

Experten-Workshop am 10. 11. 2005

„Gesund essen und trinken –
wichtig von Anfang an“

„Verantwortung der Nahrungsmittelindustrie“

Anforderungen an die Nahrungsmittelindustrie

Für Kinder nur das Beste!

Lebensmittel sollen sicher sein und die gesunde Entwicklung von Kindern fördern.

Lebensmitteltests in 2005 von ÖKO-TEST zeigen: von zirka 750 Lebensmitteln kommt noch nicht einmal die Hälfte ohne Beanstandung mit „guten“ oder „sehr guten“ Noten durch die Untersuchungen.

Kinder haben schon Zivilisationskrankheiten

- Konzentrationsschwierigkeiten
- Hyperaktivität
- Übergewicht
- Diabetes
- Depressionen.

Schadstoffe und Zusatzstoffe in der Nahrung sind dafür zumindest mitverantwortlich.

Gesetzliche Grundlagen (national)

Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB): regelt Höchstmengen an Schadstoffen wie Pestizide, Antibiotika, Schwermetalle, Zusatzstoffe.

Diätverordnung: regelt Anforderungen an Nahrung für Säuglinge und Kleinkinder, Nährstoffgehalt, Grenzwerte für Nitrat und Pestizide.

Trinkwasserverordnung: regelt u.a. Nitratgehalte und Schwermetalle in Mineralwasser (für Säuglingsnahrung geeignet).

Gentechnikgesetz: Regelt Kennzeichnung und Erlaubnis von gentechnisch veränderten Organismen.

Gesetzliche Grundlagen (EU)

EU-Kommission strebt zur **Harmonisierung** der Grenzwerte/Regelungen aller Mitgliedsländer.

Weil alle Länder sich einigen müssen, sind die Gesetze oft weniger streng als auf nationaler Ebene.

Beispiel: Grenzwerte für Pestizide nach EU-Recht sind meistens höher als vorher.

Zusatzstoffe, die in Deutschland jahrelang verboten waren sind, EU-weit jetzt wieder erlaubt (z.B. Tartrazin, Propionsäure).

Gesetzliche Grundlagen

**Vorbeugender Gesundheitsschutz steht nicht
immer an erster Stelle!**

Kinder sind empfindlicher als Erwachsene.

Gesetzliche Lücken

LMBG: Grenzwerte für erwiesenermaßen giftige Stoffe fehlen: zum Beispiel für **Cadmium** in Kakaoerzeugnissen, **Semicarbazid** und **2-Ethylhexansäure** in Gläschenkost; **Acrylamid** in Cerealien, Pommes frites, Chips etc.

Trinkwasserverordnung: Keinen Grenzwert für **Uran**, ein giftiges Schwermetall, das über das Gestein und den Boden in Trink- und Mineralwasser gelangt.

Gentechnikgesetz: Keine Kennzeichnung von Fleisch- und Fleischwaren, obwohl Tiere, von denen diese Produkte stammen mit gentechnisch verändertem Futter gefüttert werden dürfen.

Industrielle Gläschenkost

Vorteile: Hygienisch einwandfrei und praktisch;
strenger allgemeiner Grenzwert für Pestizide (0,01 mg/kg); für
Aflatoxine (0,1 $\mu\text{g}/\text{kg}$)
Kontrollierte Fleischqualität
Nitratwerte in der Regel besser, als bei selbst hergestellter Kost

Nachteile: Neue Schadstoffe Semicarbazid (SEM) und
2-Ethylhexansäure (2-EHA), die aus den Deckeldichtungen ins
Produkt gelangen können

Neue Schadstoffe

Semicarbazid: im Tierversuch schwach krebserregend und erbgutschädigend.

2-Ethylhexansäure wirkt in hoher Menge fruchtschädigend und kann Haut, Atemwege und Augen reizen.

Reaktion von Industrie/ Gesetzgeber

Semicarbazid/2-Ethylhexansäure:

Industrie: Viele Versprechungen, die nicht eingehalten wurden, seit Frühjahr 2004.

Gesetzgeber: Verbot des Treibmittels Azodicarbonamid im August 2005.

Empfehlung BfR bezüglich 2-EHA: Nicht mehr als 0,6 mg/kg Lebensmittel (nicht rechtsverbindlich).

Neue Schadstoffe

Acrylamid ist eine toxische Substanz, die beim Backen, Braten, Rösten und Frittieren einer Vielzahl kohlenhydratreicher Lebensmittel gebildet wird.

Im Tierversuch krebserregend.

Reaktion von Industrie/ Gesetzgeber

Gesetzgeber:

setzt Signalwerte fest, orientiert sich dabei aber an dem niedrigsten Wert der am meisten belasteten Lebensmittel.

Industrie: Vereinzelt Absenkung der Werte, insgesamt passiert aber zu wenig! Signalwerte sinken kaum.

ÖKO-TEST:

Die niedrigsten Werte müssen der Maßstab sein! Es gibt positive Beispiele.

Neue Schadstoffe

Uran (in Mineralwasser) ist nicht nur ein Radionuklid, dessen Strahlen im Körper Zellen und DNA zerstören. Es ist auch ein giftiges Schwermetall, das sich im Körper anreichert und schon in geringen Mengen Nieren, Lunge und Leber schädigen kann.

