

Rückblick 2011: **Skandale, Krisen, Katastrophen – ein Jahr wie jedes andere!?**

von Bernhard Burdick und Isabelle Mühleisen

Das Jahr 2011 fing gleich mit einem Skandal im Lebensmittelbereich an, der monatelang für Schlagzeilen sorgte und Verbraucherinnen und Verbraucher aufs Neue massiv verunsicherte. Dabei sorgte das Thema Dioxin in Lebensmitteln für einen weiteren Skandal in einer langen Folge.

Anfang März kam es in einem Kernkraftwerk in Fukushima (Japan) infolge eines Erdbebens und eines anschließenden Tsunami zu einem schweren Reaktorunfall und dem Austritt von radioaktiver Strahlung mit weitreichenden Konsequenzen bis hin zu möglichen radioaktiven Belastungen bei importierten Lebensmitteln.

Diese Katastrophe hatte ihren Höhepunkt noch nicht erreicht, da trat mit EHEC schon die nächste Krise auf den Plan. Im Mai häuften sich Erkrankungen und es kam zu ersten Todesfällen, die auf eine EHEC-Infektion (enterohämorrhagische *Escherichia coli*) durch Lebensmittel zurückzuführen waren. Trotz umfangreicher Untersuchungen und detektivischer Arbeit seitens der Behörden blieb die Ursache – Bockshornkleesamen aus Ägypten – lange Zeit offen.

Im Herbst kam dann noch ein altbekannter Skandal erneut ans Tageslicht. In der Tierhaltung werden – zumindest in der Hähnchenmast – nach wie vor viel zu viele Antibiotika eingesetzt. Damit verschärft sich auch die Problematik der Resistenzbildung bei bakteriellen Krankheitserregern. Nicht nur das Robert Koch-Institut warnt immer heftiger vor den Gefahren für die menschliche Gesundheit und das Gesundheitssystem.

Bevor wir jedoch die Skandale im Einzelnen beleuchten, möchten wir auf die Lebensmittelinformationsverordnung hinweisen sowie auf weitere Initiativen zur Schaffung von mehr Transparenz.

Die neue Lebensmittelinformationsverordnung

Nach über drei Jahren liegt nun die neue EU-weite Lebensmittelinformationsverordnung vor. Sie soll Konsumenten eine klare, verständliche und lesbare Kennzeichnung von Lebensmitteln bieten, für Rechtsvereinfachung und Rechtssicherheit sorgen und den Verwaltungsaufwand verringern. Nachdem sich die Europäische Kommission, der Rat und das Europäische Parlament im Juni 2011 auf einen Kompromiss geeinigt hatten, wurde die Verordnung am 6. Juli 2011 vom Europäischen Parlament mit großer Mehrheit beschlossen. Nach der Veröffentlichung im

***Ein Skandal
jagt den nächsten***

Europäischen Amtsblatt am 22. November 2011 trat sie noch Ende 2011 in Kraft. Für viele Vorgaben gelten allerdings Übergangsfristen von drei bis fünf Jahren.

Die wichtigsten Regelungen im Überblick

Eine vereinfachte Nährwertkennzeichnung, die anhand von Ampelfarben auf einen Blick vermittelt, wie der Gehalt an Fett, Zucker und Salz einzuschätzen ist, wird auch künftig nicht zur Pflicht. Für die Ampellösung hatten sich Verbraucherverbände, Gesundheitsorganisationen wie Krankenkassen, Bundesärztekammer, Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte sowie die Deutsche Herzstiftung seit Jahren stark gemacht – vergeblich.

Nährwert- kennzeichnung jetzt Pflicht

Immerhin müssen Hersteller nun auf verpackten Lebensmitteln den Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz sowie den Gehalt an Kalorien angeben (viele Hersteller kennzeichneten die Stoffe bislang freiwillig). Die Angaben beziehen sich auf je 100 Gramm oder 100 Milliliter des Lebensmittels, was die Vergleichbarkeit von Produkten erleichtert. Positiv ist, dass der Salzgehalt explizit zu nennen ist und nicht in Form des Natriumgehalts angegeben werden kann, aus dem Interessierte erst durch Multiplizieren mit dem Faktor 2,5 die enthaltene Salzmenge errechnen müssen.

Die von der Lebensmittelwirtschaft entwickelte GDA-Kennzeichnung (GDA bedeutet Guideline Daily Amount, deutsch: Richtwerte für die Tageszufuhr) kann zusätzlich auf freiwilliger Basis erfolgen. Sie stellt dar, mit wie vielen Prozenten der in einer Portion enthaltene Brennwert sowie der Anteil an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz jeweils zu der empfohlenen Tageszufuhr beitragen. Die Kritik an diesem Modell hat nach wie vor Gültigkeit. So ist die empfohlene Tagesmenge für Zucker zu hoch angesetzt, mit dem Ergebnis, dass der Zuckergehalt eines Lebensmittels günstiger erscheint als er tatsächlich ist. Zudem können Hersteller die Bezugsgröße »Portion« selbst festlegen. Je kleiner die Portion definiert wird, desto geringer erscheint die Nährstoffaufnahme durch das betreffende Lebensmittel.

