

Folgen "gefühlter" Risiken – Erfahrungen und Erwartungen

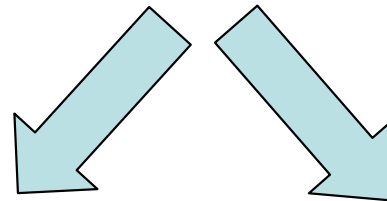
Vortrag von Dr. Werner Brinkmann

Vorstand der STIFTUNG WARENTEST

Festveranstaltung zum 5-jährigen Bestehen des BfR

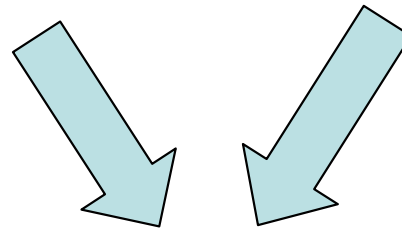
7. November 2007

Unterschiedliche Risikowahrnehmung



Überschätzung

Unterschätzung



Beeinflussung der Risikowahrnehmung
durch die Medien

Verbraucherfragen zu Lebensmitteln

- "Ich koche gerne mit Maggi Fix, habe aber jedes Mal ein schlechtes Gewissen, weil ich die Inhaltsstoffe nicht wirklich kenne."
- "Bei Wikipedia las ich, dass Chlor im Leitungswasser zu Blasenkrebs führen kann. Und genau das hat mein Mann. Gibt es hier einen Zusammenhang?"
- "Wir sind eine Kindertagesstätte, die bei der Lieferung auf H-Milch umgestellt hat. Wir haben nun eine empörte Mutter, die der Meinung ist, dass H-Milch erhebliche gesundheitliche Risiken birgt."

Verbraucherfragen zu Kosmetika

- "Ich habe empfindliche Haut. Soll oder muss ich Konservierungsstoffe in Kosmetika meiden?"
- "Im Internet ist viel von schädlichen Silikonen in Shampoos zu lesen. Sogar Haarausfall soll man davon bekommen und es schadet angeblich den Haaren. Was ist da dran?"

Gefühltes Risiko: Pestizidrückstände in Lebensmitteln

Seit 10/2004 bei Warentests regelmäßige Untersuchungen von
Pestizidrückständen

Ergebnis:

8 untersuchte Produktgruppen
26 Höchstmengenüberschreitungen
41 von 200 Produkten "deutlich" bis "stark belastet"

Besonders positive Bilanz bei Bioprodukten

Veröffentlichungen der Stiftung Warentest enthalten bei Lebensmitteltests produktbezogene Informationen:

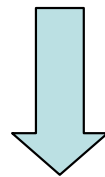
zum "Belastungsstatus mit Pestizid-Rückständen"

zur Herkunft

zur Einkaufsstätte

zum Preis

zum Hintergrund zu Pestiziden und warenkundlichen Aspekten



Entwicklung eines differenzierten Meinungsbildes



Untersuchung

Olivenöl nativ extra

Oktober 2005

Ergebnis



Pestizidbelastung
Rückstände von PAK

Neu und Unerwartet:

Belastung durch Weichmacher (DEHP)

Gemeinschaftliche Aufklärung Kommunikation des neuen Risikos in Kooperation mit dem BfR

Pressemitteilung BfR:

PRESSEINFORMATION

Bundesinstitut für Risikobewertung
Thielallee 88-92 · D-14195 Berlin
Presserechtlich verantwortlich:
Dr. Irene Lukassowitz
Tel. 030-8412-4300 · Fax 030-8412-4970
pressestelle@bfr.bund.de · www.bfr.bund.de



Risiken erkennen – Gesundheit schützen

31/2005, 28.09.2005

Weichmacher gehören nicht ins Speiseöl!

BfR fordert Hersteller nachdrücklich auf, die Eintragspfade zu ermitteln und zu verschließen

Unter der Überschrift „Schmutziges Gold“ berichtet die Stiftung Warentest in der Oktoberausgabe ihrer Zeitschrift „test“ über die Ergebnisse einer Untersuchung von Olivenöl der Güteklasse „nativ extra“. Neben anderen Qualitätsmängeln wiesen die Prüfer in einigen der untersuchten Produkte Weichmacher nach. Vier Substanzen wurden analysiert, darunter das am häufigsten für diesen Zweck verwendete Diethylhexylphthalat, kurz DEHP, sowie Diisodecylphthalat (DIDP). Die Ursache für die Kontamination ist bislang nicht bekannt. In seiner Risikobewertung kommt das BfR zu dem Schluss, dass bei einem kurzfristigen Verzehr derart mit Weichmachern belasteter Olivenöle keine Gesundheitsschädigung zu erwarten ist, auch wenn es dabei zu einer Überschreitung der tolerierbaren täglichen Dosis kommt. Bei längerfristigem Verzehr von hoch belastetem Öl kann eine Gesundheitsschädigung dagegen nicht mehr ausgeschlossen werden. „Wir halten die nachgewiesenen Mengen für bedenklich. Dies gilt insbesondere vor dem Hintergrund, dass wir Weichmacher zusätzlich aus vielen anderen Quellen aufnehmen“, so der Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung, Professor Dr. Dr. Andreas Hensel: „Weichmacher haben in Olivenöl nichts zu suchen.“ Das BfR fordert die Hersteller der Olivenöle deshalb dringend auf, die Eintragspfade, zu denen die Verpackung in diesem Fall offenbar nicht gehört, zu ermitteln und zu verschließen. Diese Empfehlung gilt ebenso für alle anderen Speiseöle, sofern eine vergleichbare Kontamination vorliegt.

Interview in test:

INTERVIEW



Dr. Detlef Wölflie,
Toxikologe im Bundes-
institut für Risiko-
bewertung, Berlin.

Kritischer Fund

Weichmacher begegnen uns vom Spielzeug bis zum Duschvorhang. Nun auch im Olivenöl.

Wie können Weichmacher in Lebensmittel kommen?

Phthalate und andere Weichmacher gelangen zum Beispiel durch Schraubdeckelverschlüsse in die Nahrung. Möglicherweise kommen sie aber auch bei Herstellung und Verarbeitung über den Kontakt mit Fließbändern oder Schläuchen hinein.

Warum kann Olivenöl belastet sein?

Fetthaltige Lebensmittel lösen Weichmacher leicht aus der Verpackung. Deshalb müssen Öle weichmacherfrei verpackt sein. Die Quelle für die Phthalat-Funde im Olivenöl ist uns bisher unbekannt. Infrage kommen zum Beispiel Materialien bei der Herstellung. Dänische Wissenschaftler haben allerdings entdeckt, dass auch unverpackte pflanzliche Lebensmittel belastet sein können: durch Wasser, Luft oder Boden.

Wie kritisch sind Phthalate im Öl?

Toxikologisch besonders kritisch ist DEHP. Es wirkt sich im Tierversuch negativ auf die Nachkommen aus. Da es sehr preiswert ist, wurde es in der Industrie