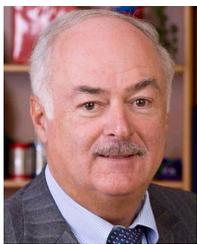


HOME / FACHBEREICHE A-Z / ALLGEMEINMEDIZIN
SCHWERPUNKTE: ARZTEKAMMER, ERNAHRUNG

(c)ÖAIE

Klaus-Dieter Jany (Präsident der EFSA), Christiane Tauscher (Autorin), Ingrid Kiefer (AGES), Kurt Widhalm (Präsident des ÖAIE) v.l.n.r.



(c)Widhalm

Prof. Dr. Kurt Widhalm, em. Professor für Ernährungsmedizin an der Medizinischen Universität Wien und Präsident des Österreichischen Akademischen Instituts für Ernährungswissenschaften (ÖAIE).

ALLGEMEINMEDIZIN

18. Juni 2013

Was essen wir wirklich?

Nachbericht ÖAIE: Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und deren Wirkung auf den menschlichen Organismus auf dem Prüfstand.

Der Pferdefleischskandal, die Praxis der Deklaration der Lebensmittel, die Diskussion um potenzielle Schadstoffe, aber auch die kontroversen Meldungen um mögliche gesundheitsschädigende Folgen von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln sorgten in den vergangenen Jahren für massive Verunsicherungen in der Bevölkerung. Das Österreichische Akademische Institut für Ernährungsmedizin (ÖAIE) veranstaltete daher am 14. Juni in Kooperation mit der Wiener Ärztekammer ein Symposium zum Thema "Was essen wir wirklich? – Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und deren Wirkung auf den menschlichen Organismus."

Prof. Dr. Kurt Widhalm, em. Professor für Ernährungsmedizin an der Medizinischen Universität Wien und Präsident des Österreichischen Akademischen Instituts für Ernährungsmedizin (ÖAIE), betonte zu Beginn: "Generell sind Lebensmittel in Österreich heutzutage sicher wie nie zuvor. Die größten Risiken gehen immer noch von falschem Ernährungsverhalten und unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln aus. Aber natürlich brauchen wir auch Klarheit über die Zusammensetzung unserer Lebensmittel und über mögliche gesundheitsschädigende Folgen."

Echte und vermeintliche Lebensmittelskandale – Risikowahrnehmung in der Bevölkerung oft undifferenziert

Widhalm's Einschätzung bestätigte auch Doz. Dr. Ingrid Kiefer von der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH), die feststellte: "Von den über 30.000 Proben, die jedes Jahr im Zuge der amtlichen Kontrolle untersucht wurden, müssen im langjährigen Schnitt lediglich 0,6 Prozent als gesundheitsschädlich beurteilt werden."

Bei den nahezu jährlich auftretenden Lebensmittelskandalen – vom jüngsten "Pferdefleischskandal" über "Schummelschinken" und "Analogkäse" zu "Listerienquargel" und "EHEC-Gurken" – wird in der öffentlichen Wahrnehmung jedoch nicht unterschieden, ob ein tatsächliches Risiko besteht. Als höchstes Gesundheitsrisiko werden von der Bevölkerung Pestizidrückstände empfunden, obwohl durch zahlreiche Maßnahmen die Zahl der Höchstwert-Überschreitungen stark gesunken ist. So wiesen 2011 nur 1,5 Prozent der Proben hohe Pestizid-Rückstände auf, keine einzige Probe war gesundheitsschädlich. Auch neue Technologien und Entwicklungen auf dem Lebensmittelsektor (Schlagwort "Schummelschinken" und "Analogkäse") bergen keine Gefahren für die Gesundheit, ebenso wenig falsch oder nicht gekennzeichnetes Pferdefleisch.

