

Ziel 22: Lebensmittelqualität und -sicherheit

Bis zum Jahr 2000 sollten die von Mikroorganismen und ihren Toxinen, von Chemikalien und Radioaktivität in Lebensmitteln ausgehenden Gesundheitsrisiken in allen Mitgliedsstaaten deutlich zurückgegangen sein.

Problemlage

Als die heute wichtigsten chemischen Kontaminanten für Lebensmittel gelten Fremdstoffe oder schädliche Inhaltsstoffe. Diese sind sowohl analytisch wie kontrolltechnisch gut erfasst und kontrollierbar. Die jährlich durch Fremd- oder Inhaltsstoffe bzw. giftige Pilze auftretenden Akutvergiftungen im Lebensmittelbereich liegen unter 1'000 Fällen pro Jahr. Ihre Entstehung ist unfallbedingt oder ergibt sich durch mangelhafte Kenntnisse beim Pilzesammeln mit dem nachträglich unkontrollierten Konsum dieser Waldfrüchte. Im Bereich der mikrobiellen Kontaminationen lassen sich trotz einer sehr gut ausgebauten Gesetzgebung für die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände im Bereich der Gewinnung, Aufarbeitung, Zubereitung und dem Verbrauch roher Lebensmittel im Haushalt immer noch Hygienemängel feststellen. Diese verleihen damit den alimentär bedingten Infektionsketten nach wie vor eine grosse Bedeutung. Als die häufigsten mikrobiell bedingten Lebensmittelvergiftungen sind die Salmonellosen und die Staphylococcus-aureus-Intoxikationen zu nennen. Unter Berücksichtigung einer sehr hohen Dunkelziffer schätzt man gegen 500'000 Ausbrüche pro Jahr.

Die Strategie zur gesundheitlichen Sicherung der Lebensmittel richtet sich nach dem am 9. Oktober 1992 vom Parlament verabschiedeten neuen Lebensmittelgesetz. Die Vorschriften schützen die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, welche die Gesundheit gefährden können, aber auch vor Täuschung in Zusammenhang mit Lebensmitteln und stellen überdies den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicher.

Mit diesen Rahmenbedingungen kann die bereits

heute erreichte, hohe gesundheitliche Sicherheit der Lebensmittel erhalten und unter Berücksichtigung der neuesten wissenschaftlichen und technologischen Erkenntnisse laufend angepasst und verbessert werden.

Ziele

(Gemäss dem Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992, abgestuft nach Prioritäten):

- Schutz des Konsumenten vor tatsächlichen und möglichen Gefährdungen der Gesundheit durch Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.
- Gewährleistung des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln, weil dies eine Grundvoraussetzung für einwandfreie Lebensmittel ist. Ein unsauberer und unordentlicher Umgang mit Lebensmitteln gefährdet zwar nicht zwingend die Gesundheit; die Wahrscheinlichkeit einer Gefährdung nimmt indessen zu.
- Schutz vor Täuschungen, aber nur im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Die Gebrauchsgegenstände sind hier nicht miteingeschlossen.

Begrifflich stützen sich die Regelungen auf «gefährden können». Damit erweitert sich der Handlungsbedarf, da bereits die Möglichkeit einer Gefährdung erfasst werden muss. Mit dem «Schutz vor Gesundheitsgefährdung» wird die Zielsetzung gegenüber dem alleinigen Schutz vor «Schädigung» erweitert. Bereits das Risiko einer Schädigung muss ausgeschlossen werden können.

Massnahmen

- Die Überwachung der Lebensmittelqualität und -sicherheit muss alle Bereiche der Produktion, der

Behandlung, der Lagerung, der Verpackung, des Transports und der Abgabe an den Konsumenten erfassen. Der Konsument soll dabei Gewähr haben, dass er in den Bereichen, die er mit seinen Mitteln und Sinnen nicht zu durchschauen vermag, geschützt ist. Zum einen bedeutet dies, dass landwirtschaftliche Hilfsstoffe im Hinblick auf die Lebensmittelproduktion zurückhaltend und nach klaren gesetzlichen Schranken eingesetzt werden. Dazu bedarf es einer bedingten Einflussnahme auf den Einsatz von Düngemitteln, Pflanzenschutzmitteln, Futtermitteln und Tierarzneimitteln sowie einer beschränkten Einfuhrkontrolle für solche Tierarzneimittel, die bei der Milch-, Eier- und Fleischproduktion eingesetzt werden. Die Einhaltung der GHP ist unabdingbar. Zum anderen sollen die mit Fremdstoffen oder schädlichen Inhaltsstoffen einhergehenden Risiken durch wissenschaftlich fundierte und international abgestimmte Grenzwerte nach dem Grundsatz «so wenig wie möglich» ausgeschaltet werden. Die Einbindung der WHO-Leitwerte in die Überwachungsstrategie ist vorgesehen. Als drittes gilt es, dem Schutz der Gesundheit den Vorrang vor wirtschaftlichen Interessen einzuräumen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Regelungen insgesamt verhältnismässig und nicht diskriminierend sind. Die Lebensmittelhersteller, Importeure und Verteiler müssen Selbstverantwortung übernehmen und die Selbstkontrolle aktivieren.

Als vierte Einzelmassnahme sind die Konsumenten zur Selbstverantwortung zu motivieren, wobei der Bereich der Eigenverantwortung zu respektieren und wenn möglich nicht unnötig einzuschränken ist. Im weiteren ist den Behörden zur subsidiären Stichprobenkontrolle die dazu nötige Infrastruktur zur Verfügung zu stellen.

- Der Information der Öffentlichkeit ist ein hoher Stellenwert einzuräumen. Einer erweiterten Regelung bedarf dabei die Etikettierung und Anschrift von Lebensmitteln durch die Deklaration der Zusammensetzung, des Nährwertes sowie der Herkunft und der Produktionsgrundlagen, wenn diese von der traditionellen und allgemein bekannten Technik abweichen. Allergisierende Zusatzstoffe wie Farbstoffe oder Konservierungsmittel sind zu deklarieren. Die Angabe hat so zu erfolgen, dass der Konsument zur nötigen Information kommt.

- Es sind gesetzliche Grundlagen zu schaffen, damit der Bund seine Informationspflicht wahrnehmen kann (Verbreitung von ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen sowie Aufklärung über besondere Ereignisse wie Umlauf von gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln).
- Im Bereich des präventiven oder aktiven Gesundheitsschutzes ist die Meldepflicht von Grenzwertüberschreitungen bei Lebensmitteln durch Fremdstoffe oder pathogene und toxische Erreger an das Bundesamt für Gesundheit durch die kantonalen Vollzugsbehörden weiter auszubauen. Ebenso sind die Meldungen der alimentär bedingten Infektionskrankheiten zu verbessern.

Hans Schwab