

Editorial

Sichere Lebensmittel? Sicher!



Daniel Guidon,
Agroscope Liebefeld-
Posieux (ALP),
CH-1725 Posieux

Sind unsere Lebensmittel sicher? Glaubte man den Schlagzeilen in den elektronischen und in den gedruckten Medien, müsste man mit Nein antworten. Das Jahr 2005 war zwar in dieser Hinsicht relativ ruhig. Themen wie erhöhte Dioxingehalte in Freilandeiern oder Pestizidrückstände in Paprika konnten uns den Appetit dennoch verderben. Wie leicht geht ob solcher Schlagzeilen vergessen, dass die grösste Gefahr der Lebensmittel für die Gesundheit der Menschen in den Industrienationen nicht in der Qualität oder in der Sicherheit sondern in der Über- und in der Fehlernährung zu suchen ist. Im fünften Schweizerischen Ernährungsbericht, der im November 2005 erschienen ist, wird dieser Tatsache eine grosse Bedeutung beigemessen. «Fehlernährung, das heisst eine unausgewogene und zu kalorienreiche Diät, ist das grösste mit Lebensmitteln vorhandene Gesundheitsrisiko» lautet der erste Satz der Einleitung zum Kapitel Sicherheitsaspekte von Lebensmitteln und Nachhaltigkeit der Produktionsmethoden in diesem umfassenden Bericht über die Ernährung in der Schweiz.

Kontrollen sind wichtig

Dies darf nun auf der anderen Seite nicht dazu verleiten, die Bemühungen um eine hohe Sicherheit von Lebensmitteln zu reduzieren. Das ganze System von der obligatorischen Selbstkontrolle aller Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln bis zur Überwachung durch die Vollzugsorgane beim Bund und in den Kantonen

muss aufrecht erhalten, zum Teil sogar noch ausgebaut werden. Dabei erhält die Koordination der Massnahmen entlang der Lebensmittelkette zwischen den betroffenen Vollzugsstellen eine zunehmende Bedeutung, dies nicht zuletzt auch wegen der zunehmend internationalen Ausrichtung des Handels mit Lebensmitteln. Eine lückenlose Rück- und Nachverfolgbarkeit aller Lebensmittel wird immer wichtiger. Bei den tierischen Lebensmitteln wie Milch, Fleisch und Eier betrifft dies auch die Futtermittel, welche an die Tiere verfüttert werden.

Auch auf internationalem Niveau ist die Koordination der Massnahmen zur Erhaltung oder Verbesserung der Lebensmittelsicherheit notwendig. Die grosse Revision des Lebensmittelrechts in der Schweiz mit einer weitgehenden Anpassung an die Vorgaben, die in den Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft gelten, ist ein grosser und wichtiger Schritt in diese Richtung.

Die drei Eidgenössischen landwirtschaftlichen Forschungsanstalten Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART), Agroscope Changins-Wädenswil (ACW) und Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) tragen mit ihren Arbeiten wesentlich zum Ziel einer hohen Lebensmittelsicherheit bei. Als Beispiele seien stellvertretend für alle diese wichtigen Tätigkeiten zwei Aktivitäten von ALP erwähnt: die amtliche Futtermittelkontrolle sowie das nationale Referenzlabor für Milch und Milchprodukte (NRL). Bei der amtlichen

Futtermittelkontrolle liegt die Verantwortung für den Vollzug im Gegensatz zur Lebensmittelkontrolle nicht bei den Kantonen sondern beim Bund. Dies erleichtert die Gleichbehandlung aller in der Schweiz vom Futtermittelrecht betroffenen Betriebe. Da aus oder mit landwirtschaftlichen Nutztieren Lebensmittel hergestellt werden, ist eine gute Koordination aller Massnahmen mit den Kantonen sehr wichtig. Nur so kann die Sicherheit der Lebensmittel entlang der ganzen Produktions- und Verarbeitungskette garantiert werden.

Auch das NRL spielt für die Lebensmittelsicherheit eine wichtige Rolle. Referenzmaterial wird privaten und amtlichen Labors zur Verfügung gestellt und Referenzmethoden werden ausgearbeitet. Ausserdem unterstützt das NRL die Kantone bei der Ausarbeitung und der Auswertung der nationalen Probenahmepläne (Agrarforschung 13 (1): 4-9, 2006).

Schweizer Lebensmittel sind sicher

In der Schweiz werden auf allen Stufen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung grosse Anstrengungen unternommen, damit die in Verkehr gebrachten Lebensmittel den hohen Sicherheitsanforderungen von Konsumentinnen und Konsumenten genügen. Diese Anstrengungen, kombiniert mit risikobasierten koordinierten Kontrollen entlang der ganzen Lebensmittelkette, garantieren eine hohe Sicherheit von Lebensmitteln. Sichere Lebensmittel? Aber sicher!