

## P R E S S E I N F O R M A T I O N

### ***„Globalisierung und Lebensmittelsicherheit“***

#### 15. Workshop der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung

**Tödliches Melamin in chinesischem Milchpulver, falsch deklariertes Fisch aus Südostasien oder Wachstumshormone in amerikanischem Rindfleisch: Neben allen Chancen – welche Risiken birgt die Globalisierung für die Lebensmittelsicherheit? Probleme, die wir in Europa im Griff zu haben glaubten, erlangen plötzlich wieder neue Bedeutung: Mit Blei, Cadmium oder Quecksilber verunreinigte Nahrungsmittel verzeichnen enorme Zuwachsraten, Haupt-Ursprungsland ist hier wiederum China. In extrem steigendem Maße finden die Überwacher Tierarzneimittel in Fisch und Krustentieren. Mit den Problemen des weltweiten Handels von Nahrungsmitteln beschäftigt sich der Workshop „Globalisierung und Lebensmittelsicherheit“, zu dem die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung am 28. Oktober 2010 in Berlin einlädt. Experten aus Universitäten, Überwachungsbehörden und Verbraucherschutz berichten und diskutieren, moderiert wird der Workshop von Theo Koll (ZDF).**

An vorsätzlich mit giftigem Melamin gestrecktem Milchpulver starben vor zwei Jahren in China elf Säuglinge, knapp 300.000 Kinder erkrankten an Nierensteinen, mehr als 10.000 von ihnen mussten stationär behandelt werden. Weltweit wurde ein Importverbot für chinesische Milchprodukte erlassen, doch zu spät: Zu diesem Zeitpunkt war das kontaminierte Milchpulver in Afrika schon im Umlauf. Im Februar dieses Jahres flog in China eine Fabrik auf, die verseuchte Reste umetikettiert hatte. Im Juli tauchte in China erneut mit Melamin verseuchtes Milchpulver auf, insgesamt 26 Tonnen seien produziert und in Zentralchina verkauft worden, heißt es in einer staatlichen Zeitung.

Prof. Dr. **Dagmar Schoder** ist Tierärztin und leitet die Forschungsgruppe Globale Lebensmittelsicherheit am Institut für Milchhygiene und Lebensmittelwissenschaften in Wien. Als Präsidentin von *Tierärzte ohne Grenzen* unterstützt sie die Untersuchung von Lebensmitteln in Afrika. Die Organisation verfolgt als bisher einzige die Frage, wie viel melaminverseuchtes Milchpulver nach Afrika gelangt ist. Die bisherigen Ergebnisse sind alarmierend: Mehr als 6 Prozent der untersuchten Babynahrungsmittel waren melaminpositiv, sagt Schoder. „In der

Zwischenzeit konnte das tansanische Gesundheitsministerium mehr als 40 Tonnen chinesisches Milchpulver konfiszieren.“

Ist der Melaminskandal nur die Spitze des Eisbergs? Wie lassen sich beabsichtigte und fahrlässige Verunreinigungen rasch aufdecken? Der Lebensmittelchemiker Prof. Dr. **Ulrich Nöhle** arbeitete 25 Jahre in Führungspositionen in der Industrie und beschäftigt sich in Berlin mit den Herausforderungen der Globalisierung für Hersteller und Händler. Der absolut gewollte Effekt der Verstärkung des Welthandels und damit schrittweise generiertem Wohlstand in den handelnden Ländern geht nach seiner Beobachtung einher mit dem Auftreten schwerwiegender Qualitätsmängel. Diese wiederum sind jedoch nicht etwa „neu“, sondern – im Gegenteil – replizieren die „früheren“ und heute gelösten Mängel der führenden Industriestaaten. Gesundheitsgefährdende Lebensmittel und Spielzeuge werden zunehmend aus Ländern außerhalb der EU importiert; für Lebens- und Futtermittel und ins besondere für Konsumgüter steht China an erster Stelle.

**Gerd Billen** vom Verbraucherzentrale-Bundesverband identifiziert als Anwalt der Konsumenten ebenfalls die Kehrseiten billiger Importe. Er sieht hinter ungelösten Handelsfragen oft aber auch politische, aber vor allem wirtschaftliche Interessen, wenn es zum Beispiel um den Schutz der Binnenmärkte vor der Überflutung durch billigere ausländische Waren geht. Der freie Wettbewerb im globalen Lebensmittelmarkt dürfe jedoch nicht zur Aushöhlung hoher Standards in der Lebensmittelproduktion führen. Für die Verbraucher fordert Billen, dass sich die Nahrungsmittelproduktion künftig stärker den globalen Herausforderungen stellen müsse. Dazu zählen der schonende Umgang mit den Ressourcen, insbesondere Boden und Wasser, die Steigerung der Biodiversität sowie die Klimafreundlichkeit der Produktion.

An den Außengrenzen der EU sind Waren nur noch stichprobenartig kontrollierbar, warnt Dr. **Gerd Fricke** vom Bundesamt für Verbraucherschutz. „Die Entwicklung von Angebot, Nachfrage und Preisen begünstigt die Verwendung qualitativ minderwertiger und tendenziell weniger sicherer Lebensmittel.“ Fricke beschreibt das Instrumentarium der Überwacher im harmonisierten Europa. Dazu zählen systematische Kontrollen zur Identifizierung gefälschter Produkte, aber auch eine Verlagerung ausgewählter Überwachungsmaßnahmen zu kritischen Produktionsschritten in Drittstaaten, beispielsweise durch eine Zulassung von Betrieben für Exporte in die EU. Ein wichtiges Instrument ist das Schnellwarnsystem RASFF (Rapid Alert System on Food and Feed Safety). Hier ist die Zahl der informellen Meldungen in den letzten Jahren deutlich gestiegen, während die „Alarmlmeldungen“ leicht zurückgingen.

Das schwere akute Atemnotsyndrom (SARS) zog 2003 als erste Pandemie dieses Jahrtausends über die Erde – und zeigte, wie schnell sich bislang unbekannte Krankheitserreger durch den Fernverkehr in der Welt ausbreiten können. Es ist praktisch ausnahmslos der Flugverkehr, der Epi- und Pandemien die rasche Ausbreitung ermöglicht. Auch die zunehmende Besiedlung vor allem der Ballungsräume sorgt dafür, dass pandemisch verlaufende Infektionskrankheiten sehr schnell zu uns kommen können. Der Seuchenschutz an Großflughäfen ist eines der Spezialgebiete von Dr. **René Gottschalk** vom Amt für Gesundheitswesen der Stadt Frankfurt am Main. Er untersucht die Rolle der Flughäfen bei der „modernen“ Ausbreitung von Seuchen anhand prominenter Beispiele wie Aids, SARS oder dem Weg des tödlichen Lassa-Fiebers im Jahr 2006.