

## Bundesministerin Klöckner lässt untersuchen, was wirklich in zubereitetem Essen steckt – weltweit umfangreichste Studie

**Erstmals werden Lebensmittel so analysiert, wie sie verzehrt werden – Studie des Bundesinstituts für Risikobewertung ermöglicht realistische Aussagen über die Aufnahme von Stoffen, erlaubt Verzehrempfehlungen**

Die **Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner**, sprach am Berliner Standort des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) über die von ihr in Auftrag gegebene MEAL-Studie (**M**ahlzeiten für die **E**xpositionsschätzung und **A**lytik von **L**ebensmitteln). Das vom Ministerium geförderte Projekt untersucht für Deutschland erstmals systematisch und großflächig, welche Stoffe in zubereiteten und verzehrfertigen Lebensmitteln enthalten sind und in welchen Mengen sie vorkommen. Die Studie ist die umfangreichste weltweit, bezogen sowohl auf die Anzahl untersuchter Lebensmittel als auch auf die Anzahl an Stoffen.

**Dazu Julia Klöckner:** „Lebensmittelsicherheit ist nicht verhandelbar. Daher ist die von meinem Ministerium in Auftrag gegebene MEAL-Studie ein echter Leuchtturm – national wie international. Detailliert wird untersucht, welchen Einfluss die Zubereitung von Lebensmitteln auf die darin enthaltenden Stoffe hat. Über 90 Prozent der in Deutschland verzehrten Lebensmittel werden in der Untersuchung dabei abgebildet und analysiert.“

Das Neue: Erstmals können Aussagen und Empfehlungen gemacht werden über Lebensmittel nicht nur als Ausgangsprodukte, sondern in dem Zustand, in dem wir sie üblicherweise tatsächlich zu uns nehmen. Mögliche Lebensmittelrisiken können so besser erkannt und bewertet werden. Ziel ist es, realistische Aussagen über die Aufnahme von Stoffen aus Lebensmitteln zu treffen. Über sieben Jahre wird geforscht, wir fördern mit 13 Millionen Euro. Die Studie ist ein weiterer Meilenstein zur Stärkung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.“

### **Zur MEAL-Studie:**

- Erstmals in Deutschland untersucht die BfR-MEAL-Studie großflächig, welche Risiken unter anderem durch Stoffe bei der Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln entstehen können. Dazu werden die fertigen Mahlzeiten auf Zusatzstoffe und Prozesskontaminanten, also auf Stoffe, die bei der Zubereitung entstehen, untersucht. So lässt sich zum Beispiel auch ermitteln, welche Gehalte an Acrylamid durchschnittlich in Keksen oder Pommes Frites enthalten sind, die gekauft oder im Haushalt zubereitet werden.
- Die Studie berücksichtigt die gesamte Lebensmittelpalette und analysiert die Speisen jeweils in dem Zustand, in dem sie typischerweise verzehrt werden. Etwa 50.000 bis 60.000 Lebensmittel werden dafür eingekauft und in einer eigens dazu eingerichteten Küche zubereitet. Diese Proben werden anschließend in Laboren auf verschiedene Stoffgruppen analysiert, sowohl auf gesundheitlich nützliche als auch auf unerwünschte Stoffe. Neben Zusatzstoffen und Prozesskontaminanten gehören dazu Stoffe aus der Umwelt (Umweltkontaminanten wie z.B. Dioxin), Schimmelpilzgifte (Mykotoxine), Nährstoffe, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel und Stoffe, die aus Verpackungen in die Lebensmittel gelangen. Darüber hinaus wird auch untersucht, inwiefern sich die durchschnittliche Belastung mit Stoffen in einzelnen Lebensmitteln je nach Region, Saison oder Produktionsart

(z. B. nach biologischem oder konventionellem Anbau) unterscheidet.

- Es wird ermittelt, in welchen Konzentrationen Stoffe durchschnittlich in verzehrfertigen Lebensmitteln enthalten sind. Die Ergebnisse dienen unter anderem als Grundlage, mögliche chronische Risiken durch stark belastete Lebensmittel zu erkennen. So lassen sich zum Beispiel Verzehrempfehlungen für empfindliche Bevölkerungsgruppen oder hinsichtlich bestimmter Lebensmittel ableiten.
- Da die BfR-MEAL-Studie bei der Analyse von Stoffen möglichst geringe Nachweisgrenzen vorsieht, liefern die Ergebnisse genauere Daten zu Hintergrundbelastungen als bisher vorliegen. So können künftig für mehr Stoffe vor allem chronische Risiken zuverlässiger bewertet werden. Die Ergebnisse können darüber hinaus auch zur Einordnung akuter Risiken – etwa im Falle einer lebensmittelbedingten Krise – genutzt werden. Bisher waren viele Stoffe in Lebensmitteln nicht nachweisbar oder wurden nur in unverarbeiteten Lebensmitteln untersucht.
- Weitere Informationen zur Studie sind unter dem folgenden Link zu finden:  
[https://www.bfr.bund.de/de/a-z\\_index/bfr\\_meal\\_studie-196284.html](https://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/bfr_meal_studie-196284.html)

### **Zum Bundesinstitut für Risikobewertung**

Durch wissenschaftliche Bewertungen gesundheitlicher Risiken trägt das BfR maßgeblich zur Sicherheit von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Produkten und Chemikalien bei. Diese unabhängigen und belastbaren Analysen sind unverzichtbar, wenn es um den Schutz der Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher geht.

Neben der Bewertung ist die Risikokommunikation eine ebenso wichtige wie verantwortungsvolle Aufgabe des Instituts. Zentrale Grundlagen für eine effektive Öffentlichkeitsarbeit sind dabei Glaubwürdigkeit und Vertrauen. Diese hat sich das BfR in der Gesellschaft erarbeitet.

Das BfR forscht und berät aber auch, um Tierversuche auf das absolut unverzichtbare Maß zu beschränken. Dabei spielt die Validierung und Anerkennung von Ersatz- und Ergänzungsmethoden zu Tierversuchen eine entscheidende Rolle.