

	<p style="text-align: center;">Grundsätze EU</p> 	<p style="text-align: center;">Grundsätze USA</p> 
<p>Wie soll Lebensmittelsicherheit garantiert werden?</p> 	<p>Sicherheit „Vom Acker zum Teller“ Lebensmittelsicherheit soll garantiert werden durch die Anwendung von Produktionsstandards (z.B. Hygieneregeln) entlang der Lebensmittelkette und die Zurückverfolgbarkeit der Produkte. (1)</p> <p>Lebensmittelbedingte Infektionen in Zahlen:¹ Nach Angaben der WHO erkranken in der EU jährlich 93 von 100.000 Einwohnern an einer lebensmittelbedingten Erkrankung. Bei einer Bevölkerung von 505,7 Mio. sind das etwa 470.000 Personen. (8) Das sind nicht einmal 0,1 %. Zahlen der EFSA und des ECDC fallen noch niedriger aus: In 2012 wurden in 27 Staaten der EU insgesamt 5.363 lebensmittelbedingte Ausbrüche gemeldet mit 55.453 erkrankten Menschen, 5.118 Krankenhauseinlieferungen und 41 Todesfällen. (9)</p>	<p>Orientierung am Endprodukt Lebensmittelsicherheit wird an der Qualität des Endprodukts festgemacht. Dies begünstigt die Anwendung von Verfahren, die Keime im Endprodukt reduzieren. (1)</p> <p>Lebensmittelbedingte Infektionen in Zahlen:¹ In den USA erkranken nach Angaben des Center for Disease Control jährlich etwa einer von 6 Amerikanern (das sind 48 Mio. Menschen), 128.000 werden ins Krankenhaus eingeliefert und 3.000 Menschen sterben an einer lebensmittelbedingten Infektion. (10)</p>
<p>Beispiel 1: „Chlorhühnchen“</p>	<p>Geschlachtete Tiere dürfen nur mit heißem Trinkwasser gesäubert werden. (1)</p> <p>Auf frischem deutschem Geflügelfleisch sind regelmäßig krankmachende Keime wie Salmonellen und Campylobacter nachweisbar, die die häufigste Ursache für bakterielle Darmerkrankungen in Deutschland. (11) Laut aktuellem Zoonosenbericht (12) des BfR waren bei 2,7 % des untersuchten Hähnchen- und 4,4 % des Putenfleischs Salmonellen nachweisbar. Die Nachweisrate von Campylobacter-Bakterien lag mit 23,6 % bei Geflügelfleisch insgesamt recht hoch. Toxikologische Bedenken gegen eine Chlorbehandlung sieht das BfR nicht, allerdings weisen die Experten darauf hin, dass Fragen der Resistenzbildung und</p>	<p>Hühnchen dürfen nach der Schlachtung mit chlorhaltigen Substanzen desinfiziert werden. (1)</p> <p>An der Effektivität des Verfahrens gibt es große Zweifel. So wiesen Tests der US-amerikanischen Verbraucherorganisation Consumer Reports in 2013 in rund 11 % von 316 getesteten rohen Hähnchenbrüsten Salmonellen nach. Campylobacter fanden sie sogar in 43 %, multiresistente Keime waren in rund der Hälfte der Proben nachweisbar. (11)</p> <p>Außerdem verursachen Salmonellen-Infektionen laut Center for Disease Control (CDC) jedes Jahr geschätzt 1,2 Mio. Erkrankungen mit 450 Todesfällen. Auf belastetes Geflügel sind in den USA mehr Todesfälle</p>

¹ Bei den Zahlen handelt es sich um **gemeldete** Erkrankungen. Sowohl in Europa als auch in den USA muss man davon ausgehen, dass nicht alle Infektionen gemeldet werden und darüber hinaus viele Erkrankungen von Patienten und/oder Ärzten gar nicht als Lebensmittel-Infektionen erkannt werden. Die wahre Anzahl an Infektionen dürfte daher höher liegen.

