



**Weltgesundheitstag 2015
am 7. April**

Lebensmittelsicherheit



**World Health
Organization**

REGIONAL OFFICE FOR
Europe



**Organisation
mondiale de la Santé**

BUREAU RÉGIONAL DE L'
Europe



Weltgesundheitsorganisation

REGIONALBÜRO FÜR
Europa



**Всемирная организация
здравоохранения**

Европейское региональное бюро

Welterklärung zur Ernährung von FAO und WHO (1992)



“... der Zugang zu nahrhafter und gesundheitlich **unbedenklicher** Ernährung gehört zu den Rechten eines jeden Menschen.”

**“Lebensmittelsicherheit ist ein
verborgenes, oftmals übersehenes
Problem.”**

Dr. Margaret Chan, WHO-Generaldirektorin



Lebensmittelinfektionen – eine ernste Herausforderung für die Gesundheitspolitik

- Mehr als 200 Krankheiten werden durch Lebensmittel übertragen.
- Durch Lebensmittel übertragene Krankheiten werden durch Mikroorganismen (Bakterien, Viren, Pilze, Prionen, Parasiten) oder Chemikalien, Radioaktivität oder auch physikalische Agenzien verursacht.
- Jährlich sterben nach Schätzungen etwa 2 Mio. Menschen, darunter viele Kinder, an durch Lebensmittel und Wasser übertragenen Durchfallerkrankungen.
- 2013 wurden allein aus den Ländern der EU und des EWR über 310 000 Fälle von bakteriellen Lebensmittelinfektionen gemeldet, von denen 322 tödlich endeten.
- Nach Schätzungen führen etwa 3% aller Fälle von lebensmittelbedingten Erkrankungen zu langfristigen Gesundheitsproblemen.
- Verseuchte Lebensmittel können sehr schwere Folgen nach sich ziehen, u. a. Nieren- und Leberversagen, hirnorganische und neuronale Störungen, reaktive Arthritis, Krebs und Sepsis – bis hin zum Tod.

“*Ich muss etwas Verkehrtes gegessen haben*”

- Lebensmittelinfektionen sind sehr weit verbreitet, selbst in den am meisten entwickelten Ländern.
- Die gemeldeten Fälle von lebensmittelbedingten Erkrankungen bilden nur die Spitze des Eisbergs, und mildere Fälle werden oft gar nicht gemeldet.
- Die vorhandenen Surveillance- und Meldesysteme haben ihre Grenzen.
- Die WHO strebt folgende Ziele an:
 - Stärkung der Surveillance-Systeme durch Kapazitätsaufbau
 - Verbesserung der Schätzungen der Krankheitslast aufgrund lebensmittelbedingter Erkrankungen durch die Arbeitsgruppe für die Epidemiologie von Lebensmittelinfektionen (FERG).

