

INTERNATIONALES



Risikobewertung in Lateinamerika

Gemeinsam mit dem uruguayischen Landwirtschaftsministerium richtete das BfR im August das erste Latin American Risk Assessment Symposium (LARAS) aus. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler sowie politische Entscheidungsträgerinnen und -träger aus der Region und Europa berieten in Montevideo, Uruguay, über die Bewertung und Kommunikation mikrobiologischer und chemischer Risiken. Die Tagung lieferte Ansätze für den Ausbau der Risikobewertung und Risikokommunikation in Lateinamerika.



Auf der Spur von Campylobacter

Campylobacter ist die häufigste Ursache für lebensmittelbedingte bakterielle Erkrankungen. Doch die bisherigen Nachweismethoden sind aufwendig und fehleranfällig. Deshalb förderte das Bundesministerium für Bildung und Forschung das Projekt CAMPY-TRACE für vier Jahre. Mit nationalen und internationalen Partnern entwickelte das BfR hier eine Nachweismethode für die Lebensmittelkette Huhn, die ohne Kultivierung zwischen toten und lebendigen Erregern unterscheidet. Die Methode wird gerade in einem internationalen Ringversuch validiert.

Im Dialog mit japanischen Partnern

Der wissenschaftliche Austausch mit japanischen Partnerbehörden stand im Mittelpunkt der Delegationsreise nach Japan im Juli. Beim Landwirtschaftsministerium ging es um die Anwendungssicherheit bei Pflanzenschutzmitteln. Zu marinen Biotoxinen tauschten sich die BfR-Delegierten in den Japan Food Research Laboratories aus. Mit der japanischen Kommission für Lebensmittelsicherheit wurde die Bewertung der Toxizität von Stoffgemischen diskutiert.

Kleine Fische mit großer Wirkung

Verarbeitete kleine Fische in Ghana, Uganda und Kenia stehen im Fokus des Verbundprojektes „SmallFishFood – Kleine Fische und Lebensmittelsicherheit“. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert. Ziel sind verbesserte Produktionsprozesse für eine höhere Qualität und Sicherheit sowie längere Haltbarkeit der gewonnenen Produkte. Das BfR untersucht als Projektpartner vor allem getrocknete und geräucherte Fische. Im ersten von drei Projektjahren wurden Proben aus Ghana analysiert.

Mehr erfahren:
www.bfr.bund.de > Forschung > Drittmittelprojekte



Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit in Uganda

One Health, Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt, in Uganda und Kenia ist der Schwerpunkt des Projektes „BuildUganda“, das vom International Livestock Research Institute geleitet wird. Im Juni fand das Auftakttreffen in Uganda statt. Themen, in denen das BfR involviert ist, sind: Antibiotikaresistenzen, Lebensmittelhygiene beim Schlachtprozess, Krankheiten bei Ziegen und Schafen. Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung fördert dieses internationale Projekt.

INTERNA

Deutscher Studienpreis für BfR-Wissenschaftlerin

Wie verhalten sich die Pigmente von Tätowierfarben im Körper? Diese Frage – ganz wesentlich für Millionen Tätowierte weltweit – stellte sich die BfR-Wissenschaftlerin Dr. Ines Schreiber in ihrer Dissertation, mit der sie an der Freien Universität in Berlin den Dokortitel erwarb. Ihre Antwort darauf war so gut, dass sie dafür den zweiten Preis des Deutschen Studienpreises für Nachwuchswissenschaftlerinnen und Nachwuchswissenschaftler in der Sektion Natur- und Technikwissenschaften erhielt. Der Deutsche Studienpreis zählt zu den höchstdotierten wissenschaftlichen Nachwuchspreisen in der Bundesrepublik Deutschland. Mit ihm zeichnet die Körber-Stiftung jährlich fachlich herausragende Dissertationen aus, die besondere gesellschaftliche Bedeutung haben.

Mehr erfahren:
Mitteilung Nr. 033/2019 des BfR vom 28. August 2019



Amt des Vizepräsidenten am BfR

Seit 1. Oktober 2019 nimmt Dr. Roland Solecki die Aufgaben des Vizepräsidenten des BfR wahr. Er hat das Amt von Professor Reiner Wittkowski übernommen, der Ende September in den Ruhestand ging. Solecki wird in dieser Funktion zwischenzeitlich, bis 29.02.2020, tätig sein. Das offizielle Besetzungsverfahren für die Vizepräsidentenstelle läuft noch.

VERANSTALTUNG



Internationale Grüne Woche Berlin 2020

Nachhaltig essen und konsumieren beschäftigt unsere Gesellschaft. Das BfR greift das Thema auf seinem Stand auf der Internationalen Grünen Woche auf. Vom 17. bis 26. Januar 2020 informiert das BfR über Gesundheitsrisiken beim nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln im Alltag: Muss man schimmelbefallenes Essen wegwerfen? Wie sicher sind Verpackungsalternativen wie Bambusbecher? Wie verändern sich Inhaltsstoffe beim Einwecken und Fermentieren? Der Stand des BfR befindet sich in der Messehalle 3.2, auf den Flächen des Erlebnisbauernhofs. Geöffnet von 10 bis 18 Uhr.

Mehr über diese und andere BfR-Veranstaltungen:
www.bfr-akademie.de