	der Umweltverträglichkeit nicht abschließend geklärt seien. (11).	zurückzuführen als auf jedes andere Lebensmittel. (11).
Beispiel 2: Milchsäure-Behandlung	Milchsäurebehandlung nicht erlaubt. Allerdings hat die EU seit Februar 2013 ihren Markt für milchsäurebehandeltes Rindfleisch aus den USA auf Druck der US-Administration geöffnet. (13)	Schlachtkörper dürfen mit Milchsäure behandelt werden, um Bakterien wie Salmonellen oder E. Coli zu entfernen. (13)
Fazit der Verbraucherzentrale: Europa liegt beim vorsorgenden Verbraucherschutz vorn	Obwohl es „Nachbehandlungen“ mit Chlor oder anderen Substanzen nicht gibt, ist Geflügelfleisch nicht häufiger mit pathogenen Keimen belastet als in den USA. Die Häufigkeit lebensmittelbedingter Erkrankungen ist in Europa viel niedriger.	Die Nachbehandlungen bei Fleisch schützen nicht vor verkeimtem Fleisch im Handel und auch nicht vor lebensmittelbedingten Infektionen. Etwa 100-mal mehr US-Amerikaner erleiden jährlich eine Lebensmittelinfektion im Vergleich zu Europäern.

Quellen:

- (1) BEUC: Food and the Transatlantic Trade & Investment Partnership (TTIP) http://www.beuc.org/publications/beuc-x-2014-030_ipa_beuc_position_paper_ttip_food_0.pdf
- (2) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:de:PDF>
- (3) Center for Food Safety: Trade Matters – Transatlantic Trade and Investment Partnership (TTIP) – Impacts on Food and Farming, <http://www.centerforfoodsafety.org/press-releases/2924/center-for-food-safety-sues-fda-over-food-additives#>
- (4) Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen: http://www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/tierhaltung/antibiotikastudie_2012/index.php
- (5) EFSA (2009). Scientific Opinion of the Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed (FEEDAP) on the “Safety evaluation of ractopamine”
- (6) Union of concerned Scientists: http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/solutions/strengthen-healthy-farm-policy/pamta.html
- (7) CDC Report on Antibiotic Resistance Threats in the United States: <http://www.cdc.gov/drugresistance/threat-report-2013/pdf/ar-threats-2013-508.pdf#page=6>
- (8) WHO Europe: <http://data.euro.who.int/hfad/>
- (9) EFSA and ecdc: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012, <http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/EU-summary-report-zoonoses-food-borne-outbreaks-2012.pdf>
- (10) Center for Disease Control and Prevention: <http://www.cdc.gov/foodsafety/facts.htm#howmanycases>
- (11) Stiftung Warentest: <http://www.test.de/Chlorhuehnchen-Die-Hygiene-ist-entscheidend-4722748-0/>
- (12) Bundesinstitut für Risikobewertung: <http://www.bfr.bund.de/cm/350/erreger-von-zoonosen-in-deutschland.pdf>
- (13) Food Safety in the EU-US Trade Agreement; <http://www.grain.org/article/entries/4846-food-safety-in-the-eu-us-trade-agreement-going-outside-the-box>
- (14) European Commission White Paper on Food Safety (2000): “Consumers have the right to expect information on food quality and constituents that is helpful and clearly presented, so that informed choices can be made.” http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_en.pdf
- (15) EFSA (2008). Opinion of the Scientific Committee on the Food Safety, Animal Health and Welfare and Environmental Impact of Animals derived from Cloning by Somatic Cell Nucleus Transfer (SCNT) and their Offspring and Products Obtained from those Animals. This Opinion was reaffirmed in 2009, 2010 and 2012, <http://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/doc/767.pdf>
- (16) Food and Drug Administration: <http://www.fda.gov/downloads/ForConsumers/ConsumerUpdates/UCM203337.pdf>
- (17) Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_FuerJournalisten/01_Presse_und_Hintergrundinformationen/05_Tierarzneimittel/2013/2013_07_30_hi_Antibiotikaabgabe.html
- (18) WHO/Regionalbüro für Europa Weltgesundheitsstag 2011 - Antibiotikaresistenz: Wer heute nicht handelt, kann morgen nicht mehr heilen