Photo: Michael Haferkamp

Akute Lebensmittelerkrankungen – Ursachen, Symptome und Behandlung

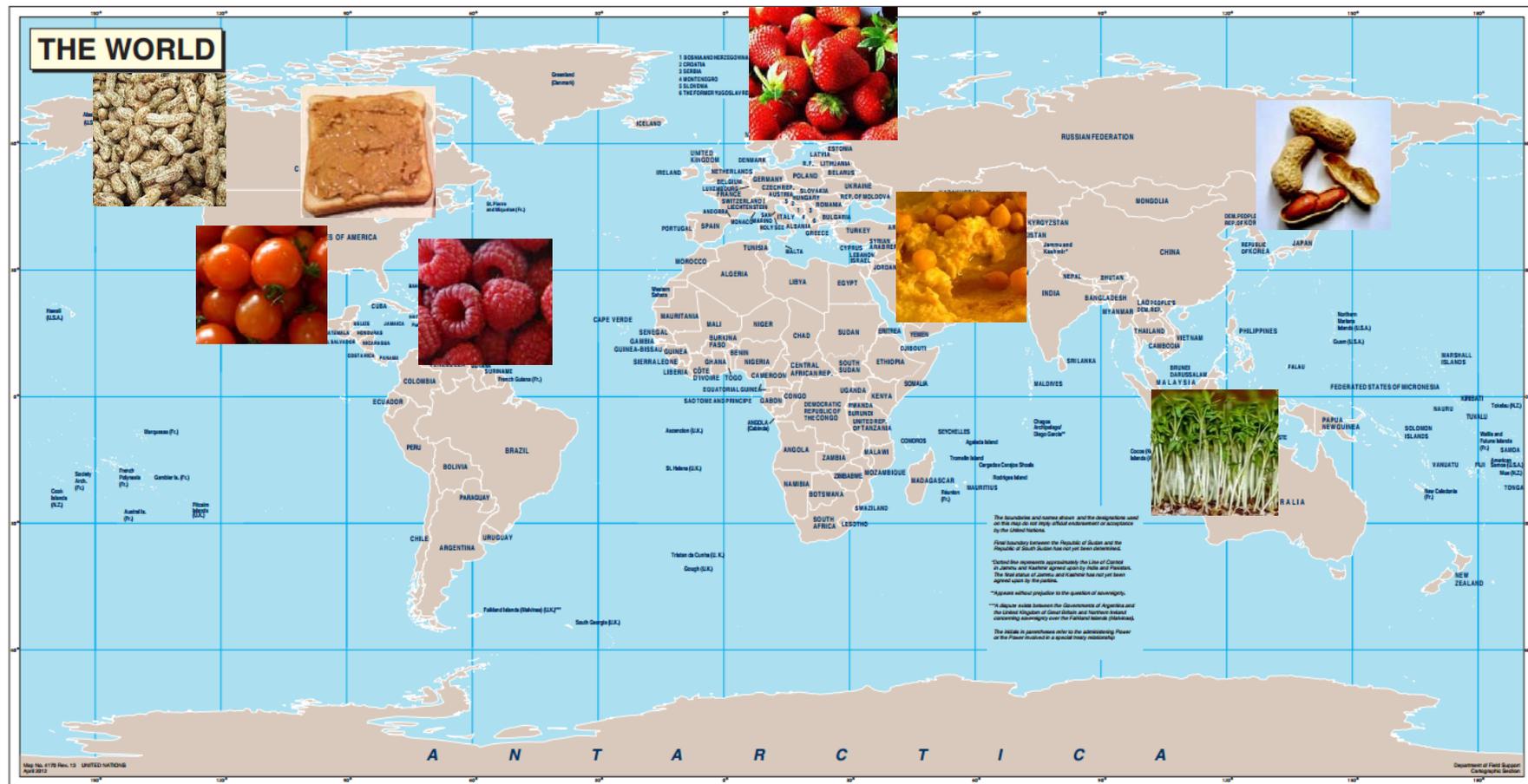
- Sie werden üblicherweise durch den Verzehr von mit Bakterien (z. B. Salmonella, Campylobacter, Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus oder Escherichia coli) oder Viren (z. B. Norovirus) verseuchten Lebensmitteln verursacht.
- Zu den Symptomen, die schon bald nach dem Verzehr der verseuchten Lebensmittel einsetzen können, gehören Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Magenkrämpfe.
- Die meisten Patienten mit Lebensmittelvergiftung erholen sich ohne ärztliche Behandlung. Sie müssen ruhen und viel Flüssigkeit zu sich nehmen.

Campylobacter fetus. Photo: CDC/Janice Carr

Für die Lebensmittelsicherheit relevante Trends

- Die Globalisierung des Lebensmittel- und Tierhandels, des Reiseverkehrs und der Migration – Übertragung von Erregern über große Entfernungen hinweg und lange, komplexe Nahrungsmittelketten.
- Veränderungen in Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie – Intensivierung und Industrialisierung der Landwirtschaft, neue Technologien und Umgang mit infizierten Tieren während der Nahrungsmittelproduktion.
- Zunehmende Anfälligkeit der Menschen – alternde Bevölkerung, Personen mit Immunsuppression, Armut, Migration, Notlagen und extreme Wetterereignisse.
- Veränderungen in der Lebensweise – Verstädterung, Essen von außerhalb des Hauses zubereiteten Lebensmitteln und erhöhter Verzehr roher Lebensmittel.