"Natürlich bestehen aber auch echte Risiken," erklärte Kiefer: "So war Österreich vom durch Quargel verursachten Listerioseausbruch im Jahr 2010 mit 34 Erkrankungsfällen, davon acht mit tödlichem Verlauf, sehr wohl betroffen." Insgesamt jedoch funktionieren Überwachungsprogramme der WHO und Schnellwarnsysteme der Europäischen Kommission gut, und auch eine Reihe effizienter gestalteter Informations- und Meldepflichten im Zuge der Novellierung des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) brachten wesentliche Verbesserungen für die Konsumenten.

Gesundheitsgefährdung durch Antibiotika, Schadstoffe und Mikroben in Diskussion

In Lebensmitteln finden sich neben vielen erwünschten Nahrungsbestandteilen folgende unerwünschte Fremd- und Schadstoffe: Rückstände aus der landwirtschaftlichen Produktion (z.B. Pflanzenschutzmittel, Tiermedikamente), Verunreinigungen aus der Umwelt (z.B. Schwermetalle) und während der Verarbeitung gebildete Substanzen (z.B. Acrylamid). Allein in Deutschland wurden im Jahr 2011 1.734 Tonnen Antibiotika an Tierärzte ausgegeben, die in der Tiermast eingesetzt und über die Gülle in der Umwelt und den Lebensmitteln landen. "Antibiotika resistente Keime finden sich bei Mastgeflügel in fast jeder dritten Probe. Die Gesundheitsgefahr ist unter Experten umstritten," erläuterte der Wiener Ernährungsökologe Claus Holler. "Sehr gut belegt ist der negative Einfluss von Antibiotika auf das Mikrobiom des Darms, aber auch Pestizide beeinflussen die Darmflora indirekt negativ. Auf Bio-Lebensmitteln ohne Pestizideinsatz finden sich hingegen gesundheitsförderliche Mikroorganismen in großer Artenvielfalt und Menge," so Holler.

Die Folgen des Einsatzes von Pestiziden und Antibiotika in der Landwirtschaft auf die Zusammensetzung der Mikroorganismen im Boden und auf Lebensmitteln werden aktuell auch in Zusammenhang mit einem geänderten Mikrobiom im Darm als mögliche Ursachen von Adipositas, Diabetes mellitus und kardiovaskulären Erkrankungen unter Experten diskutiert.

Gentech-Lebensmittel in EU nicht zugelassen,

MEDIZIN HEUTE

AKTUELLE PRINTAUSGABEN

Es wird Flash Player 8 benötigt um das Video anzeigen zu können.

MEISTGELESEN 1 | 2

1. Training mit Kunstherz
2. OGGH 2013: Die Menschen und ihre Körper
3. Das Muttermal im Blickfeld
4. Der Mensch im Zentrum der Pflegewissenschaft: "Elisabeth Seidl Preis" zum 3. Mal im Campus Rudolfinerhaus vergeben
5. Stimmlippenlähmung: Ein Schrittmacher für den Kehlkopf

INTERDISZIPLINÄRE SCHWERPUNKTE

A-H
ADIPOSITAS
ALLERGOLOGIE
ANDROLOGIE
ANTI-AGING
ANTIBIOTIKA
APOTHEKER
ARZTEKAMMER
ARZT-PATIENTENBEZIEHUNG
ÄSTHETISCHE MEDIZIN
COMPLIANCE
EHEC
E-MEDIKATION
ERNAHRUNG
ESC 2012
ESMO 2012
ETHIK
FALLBERICHT
FORSCHUNG
GENDERMEDIZIN
GENETIK
GERIATRIE