Reaktion von Industrie/ Gesetzgeber

BfR: Warnung aber keine Werte. Empfehlung von weniger als 0,2 µg/kg für Mineralwasser, was für Säuglingsernährung empfohlen wird.

ÖKO-TEST

Sept. 2005: Mehr als ein Viertel von 44 der für Säuglingsernährung empfohlenen Mineralwässer sind zu hoch belastet.

Bewertungskriterien ÖKO-TEST

Es reicht nicht, die gesetzlichen Vorschriften einzuhalten.

Auch wenn kein gesetzlicher Grenzwert vorhanden ist, wertet ÖKO-TEST aufgrund von wissenschaftlichen Erkenntnissen ab.

Wenn ein gesetzlicher Grenzwert vorhanden ist, ist ÖKO-TEST oft strenger als der Gesetzgeber.

Kinder sind Kunden von morgen

Kinder werden von der Nahrungsmittelindustrie umgarnt, und das häufig schon bevor sie eigenes Geld in der Tasche haben.

Witzige Motive, Abziehbildchen und Sammelfiguren sorgen dafür, dass Kinder bei den Eltern um Lebensmittel betteln.

Aktionen in Kindergärten und Schulen, bei denen Firmen für den Unterricht Materialien zusammenstellen, Computer und Software sponsern werden immer häufiger.

Geschmacksvielfalt geht verloren

Was in der Kindheit geschmacklich abgespeichert wird, bestimmt auch das spätere Geschmacksempfinden.

Schon heute halten mehr Menschen bei vergleichenden Tests den Aromastoff Vanillin für die echte Variante.

Vielen schmeckt Joghurt mit echtem Erdbeermark zu fade, während der drastisch überdosierte Fertigjoghurt ihnen mundet.

Test Kinderlebensmittel

Nur ein Drittel von 24 Lebensmitteln schneiden mit “sehr gut” und “gut” ab.

Zwei Drittel bekommen “befriedigende” bis “mangelhafte” Noten.

Abwertungsgründe: Zu hohe Fett-, Zucker- und Salzgehalte, Verwendung von Zusatzstoffen, unnötige Zugabe von Vitaminen.

Was ist drin in Kinderlebensmitteln?

Aromastoffe: täuschen Geschmack vor, der von Natur aus nicht da ist. Durch Überaromatisierung wird der Geschmack verfälscht und verändert, minderwertige Qualität kann überdeckt werden.

Farbstoffe: Vor allem Süßigkeiten, Eis, Puddings, Kaugummis werden gefärbt. Damit lässt sich eine für Kinder ansprechendere Qualität vortäuschen. Einige Farbstoffe stehen in Verdacht Unverträglichkeiten, Allergien, Hyperaktivität zu fördern.

Was ist drin in Kinderlebensmitteln?

Fett: Fördert Übergewicht und sorgt dafür, dass nährstoffreiche Lebensmittel zu kurz kommen.

Geschmacksverstärker: Täuschen den Verbraucher über die tatsächliche Zusammensetzung der Lebensmittel. Können bei empfindlichen Personen zu Schläfendruck, Kopfschmerzen, steifem Nacken führen.

Konservierungsstoffe verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, die leicht verderben, z.B. Wurst und Käse. Einige (wie z.B. Benzoesäure) sollen relativ häufig Allergien wie Asthma oder Nesselsucht auslösen.

Was ist drin in Kinderlebensmitteln?

Phosphate sind Zusatzstoffe, die universell eingesetzt werden. Sie machen z.B. Schmelzkäse cremig und säuern die Cola. Diskutiert wird, dass sie Kinder hyperaktiv machen.

Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe stecken in Produkten "ohne Zucker". Negativ: Die Gewöhnung an einen extrem süßen Geschmack.

Was ist drin in Kinderlebensmitteln?

Vitamine und Mineralstoffe werden vielen Kinderlebensmitteln zugesetzt, um angebliche Mängel auszugleichen. Das komplizierte Zusammenspiel der einzelnen Wirkstoffe kann gestört werden.

Zitronensäure steckt als Säuerungsmittel in Getränken. Wenn sie die Zähne ständig umspült, greift die Säure den Zahnschmelz besonders von Kinderzähnen an.

Zucker verursacht Karies und fördert die Gewöhnung an Süßes.

Verantwortung

Frage: Warum müssen so viele möglicherweise schädliche Stoffe in Kinderlebensmitteln stecken?

Muss es wirklich sein, dass der Gesetzgeber Werbung und nährwertbezogene Angaben reglementiert, wie zur Zeit in Vorbereitung?

Fazit

Die Verantwortung der Nahrungsmittelindustrie bezüglich Kinderernährung ist groß, aber das Verantwortungsbewusstsein in manchen Bereichen zu klein.

Industrielle Gläschenkost war lange was Hygiene und Schadstoffe anbetrifft sicherer als selbst Gekochtes. Mit der Deckelproblematik hat sich das leider geändert.

Fazit

Wenn die Industrie Kinderlebensmitteln anbietet, dann doch bitte ohne potentiell schädliche Stoffe.

Kinder brauchen keine extra Lebensmittel. Sie können essen wie Erwachsene, die dann allerdings beim Einkauf auf die Qualität der Nahrungsmittel achten sollten: Für sich und für ihre Kinder.