Globalisierung: eine wachsende Gefahr internationaler Ereignisse im Bereich der Lebensmittelsicherheit

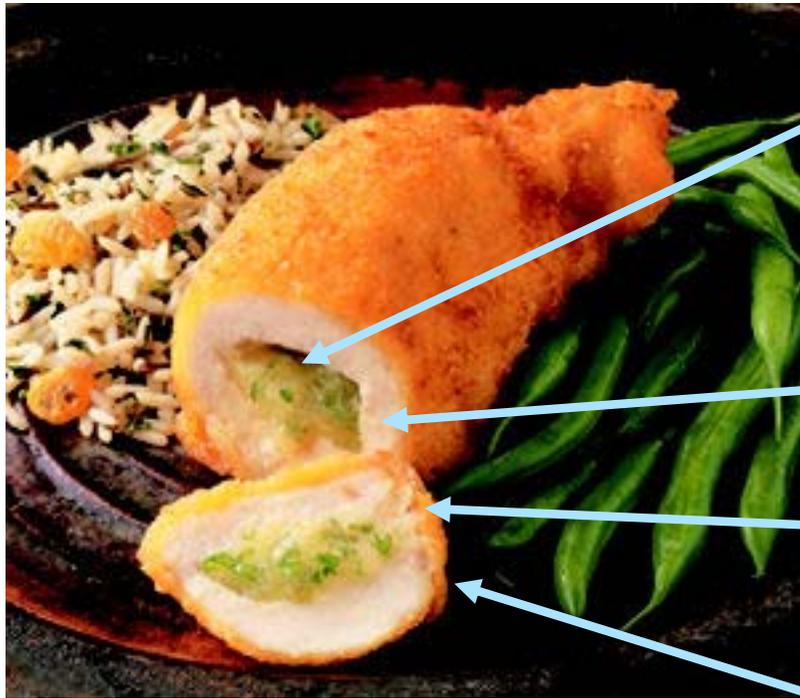


Gesundheitliche und ökonomische Auswirkungen des EHEC*-Ausbruchs von 2011 in der Europäischen Region

- Mit verseuchten Bockshornklee-Sprossen in Verbindung gebracht.
- Fälle aus 14 Ländern der Europäischen Region und zwei Ländern in Nordamerika gemeldet.
- Etwa 4000 gemeldete Fälle, die zu etwa 1000 Fällen des hämolytisch-urämischen Syndroms führten.
- Insgesamt 55 Todesfälle.
- Verluste für Landwirte und Industrie in Höhe von 1,3 Mrd. US-\$.
- Die EU-Mitgliedstaaten erhielten 236 Mio. US-\$ an Nothilfen.

* *Enterohämorrhagische E. coli*

Globalisierung des Handels: die Welt auf Ihrem Teller



Chicken Kiev

- Kräuterbutter:** Gesalzene Butter – Irland
Knoblauchpüree – China, Spanien, USA
Knoblauchsatz – China, Spanien, USA
Zitronen – USA
Petersilie – Frankreich, Vereinigtes
Königreich
Pfeffer – Indonesien
Wasser – Irland
- Hühnerbrust:** Huhn – Belgien, Frankreich,
Irland, Vereinigtes Königreich usw.
- Panade:** Mehl – Belgien, Frankreich
Wasser – Irland
- Semmelbrösel:** Semmelbrösel – Irland, Vereinigtes
Königreich
Rapsöl – Australien, Osteuropa, EU

