

**INTERNATIONALES**



**Marokko-Kooperation zu Lebensmittelsicherheit**  
 Das BfR möchte im Bereich Lebensmittelsicherheit in Zukunft noch enger mit dem National Office of Food Safety of Morocco (ONSSA) zusammenarbeiten. Hierfür wurde im Februar 2021 eine gemeinsame Absichtserklärung unterzeichnet. In dieser legen die beiden Behörden Rahmenbedingungen für die bilaterale Kooperation fest und bekräftigen die bisherige Zusammenarbeit. Im Fokus steht zunächst die Risikobewertung von Pflanzenschutzmitteln.



**INTERNA**



**Ausgezeichnet: Forschung zu Mikro- und Nanoplastik**  
 Anfang März 2021 fand die 87. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für experimentelle und klinische Pharmakologie und Toxikologie (DGPT) statt. Dr. Holger Sieg aus der BfR-Fachgruppe „Wirkungsbezogene Analytik und Toxikogenomics“ wurde hier mit dem DGPT-Preis für den besten Vortrag im Bereich „Emerging Topics“ ausgezeichnet. Im Vortrag „Food safety research and risk assessment of submicro- and nanoplastics“ stellte er neue Erkenntnisse zum Thema

Mikro- und Nanoplastik in Lebensmitteln und deren Wirkung auf die intestinale Barriere vor.

**Gemeinsam angewandt forschen**  
 Wie wirken Lebensmittelfarbstoffe auf Darmbakterien und -schleimhaut? Wie lassen sich Substanzen aufspüren, die Veränderungen am Erbgut hervorrufen? Wie hilft maschinelles Lernen beim Erkennen von Lebensmitteln auf Fotos? Das sind einige der wissenschaftlichen Fragen, die Studierende der Berliner Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) bereits am BfR untersucht haben. Es gibt eine große Schnittmenge zwischen der anwendungsorientierten Forschung des BfR und dem wissenschaftlichen Schwerpunkt der HTW. Deshalb haben das BfR und die HTW im Dezember 2020 einen Kooperationsvertrag abgeschlossen. Zukünftig wollen sie noch enger in gemeinsamen Projekten in den Naturwissenschaften und der Informatik, besonders bei gemeinsamen Studien- und Abschlussarbeiten, zusammenarbeiten.

**VERANSTALTUNGEN**

**Agenda für mehr Lebensmittelsicherheit in Europa**

Gemeinsam mit den Mitgliedsstaaten plant die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) nach der ersten Veranstaltung in 2018 die zweite Risk Assessment Research Assembly (2<sup>nd</sup> RARA). Ziel der Veranstaltung ist die Förderung der Forschung zu Lebensmittelsicherheit und die Koordination der Forschungsagenda für die Risikobewertung. Mit der Agenda setzt die EFSA Schwerpunkte für die zukünftige Arbeit im Bereich der Lebensmittelsicherheit, der chemischen und mikrobiologischen Risikobewertung, der Ernährung sowie der Umweltverträglichkeitsprüfung. Das BfR ist Mitglied des Organisations-Komitees der 2<sup>nd</sup> RARA, die im Dezember 2021 voraussichtlich in Berlin stattfinden wird.

**Neues Projekt META-DETECT**

Im Rahmen eines gemeinsamen Promotionsvorhabens mit der französischen Schwestereinrichtung ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) arbeitet das Studienzentrum für Genomsequenzierung und -analyse des BfR an der Entwicklung neuer genombasierter Methoden zur Identifizierung von Shigatoxin-bildenden *Escherichia coli* (STEC) und anderen pathogenen *E. coli* in Umwelt und Lebensmitteln. Bestreben dieses gemeinschaftlichen Forschungsprojekts namens META-DETECT ist es, mit diesen neuen Untersuchungsmethoden die Analyseverfahren zur Überwachung von Milchbetrieben in Frankreich und Deutschland zu verbessern.



**BfR-Summer Academy goes digital**

Seit 2012 bilden sich auf der BfR-Summer-Academy jährlich Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus Afrika, Asien, Europa sowie Lateinamerika zur Risikobewertung und -kommunikation auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit fort. In 2021 findet die Fortbildung als „BfR-Summer Academy: Lecture Series“ in digitaler Form statt. Im Rahmen einer einwöchigen Veranstaltung werden Live-Vorträge gehalten und dazu Fragerunden angeboten, um eine Interaktion zwischen den Teilnehmenden und Dozierenden zu ermöglichen.

Anmeldungen und weitere Informationen unter: [www.bfr-akademie.de](http://www.bfr-akademie.de)



**Rundgang durch die MEAL-Studienküche**

Die BfR-MEAL-Studie hautnah erleben – im virtuellen Rundgang durch die Studienräume ist das möglich. Interessierte können per Mausklick auf Entdeckungsreise gehen und sich in einer 360-Grad-Tour umschaun: in der MEAL-Küche, der Warenannahme, im Homogenisierungsraum oder mit den Einkäufern in ihrem Kleintransporter auf dem Vierseithof des BfR. Dabei erfahren Sie in kurzen Videos, Infografiken und Bildern, warum das Team im Laufe der MEAL-Studie etwa 60.000 Lebensmittel einkauft, zubereitet und auf knapp 300 Stoffe analysiert.



**BfR  
MEAL Studie**  
Was im Essen steckt

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