

BSE: Keine absolute Sicherheit für den Verbraucher

Wer kein Restrisiko eingehen will, muss in der heutigen Situation Rindfleisch meiden

(BgVV) Angesichts der sich häufenden Fälle der Diagnose von BSE bei Rindern aus Deutschland nimmt der Verbraucher in Deutschland bei dem Verzehr von Rindfleisch ein Restrisiko in Kauf. Wer dieses Risiko nicht eingehen will, dem rät das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, BgVV, in Berlin, auf den Verzehr von Rindfleisch und rindfleischhaltiger Wurst zu verzichten, bis offene Fragen hinsichtlich der Infektionswege beantwortet sind.

Vor dem Hintergrund der Ereignisse ist eine Neubewertung des Risikos für den Verbraucher nötig. Die Situation stellt sich nach heutigem wissenschaftlichen Kenntnisstand folgendermaßen dar:

- Auch deutsche Rinder können mit BSE infiziert sein.
- Mit den derzeit eingesetzten Testverfahren lässt sich die Infektion sicher nur bei Tieren nachweisen, die mindestens 30 Monate alt sind und bei denen die Erkrankung bereits

deutlich fortgeschritten ist.

- Negative Testergebnisse bei jüngeren Tieren sind nicht aussagekräftig.
- Der Verbraucher sollte Risikomaterialien (Gehirn, Rückenmark) grundsätzlich meiden. Sie müssen bei Schafen, Rindern und Ziegen seit dem 01. Oktober 2000 bei der Schlachtung entfernt und beseitigt werden.
- Im Experiment konnte mit Muskelfleisch erkrankter Tiere keine Infektion erzeugt werden.
- Milch und Milchprodukte gelten wissenschaftlich nach wie vor als unbedenklich. Infektionsversuche waren negativ.
- Für Arzneimittel und kosmetische Produkte ist der Einsatz von Risikomaterial seit 1998 verboten. Weitere Sicherheitsmaßnahmen sind bei der Herstellung zu beachten.
- Gelatine wird nach Aussagen der Hersteller in Deutschland zu über 90 % aus Schweine-schwarte hergestellt. Die Gelatineherstellungsvorgänge sind aggressiv und reichen nach wissenschaftlicher Ansicht aus, um die Sicherheit auch von Rindergelatine zu ge-

währleisten. Die Ausgangsmaterialien dürfen nur von genusstauglichen Tieren stammen.

- Für die Herstellung von Babynahrung wurden nach Angaben der Hersteller in Deutschland auch in der Vergangenheit keine Risikomaterialien verwendet. Fleisch soll von besonders ausgewählten Tieren mit bekannter Herkunft stammen.
- Das Fleisch von Schwein, Geflügel und Fischen ist nach heutigem Wissen in Bezug auf das BSE-Risiko als sicher anzusehen.
- Schafe können an der BSE-ähnlichen Seuche Scrapie erkranken. Scrapie ist überall dort bekannt, wo Schafe gehalten werden. In England treten die Fälle allerdings häufiger auf. Solange wissenschaftliche Fragestellungen hinsichtlich möglicher Zusammenhänge zwischen Scrapie und BSE unbeantwortet sind, besteht bei dem Verzehr von Schaffleisch ein Restrisiko, das wissenschaftlich nicht abgeschätzt werden kann.
- Unbeantwortet ist die Frage, ob die Verfütterung von Tiermehl die Ursache für das



Auftreten von BSE in deutschen Rinderbeständen ist.

- Nach wie vor wird das deutsche Herstellungsverfahren wissenschaftlich als sicher angesehen. Das aktuelle Verfütterungsverbot wurde aus Gründen des vorsorgenden Verbraucherschutzes erlassen.
- Das BgVV geht davon aus, dass ein Zusammenhang zwischen BSE und der neuen Variante der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit besteht. Der endgültige wissenschaftliche Beweis dafür steht allerdings aus. In Deutschland wurde diese Variante bislang nicht diagnostiziert. Die amtlichen Fallzahlen der klassischen Variante von Creutzfeldt-Jakob sind in den letzten Jahren stabil. ■