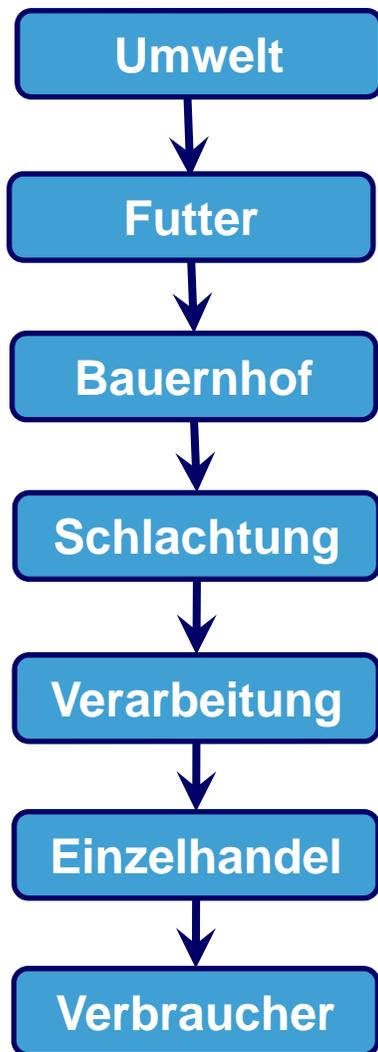
Quelle: A. Reilly, Amt für Lebensmittelsicherheit, Irland

Anpassungen in Lebensmittelsicherheit und Kontrollsystemen erforderlich

“Heute sind die Wege von der Herkunft unserer Nahrungsmittel bis zu dem Produkt auf unserem Teller länger und komplexer als je zuvor. Gefahren für die Lebensmittelsicherheit lauern bei jedem Schritt. Unsere Lebensmittelsicherheit und die entsprechenden Kontrollsysteme müssen sich anpassen und eine bereichsübergreifende Zusammenarbeit entlang der gesamten Nahrungsmittelkette aufbauen.”

Dr. Zsuzsanna Jakab
WHO-Regionaldirektorin für Europa





Eine lange und zunehmend komplexe Nahrungsmittelkette

Eine Verseuchung von Nahrungsmitteln kann in jedem Stadium der Nahrungsmittelkette erfolgen.

“Um Sicherheit über die gesamte Länge der zunehmend komplexen Nahrungsmittelkette zu gewährleisten, bedarf es einer Zusammenarbeit zwischen Gesundheitswesen, Landwirtschaft, Nahrungsmitteltransporteuren, Gastronomie und Nahrungsmittelindustrie.”

– Gesundheit 2020



Bereichsübergreifende Zugewinne – Landwirtschaft und Gesundheit

Gesundheits- und Landwirtschaftspolitik haben die Möglichkeit, gemeinsam vermeidbare **übertragbare** und **nichtübertragbare** Krankheiten und **antimikrobielle Resistenzen** zu bekämpfen, **nachhaltige Entwicklung** zu unterstützen und dafür zu sorgen, dass die Bevölkerung städtischer und ländlicher Gebiete eine nahrhafte und **gesundheitlich unbedenkliche** Ernährung erhält.



Photo: US Department of Agriculture

Wie die Landwirtschaftspolitik durch Handeln im Bereich Lebensmittelsicherheit die Gesundheit verbessern kann