Schattendasein auf der Verpackungs- rückseite?

Die GDA-Kennzeichnung ist im Hauptsichtfeld der Packung, also in der Regel auf der Vorderseite anzugeben. Demgegenüber bleibt es den Herstellern überlassen, wo sie die verpflichtende Nährwerttabelle platzieren: Es ist davon auszugehen, dass sie ein Schattendasein auf der Rückseite führen wird.

Die laut EU-Recht anzugebenden 14 häufigsten Allergene müssen nicht mehr nur wie in der Vergangenheit vorgeschrieben in der Zutatenliste aufgeführt werden, sie müssen zudem dort künftig hervorgehoben werden. Auch bei unverpackt angebotenen Lebensmitteln wird die Angabe von Allergenen Pflicht. Zu Art und Weise der Vorschriften müssen die Mitgliedsstaaten die Details noch festlegen.

Für die Zutatenliste und die anderen Pflichtangaben auf der Packung ist künftig eine Mindestschriftgröße vorgeschrieben. Sie beträgt 1,2 Millimeter, bezogen auf das kleine x. Bei Verpackungen, deren größte Oberfläche weniger als 80 Quadratzentimeter beträgt, sind allerdings nur 0,9 Millimeter erforderlich. Von den ursprünglichen Plänen der EU-Kommission, eine Mindestschriftgröße von drei Millimetern festzulegen, hat man sich daher ganz im Interesse der Lebensmittelwirtschaft weit entfernt.

Unzureichende Kennzeichnung von Imitaten

Als halbherzig müssen die Regelungen zur Kennzeichnung von Imitaten bezeichnet werden. Bei der Verwendung von Lebensmitteln, bei denen Verbraucher bestimmte Zutaten erwarten, diese jedoch durch andere Bestandteile ersetzt wurden, muss auf diesen Ersatzstoff zusätzlich zum Zutatenverzeichnis in unmittelbarer Nähe der Produktbezeichnung hingewiesen werden. Was allerdings genau z. B. bei der Verwendung von Analogkäse gekennzeichnet werden muss, bleibt offen. Die Frage ist auch, ob Verbraucher die Kennzeichnung von pflanzlichen Ölen und Magermilch als Hinweis auf ein Käseimitat interpretieren können. Daher wird es Verbrauchern ohne spezielle Kenntnisse auch in Zukunft schwerfallen, Imitate schnell zu erkennen.

»Klebefleisch«, also ein Fleischerzeugnis, das wie ein gewachsenes Stück Fleisch aussieht, das jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken besteht und z. B. durch Enzyme zu einem Stück »verklebt« wurde, muss künftig den Hinweis tragen: »aus Fleischstücken zusammengefügt«.

Endlich wurden auch Kennzeichnungsregelungen hinsichtlich Nanomaterialien festgelegt. Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Dem betreffenden Namen muss das Wort »Nano« in Klammern folgen.

Immer mehr Lebensmittel werden über das Internet eingekauft. 2010 bestellten circa 4,5 Millionen Deutsche Lebensmittel im Internet – und mussten sich vor dem Kauf mit weniger Produktinformationen in der Online-Präsentation zufriedengeben als sie für Produkte im herkömmlichen Lebensmittelhandel vorgeschrieben sind. Das wird sich künftig ändern. Denn Informationen wie das Zutatenverzeichnis, Nettofüllmenge, Nährwertdeklaration sowie Angaben zum Lebensmittelunternehmer müssen vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein.

Von den ursprünglichen Plänen zu einer konsequenten Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln ist im Gesetzgebungsverfahren nicht mehr viel übrig geblieben. Eine Pflicht zur Kennzeichnung besteht nur dann, wenn ohne diese Angabe eine Irreführung der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels möglich wäre. Ansonsten bleibt es bei dem Grundsatz einer freiwilligen Herkunftskennzeichnung. Über die Herkunftsangabe von Schweinefleisch, Schaf- oder Ziegenfleisch, Milch und Milchprodukten wird erst dann entschieden, wenn die Kommission eine Folgenabschätzung durchgeführt hat. In den zu erstellenden Berichten der Kommission soll unter anderem die Notwendigkeit der Information der Verbraucher, die Durchführbarkeit der Kennzeichnung des Ursprungslands und des Herkunftsorts, Kosten und Nutzen der Einführung solcher Maßnahmen einschließlich der rechtlichen Auswirkungen auf den Binnenmarkt und der Auswirkungen auf den internationalen Handel geprüft werden.

Keine konsequente Herkunftskennzeichnung

Mehr Transparenz schaffen

Veröffentlichung von amtlichen Kontrollergebnissen – zurück auf Start?

