

Lebensmittelhygiene als aktuelle Forderung unserer Gesellschaft?

Zur Zeit wird der Eindruck vermittelt, dass unbedingt bessere Hygienemassnahmen im Lebensmittelsektor erforderlich seien. Die "Union des consommateurs" startet eine Informationskampagne zur Lebensmittelsicherheit, um den Verbraucher über seine eigene Verantwortung in Sachen "Lebensmittelhygiene" aufzuklären, und die verschiedenen Unternehmen im Lebensmittelsektor kämpfen mit der Umsetzung einer EU-Richtlinie zur Einführung eines Eigenkontrollsystems nach den Grundprinzipien des HACCP. forum unterhielt sich darüber mit dem Veterinär Raoul Pütz, der als unabhängiger Berater sowohl für private Lebensmittelbetriebe als auch für die staatliche Veterinärinspektion tätig ist.

forum: Sind denn die hygienischen Bedingungen im Lebensmittelbereich derart schlecht?

R. Pütz: Nein, es ist bestimmt nicht so, dass alles schlecht ist. Aber momentan ist das Interesse an der Lebensmittelhygiene relativ hoch. Zum einen ist es ganz normal, dass der Verbraucher Recht auf Lebensmittel hat, welche seiner Gesundheit nicht schaden sollen, genauso wie man ein Auto kauft, wo die Bremsen funktionieren sollten.

Gestiegene Risiken oder gestiegene Ansprüche?

forum: Sind denn die Risiken grösser als früher?

R. Pütz: Diese Frage ist sehr wichtig, ist aber nicht einfach zu beantworten. Dadurch, dass mehr über diese Probleme geredet wird, erhalten immer mehr Menschen den Eindruck, man könnte heute nichts mehr essen, andere meinen, es könnte einem überhaupt nichts geschehen. Die Wahrheit liegt wie so oft irgendwo dazwischen. Daher ist vor allem wichtig zu analysieren,

welche Gefahren überhaupt vorhanden sind. Sicherlich gibt es verschiedene neue Erkenntnisse, die gesundheitliche Gefahren durch schlechte Hygiene betreffen, aber ob deren Umfang gegenüber anderen lebensmittelbedingten gesundheitlichen Schäden höher ist, ist sehr fragwürdig. Die meisten Verbraucher in unseren Gegenden beeinträchtigen ihre Gesundheit eher dadurch, dass sie sich schlecht ernähren, im Sinne von zu viel Fett, zu viel Zucker, zu wenig Ballaststoffe, zu viel Alkohol usw., als dass sie krank werden durch unzureichende Lebensmittelhygiene.

forum: Das heisst die Lebensmittelvergiftungen sind gegenüber anderen ernährungsabhängigen Krankheiten nicht überdurchschnittlich angestiegen?

Pütz: Um auf diese Frage zu antworten, müssen Statistiken analysiert werden. Dies setzt voraus, dass Statistiken vorhanden sind. Experten, die sich mit Statistiken beschäftigen, schätzen, dass etwa jeder Bürger einmal pro Jahr eine leichte bis schwere Lebensmittelinfektion erleiden kann. Diese Infektionen

können von relativ leichten Erkrankungen, wie vorübergehender Übelkeit, Bauchschmerzen und Durchfall bis zu schwereren Erkrankungen mit dauernden gesundheitlichen Schäden oder sogar dem Tod reichen.

forum: Betrachtet man die heutigen technischen Fortschritte in der Lebensmittelproduktion und -konservierung, so ist die Gefahr, einmal pro Jahr eine Lebensmittelinfektion zu erleiden, doch sehr hoch.

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points

Das HACCP-System ist ein Eigenkontrollsystem, das dazu dient, gesundheitliche Gefahren für den Verbraucher durch Lebensmittel zu identifizieren, zu bewerten und durch geeignete Massnahmen schon während dem Betriebsprozess zu beherrschen. Das System, das mittels EU-Direktive von 1993 in der ganzen Europäischen Union vorgeschrieben wurde, ist seit 1997 in Luxemburg rechtskräftig und wird zur Zeit im Lebensmittelhandwerk umgesetzt.