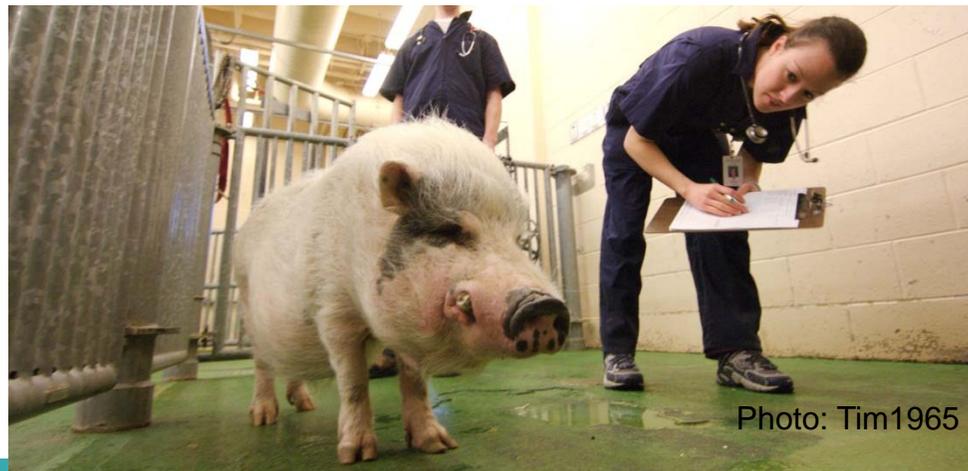
- Anwendung eines ganzheitlichen risikobasierten Ansatzes, der die gesamte Nahrungsmittelkette umfasst.
- Gewährleistung, dass lebensmittelbedingte Erkrankungen und Zoonosen sowie antimikrobielle Resistenzen an ihren Wurzeln angepackt werden.
- Einrichtung zweckdienlicher Überwachungssysteme entlang der Nahrungsmittelkette.
- Sicherstellung der hygienischen Produktion, Verarbeitung und Verteilung der Lebensmittel.



Photo: SuperManu

Wie die Gesundheitspolitik durch Handeln im Bereich Lebensmittelsicherheit die Landwirtschaft unterstützen kann

- Stärkung der Surveillance lebensmittelbedingter Erkrankungen bei Menschen, um die Landwirtschaftspolitik in die Lage zu versetzen, die großen lebensmittelbedingten Erkrankungen wirksamer verhindern und besser auf sie reagieren zu können.
- Verfolgung eines einheitlichen Gesundheitsansatzes („One Health“) gegen Lebensmittelinfektionen und Zoonosen sowie antimikrobielle Resistenzen.



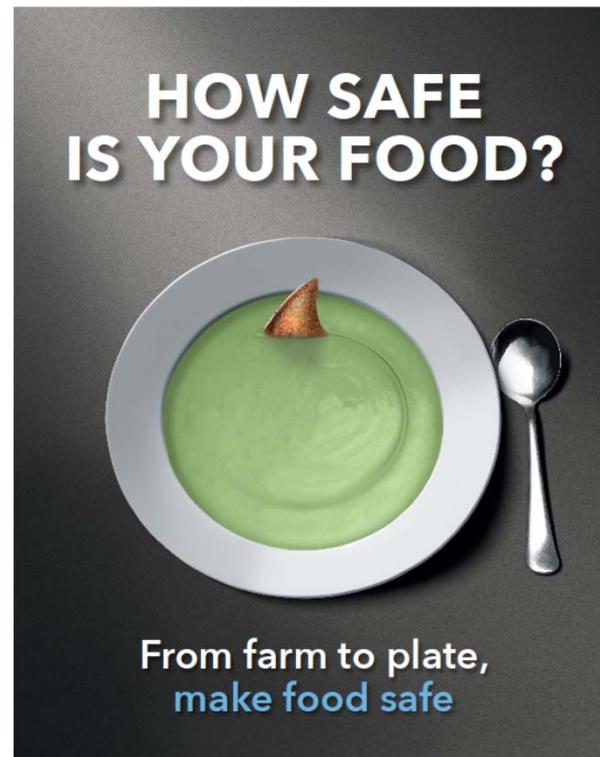
Fallstudie – *Salmonellen* in der Europäischen Region



- *Salmonellen* gehören zu den verbreitetsten Ursachen lebensmittelbedingter Krankheiten. Sie breiten sich oft über Eier aus.
- In der EU werden jährlich über 85 000 Fälle von Salmonellose gemeldet; die Kosten belaufen sich auf bis zu 3 Mrd. €.
- Umfassende Programme zur Bekämpfung von *Salmonellen* in Geflügel haben einen Rückgang der Fälle von Salmonellose um 50% innerhalb von fünf Jahren (2004–2009) und um weitere 19% im Zeitraum 2008–2012 bewirkt.
- Zu den konkreten Maßnahmen gehörten: Untersuchung von Herden auf *Salmonellen*; Verpflichtung von Verkäufern, Eier von Landwirten nach einem nationalen Programm zur Bekämpfung von *Salmonellen* zu beziehen; und Empfehlung an Verkäufer und Verbraucher, Eier zu kühlen.