»Fehler in der Betriebshygiene und Mängel im Hygienemanagement bleiben das größte Problem« – so Helmut Tschiersky-Schöneburg, Präsident des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), als er im Oktober 2011 die Zahlen der amtlichen Lebensmittelüberwachung für das Jahr 2010 vorstellte. In Gaststätten und insbesondere Schankwirtschaften ohne Vollküche lässt das Hygienebewusstsein sehr zu wünschen übrig. Das Ergebnis kommt nicht überraschend, sondern bestätigt das Bild der vergangenen Jahre. Wer sich einen drastischen Eindruck davon verschaffen will, was das in der Praxis bedeutet, kann sich online die Fotos der Lebensmittelüberwachung Berlin-Pankow ansehen.¹ Die Behörde hat bundesweit eine Vorreiterrolle in Sachen Transparenz inne. Die Zustände belegen aufs Neue, wie notwendig es ist, die Bürger endlich bundesweit wissen zu lassen, welche Betriebe gegen die Regeln verstoßen, damit sie bewusst auswählen können, welche Gaststätte sie aufsuchen und wo sie einkaufen.

Mangelndes Hygienebewusstsein

Am 19. Mai 2011 sprach sich die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) mit deutlicher Mehrheit für die Einführung eines bundesweit einheitlichen Transparenzsystems zum 1. Januar 2012 aus – lediglich Bayern stimmte dagegen. Bundesministerin Aigner wurde aufgefordert, einen entsprechenden Gesetzentwurf vorzulegen. Die Symbolisierung mittels Smileys verschiedener Stimmungslagen wurde abgelehnt, da eine solchermaßen emotionale Darstellung nicht erwünscht war. Stattdessen war ein so genanntes Kontrollbarometer vorgesehen (ein Balken mit den Farben rot, gelb und grün), auf dem mit Hilfe eines Pfeils das jeweilige Ergebnis angezeigt wird. Dieses Modell liegt nun erst mal auf Eis. Im Juni 2011 sprach sich die Wirtschaftsministerkonferenz der Länder gegen das Konzept aus. Die Minister befürchteten eine prangerähnliche Wirkung und schlossen sich damit der Kritik der Gaststättenverbände an. Die Verbraucherminister wollen zwar laut Beschluss vom 16. September 2011 an dem Ziel festhalten, die Transparenz für Verbraucher zu verbessern, der Weg dahin ist jedoch offen. Nun soll eine Arbeitsgruppe der Verbraucherschutzminister unter Einbeziehung der Wirtschaftsminister bis Ende Januar 2012 eine tragfähige Lösung erarbeiten. Vor allem sollen die Konsequenzen bei unzureichender Erfüllung der Hygienevorschriften, Fragen der Nachkontrolle und der Finanzierung und Kriterien für die Kennzeichnung geklärt werden. Sofern die Arbeitsgruppe zu einem einvernehmlichen Ergebnis kommt, wird das BMELV einen Gesetzentwurf vorlegen. Das bedeutet nicht nur eine zeitliche Verzögerung, vielmehr werden grundsätzliche Fragen erneut aufgerollt und diskutiert. So ist die Darstellung der Ergebnisse (Kontrollbarometer, Smiley, Kochlöffel, Sterne etc.) wieder offen, ebenso wie die Pflicht zur Teilnahme der Betriebe, das Recht auf Nachkontrolle sowie der Zeitpunkt der Einführung.

Kontrollbalken statt Smiley

Neue Online-Portale

Informationen im Internet ...

Im Oktober 2011 ging die von den Verbraucherministern rund ein Jahr zuvor beschlossene gemeinsame Internet-Plattform der Länder zu nicht sicheren Lebensmitteln an den Start. Auf der Seite www.lebensmittelwarnung.de können sich Interessierte nun zentral über Lebensmittelwarnungen der Länder informieren. So ist erkennbar, um welche Produkte es sich konkret handelt, aus welchem Grund die Warnung erfolgte und von welchen Ländern die Warnung ausgeht. Zusätzlich werden detaillierte Informationen zur Verfügung gestellt, z. B. über welche Supermärkte das Produkt vertrieben wurde. Das Portal wird betrieben vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), über die Einstellung und Entfernung einer Meldung entscheidet das einstellende Land.

... zeigen erste Wirkung

Eine wichtige Anlaufstelle für Verbraucher, die sich durch die Aufmachung und Kennzeichnung von Produkten getäuscht fühlen, ist das Portal der Verbraucherzentralen www.lebensmittelklarheit.de. Das Projekt ist eine Antwort auf die Irreführungen mit Analogkäse, Klebeschinken und Co. und wird vom BMELV finanziert. Verbraucher erhalten hier umfangreiche Informationen rund um Kennzeichnung und Etikettenschwindel und können sich mit ihren Fragen an das Portal wenden, die dann von Experten beantwortet und veröffentlicht werden. Kernstück des Angebots ist der so genannte Produktbereich, in dem die von Verbrauchern ans Portal gemeldeten Lebensmittel mit Täuschungspotenzial namentlich und mit Stellungnahme des Herstellers aufgelistet werden. Insbesondere dieser Bereich wird von der Lebensmittelwirtschaft scharf kritisiert. Die Resonanz bei Verbrauchern ist enorm. Bei einigen Produkten wurden bei den Herstellern bereits Änderungen erwirkt, sei es dass die Rezeptur oder die Kennzeichnung geändert wurde.

