



Lebensmittelsicherheit

Faktenblatt

April 2015



Lebensmittelsicherheit in der Europäischen Region der WHO

Die Lebensmittelsicherheit umfasst alle Maßnahmen, die darauf abzielen, alle Lebensmittel möglichst sicher zu machen. Taugliche Konzepte und Maßnahmen für Lebensmittelsicherheit müssen auf die gesamte Lebensmittelversorgungskette abzielen, also von der Umwelt über Primärproduktion, Verarbeitung und Verteilung bis zu Zubereitung und Konsum.

Mit diesen Maßnahmen soll auch sichergestellt werden, dass ausreichende Systeme für Lebensmittelsicherheit – einschließlich angemessener Vorschriften und Normen, Lebensmittelkontrollen und Laborkapazitäten – eingerichtet und aufrechterhalten werden, um die Gefahren für die Lebensmittelsicherheit entlang der Lebensmittelversorgungskette, auch während Notlagen, beherrschen und auf sie reagieren zu können. Die Lebensmittelhersteller tragen die primäre Verantwortung für die Sicherheit ihrer Produkte, doch auch den Behandlern und Konsumenten von Lebensmitteln kommt hierbei eine wichtige Rolle zu.

Um eine kosteneffiziente Prävention und Bekämpfung von Lebensmittelinfektionen zu ermöglichen, müssen Bereiche wie Bevölkerungsgesundheit, Tiergesundheit und Landwirtschaft sowohl innerstaatlich als auch grenzüberschreitend zusammenarbeiten: durch wirksame Kommunikation, Informationsaustausch und gemeinsames Handeln.

Durch Lebensmittel übertragene Krankheiten

Durch Lebensmittel übertragene Krankheiten sind meist infektiöser oder toxischer Art und werden durch Bakterien, Viren, Pilze, Prionen, Parasiten oder chemische Substanzen verursacht, die durch verseuchte Lebensmittel oder verseuchtes Wasser in den Körper gelangen. Sie sind sehr weit verbreitet und stellen selbst in den entwickeltesten Ländern eine beträchtliche Belastung für die öffentliche Gesundheit dar.

Akute Lebensmittelinfektionen (oft als „Lebensmittelvergiftungen“ bezeichnet) 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.

Der Verzehr verseuchter Lebensmittel kann sehr schwere, teilweise bleibende Folgen nach sich ziehen, u. a. Nieren- und Leberversagen, hirnorganische und neuronale Störungen, reaktive Arthritis, Krebs und Sepsis – bis hin zum Tod.

Akute Lebensmittelvergiftungen – Symptome und Behandlung

Je nach Krankheit können die Symptome (u. a. Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Magenkrämpfe) schon weniger als eine Stunde oder erst Wochen nach dem Verzehr der verseuchten Lebensmittel einsetzen. Die meisten Patienten mit Lebensmittelvergiftung erholen sich ohne ärztliche Behandlung. Sie müssen ruhen und viel Flüssigkeit zu sich nehmen.

Bei schweren Symptomen wie Fieber über 38 °C oder starker Dehydrierung sollte ein Arzt aufgesucht werden. Säuglinge und Kleinkinder sollten immer ärztlich untersucht werden. Zu den Gruppen, die ein erhöhtes Risiko einer schweren Reaktion auf Lebensmittelinfektionen tragen, gehören Senioren, Kinder und Säuglinge, Schwangere und Menschen mit Beeinträchtigungen des Immunsystems.

WICHTIGSTE FAKTEN UND ZAHLEN

- Mehr als 200 Krankheiten werden durch Lebensmittel übertragen.
- Durch Lebensmittel übertragene Krankheiten werden durch Mikroorganismen (Bakterien, Viren, Pilze, Prionen, Parasiten), durch Chemikalien oder durch physikalische Agentien verursacht.
- Lebensmittelinfektionen können ein breites Spektrum akuter wie auch chronischer Symptome hervorrufen, die von Durchfallerkrankungen bis zu Krebs reichen.
- Jährlich sterben weltweit nach Schätzungen etwa 2 Mio. Menschen, darunter viele Kinder, an durch Lebensmittel und Wasser übertragenen Durchfallerkrankungen.
- 2013 wurden allein in den Ländern der Europäischen Union (EU) und des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) 310 000 menschliche Fälle von bakteriellen Lebensmittelinfektionen gemeldet, von denen 322 tödlich endeten.
- In der EU werden jährlich über 85 000 menschliche Fälle von Salmonellose gemeldet; die Kosten belaufen sich auf bis zu 3 Mrd. €.
- Bei dem Ausbruch enterohämorrhagischer *Escherichia coli* (EHEC) in Deutschland und Frankreich, der mit verseuchten Bockshornklee-Sprossen in Verbindung gebracht wurde, kam es 2011 zu knapp 4000 Fällen in 16 Ländern, darunter 908 Fälle des hämolytisch-urämisches Syndroms (HUS), die 55 Todesfälle sowie geschätzte 1,3 Mrd. US-\$ an Verlusten für Landwirte und Lebensmittelindustrie zur Folge hatten.

