



## Kernaussagen zur BfR-MEAL-Studie

Durch die BfR-MEAL-Studie und die nachhaltige Etablierung einer Total-Diet-Studie (TDS) in Deutschland können für eine Vielzahl von Stoffen das Wissen zu Gehalten, Exposition, Risiken und Nutzen der in Deutschland verzehrten Lebensmittel erweitert und die Datenlage für die wissenschaftliche Politikberatung verbessert werden. Infrastruktur und wissenschaftliche Expertise des MEAL-Studienzentrums können so am BfR auch über das Jahr 2022 hinaus zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit genutzt und weiterentwickelt werden.

**1**

**Die BfR-MEAL-Studie analysiert für die gesundheitliche Bewertung ca. 300 Stoffe und deckt mehr als 90 % der in Deutschland verzehrten Lebensmittel ab.**

Durch die BfR-MEAL-Studie und die nachhaltige Etablierung einer Total-Diet-Studie (TDS) in Deutschland können für eine Vielzahl von Stoffen das Wissen zu Gehalten, Exposition, Risiken und Nutzen der in Deutschland verzehrten Lebensmittel erweitert und die Datenlage für die wissenschaftliche Politikberatung verbessert werden. Infrastruktur und wissenschaftliche Expertise des MEAL-Studienzentrums können so am BfR auch über das Jahr 2022 hinaus zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit genutzt und weiterentwickelt werden.

**2**

**Die BfR-MEAL-Studie analysiert erstmals in Deutschland systematisch Lebensmittel im verzehrfertigen Zustand.**

Sie berücksichtigt daher auch Stoffe, die zugesetzt oder bei der Verarbeitung bzw. Zubereitung entstehen oder abgebaut werden. In ausgewählten Lebensmitteln werden Prozesskontaminanten (wie z. B. Acrylamid) entsprechend verschiedener Zubereitungsmethoden (z. B. Frittieren oder Backen), der Verwendung verschiedener Haushaltsgeräte (z. B. Kohle-, Gas- und Elektrogrill) sowie verschiedener Bräunungsgrade bestimmt. Diese in Deutschland einzigartige Datengrundlage ermöglicht eine realitätsnahe Schätzung der langfristigen Aufnahme sowie bezogen auf Prozesskontaminanten die Herleitung von Zubereitungsempfehlungen für Verbraucherinnen und Verbraucher. Die BfR-MEAL-Studie stellt erstmals Gehaltsdaten für ausgewählte Zusatzstoffe bereit, die eine repräsentative Aufnahmeschätzung für Deutschland ermöglichen. Die Analyse von Zusatzstoffen und Prozesskontaminanten in haushaltstypisch zubereiteten Lebensmitteln ist eine sinnvolle Ergänzung des Lebensmittelmonitorings.

**3**

**Die BfR-MEAL-Studie bildet auf wissenschaftlicher Grundlage die Stoffgehalte in Lebensmitteln für die Bevölkerung in Deutschland repräsentativ ab.**

Das Design und die Probengewinnung der BfR-MEAL-Studie basieren auf repräsentativen Umfragen und umfangreichen Marktdaten. Sie erlauben eine Differenzierung der Proben nach regionalen, saisonalen oder produktionstechnischen (biologisch/konventionell) Faktoren, soweit dies für die Stoffgehalte relevant ist. Das Design der Studie mit ihrem modularen Aufbau zielt auf logistische Synergieeffekte bei Einkauf und Probenvorbereitung ab und ermöglicht dadurch eine Maximierung der Informationsausbeute.



## Kernaussagen zur BfR-MEAL-Studie

### **4** Mit der BfR-MEAL-Studie wurde eine in Deutschland einzigartige Infrastruktur zur Bearbeitung von Fragestellungen geschaffen, auf die andere Erhebungsmethoden nicht ausgerichtet sind.

Die Fortführung der BfR-MEAL-Studie als ergänzende Infrastruktur zur bestehenden Lebensmittelüberwachung würde die Verbrauchersicherheit in Deutschland erhöhen, da mehr Stoffe berücksichtigt und Unsicherheiten, z. B. durch die Verarbeitung von Lebensmitteln in Haushalt und Industrie, reduziert werden. Durch die Zubereitung von Speisen besteht auch die Möglichkeit, die gleichzeitige Exposition durch mehrere Stoffe in der Ernährung der Bevölkerung in Deutschland zu beschreiben. Dadurch könnten Forschungs- und Bewertungsansätze bspw. für Mehrfachexposition von Stoffen unterstützt werden. Ebenso könnte die Betrachtung von Nutzen und Risiken verschiedener Verzehrgewohnheiten oder für besondere Bevölkerungsgruppen bei der Auswahl der untersuchten Lebensmittel berücksichtigt werden (z. B. vegane Lebensmittel, Lebensmittel für Ernährungsformen von Personen mit Migrationshintergrund). Kooperationspartner greifen bereits heute auf die Infrastruktur der BfR-MEAL-Studie zu (z. B. MRI und BfS).

### **5** Mit einer verstetigten BfR-MEAL-Studie können auch in Zukunft Veränderungen und Trends bei der Aufnahme von Stoffen über Lebensmittel in Deutschland erkannt werden.

Die kontinuierliche Untersuchung von Stoffen in einer TDS ist in hohem Maße geeignet, um sowohl Änderungen der Verzehrgewohnheiten als auch umweltbedingte Änderungen sowie sich ändernde regulative Bedingungen zu berücksichtigen. Ergänzend zum Lebensmittel-Monitoring kann so beispielsweise der Erfolg von Risikomanagementmaßnahmen oder der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI) dargestellt werden. Auswirkungen von Änderungen regionaler oder globaler Wertschöpfungsketten in Folge sozioökonomischer und klimatischer Faktoren könnten untersucht werden.

---

#### **Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)**


Max-Dohrn-Straße 8–10, 10589 Berlin


Tel. 030 18412–0

meal@bfr.bund.de

[www.bfr-meal-studie.de](http://www.bfr-meal-studie.de)

[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)

 <https://twitter.com/bfrde>

 <https://www.instagram.com/bfrde>