Die Lebensmittelskandale des Jahres 2011

Dioxin in Futtermitteln

Weitverbreitete Dioxine ...

Hohe Belastungen von Lebensmitteln mit Dioxinen sorgen seit Jahren immer wieder für Aufregung und Verunsicherung. In den vergangenen Jahren wurden bei Untersuchungen stark überhöhte Werte in Eiern (Belgien, Deutschland), in Fisch (Baltikum) und Kartoffelprodukten (Niederlande) sowie in Schweine- und Rindfleisch (Irland) aufgedeckt. Dioxin und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) stecken aber keineswegs nur in Lebensmitteln. Sie finden sich überall: in der Luft, im Wasser, im Boden. Dioxine und PCB gehören zu einer sehr großen Gruppe chemisch ähnlicher Verbindungen. Sie entstehen als Nebenprodukt chemischer Reaktionen (zum Beispiel in Industrieprozessen und Müllverbrennungsanlagen, aber auch bei natürlichen Verbrennungsprozessen wie Vulkanausbrüchen oder Waldbränden). Die verschiedenen Substanzen gefährden die Gesundheit unterschiedlich stark. Einige der Stoffe sind extrem giftig. Aus Tierversuchen ist bekannt, dass sie beispielsweise das Nerven- und Immunsystem schädigen, zu Missbildungen führen sowie Krebs erzeugen können.

... und ihre illegale »Entsorgung« übers Futter

Was aber waren die Ursachen des Dioxinskandals, der Ende 2010 erstmals öffentlich wurde? Ende 2010 zeigte ein Mischfutterhersteller den niedersächsischen Behörden an, dass er im Rahmen seiner Eigenkontrollen eine unzulässige Dioxinbelastung festgestellt hatte. Quelle der Dioxinbelastung war Futterfett der schleswig-holsteinischen Firma Harles und Jentzsch, die auch weitere Futterhersteller in mehreren Bundesländern beliefert hatte. Niedersachsen maß dem Fall zunächst eine geringe Bedeutung bei – anders das Land NRW, das angesichts der dürftigen Informationslage vorsorglich die belieferten Höfe sperrte und Untersuchungen veranlasste. Erst nach und nach wurde die Dimension des Skandals deutlich: Harles und Jentzsch hatte unerlaubterweise aus technischen Fetten Futterfett hergestellt und mehr als 2 200 Tonnen potenziell dioxinbelastetes Fett zur Weiterverarbeitung an 25 Futtermittelhersteller in mehreren Bundesländern vertrieben, die es in rund 150 000 Tonnen Futtermittel verarbeiteten. Daraufhin mussten zeitweise knapp 5 000 Legehennen-, Puten- und Schweinemastbetriebe sowie Rinder haltende Betriebe gesperrt werden.

Etwa eine Million Eier musste wegen möglicher Dioxin-Belastungen vernichtet werden. Deutschland hat im Rahmen des Europäischen Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel im Januar 2011 mehrere Warnungen für Futtermittel ausgegeben.

Mit Nachverfolgung der Lieferbeziehungen und Voranschreiten der Analysen wurden sukzessiv mögliche betroffene Lebensmittel aus dem Handel genommen und die Erzeugercodes

von Eiern veröffentlicht, die laut Analysen über den zulässigen Grenzwerten für Dioxin belastet waren. Am 4. Januar 2011 veröffentlichte das Verbraucherschutzministerium NRW die ersten betroffenen Erzeugercodes, Niedersachsen folgte am 5. Januar. Am 11. Januar 2011 wurde bekannt, dass Dioxin auch im Schweinefleisch gefunden wurde. In einer Fleischprobe eines niedersächsischen Schweinemastbetriebes sind Dioxinwerte über dem Grenzwert festgestellt worden. Der Bestand wurde laut Niedersächsischem Landwirtschaftsministerium getötet. Die zunächst gegebene Zusicherung, dass kein belastetes Fleisch in den Handel gelangt sei, musste kurze Zeit später wieder zurückgenommen werden. Aus Verbrauchersicht ist die Veröffentlichung der Chargennummern bzw. Eiercodes ausschließlich bei Überschreitung des Dioxin-Grenzwertes kritisch zu sehen. Da sich Dioxine im Körper anreichern und ohne klare Dosis-Wirkungs-Beziehung unter anderem an der Auslösung von Krebserkrankungen beteiligt sein können, ist die Aufnahme von Dioxin so weit als möglich zu vermeiden.