Weitere Informationen

www.euro.who.int/foodsafety

www.euro.who.int/whd2015



Fünf Schlüssel zu sichereren Lebensmitteln – für mehr Lebensmittelhygiene

- 1. Für Sauberkeit sorgen.** Waschen Sie vor dem Umgang mit Lebensmitteln und öfter während der Zubereitung von Mahlzeiten Ihre Hände. Waschen Sie nach dem Toilettengang die Hände. Reinigen und hygienisieren Sie alle Oberflächen und Geräte, die zur Lebensmittelzubereitung benutzt werden. Schützen Sie Küchenbereiche und Lebensmittel vor Insekten, Schädlingen und anderen Tieren.
- 2. Rohe und zubereitete Lebensmittel trennen.** Trennen Sie rohes Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte von anderen Lebensmitteln. Benutzen Sie für den Umgang mit rohen Nahrungsmitteln separate Geräte und Gegenstände wie Messer und Schneidebretter. Lagern Sie Lebensmittel in Behältern, um die Berührung von rohen und gekochten Lebensmitteln zu vermeiden.
- 3. Essen gründlich kochen.** Kochen Sie Lebensmittel gründlich, insbesondere Geflügel und anderes Fleisch, Eier und Meeresfrüchte. Bringen Sie Lebensmittel wie Suppen und Eintopfgerichte zum Kochen, um sicherzustellen, dass sie auf 70 °C erhitzt werden. Vergewissern Sie sich bei Geflügel und anderem Fleisch, dass die Säfte klar und nicht rosa sind. Am besten ein Thermometer verwenden. Achten Sie beim Aufwärmen gekochter Lebensmittel auf ausreichend hohe Temperaturen.
- 4. Lebensmittel bei gesundheitlich unbedenklichen Temperaturen aufbewahren.** Lassen Sie gekochte Lebensmittel nicht länger als zwei Stunden bei Zimmertemperatur liegen. Kühlen Sie alle gekochten und verderblichen Lebensmittel umgehend (möglichst unter 5 °C). Halten Sie gekochte Mahlzeiten vor dem Servieren heiß (über 60 °C). Lagern Sie Lebensmittel nicht zu lange, auch nicht im Kühlschrank. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur auf.
- 5. Sauberes Wasser und saubere Rohmaterialien verwenden.** Verwenden Sie nur sauberes Wasser oder behandeln Sie es, um es sicher zu machen. Wählen Sie frische und gesunde Lebensmittel aus. Verwenden Sie sicherheitsbehandelte Lebensmittel wie pasteurisierte Milch. Waschen Sie Obst und Gemüse, insbesondere wenn Sie es roh verzehren. Verwenden Sie Lebensmittel nicht nach deren Verfallsdatum.

Lebensmittelsicherheit – neue und sich verändernde Herausforderungen

In Armut lebende Menschen sind lebensmittelbedingten Gesundheitsrisiken am meisten ausgesetzt, doch demografische und umweltbezogene Veränderungen – Bevölkerungsalterung, zunehmende Migration, Notlagen, Klimawandel und extreme Wetterereignisse – führen dazu, dass mehr Menschen gefährdet sind. Veränderungen in der Lebensweise, wie Verstädterung, Reisen, mehr Verzehr von außerhalb des Hauses zubereiteten Lebensmitteln und neue Trends bei Lebensmitteln, erhöhen die Gefahr lebensmittelbedingter Erkrankungen.

In den vergangenen Jahrzehnten sind neue Herausforderungen für die Lebensmittelsicherheit entstanden. Aufgrund der Globalisierung des Handels mit Nahrungsmitteln und Tieren steht den Verbrauchern eine größere Auswahl an Lebensmitteln zur Verfügung und entstehen neue Chancen für exportierende Länder. Doch gleichzeitig wird dadurch die Nahrungsmittelkette länger und komplexer als je zuvor, und es entsteht ein Umfeld, in dem bekannte wie neue lebensmittelbedingte Krankheiten, Risiken und Gefahren sich leichter ausbreiten können. Letztendlich wird die Übertragung von Erregern über große Entfernungen hinweg erleichtert.

Die antimikrobielle Resistenz ist ein wachsendes gesundheitspolitisches Problem und auch eine Frage der Lebensmittelsicherheit, die in Angriff genommen werden muss. In den EU-Ländern weisen z. B. *Salmonella* und *Campylobacter* in erheblichem Maße Resistenzen gegen bei Mensch und Tier gebräuchliche antimikrobielle Mittel auf.