

idowa

isar · donau · wald

Nach Bayern-Ei, Wilke und Co: **Wie sicher sind unsere Lebensmittel noch?**

idowa, 18.11.2019 - 16:39 Uhr



Wie sicher sind unsere Lebensmittel in Deutschland noch? Vor allem Fleisch- und Milchprodukte sind immer wieder von Rückrufen betroffen.
(Symbolbild) Foto: imago

Bayern-Ei, Wilke-Wurst und Co.: wie sicher ist die deutsche Lebensmittelindustrie noch? Laut aktuellen Zahlen des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat sich die Zahl der Lebensmittelrückrufe in Deutschland seit 2012 mehr als verdoppelt. Hat die Qualität unserer Lebensmittel also merklich nachgelassen oder gibt es andere Gründe für diesen Anstieg?

War der Salmonellen-Skandal um Bayern-Ei erst der Anfang? Knapp 200 Menschen sollen damals erkrankt, ein 94-jähriger Mann sogar an den Folgen einer Salmonellen-Infektion gestorben sein. Inwiefern diese Fälle direkt mit möglichen Hygienemängeln in dem mittlerweile geschlossenen Unternehmen im Landkreis Straubing-Bogen in Verbindung stehen, soll seit geraumer Zeit vor Gericht geklärt werden.

Ähnlich schwer wiegt der Fall Wilke. In Wurst-Erzeugnissen des hessischen Herstellers wurden mehrfach Listerien nachgewiesen. Drei Todesfälle und mindestens 37 Erkrankungen sollen damit in Verbindung stehen. Am heutigen Montag stellte das hessische Verbraucherschutzministerium hierzu seinen Abschlussbericht vor. Und das Ergebnis wirft Fragen auf. Denn laut Ministerin Priska Hinz (Grüne) wurde das Unternehmen zu wenig kontrolliert. Üblich seien bei einem Betrieb dieser Größenordnung zwölf Kontrollen im Jahr. Tatsächlich wurde der Wurstfabrikant vom Landkreis Wildeck-Frankenberg aber nur alle drei Monate überprüft. Anfang Oktober wurde das Unternehmen Wilke geschlossen.

Anstieg der Lebensmittelrückrufe und die Gründe

Freilich handelt es sich bei den beiden genannten um Extremfälle, doch faktisch ist die Zahl der Lebensmittelrückrufe in Deutschland rapide angestiegen. Das belegen aktuelle Zahlen des BVL. Demnach gab es im Jahr 2012 lediglich 83 Warnungen, im Jahr 2018 waren es insgesamt 186 Rückrufe. In dieser Größenordnung dürfte sich wohl auch die Zahl im aktuellen Jahr wieder einordnen. So wurden bis Ende Oktober 2019 bereits 155 Lebensmittelrückrufe gezählt. Doch wie ist dieser Anstieg in den vergangenen Jahren zu erklären? „Über die Gründe können wir nur spekulieren. Zum einen wird das Portal inzwischen von allen Landesbehörden standardmäßig genutzt, um auf Rückrufe von Unternehmen hinzuweisen. Zum anderen stehen auch die Unternehmen selbst Rückrufen zunehmend weniger kritisch gegenüber“, berichtet Florian Kuhlmeier, stellvertretender Pressesprecher des BVL gegenüber *idowa*. In den Anfängen des Portals www.lebensmittelwarnung.de sei von vielen Unternehmen noch die „Prangerwirkung“ kritisiert worden. „Inzwischen werden öffentliche, teils vorsorgliche Rückrufe aber vielfach als Bestandteil eines verantwortungsvollen Managements gesehen, mit dem auch Vertrauenswürdigkeit demonstriert werden kann“, so Kuhlmeier weiter.

Täuscht hier also der subjektive Eindruck, dass die Qualität unserer Lebensmittel merklich nachgelassen hat? „Die Möglichkeiten durch die Veröffentlichung über digitale Medien suggerieren, dass Lebensmittelrückrufe häufiger vorkommen“, sagt Dr. Holger Vogel, Präsident des Bundesverbandes der beamteten Tierärzte (BbT). Dies sei aber nur einer der Gründe für den Anstieg der Rückrufe. Vogel: „Mit der rasch zunehmenden Globalisierung steigt auch der überregionale, nationale und weltweite Handel mit Lebensmitteln an. Damit steigt auch die Notwendigkeit eines überregionalen Rückrufes.“ Doch auch die Prüfungsmethoden sind mittlerweile deutlich genauer. „Seit wenigen Jahren wird hier NGS gezielt angewendet. Dabei handelt es sich um die Genomsequenzierung von Bakterien und Pilzen“, so Vogel. Doch was bedeutet das in der Praxis? „Dadurch können Untersuchungslabore bei Lebensmittelerkrankungen einen Abgleich der gefundenen Bakterienstämme mit den Keimen durchführen, die in Produktionsstätten oder in Lebensmitteln nachgewiesen wurden“, erklärt Dr. Vogel. Dadurch könne man „problematische Lebensmittel-Hersteller identifizieren“, aber auch Verdachtsfälle ausräumen.

