

Lebensmittelkontrolle-Wie funktioniert das?

Die Analysen werden von den Untersuchungsämtern der 16 Bundesländer zusätzlich zu ihrer Routinearbeit durchgeführt. Die Auswahl der tierischen und pflanzlichen Lebensmittel stützt sich auf Daten der Nationalen Verzehrsstudie. Im Vordergrund stehen wichtige Grundlebensmittel wie Weizen, Mineralwasser, Fleisch, Obst, Gemüse, Salat, Wurst und Milchprodukte. Aber auch Problemfälle wie Innereien werden ins Visier genommen. Rund 34.000 Stichproben von 100 verschiedenen Lebensmitteln wurden in den letzten sieben Jahren im Rahmen des Monitoring-

Die Auswertung erfolgt durch das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) in Berlin. Hier werden die Daten zusammengefasst und beurteilt. Allerdings mit erheblicher zeitlicher Verzögerung: Es dauert rund 1,5 Jahre, bis die jeweiligen Analyseergebnisse in einer 6.000-Auflagen starken Broschüre veröffentlicht werden

Einige Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen:

- Weizen ist praktisch frei von Rückständen an Pflanzenschutzmitteln. Allerdings wurden in etwa 10 Prozent der Proben geringe Mengen des Mykotoxins Ochratoxin A ermittelt.

- Milchpulver für Säuglingsnahrung ist ebenfalls fast rückstandsfrei. Die Vorgaben der Diätverordnung wurden auch bei den ubiquitär vorkommenden organischen Pestiziden eingehalten.
- Putenfleisch und Salami zählen zu den gering kontaminierten Lebensmitteln.
- Leber von Rind, Lamm, Schwein und Pute zählt nicht mehr zu den mit Schwermetallen hoch kontaminierten Produkten. Eine verbesserte Umweltsituation sowie intensivere Kontrollen der Futtermittel haben zur Senkung des Wertes beigetragen.
- Spinat zählt nicht mehr zu den stark nitrathaltigen Gemüsesorten, sondern ist mit durchschnittlich 834 Milligramm pro Kilogramm als mittelmäßig belastet zu beurteilen.
- Auch 200 Stichproben bei Rhabarber haben ergeben, dass dieses Obst entgegen der allgemeinen Annahme nicht auffällig hoch mit Nitrat belastet ist. Die Nitratbelastung liegt mit 660 Milligramm pro Kilogramm vielmehr im mittleren Feld.
- Leinsamen ist hoch mit dem Schwermetall Cadmium belastet. Aus geschroteten Leinsamen wird das Schwermetall leichter resorbiert. Wer auf Leinsamen zur Verdauungsförderung setzt, sollte sie besser im Ganzen verzehren.

- Fettreiche Fische wie Makrele oder Hering weisen häufig Rückstände von Organochlor-Verbindungen auf, einer fettlöslichen Umweltchemikalie.
- Tunfisch enthält häufig Quecksilber, die Mengen lagen allerdings stets unter der zulässigen Höchstmenge.

Bei Gemüsepaprika spielt das Herkunftsland eine entscheidende Rolle. Bei spanischen Früchten wurden in fast 90 Prozent der Proben Rückstände an Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen, in Schoten anderen Herkunftsländer „nur“ in rund 30 Prozent der Proben