber auch der Verbraucher muss bei der Zubereitung von Muscheln in der eigenen Küche besonders sorgsam sein. Worauf es ankommt, erfahren Sie am BfR-Stand.

Wann: Samstag, 26.01., und Sonntag den 27.01.2008

An unserem Stand beantworten wir gerne Ihre Fragen. Wenn Sie sich gezielt für ein Thema interessieren und an einer unserer Präsentationen teilnehmen wollen, können Sie den detaillierten Zeitplan unserem jeweiligen Tagesprogramm entnehmen.

Weitere Informationen zum BfR erhalten Sie unter [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)