

Risikobeurteilung Speisemehl



Auftraggeber Bundesamt für Gesundheit (BAG), Facheinheit Lebensmittelsicherheit

Projektbeschreibung Im Herbst 2001 wurden bei Kontrollen von Müllereiprodukten auf tierische Verunreinigungen in Mühlen u.a. Knochenpartikel in Speisemehl gefunden. Nahrungsmittel, die Verunreinigungen durch BSE-Risikomaterial enthalten, stellen einen möglichen Übertragungsweg der BSE-Erreger auf den Menschen dar. Sie gelten als wahrscheinlichste Ursache der Variante der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit (vCJK).

Ernst Basler + Partner AG hat im Auftrag des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) abgeschätzt, wie gross die Risiken für die Menschen in der Schweiz infolge Verzehr von mit BSE-Risikomaterialien verunreinigten Getreideprodukten sind.

Unsere Leistungen Folgende Leistungen wurden durch Ernst Basler + Partner AG erbracht:

- Analyse der Prozesse und Warenflüsse für Lebensmittel, Futtermittel und «tierische Abfälle».
- Beurteilung der Aussagekraft der heute angewendeten Analyse-methode von Getreide und Getreideprodukten bezüglich tierischer Verunreinigungen.
- Durchführung einer Risikoanalyse, in der die Menge an infektiösem Material im Getreide bzw. in Getreideprodukten abgeschätzt und daraus die Risiken für die Menschen quantitativ bestimmt wurden.
- Beurteilung der Risiken aus individueller und gesellschaftlicher Sicht, sowie Erarbeitung einer Empfehlung für einen Toleranzwert beim Getreide. Dieser wurde im Rahmen einer Weisung des BAG eingeführt.

Zeitraum November 2002 - Juli 2003

Informationen / Kontakt Kontaktperson: Patrik Hitz (patrik.hitz@ebp.ch)
Zollikerstrasse 65, CH-8702 Zollikon, www.ebp.ch