**Belastetes Fleisch
im Handel**

Die Staatsanwaltschaften in Itzehoe und Oldenburg stießen im Rahmen ihrer Ermittlungen auf Nachweise, dass der Harles und Jentsch GmbH bereits seit März 2010 die Dioxinbelastung der von ihr produzierten und vertriebenen Futterfette bekannt war. Zudem hatte die beauftragte Spedition Lübbecke keine Genehmigung, Fette für die Futtermittelherstellung zu lagern und zu mischen. Damit liegt der Schluss nahe, dass über einen längeren Zeitraum systematisch dioxin-belastete Futterfette beigemischt und zu Lasten der Verbraucher und der Land- und Ernährungswirtschaft »entsorgt« wurden. Landwirte sowie Fleisch- und Geflügelwirtschaft erlitten drastische Umsatzeinbußen. Sie verlangen von der inzwischen insolventen Firma deshalb rund 15 Millionen Euro Schadensersatz. Welche strafrechtlichen Konsequenzen der Dioxin-Skandal haben wird, ist nach wie vor offen. Wie Spiegel-online im Juni 2011 meldete, ist laut Staatsanwaltschaft Itzehoe ein Ende der Ermittlungen gegen den mutmaßlichen Verursacher des Dioxin-Skandals nicht abzusehen. Es bestehe zwar der Anfangsverdacht des Verstoßes gegen das Futtermittelgesetz. Branchenexperten halten eine strafrechtliche Verurteilung der Verantwortlichen aufgrund der Besonderheiten des Lebensmittelrechts indes für unwahrscheinlich. Dieses fordert den Nachweis einer konkreten Gefährdung der Verbraucher durch das belastete Futtermittel. Bereits im Mai wurden die Ermittlungen gegen die Geschäftsführer der Spedition Lübbecke eingestellt, die für Harles und Jentsch Futterfette gemischt und ausgeliefert hatte. Es wäre nicht das erste Mal, dass durch die kriminelle Energie Einzelner eine ganze Branche Schaden nimmt und Verbraucher gefährdet werden – und das Ganze ohne nennenswerte Konsequenzen bleibt oder aus der sprichwörtlichen »Portokasse« beglichen werden kann.

**Drastische
Umsatzeinbrüche ...**

Seitens der Politik wurden verschiedene Aktionspläne veröffentlicht. Am schnellsten war der NRW-Verbraucherschutzminister Remmel, der seinen 10-Punkte-Plan bereits am 6. Januar veröffentlichte.² Auf einer Sondersitzung der Landwirtschafts- und Verbraucherschutzminister von Bund und Ländern wurde am 18. Januar ein 14-Punkte-Plan verabschiedet.³ Die meisten dieser Punkte erinnerten an die entsprechenden Absichtserklärungen anlässlich früherer Skandale. Zwischenzeitlich wurde aber diesmal tatsächlich der eine oder andere Punkt (Einrichtung eines Internetportals www.lebensmittelwarnung.de, Meldepflicht der Labore bei auffälligen Untersuchungsergebnissen) umgesetzt. Das längst überfällige bundesweite Dioxin-Monitoring steht weiterhin aus, was auch im September 2011 von der Konferenz der Verbraucherschutzminister bedauert wurde. Dennoch bleibt abzuwarten, wann oder ob die Pläne jemals abgearbeitet sein werden – oder ob sie beim nächsten Skandal wieder aus den Schubladen gezogen werden.

**... und auch dieser
Skandal ohne
Konsequenzen**

EHEC in Lebensmitteln

Im Mai 2011 wurde in Deutschland eine Häufung und Ausbreitung einer bislang nicht bekannten schweren Verlaufsform eines hämolytisch-urämischen Syndroms (HUS) mit Durchfall beobachtet. Die betroffenen Personen lebten überwiegend in Norddeutschland oder hielten sich dort im betreffenden Zeitraum auf. Als Ursache wurde ein besonders aggressiver Typ des Darmbakteriums EHEC (enterohämorrhagische *Escherichia coli*) identifiziert. Die Erkrankungen traten in Deutschland zunächst lokal und zeitlich gehäuft auf. Bei bisher bekannten Verläufen von HUS durch EHEC waren insbesondere Säuglinge, Kinder und ältere Menschen betroffen. Untypisch an dieser Epidemie war, dass sich besonders schwere Verläufe der Erkrankung bei Erwachsenen, meist Frauen, häuften.

**Untypischer
Epidemieverlauf**

Nach ersten Studien durch das Robert Koch-Institut wurde frisches Gemüse, darunter besonders Tomaten, Gurken und Blattsalate, als möglicher Übertragungsweg angenommen. Hierzu erfasste man die Ernährungsgewohnheiten erkrankter Personen. Insbesondere beim Verzehr frischer Tomaten zeigten sich statistische Auffälligkeiten. Nach ersten Befragungen hatten 92 Prozent der Infizierten in den Tagen vor der Erkrankung rohe Tomaten gegessen. Daraufhin gab das Robert Koch-Institut (RKI) zusammen mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) die Empfehlung, über die üblichen Hygieneregeln im Umgang mit Obst und Gemüse hinaus vorsorglich bis auf Weiteres Tomaten, Salatgurken und Blattsalate – insbesondere in Norddeutschland – nicht roh zu verzehren. Allerdings konnten bis dato keine Erreger auf Tomaten und Salat nachgewiesen werden. Die Hamburger Gesundheitsbehörde berichtete von EHEC-Funden auf Gurken spanischer Herkunft, musste diese Meldung aber wenig später Ende Mai relativieren. Zwar seien EHEC-Erreger nachgewiesen, aber nicht der für die Epidemie verantwortliche Serotyp O104:H4. Gleiches galt für EHEC-Funde auf Salatproben in Bayern und Hessen. Die Suche ging also weiter.

