

Dr. Horst Schnellhardt, MdEP

"Dekontamination von Schlachtkörpern - wissenschaftlich und öffentlich diskutieren"

Sehr geehrte Damen und Herren,

zunächst möchte ich mein Bedauern darüber zum Ausdruck bringen, dass ich an dieser äußerst interessanten Veranstaltung nicht persönlich teilnehmen kann. Die Beiträge, die Sie bereits gehört haben und noch hören werden, versprechen eine tiefgreifende Diskussion sowohl über die wissenschaftlichen Aspekte, aber auch über die politischen Fragen in Bezug auf die Dekontaminierung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

Mit der Verabschiedung des europäischen Hygienepaketes hat das Europäische Parlament 2004 maßgeblich dazu beigetragen, die Lebensmittelsicherheit in der Europäischen Union zu verbessern. Die seither europaweit einheitlichen Regeln führten

- zu einer größeren Rechtssicherheit,
- zu einer stärkeren Beachtung wissenschaftlicher Erkenntnisse und risikobasierter Ansätze
- sowie einer Stärkung der Verantwortung der Unternehmer durch Eigenkontrollen nach dem HACCP-Prinzip.

Bereits ein Jahr nach Inkrafttreten des Hygienepaketes wurde in deutschen Krankenhäusern ein Rückgang von etwa 22% der mit Lebensmittelvergiftung diagnostizierten Fälle verzeichnet.

Trotz des hohen Niveaus der Lebensmittelsicherheit werden jedes Jahr in Europa jedoch noch mehr als 320.000 lebensmittelbedingter Infektionen gemeldet.

Infektionen durch Lebensmittel stellen demnach immer noch eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit und den Verbraucherschutz dar. Vor allem tierische Lebensmittel bergen ein hohes Risiko, da sie an vielen Stellen der Lebensmittelkette von der Forke bis zum Teller mit Erregern belastet werden können. Umso wichtiger ist es, sich darüber Gedanken zu machen, welche ergänzenden Maßnahmen zur weiteren Dekontaminierung von tierischen Lebensmitteln ergriffen werden können.

Bislang liefert die europäische Verordnung Nr. 853 aus 2004 als Teil des Hygienepaketes die spezifischen Hygienevorschriften zum Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Diese Verordnung sieht vor, dass frisches Fleisch zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren

oder schnellgefroren wird. Zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen auf Schlachtkörpern darf ausschließlich Trinkwasser verwendet werden oder ein Stoff, der im Regelungsverfahren mit Kontrolle genehmigt wurde.

Um dieses Verfahren erfolgreich zu durchlaufen, müssen vier Kriterien erfüllt werden:

1. Die Lebensmittelsicherheit des Produktes darf nicht beeinträchtigt werden.
2. Die Wirksamkeit der zu genehmigenden Substanz muss nachgewiesen werden.
3. Es dürfen keine negativen Auswirkungen auf die Umwelt entstehen.
4. Es darf keine Bedenken über die Herausbildungen von antimikrobiellen Resistenzen geben.

Wenn der Ständige Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit zu einem positiven Votum kommt, wird der Vorschlag dem Europäischen Parlament zur Prüfung weitergeleitet. Sollte das Europaparlament Bedenken haben, hat es drei Monate Zeit, um gegen den Beschluss der Kommission Einspruch einzulegen.

Aus meiner Sicht als Abgeordneter des Europäischen Parlamentes und Mitglied des Ausschusses für Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit sehe ich vor allem zwei wesentliche Fragen, die im Parlament in den Beratungen zu Diskussionen führen werden.

Erstens: Aktuell schlagen die Diskussionen über die Ausbreitung antimikrobieller Resistenzen große Wellen. Auch in Brüssel werden diese Entwicklungen intensiv diskutiert und unterschiedliche Lösungsansätze geprüft. Besonders kritisch werden von einer Vielzahl der Abgeordneten die Landwirtschaft und unterschiedliche Tierhaltungsformen als vermeintliche Verursacher für die steigende Zahl an Resistenzen beäugt.

Die Genehmigung neuer Verfahren der antimikrobiellen Behandlung von Schlachtkörpern darf jedoch nicht durch ideologische Grabenkämpfe beeinflusst werden. Dies würde in ungerechter Weise den Willen der Lebensmittelindustrie zur Entwicklung innovativer Lösungen zur weiteren Verbesserung der Lebensmittelsicherheit ausbremsen. Anhand objektiver und wissenschaftlich fundierter Kriterien muss dargestellt werden, dass die zu genehmigenden Verfahren zur antimikrobiellen Behandlung von Schlachtkörpern die eingangs aufgeführten Kriterien erfüllen und insbesondere nicht zur Bildung neuer Resistenzen beitragen.

Weiterhin möchte ich besonders betonen, dass die Genehmigung neuer Substanzen nicht zu einer Vernachlässigung etablierter Hygienestandards führen darf! Es muss klar kommuniziert werden, dass diese Behandlungsmethoden eine Ergänzung bestehender Maßnahmen darstellen

und diese keinesfalls ersetzen, um quasi am Ende der Lebensmittelkette mit der großen Keule noch einmal eventuelle Hygienemängel zu übertünchen.

Zweitens gilt es, die Verbraucher frühzeitig mit ins Boot zu holen. Mögliche Bedenken der Verbraucher über eine solche Zusatzbehandlung ihrer Lebensmittel müssen aus dem Weg geräumt werden. Bislang erfolgen die Diskussionen über neue Verfahren und ihren Mehrwert fast ausschließlich in Fachkreisen. Die Thematik als solche ist für einen Laien auch nicht unbedingt einfach zu verstehen. Es besteht jedoch die Gefahr, dass über negative Schlagzeilen in einschlägigen Medien die Verbraucher verunsichert werden, wenn es heißt, dass Brüssel die Chemiedusche zur Desinfektion von toten Tieren vor der Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln genehmige.

Ich erinnere dabei an die Diskussion um das sogenannte Klebefleisch: Durch die plötzlich aufflammende negative öffentliche Diskussion wurde der Antrag einer Firma zum Einsatz von aus Schweine- oder Rinderblut gewonnenem Thrombin und Fibrinogen zur Herstellung von Formfleisch, obwohl bereits von der Europäischen Kommission genehmigt, durch das Europäische Parlament abgelehnt. Dies ist eine vom fachlichen Standpunkt nicht nachvollziehbare Entscheidung, da Transglutaminase weiterhin für den gleichen technologischen Prozess eingesetzt werden kann.

Sehr verehrte Damen und Herren, in Europa genießen wir das Glück, jederzeit unbedenkliche Lebensmittel konsumieren zu können. Die stetigen Bemühungen der Wissenschaft, Industrie und Politik haben dazu beigetragen. Lassen Sie uns den Weg gemeinsam weiter gehen, um im Sinne der Verbraucher das Niveau der Lebensmittelsicherheit weiter zu verbessern. Auf die Erkenntnisse dieses Forums freue ich mich bereits sehr und wünsche der Veranstaltung weiterhin einen guten Verlauf.

Vielen Dank!