

Thema: Am 7. Juni ist World Food Safety Day! – Wie sicher sind unsere Lebensmittel?

Beitrag: 2:32 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Zeiten, in denen man ganz früh aufstehen musste, um überhaupt die Chance auf eine Packung Toilettenpapier im Supermarkt zu haben, sind Gott sei Dank erst mal vorbei. Wochenlang herrschte hier stellenweise gähnende Leere in den Regalen. Einige Dinge sind mancherorts immer noch ziemlich rar – Konserven zum Beispiel, Mehl, Nudeln oder auch Hefe. Aber warum ist das so? Wie steht es um die Versorgung mit Lebensmitteln und wie sicher sind Nudeln, Eier, Gemüse oder abgepackte Wurst eigentlich – vor allem zu Corona-Zeiten? Dazu hat sich mein Kollege Oliver Heinze schlau gemacht.

Sprecher: Es war schon ein bisschen gruselig, als plötzlich die Supermarktregale teilweise leer waren... Dazu sagt Dr. Sieglinde Stähle vom Lebensmittelverband Deutschland e. V.:

O-Ton 1 (Dr. Sieglinde Stähle, 17 Sek.): „Über Nacht hat uns eine Situation ereilt, die das Einkaufsverhalten und auch das Verbraucherverhalten vieler Menschen geändert hat. Zunächst war nicht klar, wann kann ich wieder einkaufen? Und die Menschen hatten das Gefühl, sie müssen Vorräte anlegen – möglicherweise auch für eine Quarantäne-Situation.“

Sprecher: Trotzdem war die Grundversorgung hierzulande stets gesichert. Auch, wenn wir teilweise immer noch auf die gewohnte Auswahl verzichten müssen.

O-Ton 2 (Dr. Sieglinde Stähle, 18 Sek.): „Dass nicht mehr die gesamte Produktpalette im Regal vorzufinden ist, das hat damit zu tun, dass verschiedene Rohstoffe eben nicht verfügbar sind, und man die Rezepturen etwas ändern muss, derzeit. Das hat aber mit der Grundversorgung –jetzt auch noch zu Corona-Zeiten – nichts zu tun, die ist und bleibt hoch.“

Sprecher: Das gilt übrigens natürlich auch für die Lebensmittelsicherheit – die war und ist jederzeit gewährleistet – selbst in Krisenzeiten.

O-Ton 3 (Dr. Sieglinde Stähle, 19 Sek.): „Die Hersteller und auch die Lebensmittelüberwachung prüfen risikoorientiert, das heißt, nach einem Konzept, nach dem sie exakt versuchen, die Schwachstellen aufzuspüren. Und dadurch kommen auch Probleme mit einzelnen Lebensmitteln zutage, die man dann zurückholt vom Markt oder öffentlich zurückruft.“

Sprecher: Unsere Lebensmittel werden sehr genau und in verschiedenen Stufen unter die Lupe genommen.

O-Ton 4 (Dr. Sieglinde Stähle, 25 Sek.): „Wir haben ein System, dass zunächst die Anbieter, die Lebensmittelhersteller, verantwortlich sind, für die Sicherheit und deshalb auch diese den Zustand der Lebensmittel prüfen, im Rahmen ihrer Eigenkontrollen. Aber im Dienste des Verbrauchers ist die amtliche Lebensmittelüberwachung unterwegs und prüft stichprobenweise diese Eigenkontrollen. Die Kontrolle der Eigenkontrolle, das macht der Staat.“

Sprecher: Also kommen unsere Lebensmittel in der Regel sicher in den Läden an – für den Rest sind wir aber selbst verantwortlich. Und dabei sollte jeder von uns ein paar wichtige Regeln beachten.

O-Ton 5 (Dr. Sieglinde Stähle, 31 Sek.): „Immer die Kühlkette einhalten, konsequent! Konsequent auch darauf achten, dass das Verbrauchsdatum und die Lagerbedingungen, die vorgegeben sind, eingehalten werden. Haushaltshygiene, das ist das A und O eigentlich, bei der Lebensmittelsicherheit im Haushalt. Häufig reinigen, Küchenhandtücher, Lappen häufig



wechseln, und darauf achten, dass man nicht von rohem Fleisch Keime auf Lebensmittel überträgt, die nicht mehr erhitzt werden, wie Salat.“

Abmoderationsvorschlag: Die Hygienestandards in der Lebensmittelbranche sind also sehr hoch und werden regelmäßig kontrolliert. Trotzdem sollte man selbst immer Grundregeln der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln einhalten. Mehr Infos zum Thema finden Sie unter lebensmittelverband.de.

Thema: **Am 7. Juni ist World Food Safety Day! – Wie sicher sind unsere Lebensmittel?**

Interview: 3:37 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Zeiten, in denen man ganz früh aufstehen musste, um überhaupt die Chance auf eine Packung Toilettenpapier im Supermarkt zu haben, sind Gott sei Dank erst mal vorbei. Wochenlang herrschte hier stellenweise gähnende Leere in den Regalen. Einige Dinge sind mancherorts immer noch ziemlich rar – Konserven zum Beispiel, Mehl, Nudeln oder auch Hefe. Aber warum ist das so? Wie steht es um die Versorgung mit Lebensmitteln und wie sicher sind Nudeln, Eier, Gemüse oder abgepackte Wurst eigentlich – vor allem zu Corona-Zeiten? Darüber sprechen wir (zum World Food Safety Day [7. Juni]) mit der Lebensmitteltechnologin Dr. Sieglinde Stähle vom Lebensmittelverband Deutschland e. V. Hallo Frau Dr. Stähle!

