Zeitschrift: Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte

Band: 127 (1985)

Artikel: Einführung : Fleisch in der Gesundheitsdiskussion

Autor: Untermann, F.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-588360

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Schweiz. Arch. Tierheilk. *127*, 67–69, 1985

Institut für tierärztliche Lebensmittelhygiene der Universität Zürich

Einführung

Fleisch in der Gesundheitsdiskussion

F. Untermann

«Chemie im Braten», «Gift im Fleisch», «Fleisch und Wurstwaren – Genuss nur noch mit Reue?» sind häufig wiederkehrende Themen in öffentlichen Medien, die den Verbraucher aufschrecken. Ist Fleisch wirklich so schlecht und stellt es ein grösseres Risiko für den Konsumenten dar als andere Nahrungsmittel?

Aus ernährungsphysiologischer Sicht zählt Fleisch zweifelsfrei zu den hochwertigsten Nahrungsmitteln, und der hohe jährliche Verbrauch von annährend 90 kg Fleisch pro Kopf der Bevölkerung zeigt, dass es nach wie vor sehr geschätzt wird. Als teures Nahrungsmittel wird von ihm allerdings auch eine besondere Qualität gefordert. Es ist verständlich, dass der Konsument gerade deshalb durch Meldungen von chemischen Rückständen oder mikrobiell bedingten Lebensmittelvergiftungen, die seine Gesundheit bedrohen, besonders aufgeschreckt wird. Ebenso rufen Meldungen über Qualitätsminderungen, z. B. durch wässriges Schweinefleisch als Folge einseitiger Züchtung wohl zu Recht Unwillen hervor.

Negative und bedrohliche Meldungen erwecken stets Aufmerksamkeit und lassen sich in den öffentlichen Medien attraktiver präsentieren als Mitteilungen über Zustände, die als zufriedenstellend oder positiv zu bewerten sind. Der Grund für ein beunruhigendes Gefühl bei der Bevölkerung ist sicherlich ein mangelndes Wissen über die tatsächlichen Verhältnisse bei der Gewinnung und Verarbeitung des Fleisches. Ebenso scheint wenig bekannt zu sein, dass Fleisch besonders starken gesetzlichen Restriktionen und Kontrollen unterliegt.

So sind z. B. die zugelassenen Zusatzstoffe, d. h. chemische Substanzen, die für die Verarbeitung von Fleisch verwendet werden dürfen, in ihrer Zahl und Menge stark begrenzt, wie dies wohl bei kaum einem anderen Lebensmittel der Fall ist. Nimmt man als Beispiel die Phosphate, die bei Brühwürsten und Kochschinken zugelassen sind, so liegen die erlaubten Mengen 10mal niedriger als bei Schmelzkäse. Freilich ist auch in Fleischwaren eine weitere Reduktion anzustreben.

Die Pökelung mit Nitrat bzw. Nitrit steht seit langer Zeit in der Diskussion und die Möglichkeiten zur Verringerung dieser Substanzen im Fleisch sind Thema eines Vortrages unserer Tagung. Es sollte aber auch deutlich darauf hingewiesen werden, dass im Vergleich zu der Zunahme von Nitrat im Trinkwasser die Pökelung das geringere Problem darstellt. Der Verbraucher ist allerdings mehr als bisher darüber aufzuklären, dass gepökelte Fleischwaren wie Schinken oder Cervelat nicht stark gebraten oder gegrillt werden sollten, da bei derart hohen Temperaturen die Bildung von cancerogenen, d. h.

krebserzeugenden Stoffen forciert wird. Der gelegentliche Verzehr gegrillter oder gebratener Pökelwaren stellt allerdings kein besonderes Risiko dar.

Der Einsatz von wachstumsfördernden Substanzen in der Tierproduktion ist, soweit er für die Gesundheit unbedenklich ist, notwendig, wenn die Fleischversorgung der Bevölkerung im gleichen Umfang und vor allem zu einigermassen erschwinglichen Preisen beibehalten werden soll. Strikt abzulehnen ist zweifellos die Verwendung von Stoffen, die die Gesundheit des Konsumenten gefährden können, wie dies bei dem Einsatz des Diäthylstilboestrols (DES) in der Kälbermast der Fall war. Der als «Hormonskandal» bezeichnete Einsatz des DES hat in allen europäischen Ländern eine deutliche Signalwirkung gehabt. Es sollte aber auch nicht verschwiegen werden, dass das tatsächliche Gesundheitsrisiko verhältnismässig gering war, so dass wirkliche Schäden, soweit nachweisbar, nicht entstanden sind. Der Hormonskandal wird jedoch zu Recht zum Anlass genommen, konsequente Massnahmen zu treffen, um in Zukunft ähnliche Vorfälle auszuschliessen. Was die Umweltbelastung des Fleisches durch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und anderen Umweltchemikalien betrifft, so sind pflanzliche Lebensmittel ebenso betroffen wie vom Tier stammende Erzeugnisse. Dieses Problem ist nicht allein durch die Landwirtschaft und die Fleischwirtschaft zu bewältigen, sondern muss im Zusammenhang mit der Gesamtheit der Umweltbelastungen betrachtet und bekämpft werden.

