

BSE-Sicherheit von Gelatine – Frage der Verwendung in Lebensmitteln

Gemeinsame Stellungnahme von BfArM, BFAV und BgVV vom 16.05.2001

Die Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten der Tiere, das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin und das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte teilen übereinstimmend mit, dass nach internationaler wissenschaftlicher Einschätzung einschließlich der Auffassung des wissenschaftlichen Lenkungsausschusses der Europäischen Union Gelatine und gelatinehaltige Erzeugnisse, hinsichtlich des Risikos einer BSE-Übertragung als sicher einzustufen sind, wenn sie nach den festgelegten Vorgaben der Gelatine Manufacturers of Europe (GME) hergestellt werden. Die Vorgaben sehen vor, dass bei der Produktion von Gelatine aus Rinderhaut und Rinderknochen das sog. alkalische Verfahren (Behandlung mit Kalkmilch oder Natronlauge) anzuwenden ist.

Neue experimentelle Erkenntnisse, die dieser Auffassung entgegenstehen, liegen nicht vor.

Im Übrigen sind die besonderen Hygienebedingungen des Anhangs der Entscheidung 1999/724/EG der Kommission vom 28. Oktober 1999 zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG ((ABl. EG Nr. 290 S. 32) für die Herstellung von Gelatine einzuhalten.

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat auf einer Tagung am 2. und 3. April 1996 in Genf die Sicherheit von Gelatine bestätigt, wenn die Rohstoffe nicht aus Hochrisiko-Ländern stammen und die üblichen Herstellungsverfahren mit den bekannten Effekten zur Inaktivierung angewandt wurden. Darüber hinaus dürfen sich keine spezifizierten Risikomaterialien (SRM) unter den zur Herstellung von Gelatine verwendeten Knochen und Häuten befinden. (Tagungsbericht (Report of a WHO Consultation on Public Health Issues related to Human and Animal Transmissible Spongiform Encephalopathies).

Die Zulassung und die amtliche Überwachung von Gelatineherstellungsbetrieben erfolgt in Deutschland auf der Grundlage der Bekanntmachung über die Verfahrensweise bei der Anwendung der gesundheitlichen Anforderungen an die Herstellung, den Handel und die Einfuhr von Speisegelatine sowie von Rohwaren zur Herstellung von Speisegelatine im Vorgriff auf die Umsetzung der Entscheidungen 1999/724/EG der Kommission vom 28. Oktober 1999 (ABl. EG Nr. 290 S. 32) und 2000/20/EG der Kommission vom 10. Dezember 1999 (Abl. EG Nr. L 6 S. 60).

Alle dem BgVV bekannten Gelatine-Fabriken sind zugelassen oder registriert und unterliegen der Überwachung durch die nationalen Veterinärbehörden. Im übrigen sind in diesen Betrieben die Kontrollsysteme ISO 9000 und HACCP etabliert.

Nach derzeitigem Stand der wissenschaftlichen Erkenntnis ist Gelatine – soweit sie nach dem Standard der GME-Hersteller produziert wurde - als sicher im Hinblick auf die Anwendung am Menschen und für den menschlichen Verzehr anzusehen“.