

# Stellungnahme des BAG zum Problem der Lebensmittelbestrahlung

Autor(en): **Siegwart, Y.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **76 (1985)**

Heft 1

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-982353>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Stellungnahme des BAG zum Problem der Lebensmittelbestrahlung

Vorschriften in Zusammenhang mit der Bestrahlung von Lebensmitteln sind dem Artikel 11b der eidg. Lebensmittelverordnung zu entnehmen, der folgendermassen lautet:

Die Anerkennung physikalischer Behandlungen z. B. mit ionisierenden Strahlen durch das Bundesamt kann nur erfolgen, wenn der Beweis erbracht wird, dass durch das Verfahren keinerlei gesundheitsschädliche und keine andere nach den Vorschriften dieser Verordnung unzulässige Veränderung des Lebensmittels eintritt. Die Abwesenheit von Substanzen mit toxischer oder sonstiger unerwünschter Wirkung sowie die Intensität der Behandlung müssen durch periodische Versuche in einem vom Bundesamt anerkannten, wissenschaftlichen Institut auf Kosten des Gesuchstellers überprüft werden.

Bei diesem Text möchte ich besonders auf den Pässus hinweisen, wo vom wissenschaftlichen Institut die Rede ist. Im Jahre 1982 ist dieser nämlich in dem Sinne abgeändert worden, dass die Überprüfung nicht mehr wie bis anhin zwingend in einem schweiz. Laboratorium zu erfolgen hat.

Diese Änderung bedeutete sicherlich den ersten Schritt zu einer Bewilligung der Bestrahlung von Lebensmitteln. Dieser Schritt kann aber nicht als willkürlicher Entscheid aufgefasst werden. Er erfolgte aufgrund der Empfehlungen des FAO/IAEA/WHO-Expertenkomitee und nach erneuter eingehender Diskussion im Schosse der EEK.

### *Wie ist nun die Situation heute?*

Bis jetzt wurde unserem Amt noch kein formelles Gesuch um eine Bestrahlungsbewilligung eingereicht und folglich auch keine solche erteilt. Es dürfte aber wahrscheinlich interessieren, wie wir uns gegenüber einem konkreten Gesuch verhalten würden oder mit anderen Worten, welche Vorbedingungen ein Gesuchsteller erfüllen müsste, um die Chance zu haben, eine Bewilligung zu erhalten. Folgende Bedingungen müssten in einem solchen Fall grundsätzlich erfüllt sein:

- Das Bedürfnis für eine Behandlung der betreffenden Lebensmittel bestehen, die aufgrund von eindeutigen Unterlagen erwiesen ist.
- Eine Gegenüberstellung mit anderen Verfahren (auch solchen, die schon Verwendung finden) vorliegen, um die Vorteile der Bestrahlung, möglicherweise deren einleuchtende Notwendigkeit zu demonstrieren.
- Ergebnisse über durchgeführte Versuche an den in Frage kommenden Lebensmitteln präsentiert werden können.
- Die Behandlungsmethode sowie die für die Bestrahlung vorgesehene Anlage bekannt und erprobt sein.
- Die Art der Deklaration auf den Packungen festgelegt sein.

### *Wo kommt unserer Ansicht nach heute am ehesten eine Bestrahlung in Frage?*

Im Hinblick auf die aufgestellte Liste wäre in gewissem Sinne eine Bestrahlung der Gewürze gerechtfertigt. Eine Entkeimung der Gewürze ist tatsächlich eine Notwendigkeit, besonders aufgrund der Tatsache, dass diese in verschiedenen Lebensmitteln eingesetzt werden, wo eine Vermehrung der vorhandenen Keime stattfinden kann und wo eine Abtötung vor dem Genuss nicht oder nur unvollständig erfolgt.

Für die Entkeimung der Gewürze gibt es Begasungsmittel. Von diesen ist aber nur das Ethylenoxid richtig wirksam, welches aber aus toxikologischen Überlegungen in vielen Ländern, so auch in der Schweiz, verboten ist. Damit sind eigentlich die Bedingungen erfüllt, die das Bestrahlen als das kleinere Übel betrachten lassen, denn trotz des erwähnten Verbotes des Ethylenoxids dürfte dieses wegen der Mängel der übrigen Begasungsmittel zum Teil unerlaubterweise verwendet werden. Ein solcher Einsatz wurde übrigens in der BRD zeitweise toleriert.

Unterlagen über die zur Verwendung vorgesehene Anlage sowie Ergebnisse von Versuchen könnten zudem von potentiellen Interessenten wahrscheinlich ohne grössere Schwierigkeiten vorgelegt werden.

Es bleibt der letzte Punkt, derjenige der Deklaration. In diesem Zusammenhang ist unsere derzeitige Auffassung folgende:

Wird ein bestrahltes Lebensmittel in den Verkehr gebracht, so muss die erfolgte Bestrahlung deutlich angegeben werden, ähnlich wie jede Zugabe von Zusatzstoffen (wobei wir über die genaue Formulierung dieser Angabe noch keinen Entscheid gefällt haben). Ist hingegen nur eine Zutat (z. B. Gewürze) bestrahlt worden, und die Wirkung überträgt sich nicht auf das zusammengesetzte Lebensmittel, gedenken wir, dies als ein Carry-over zu betrachten und keine Deklaration zu fordern. Wir glauben, dass gerade dieser letzte Punkt mindestens so heikel ist wie die Behandlung selber und wir erwarten, dass in der Diskussion entsprechende Fragen gestellt werden könnten.

Zum Schluss unserer kurzen Stellungnahme möchten wir betonen, dass wir eine generelle Bestrahlung von Lebensmitteln nach wie vor ablehnen. Wir anerkennen aber gerne, dass die Gefahren der Bestrahlung (infolge von bewirkten Veränderungen in den Lebensmitteln) verhältnismässig gut erforscht sind und als praktisch nicht existent bezeichnet werden können. Es kommt hinzu, dass andere anerkannte Verfahren mindestens ebenso fragwürdig sind und über ihre Auswirkungen grössere Bedenken am Platze sind.

Unter diesen Umständen sind wir einer gezielten Anwendung gegenüber, z. B. im Falle von Gewürzen, nicht verschlossen und würden ernsthafte Gesuche in diesem Sinne studieren und behandeln.

### *Literatur*

Zimmerli, B. und Siegwart, Y.: Zur Zulassung bestrahlter Lebensmittel. Chem. Rundschau 37, Nr. 3 (1984).