**Suche nach
Erregerquelle endet
bei Sprossen**

Am 5. Juni 2011 wurde der Verdacht, dass Sprossengemüse eine Infektionsquelle bei der Verbreitung des Ausbruchserregers sein könnte, damit begründet, dass ein Gartenbaubetrieb in Bienenbüttel (Niedersachsen) Lieferant der Sprossen war, die in Speisen enthalten waren, an denen viele erkrankt seien. Bei späteren Laboruntersuchungen konnten bei Proben aus dem Unternehmen allerdings keine EHEC-Erreger nachgewiesen werden. Anfang Juli wurden dann Bockshornkleesamen (die auch zur Anzucht von Sprossen genutzt wurden) aus Ägypten als sehr wahrscheinliche EHEC-Quelle genannt. Die Warnung vor dem Verzehr roher Tomaten, Gurken und Blattsalate wurde daraufhin aufgehoben, die Warnung der Behörden für rohe Sprossen blieb dagegen bestehen. Tatsächlich gelten Sprossen bereits seit einer großen EHEC-Epidemie 1996 in Japan als mögliche Überträgerquelle von EHEC, worauf das Bundesinstitut für Risikobewertung BfR schon vor Bekanntwerden der Epidemie hingewiesen hatte.

Häufig wurde in der Öffentlichkeit – auch von Behörden – die Vermutung geäußert, der Erreger der Epidemie könne durch Gülle auf Lebensmittel übertragen worden sein. Die Produzenten von Gurken, Tomaten und Salat wiesen darauf hin, dass diese Produkte vor allem im Frühjahr in Gewächshäusern gezogen werden, wo Gülle nicht eingesetzt wird oder es sich sogar wie bei Sprossen um Hydrokulturen handelt.

Am 21. Juli 2011 gaben die deutschen Behörden nach der Auswertung von umfangreichen Untersuchungen Entwarnung: Rohe Sprossen und Keimlinge können wieder verzehrt werden. Nur für Bockshornkleesamen sowie deren Sprossen und Keimlinge aus Ägypten wurde eine Verzehrswarnung aufrecht gehalten, wenn auch bei Analysen in Ägypten der EHEC-Erreger auf Bockshornkleesamen nicht nachgewiesen werden konnte. In Europa durften daher bis zum 31. März 2012 keine ägyptischen Samen und Bohnen zur Sprossenherstellung importiert werden. Alle Bockshornkleesamen-Chargen aus den Jahren 2009 bis 2011 sollten vom Markt genommen, beprobt und anschließend vernichtet werden. Ende Juli 2011 erklärte das Robert Koch-Institut die Epidemie für beendet, nachdem der letzte Erkrankungsfall in Verbindung mit den Keimen drei Wochen zurücklag. Im Verlauf der Epidemie sind in Deutschland 50 Patienten gestorben, 852 sehr schwer erkrankt (HUS-Fälle) und zusätzlich kam es zu 3 469 weniger schweren EHEC-Fällen.

Wiederholt wurde in Öffentlichkeit und Medien die Kommunikation der zuständigen Behörden, insbesondere die Ressortabstimmung zwischen den Verbraucherschutz- und Gesundheitsbehörden kritisiert. Eine Verbesserung der Abstimmung und der Meldewege wurde ebenfalls von der Verbraucherschutzministerkonferenz im September eingefordert.

Der vermeintliche Fund des EHEC-Erregers O104 im Juni 2011 in einem Bach bei Frankfurt am Main verstärkte die Diskussion über mögliche Eintragungspfade des Erregers in die Umwelt. Über Schlachthofabwässer können Tierfäkalien, über den Toilettengang menschliche Fäkalien ins Abwasser gelangen, das dadurch mit EHEC kontaminiert sein kann. Kläranlagen können nur die Menge an Keimen reduzieren, aber sie nicht gänzlich eliminieren. Vereinzelt können auch Oberflächengewässer mit EHEC-Keimen belastet sein, die z. B. aus Kläranlagen stammen können. So könnten auch über die Bewässerung von Feldern Keime auf Obst und Gemüse gelangen, wenn die Qualitätsanforderungen für das Wasser zur Bewässerung von den Produzenten nicht eingehalten werden. Zusätzlich waschen Landwirte manche Produkte, bevor sie ver-

**Eintragungspfad
für EHEC
bleibt unklar**

kaufte werden. Auch hier muss dringend die Qualität des Waschwassers kontrolliert werden, falls dafür nicht Trinkwasser verwendet wird.