Lebensmittelsicherheit: vom Bauernhof zum Teller



WORLD HEALTH DAY 2015
[#safefood | www.euro.who.int/whd2015](https://www.euro.who.int/whd2015)



Übergeordnete Ziele des Weltgesundheitstages 2015

- Veranlassung der Regierungen zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit durch Aufklärungskampagnen und zur Hervorhebung ihrer aktuellen Politik.
- Ermutigung der Verbraucher, dafür zu sorgen, dass das Essen auf ihrem Teller gesundheitlich unbedenklich ist.



Fünf Schlüssel zu sichereren Lebensmitteln



Schlüssel 1: Für Sauberkeit sorgen

Schlüssel 2: Rohe und gegarte Lebensmittel
voneinander trennen

Schlüssel 3: Essen gründlich kochen

Schlüssel 4: Lebensmittel bei gesundheitlich
unbedenklichen Temperaturen aufbewahren

Schlüssel 5: Sauberes Wasser und saubere
Rohmaterialien verwenden

Video:

<http://youtu.be/2ZLRWg0cbMQ>

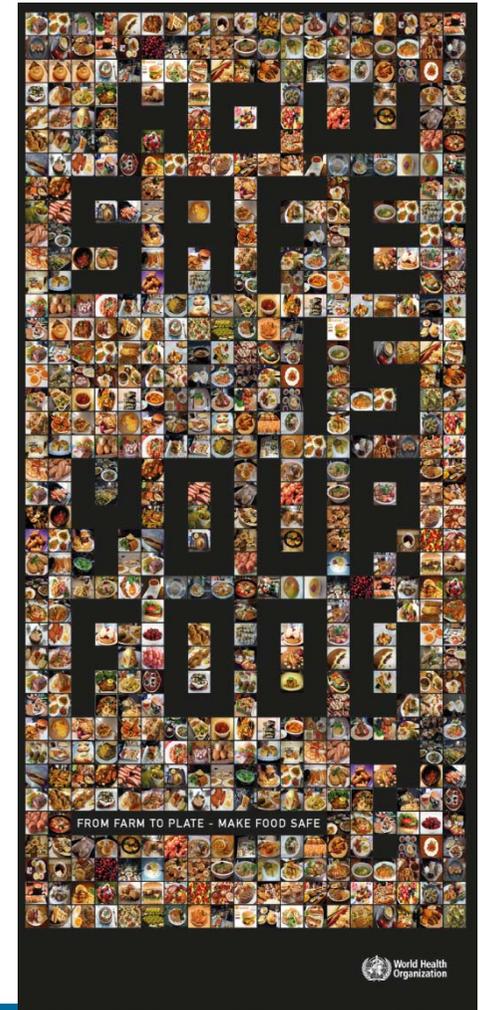
Kampagne in den sozialen Medien

#safefood

Die Bürger werden über Twitter, Instagram und Facebook aufgefordert, ein Bild ihrer eigenen Mahlzeit einzusenden und folgende Fragen zu beantworten: Was sind gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel? Wie sorgen Sie dafür, dass Ihre Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich sind?

#safefoodchat

Twitter-Chat am 7. April 2015 mit Partnerorganisationen.



Websites

- Website des WHO-Regionalbüros für Europa zum Weltgesundheitstag:
<http://www.euro.who.int/whd2015>
- Lebensmittelsicherheit in der Europäischen Region:
<http://www.euro.who.int/foodsafety>
- Website des WHO-Hauptbüros zum Weltgesundheitstag:
<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/en/>