Gesundheitsrisiko nicht nachgewiesen

Die gesundheitliche Bedenklichkeit von Gentech-Lebensmitteln bewertete Dr. Klaus-Dieter Jany, Präsident der EFSA (European Food Safety Authority), in seinem Vortrag: "Wir, als Verbraucher in den EU-Staaten, haben keine Erfahrungen mit 'echten' gentechnisch veränderten Lebensmitteln; sie sind nicht auf dem Markt. Dennoch wurden gerade in der EU sehr viele Untersuchungen zur gesundheitlichen Unbedenklichkeit solcher Lebensmittel durchgeführt. In allen seriösen und nach wissenschaftlichen Grundsätzen ausgeführten Untersuchungen konnten bislang bei den durch die EU zugelassenen transgenen Pflanzen und daraus hergestellten Erzeugnissen keine negativen Effekte auf die menschliche Gesundheit nachgewiesen werden." Berichte über Studien, wonach "Gen-Mais" impotent mache (Zentrek-Studie) oder zu erhöhten Krebsraten und vorzeitigem Tod führe (Séralini-Fütterungsstudie), verunsicherten in der Vergangenheit die Öffentlichkeit. Die Zentrek-Studie wurde jedoch mittlerweile aufgrund wissenschaftlicher Unzulänglichkeiten zurückgezogen. Bei der Séralini-Fütterungsstudie fehlen hingegen überhaupt wichtige Daten, die Aussagen zur gesundheitlichen Bedenklichkeit des untersuchten "Gen-Maises" erst erlauben würden. So kamen insgesamt 37 staatliche Behörden und Wissenschaftsvereinigungen nach eingehender Überprüfung zu dem Schluss, dass diese Studie nicht wissenschaftlichen Kriterien entspreche und deren Ergebnisse daher nicht für eine Neubewertung des Risikos von Gen-Mais herangezogen werden können.

"Lebensmittel aus gentechnisch veränderten Organismen bergen keine neuen oder unbekannte Risiken, und Produkte aus zugelassenen GVO können als genau so sicher wie die vergleichbaren Erzeugnisse betrachtet werden," resümierte Jany.

Link: <http://www.oaie.org/>

PA OAIE (Martschin & Partner) / IS, springermedizin.at
© 2013 Springer-Verlag GmbH. [Impressum](#)

[Permalink](#)

[Übersicht](#) [Drucken](#) [Bookmarken](#) [Kommentar](#)

Zu diesem Thema wurden noch keine Kommentare abgegeben.

Mehr zum Thema

- » Antimikrobielle Therapie
- » Geklonte Menschenzellen
- » WHO fordert Werbebeschränkungen
- » Lebensstil als wichtigste Maßnahme gegen Adipositas
- » Weichmacher DEHP wird hauptsächlich über Lebensmittel aufgenommen
- » Vollwertige Ernährung empfohlen
- » Jubiläum der gezielten Kariesprophylaxe
- » Buchtipps: Klinische Ernährungsmedizin
- » Gesundheitliche Bedeutung natürlicher Mineralwässer
- » D-Mannose schützt vor Harnwegsinfekten

Seite 1 >>

» ÖIAE-Symposium » Ernährungsmedizin » Gentechnik » Antibiotika » Lebensmittel » Listerienquargel » EHEC-Gurken » Pferdefleisch »

Allgemeinmedizin
Augenheilkunde
Chirurgie
Dermatologie

Gynäkologie und Geburtshilfe
HNO
Intensiv- und Notfallmedizin
Innere Medizin

Kinder- und Jugendheilkunde
Komplementärmedizin
Neurologie
Nuklearmedizin & Strahlentherapie

Orthopädie
Pflege
Physikalische Medizin/Rehab
Psychiatrie und Psychotherapie

Radiologie
Sportmedizin
Urologie
Zahnheilkunde

[KONTAKT](#) | [IMPRESSUM](#) | [AGB](#) | [RSS FEEDS](#) | [NEWSLETTER](#) [BOOKMARK](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

© 1997-2013 by Springer-Verlag GmbH, Project: LimeSoda
Alle Rechte sind vorbehalten. Die Nutzung der Inhalte ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.
Die über den persönlichen Gebrauch hinausgehende Vervielfältigung und Verbreitung ist nicht gestattet.