Reaktorkatastrophe in Fukushima

Durch die Katastrophe im japanischen Fukushima ist Radioaktivität in Lebensmitteln wieder stärker ins Bewusstsein von Verbrauchern gerückt. Erinnerungen an Tschernobyl wurden geweckt und viele fragen sich, ob von Lebensmitteln eine konkrete Gefahr ausgehen kann. Grundsätzlich ist die Gefährdung durch radioaktive Strahlung infolge der Reaktorkatastrophe von Fukushima wesentlich geringer als seinerzeit durch den Unfall in Tschernobyl – allein schon wegen der größeren Entfernung. Da Deutschland über 9 000 Kilometer von Japan entfernt liegt, wurden radioaktive Partikel in der Atmosphäre so stark verdünnt, dass sie in Deutschland nur mit hochempfindlichen Messgeräten gemessen werden konnten. Außerdem kam es in Fukushima anders als in Tschernobyl nicht zu einer so massiven Explosion mit dem Eintrag radioaktiver Teilchen in höhere Schichten der Atmosphäre.

Sehr schnell wurden zudem zusätzliche Kontrollen eingeführt. Lebensmittel aus den betroffenen japanischen Gebieten müssen bereits in Japan vollständig kontrolliert und zertifiziert werden. Sie dürfen nur dann in die EU exportiert werden, wenn sie keine überhöhte Strahlenbelastung aufweisen. Zusätzlich werden die Produkte von den zuständigen deutschen Behörden und vom Zoll überprüft und ein Teil dieser Sendungen (mindestens zehn Prozent) labortechnisch untersucht. Weniger streng sind die Vorgaben für Waren aus nicht betroffenen Regionen in Japan. Sie benötigen ein Begleitschreiben, das die Herkunft dokumentiert und auf europäischer Ebene werden bei Stichproben (mindestens 20 Prozent) die Strahlenwerte kontrolliert. Die Kontrollen sollen zunächst bis Ende 2011 weiter durchgeführt werden. Die Ergebnisse der Analysen werden vom Bundesamt für Verbraucherschutz an die Europäische Kommission weitergeleitet.

In Deutschland ist bei amtlichen Kontrollen von Lebensmittelimporten aus Japan bislang keine erhöhte Strahlenbelastung festgestellt worden. In Frankreich dagegen wurde Mitte 2011 bei der Einfuhrkontrolle am Pariser Flughafen Charles de Gaulles eine Lieferung grünen Tees entdeckt, in der radioaktives Caesium nachgewiesen werden konnte. Die Belastung war mit 1 038 Becquerel pro Kilogramm mehr als doppelt so hoch wie es der Grenzwert erlaubt. Das Beispiel aus Frankreich zeigt, dass die Stichprobenkontrollen entsprechend der Verordnung der Europäischen Kommission nicht genügen. Wer ganz sicher gehen will, keine radioaktiv belasteten Lebensmittel aufzunehmen, sollte daher auf aus Japan stammende Lebensmittel vorsichtshalber verzichten – soweit man denn die Herkunft sicher erkennen kann.

Die Politik ist deshalb aufgefordert, eine flächendeckende und lückenlose Kontrolle japanischer Einfuhren zu gewährleisten. Sollte eine Kontamination von Lebensmitteln festgestellt werden, müssen sowohl die belasteten Produkte als auch deren Hersteller konkret benannt werden. Damit Verbraucherinnen und Verbraucher bei Bedarf, z. B. in Krisenfällen, Lebensmittel bestimmter Herkünfte meiden können, muss unbedingt die Herkunftskennzeichnung erheblich ausgeweitet werden.

Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung

Vereinzelt schon im Zusammenhang mit der EHEC-Krise, vor allem aber aufgrund einer Studie im Auftrag des nordrhein-westfälischen Landwirtschaftsministeriums ist im Herbst 2011 auch die Diskussion über den Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung wieder aufgeflammt. Einige Ergebnisse dieser Studie waren Ende Oktober vorab in die Medien gelangt. Trotz des EU-weiten Verbots von Antibiotika als Leistungssteigerer in der Tiermast ist der Einsatz nach wie vor hoch. Untersucht wurden in der Studie 962 Mastdurchgänge in 182 Hähnchenmastbetrieben. Gemäß der Studie wurden in 83 Prozent der Mastdurchgänge teilweise bis zu acht verschiedene Antibiotika eingesetzt. Die Ergebnisse belegen eine Korrelation zwischen der Bestands- bzw. Herdengröße, der Mastintensität (z. B. Besatzdichte) und dem Antibiotikaeinsatz. Minister Remmel, NRW, folgert aus diesen Zahlen, dass die Antibiotikagabe entweder rechtswidrig zur Wachstumsförderung erfolgt oder aber dass die aktuelle Praxis der Masthühnerhaltung die Tiere krank macht.⁴ Bei kleineren Betrieben und bei verlängerter Mastdauer zeichnet sich ein unterdurchschnittlicher Antibiotikaeinsatz ab.

