

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Thielallee 88-92 (Eingang Boetticherstraße 2-14)
14195 Berlin

Zwischen Tradition und Moderne – Verbraucherschutz in Berlin-Dahlem

Das „Dahlemer Dreieck“ erstreckt sich zwischen der Thielallee, der Straße „Unter den Eichen“ und der Bötticherstraße. Das Gelände war Teil des Kaiserlichen und später des Reichsgesundheitsamtes. Mit der Gründung des Bundesgesundheitsamtes im Jahr 1953 fand hier das Max-von-Pettenkofer-Institut und mit ihm der gesundheitliche Verbraucherschutz eine Heimat. Heute ist das Dahlemer Dreieck Teil des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Das Institut wurde 2002 gegründet. Es forscht aktiv zu Risiken, die Lebensmittel, Stoffe und Produkte für den Verbraucher bergen können, bewertet sie und schlägt Maßnahmen zu ihrer Minimierung vor. Auf dem traditionsreichen historischen Gelände arbeiten die Wissenschaftler des BfR heute zu stofflichen Risiken von Lebensmitteln sowie zu Fragen der Chemikalien- und der Produktsicherheit.

Vor der wissenschaftlichen Kür steht auch im BfR die Pflicht: In 16 von insgesamt 35 nationalen Referenzlaboratorien werden die Standards erarbeitet, welche die amtliche Überwachung der Bundesländer bei der Kontrolle von Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen anlegt. Neue Untersuchungsmethoden, mit denen sich schädliche Stoffe und Mikroorganismen zuverlässig und gerichtsfest nachweisen lassen, werden hier entwickelt und validiert. Referenzlaboratorien fungieren auch als Schiedsstelle im Fall unklarer oder strittiger Befunde. Fachkompetenz und hohe wissenschaftliche Qualität in der experimentellen Arbeit sind die Grundvoraussetzung dafür, dass ein Labor zum nationalen Referenzlabor ernannt wird. Die Arbeit nationaler Referenzlabore stellen wir Ihnen bei der Langen Nacht der Wissenschaften exemplarisch vor und möchten uns mit diesem Blick hinter die Kulissen moderner Laborarbeit gleichzeitig von der wissenschaftlichen Tradition des Dahlemer Dreiecks verabschieden: Das Bundesinstitut für Risikobewertung wird den traditionsreichen Standort nämlich zugunsten hochmoderner neuer Laborkapazitäten aufgeben und seine Berliner Standorte mittelfristig in Berlin-Marienfelde zusammenlegen.

Und das bieten wir Ihnen in der klügsten Nacht des Jahres:

Nationale Referenzlaboratorien:

Von Peanuts und Steinfrüchten – Mykotoxine gehören nicht ins Essen

Schimmelpilzgifte kann man mit dem bloßen Auge nicht sehen. Unerkannt können sie in Erdnüssen, Pistazien und anderen Lebensmitteln lauern, wenn Anbau- oder Lagerbedingungen ihrer Entwicklung förderlich waren. Weil Schimmelpilzgifte gesundheitsschädlich sind, muss die Belastung für den Verbraucher gesenkt werden. Aber: Der Nachweis ist aufwendig und schwierig. Wir zeigen Ihnen, wie man Schimmelpilzgifte trotzdem aufspüren kann.

Austern essen ohne Reue

Mehr als 5.000 Algenarten leben in den Weltmeeren. Einige von ihnen können Giftstoffe produzieren, die „marinen Biotoxine“. Wenn sich Muscheln von diesen Algen ernähren, können sich die Giftstoffe im Muschelfleisch ablagern. Der Muschel schadet das nicht, möglicherweise aber dem, der sie verzehrt. Die Symptome, die von Algengiften ausgelöst werden, können von Durchfallerkrankungen bis hin zu Lähmungen reichen.

Wie viel Wahrheit liegt im Wein?

Die Qualitätsmerkmale eines Weines müssen auf dem Etikett angegeben sein. Obwohl im Wein die Wahrheit liegen soll, stimmen diese Angaben aber nicht immer mit der Wirklichkeit überein. Die amtliche Lebensmittelüberwachung benötigt deshalb Methoden, mit denen die Herkunft von Rebsorten ebenso bestimmt werden kann wie der Einsatz unzulässiger Zusatzstoffe oder nicht erlaubter Verfahren. Solche Methoden werden am BfR entwickelt, das gleichzeitig als Obergutachterstelle für die Einfuhrkontrolle von Wein fungiert.

Chemie: In der Verpackung ja, im Lebensmittel nein

Kunststoffe, Papiere, Pappen, Metalle und Keramik kommen zum Beispiel als Verpackungen oder als Küchenutensilien mit Lebensmitteln in Kontakt. Ihre Inhaltsstoffe dürfen nur in so geringen Mengen auf Lebensmittel übergehen, dass die Gesundheit nicht gefährdet wird und dass Geschmack, Geruch, Aussehen und Farbe von Lebensmitteln nicht beeinträchtigt werden. Um das sicherzustellen, werden Gehalt und Migration der Stoffe aus Verpackungen bestimmt. Die Methoden stellt das BfR der amtlichen Lebensmittelüberwachung zur Verfügung.

Rinderwahn durch Rübenschnitzel?

Der „Rinderwahn“ wurde durch die Verfütterung von Tiermehlen an Wiederkäuer verursacht. Seit Januar 2001 besteht deshalb für solche Mehle ein europaweites Verfütterungsverbot. Vor diesem Hintergrund sorgte der Fund winziger Knochensplinter in Rübenschnitzeln für Aufregung. Von welchem Tier stammte die Verunreinigung? Stellten die Rübenschnitzel als Tierfutter ein Risiko dar? Konnten sie gar neue Fälle von Rinderwahn auslösen? Wie mikroskopische Verfahren kleinste Anteile tierischen Ursprungs in Futtermitteln sichtbar machen und wie das BfR das Rätsel um die Knochensplinter mit modernen molekularbiologischen Methoden gelöst hat, zeigen wir Ihnen in der klügsten Nacht des Jahres.

Führungen:

Nationale Referenzlaboratorien: Ein wichtiges Instrument im gesundheitlichen Verbraucherschutz

Start: Vor dem Eingang von Haus 1
Zeit: stündlich zwischen 17.00 und 23.00 Uhr
Dauer: ca. 1 Stunde

Vom Kaiserlichen Gesundheitsamt zum BfR – Abschied vom Dahlemer Dreieck

Ein Rundgang mit anschließender Führung durch die Ausstellung:

Wissenschaft in der Verantwortung

Start des Rundgangs: Gegenüber vom Eingang zu Haus 1
Zeit: stündlich zwischen 17.30 und 22.30 Uhr
Dauer: ca. 45 Minuten