

BSE-RISIKO: FLEISCH UND MILCH

Weil mit hoher Wahrscheinlichkeit ein ursächlicher Zusammenhang zwischen dem Verzehr von BSE-kranken Rindern (und vielleicht auch Schafen und Ziegen) stammenden Lebensmitteln einerseits und dem Auftreten einer neuen Variante der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit (vCJD) des Menschen andererseits besteht, muß der Verbraucher vor dieser Gesundheitsgefahr geschützt werden. Neben vorbeugenden Maßnahmen und Bekämpfung im Lebendviehbestand ist es unbedingt zu verhindern, daß mit BSE-Prionen belastetes Ausgangsmaterial in die Nahrungskette gelangt. Für die wesentlichen vom Wiederkäuer gewonnenen Lebensmittel, d.h. Muskelfleisch und Milch, wurde bisher kein Gefährdungspotential nachgewiesen. Ein extremes Risiko geht aber vom zentralen Nervensystem (ZNS) aus. Gehirn und Rückenmark sind zwar gemäß der rechtlichen Bestimmungen unschädlich zu beseitigen, doch bestehen beim Rind konkrete Möglichkeiten der Verunreinigung von Lunge, Herz und Fleischoberflächen mit ZNS. Geeignete Veränderungen in der Schlachttechnik werden hier Abhilfe schaffen. Während mit ZNS kontaminiertes Rinder-Separatorenfleisch der Vergangenheit angehört, ist das Problem der Paravertebralganglien bei T-Bone Steak und Schafkotelett schwerer zu lösen. Überschätzt in der Öffentlichkeit wird die Verarbeitung von Innereien in Wurstwaren. Mit Ausnahme einiger Spezialitäten dürfen lediglich (Schweine-)herz, Zunge und Leber verwendet und solchen erhitzten Erzeugnissen zugesetzt werden, bei denen eine Verarbeitung schon immer handelsüblich war. Insgesamt scheinen die wesentlichen Maßnahmen getroffen zu sein, um den Konsumenten auch dann zu schützen, wenn ein Wiederkäuer mit nicht diagnostizierter BSE als Lebensmittel in den Verkehr gelangt.