

Natürliche Giftstoffe in Lebensmitteln: Gesundheitliche Risiken sind vielen nicht bekannt

Bundesinstitut für Risikobewertung veröffentlicht Spezial-Ausgabe des BfR-Verbrauchermonitors

Viele Menschen machen sich Sorgen über Rückstände von Chemikalien, Kontaminanten oder Mikroplastik in ihrem Essen. Weniger geläufig ist hingegen, dass auch in vielen Lebensmitteln Giftstoffe ganz natürlichen Ursprungs vorkommen. Häufig handelt es sich um chemische Verbindungen, mit denen Pflanzen Fressfeinde wie Insekten oder Mikroorganismen abwehren. Die Substanzen kommen zum Beispiel in Bohnen und Kartoffeln vor und können potenzielle Gesundheitsgefahren darstellen. Doch nach einer aktuellen, repräsentativen Erhebung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sind nur knapp der Hälfte der Befragten (47 Prozent) pflanzliche Gifte überhaupt bekannt. Wie der BfR-Verbrauchermonitor Spezial zu natürlich vorkommenden pflanzlichen Giftstoffen weiter ergab, beunruhigt dieses Risiko 27 Prozent. Dagegen bereiten Rückstände in Lebensmitteln (etwa von Pflanzenschutzmitteln) und Kontaminanten, damit gemeint sind Stoffe, die Lebensmitteln nicht absichtlich beigelegt wurden (z.B. Schwermetalle), jeweils 63 und 62 Prozent der Befragten Sorgen. „Die Umfrageergebnisse verdeutlichen, dass Risiken natürlichen Ursprungs tendenziell eher unterschätzt, Risiken synthetischen Ursprungs hingegen eher überschätzt werden“, sagt BfR-Präsident Professor Andreas Hensel.“

Link zum Verbrauchermonitor:

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/bfr-verbrauchermonitor-2024-spezial-natuerlich-vo...>

Rohe pflanzliche Lebensmittel werden von 34 Prozent häufig konsumiert, von 45 Prozent gelegentlich oder selten und von 19 Prozent sehr selten oder gar nicht.

Welche Lebensmittel mit natürlich vorkommenden pflanzlichen Giftstoffen kennen Sie bereits? Stellt man diese Frage offen und ohne Vorauswahl, werden an erster Stelle Kartoffeln genannt (15 Prozent), gefolgt von Tomaten, rohen Bohnen (jeweils neun Prozent) und Pilzen (fünf Prozent).

Natürlich vorkommende Gifte beunruhigen in der Umfrage 27 Prozent. Mehr als die Hälfte der Befragten (53 Prozent) fühlt sich zu pflanzlichen Giftstoffen in Lebensmitteln schlecht, lediglich acht Prozent gut informiert.

Mit 63 Prozent bzw. 62 Prozent sind deutlich mehr Verbraucherinnen und Verbraucher über Rückstände oder Kontaminanten beunruhigt.

Rückstände sind Reste von Stoffen, die bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt werden. Beispielsweise können selbst bei korrekter Anwendung von Pflanzenschutzmitteln Rückstände in Obst, Gemüse oder Getreide verbleiben.

Kontaminanten hingegen sind unerwünschte Stoffe, die unbeabsichtigt in Lebensmittel gelangen. Sie können natürlicherweise in der Umwelt vorkommen, bei der Verarbeitung von Rohstoffen zu Lebensmitteln entstehen oder durch menschliche Aktivitäten in die Umwelt abgegeben werden. Unerwünscht sind Kontaminanten, weil sie unter Umständen die Gesundheit beeinträchtigen können.

Die Studie beleuchtete auch die verwandte Thematik „Verschimmelte Lebensmittel“. Auch hier zeigt sich deutlicher Bedarf an Aufklärung. Schimmelpilzgifte können bei Menschen und Tieren bereits in geringen Mengen gesundheitsschädlich wirken. Daher sollte beispielweise schimmelige Marmelade grundsätzlich vollständig entsorgt werden. Dennoch geben 25 Prozent der Befragten an, nur den verschimmelten Teil zu entfernen. Auch bei verschimmelten Beeren gilt, befallene und umliegende Früchte sollten nicht mehr gegessen werden. Daran halten sich lediglich 60 Prozent.

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.