„Tierische Lebensmittel sind nie steril“

Wie das BVL bestätigt, betreffen die meisten Rückrufe Fleisch- und Milchprodukte. Auch dafür hat Dr. Vogel eine plausible Erklärung: „Bei Fleisch und Milch handelt es sich um Lebensmittel tierischen Ursprungs. Tiere haben unter anderem intensiven Kontakt mit den Fäkalkeimen aus ihrem eigenen oder dem Kot ihrer Stallgenossen – das ist unvermeidbar. Tierische Lebensmittel sind also per se nie keimfrei und daher nie steril.“ Bei der Herstellung von Fleisch- und Milchprodukten muss daher ganz besonders genau gearbeitet werden. Das betrifft insbesondere die Methoden der Konservierung, der Verarbeitung und der Lagerbedingungen. „Schon bei den kleinsten, nicht bemerkten Störungen im Produktionsablauf kann sich dies auf den Keimgehalt des Lebensmittels auswirken, weil die im Fleisch enthaltenen Keime (...) nicht ausreichend abgetötet wurden“, unterstreicht der Präsident des BbT. Doch bei derartigen Fehlern werden bereits bestehende Keime nicht nur nicht abgetötet, sie können sich während der Lagerung sogar noch vermehren. „Dadurch entstehen dann beim Konsumenten gesundheitliche Beeinträchtigungen wie zum Beispiel Durchfall“, erklärt Dr. Vogel.

„Die Milch stammt eben nicht aus dem Kühlregal!“

Doch laut des Mediziners sind nicht nur die Hersteller der Lebensmittel in der Pflicht, sondern auch die Konsumenten: „In der Bevölkerung sinkt die Kenntnis zur Lebensmittelhygiene rapide ab oder ist schon gar nicht mehr vorhanden. Es war zum Beispiel schon immer so, dass Eier Bakterien wie Salmonellen auf ihrer Schale tragen können.“ Demnach hätten Eier nicht ohne Grund ein bestimmtes, relativ kurzes Mindesthaltbarkeitsdatum. Sie dürfen außerdem erst nicht gekühlt werden, sondern erst mit zunehmender Lagerdauer. Rohe Eier sollten vor allem im Sommer tabu sein und nach dem Aufschlagen von Eiern sollte man die Hände mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen. „Doch wer weiß das heute alles noch? Die Ernährungsberatung, die die Aufgabe hatte, Verbraucher auch diesbezüglich aufzuklären, wurde größtenteils abgeschafft“, kritisiert Dr. Vogel, der prinzipiell Verständnis für die wachsende Skepsis in der Bevölkerung hat. Seiner Einschätzung nach hat dies aber auch klare Ursachen: „Die Informationen, die über die Medien nach außen gelangen, treffen eben meist nicht auf Bildung. Früher waren die Menschen noch mehr in der Lebensmittelproduktion verankert und haben Obst und Gemüse eingekocht oder sogar selbst geschlachtet. Heute rennt dagegen jeder nur noch in den Supermarkt. Wo soll das Wissen also herkommen?“

In Summe schätzt der Veterinärmediziner die Qualität unserer Lebensmittel in puncto Sicherheit „als sehr hoch“ ein. Doch ohne strenge Kontrollen geht es freilich nicht. Dr. Vogel: „Die Lebensmittelproduzenten müssen nach wie vor gesundheitliche Gefährdungen (...) durch entsprechende Analysen identifizieren und Maßnahmen zur Risikominimierung ergreifen. Außerdem muss darauf geachtet werden, dass die Hygiene in dem Lebensmittelbetrieb stimmt.“ An eine Verbesserung der Situation knüpft der BbT-Präsident aber auch einen Bildungsauftrag: „Die Kenntnis muss wieder vorhanden sein. Und das muss bereits in der Schule vermittelt werden. Die Milch stammt eben nicht aus dem Kühlregal, sondern von der Kuh!“

Ende des Interviews