Pütz: Das ist richtig. Andererseits ernähren wir uns aber auch an 365 Tagen im Jahr. Unsere Ernährungsgewohnheiten haben sich verändert. Wir produzieren und konsumieren heute nicht mehr wie früher lokal und gehen nicht mehr täglich einkaufen, sondern einmal pro Woche. Wir haben auch nicht mehr die gleiche Zeit zum Kochen, das heisst es gibt ein grosses Angebot an Fertiggerichten, der Verarbeitungsgrad der eingekauften Lebens-

forum: *Ein Erklärungsgrund für die gesteigerten Anforderungen sind also unsere heutigen Konsumgewohnheiten.*

Pütz: Unterläuft in der Grossverpflegung ein Fehler, so betrifft dies Hunderte Personen und diese Vorfälle gehen dann durch die Presse. Wird oder wurde man früher durch das Essen zu Hause krank, würde nicht davon geredet. Überhaupt sorgte man sich früher vorerst darum ausreichend Essen zu haben, was heute als selbstverständlich gilt.

Pütz: Die meisten Lebensmittelhersteller sind sich ihrer Verantwortung bewusst. Im Rahmen möglicher gesundheitlicher Risiken durch die Ernährung haben Lebensmittelvergiftungen nicht explosionsartig zugenommen und man sollte bestimmt nicht hysterisch werden. Aber das hier besprochene Thema ist ein überaus wichtiges Thema, da die meisten Verbraucher die Fähigkeit verlieren, gesundheitliche Gefahren richtig abzuschätzen.

Jeder Bürger, der sich eher passiv informiert, kann sehr leicht einen falschen Eindruck über ein spezifisches Problem erhalten. Ein Grund für die falsche Bewertung verschiedener Probleme ist sicher in der selektiven Berichterstattung der Medien zu suchen. Die Medien müssen auch leben und so haben Informationen, die sich gut vermarkten lassen, oft Priorität. Die Welt hat sicher andere Probleme als das Privatleben eines amerikanischen Präsidenten. Die Zukunft wird zeigen, ob nicht möglicherweise die BSE-Krise überbewertet wurde.

Aber die effektive Risikoabschätzung in Sachen Lebensmittelhygiene im Vergleich zu anderen Risiken wie zum Beispiel dem Autofahren geht verloren. Wenn nach einem verlängerten Wochenende drei Menschen ihr Leben durch Autounfälle verloren haben, so ist dies unwahrscheinlich viel, im Vergleich zur Anzahl der Führerscheininhaber in unserem Land. Betrachtet man andere, durch Zahlen belegte Risiken wie die Folgen des Rauchens oder des übermässigen Trinkens, müsste einem das Steak auf dem Teller doch eher als ungefährlich vorkommen.

Das Gespräch führte Jeannette Müller für *forum* am 13. November 1998.



mittel liegt viel höher und darüberhinaus werden mehr Nahrungsmittel roh verzehrt. Es wird nicht mehr saisonabhängig eingekauft, alle Arten von Lebensmitteln stehen uns fast das ganze Jahr über zur Verfügung. Lebensmittel, auch verderbliche, reisen durch ganz Europa oder gar um die halbe Welt. Die Ausgaben für Nahrungsmittel sinken insgesamt, der Verbraucher erwartet höchste Qualität und Haltbarkeit zu minimalen Preisen. Die Kollektivverpflegung hat zugenommen, das heisst die Konzentration von Personen, die sich an der gleichen Stelle ernähren, ist gestiegen. Die meisten Bürger essen am Arbeitsplatz, in der Schule, in einem Altersheim usw. und nur eher selten zu Hause. Ausserdem verlangt der Verbraucher lange Haltbarkeit für Lebensmittel und dies ohne Konservierungsstoffe und Bestrahlung. Das sind alles Umstände, die die Ansprüche an die Lebensmittelhygiene steigern.

forum: *Sind denn nicht auch die Verbraucher andere als früher?*

Pütz: Sicher, die Medizin erlaubt es Leuten mit schwerwiegenden gesundheitlichen Problemen ein fast normales Leben zu führen. Heute überleben Gott sei Dank auch die Personen, die schwächer sind. Babys sterben nicht mehr so schnell. Die Menschen werden älter. Es gibt vermehrt abwehrgeschwächte Menschen, die medikamentös behandelt werden. Alle diese Personen sind dann dementsprechend auch empfindlicher und der Prozentsatz dieser Personen in der Bevölkerung steigt

Risiken nicht überbewerten

forum: *Sind denn hier in Luxemburg öfters hygienische Beanstandungen zu machen oder werden die hygienischen Anforderungen meistens respektiert?*