Begrüßung: „Hallo, ich grüße Sie!“

- 1. Frau Dr. Stähle, wir kennen eigentlich nur Supermärkte, die mit Lebensmitteln vollgepackt sind. Warum haben wir in den vergangenen Wochen aber immer wieder leere Regale gesehen – zumindest bei manchen Produkten?**

O-Ton 1 (Dr. Sieglinde Stähle, 38 Sek.): „Das lag am Corona-Virus. Über Nacht hat uns eine Situation ereilt, die das Einkaufsverhalten und auch das Verbraucherverhalten vieler Menschen geändert hat. Zunächst war nicht klar, wann kann ich wieder einkaufen und die Menschen hatten das Gefühl, sie müssen Vorräte anlegen – möglicherweise auch für eine Quarantäne-Situation. Dann wurde deutlich, dass Kitas, Schulen geschlossen sind, die Außer-Haus-Verpflegung wurde vollständig eingestellt, die Menschen haben zu Hause gearbeitet, gelebt und auch gekocht und entsprechend anders eingekauft. Und darauf musste sich die Anbieterseite erst mal einstellen.“

- 2. Das heißt, die Versorgung mit Lebensmitteln ist gesichert?**

O-Ton 2 (Dr. Sieglinde Stähle, 37 Sek.): „Die war und ist zu jedem Zeitpunkt gesichert, was die Grundversorgung und die Grundbedürfnisse der Menschen angeht, dass sie dort, wo sie einkaufen, auch immer genug finden, von den Grundnahrungsmitteln. Was derzeit auch erkennbar ist, dass die Vielfalt unter Umständen etwas leidet, dass nicht mehr die gesamte Produktpalette im Regal vorzufinden ist, das hat damit zu tun, dass verschiedene Rohstoffe eben nicht verfügbar sind, und man die Rezepturen etwas ändern muss, derzeit. Das hat aber mit der Grundversorgung – auch jetzt zu Corona-Zeiten – nichts zu tun, die ist und bleibt hoch.“

- 3. Lebensmittel gibt es also genug – aber man hört ja immer wieder von Rückrufaktionen. Wie sicher sind also unsere Lebensmittel?**



O-Ton 3 (Dr. Sieglinde Stähle, 23 Sek.): „Sie sind – auch zum jetzigen Zeitpunkt – so sicher, wie sie nie waren. Die Hersteller und auch die Lebensmittelüberwachung prüfen risikoorientiert, das heißt, nach einem Konzept, nach dem sie exakt versuchen, die Schwachstellen aufzuspüren. Und dadurch kommen auch Probleme mit einzelnen Lebensmitteln zutage, die man dann zurückholt vom Markt oder öffentlich zurückruft.“

4. Wer kontrolliert denn diese Vorgaben?

O-Ton 4 (Dr. Sieglinde Stähle, 25 Sek.): „Wir haben ein System, dass zunächst die Anbieter, die Lebensmittelhersteller, verantwortlich sind, für die Sicherheit und deshalb auch diese den Zustand der Lebensmittel prüfen, im Rahmen ihrer Eigenkontrollen. Aber im Dienste des Verbrauchers ist die amtliche Lebensmittelüberwachung unterwegs und prüft stichprobenweise diese Eigenkontrollen. Die Kontrolle der Eigenkontrolle, das macht der Staat.“

5. Und wie sieht das zu Corona-Zeiten aus? Wurden hier die Sicherheitsstandards erhöht?

O-Ton 5 (Dr. Sieglinde Stähle, 34 Sek.): „Die Sicherheitsstandards in Bezug auf Arbeitsschutzmaßnahmen ja, wie überall in der Arbeitswelt – aber nicht die Sicherheitsstandards, die jetzt die Lebensmittelsicherheit erhöhen. Da arbeiten wir ja in der Lebensmittelwirtschaft auf sehr hohem Niveau bereits, und es ist auch von der Wissenschaft unmissverständlich klaggestellt, dass das Corona-Virus sich nicht über Lebensmittel verbreitet. Und deshalb muss jetzt auch – in Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit – keine besondere Schutzmaßnahme, oder keine besonderen Auflagen erfüllt werden.“

6. Was kann denn jeder von uns tun, damit Lebensmittel sicher bleiben?

O-Ton 6 (Dr. Sieglinde Stähle, 36 Sek.): „Man sollte das tun, worum sich die Lebensmittelanbieter auch bemühen. Das heißt, immer die Kühlkette einhalten, konsequent! Konsequent auch darauf achten, dass das Verbrauchsdatum und die Lagerbedingungen, die vorgegeben sind, eingehalten werden. Haushaltshygiene, das ist das A und O eigentlich, bei der Lebensmittelsicherheit im Haushalt. Häufig reinigen, Küchenhandtücher, Lappen häufig wechseln, und darauf achten, dass man nicht von rohem Fleisch Keime auf Lebensmittel überträgt, die nicht mehr erhitzt werden, wie Salat.“

Dr. Sieglinde Stähle zum World Food Safety Day (7. Juni) und die Lebensmittelsicherheit hierzulande – vor allem zu Corona-Zeiten. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Gerne!“

Abmoderationsvorschlag: Die Hygienestandards in der Lebensmittelbranche sind also sehr hoch und werden regelmäßig kontrolliert. Trotzdem sollte man selbst immer Grundregeln der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln einhalten. Mehr Infos zum Thema finden Sie unter lebensmittelverband.de.