**Importe aus Japan
auf Strahlenbelastung
kontrolliert**

**Stichproben
genügen nicht**

**Studie deckt
systematischen
Antibiotika-
einsatz auf**

Erhöhtes Risiko der Resistenzbildung

In 53 Prozent der untersuchten Fälle wurden die Antibiotika nur ein bis zwei Tage verabreicht, damit also kaum therapeutisch, sondern eher »leistungsfördernd«. Gerade diese kurzzeitige Einsatzdauer erhöht das Risiko der Resistenzbildung. Deshalb wird der Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung als eine der Ursachen für die Ausweitung von antibiotika-resistenten Keimen (z. B. Multi-resistenter *Staphylococcus aureus* – MRSA) und deren Eintrag in die menschliche Nahrungskette bzw. als Ausgangsort menschlicher Infektionen gesehen. Hier sind Politik und Behörden aufgefordert, Verbote weiter zu verschärfen und vor allem deren Vollzug durch verstärkte Kontrollen und Sanktionen auch zu gewährleisten. Dass hier eine ernstzunehmende Gefahr besteht, betont nicht nur die UN-Gesundheitsorganisation WHO, sondern auch das deutsche Robert Koch-Institut. Nach Einschätzungen des Instituts sterben in Deutschland jährlich mehr als 15 000 Menschen an Infektionen mit multiresistenten Keimen.⁵

Fazit aus den Skandalen

Wie schon oft liegen die Ursachen von Skandalen in eher »punktuellen Belastungen« (z. B. Futterfett mit Dioxin, importierte Bockshornkleesamen, Reaktorunfall) – manchmal getrieben durch kriminelle Energie Einzelner, manchmal durch fehlende Kontrollen oder auch durch unvorhersehbare Ereignisse, die eine kaum beherrschbare Technik »aus dem Ruder« laufen lassen. Trotz der punktuellen Ereignisse gibt es bei vielen Skandalen oder Krisen »flächendeckende Auswirkungen«. Tausende von Betrieben sind betroffen, tausende Tiere müssen getötet werden, tausende Tonnen Lebensmittel vernichtet und tausende von Verbrauchern sind betroffen. Ganze Branchen haben Einkommenseinbußen durch die Nachfrageeinbrüche am Markt.

Täter dürfen nicht mehr ungeschoren davonkommen

Der Bundesrechnungshof kam Ende November 2011 zu dem Ergebnis, dass das Krisenmanagement von Bund und Ländern versagt habe, die Absprachen unkoordiniert und die Ausstattung der Behörden unzureichend seien. Umso notwendiger ist es, dass bei solchen kriminellen Tätern mindestens der gegebene Strafraum ausgeschöpft wird. Viel zu oft kommen sie ungeschoren davon oder werden nur mit geringen Geldstrafen belegt. Hilfreich wären dabei auch mehr Schwerpunktstaatsanwaltschaften mit besonderen Kompetenzen im Lebens- und Futtermittelrecht. Auch ist es notwendig, das System der Rückverfolgbarkeit noch weiter zu verbessern. Hierfür braucht es zusätzliche Mittel für mehr Kontrollen. Diese Forderung bleibt regelmäßig im »Schwarzer Peter-Spiel« zwischen Bund, Ländern und Gemeinden auf der Strecke. Auch die Kommunikation, Zusammenarbeit und der Informationsaustausch zwischen Bundes-, Landes- und lokalen Behörden muss insbesondere ressortübergreifend offensichtlich weiter verbessert werden, denn der nächste Skandal kommt bestimmt.

Die Risiken der Globalisierung nehmen dramatisch zu und die lückenlose Kontrolle wird immer wichtiger und zugleich immer schwieriger. Die Systeme, in denen wir leben, werden immer komplexer und damit anfälliger für Fehler. Und welche Gefahren dies birgt, hat der Reaktorunfall in Japan uns abermals vor Augen geführt.

Anmerkungen

- 1 http://www.berlin.de/ba-pankow/aktuelles/bilder_verstoss_lebensmittelhygiene.html
- 2 http://www.umwelt.nrw.de/ministerium/presse/presse_aktuell/presse110106.php
- 3 http://www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/pdf/dioxin_bilanz_gemeinsame_erklaerung.pdf
- 4 Pressemitteilung des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucher-

schutz des Landes Nordrhein-Westfalen: Rimmel: »Wir haben ein massives Antibiotikaproblem in der Massentierhaltung« vom 15. November 2011. – Download der Studie und weitere Informationen unter www.antibiotikastudie.nrw.de.

- 5 Siehe auch den Beitrag von Friedrich Ostendorf und Daniel Elfendahl über Antibiotika in der Tierhaltung im Kapitel »Agrarpolitik und soziale Lage« dieses Agrarberichts, S. 37–41.



Bernhard Burdick
Leiter der Gruppe Ernährung der Verbraucherzentrale NRW

Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: bernhard.burdick@vz-nrw.de



Isabelle Mühleisen
Diplom-Ökotrophologin in der Gruppe Ernährung der Verbraucherzentrale NRW

Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: isabelle.muehleisen@vz-nrw.de