Toxische Schwermetalle wie Blei, Cadmium und Quecksilber werden vom Tier mit dem Futter aufgenommen. Hier ist die Situation für das Muskelfleisch inzwischen eindeutig zu beantworten. Zahlreiche Untersuchungen zeigen, dass Muskelfleisch arm an Schwermetallrückständen ist. Offensichtlich besteht eine biologische Schranke, welche eine Anreicherung dieser toxischen Elemente im Muskelfleisch verhindert. Hervorzuheben ist allerdings, dass dies nicht für Innereien, wie Leber und vor allem Nieren, gilt. Hier kann es bei älteren Tieren zu einer erheblichen Anreicherung kommen. Darum sollten insbesondere Nieren nicht mehrmals pro Woche auf dem Speisezettel stehen.

Diese kurzen Anmerkungen sollen darauf hinweisen, dass Belastungen mit chemischen Rückständen beim Fleisch keinesfalls grösser als bei anderen Lebensmitteln sind. Auch werden in der Fleischproduktion erhebliche Anstrengungen unternommen, um die Situation weiter zu verbessern.

An den beiden Tagen unseres Kongresses befassen sich die Vorträge mit Themen der Fleischqualität und der Verarbeitungstechnologie sowie einzelnen chemischen Substanzen in Fleisch und Fleischerzeugnissen. Ein weiterer Schwerpunkt sind Hygienefragen.

Während chemische Rückstände in Nahrungsmitteln nur selten zu akuten Erkrankungen führen und das Problem durch die Dauerbelastung mit möglichen Spätfolgen für die Gesundheit des Menschen gegeben ist, liegen die mikrobiologischen Gesundheitsrisiken in der Entstehung von akuten Erkrankungen des Menschen.

Von Fachleuten wird immer wieder darauf hingewiesen, dass selbst in Industrienationen mit hohem Hygienestand eine Zunahme bakteriell bedingter Lebensmittelvergiftungen zu beobachten ist. Dies wird in der Öffentlichkeit kaum beachtet. Dabei ist die Orientierung der Bevölkerung über mikrobiologische Gesundheitsrisiken und ihre Entstehungsursachen besonders sinnvoll, denn im Gegensatz zu den chemischen Risi-

ken kann der Konsument bei entsprechender Aufklärung selber unmittelbar an der Verhütung bakteriell bedingter Lebensmittelvergiftungen mitwirken.

Ziel dieser Tagung ist es, einen Beitrag zu der Verbindung zwischen Wissenschaft und Praxis zu leisten. Deshalb haben wir auch als Abschluss eine Podiumsdiskussion gewählt, an der Vertreter der Lebensmittelüberwachung, der Fleischverarbeitung sowie der Konsumenten beteiligt sind. An dieser Stelle möchte ich dem *Konsumentinnenforum der deutschen Schweiz* danken, das den Hauptteil der Fragen stellte, die in der Diskussionsrunde behandelt werden.

Mein besonderer Dank gilt den wissenschaftlichen Gesellschaften, die das Patronat für diese Tagung übernommen haben: der *Gesellschaft schweizerischer Tierärzte,* der *Schweizerischen Gesellschaft für Mikrobiologie* und der *Tierärztlichen Vereinigung für Fleischhygiene.* Nicht versäumen möchte ich, die Firmen *Opopharma* in Zürich und *Schülke & Mayr* in Hamburg zu nennen, die durch ihre finanzielle Unterstützung und Absicherung diesen Kongress ermöglichten.

Literatur

Hamm R.: Fleisch und Fleischwaren im Kreuzfeuer der Kritik. Fleischwirtsch. *60,* 1630–1644 (1980). – *Wirth F.:* Die Bedeutung von Lebensmittelhygiene und -technologie für die Qualität von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Fleischwirtsch. *60,* 1163–1171 (1980). – *Wirth F.:* Chemie im Braten? Fleischwirtsch. *63,* 50–53 (1983). – *Wissenschaftliches Symposium des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. 1983:* Wie sicher sind unsere Lebensmittel? Schriftenreihe Heft 102 des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. B. Behr's Verlag, Hamburg (1983). – *2. Schweizerischer Ernährungsbericht.* Verlag Hans Huber, Bern (1984).