

LEBENSMITTEL-SKANDAL

Wie gefährlich ist Dioxin für den Menschen?

— Der Verzehr von Lebensmitteln aus Betrieben, die dioxinverseuchte Fette verfüttert haben, ist offenbar nicht mit akuten gesundheitlichen Risiken für den Menschen verbunden. Während sich der jüngste Lebensmittelskandal in Deutschland immer mehr ausweitet (hunderte von Tieren wurden mittlerweile notgeschlachtet, hunderttausende Eier vernichtet), geht das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) davon aus, dass weder Eier noch Fleisch aus den betroffenen Betrieben „exorbitant hohe Konzentrationen“ des Giftstoffs enthalten. Der für Hühnereier gemessene Spitzenwert lag bisher bei 12 Pikogramm* pro Gramm Fett im Ei (zulässig sind max. 3 Pikogramm). Der von der EU festgelegte Grenzwert für den Menschen beträgt 2 Pikogramm pro kg Körpergewicht. Dieser dürfte aber auch bei einem „Worst-Case-Szenario“, d.h. bei Aufnahme von zwei oder mehr hochbelasteten Eiern pro Tag nur in unbedenklichem Maße überschritten werden. Selbst ein Kind mit einem Körpergewicht von 15 kg hätte das bislang am stärksten belastete Ei verzehren können, ohne die tägliche duldbare Dioxinmenge zu erreichen, so ein Sprecher des BfR.

Anreicherung im Fettgewebe

Wie toxisch Dioxin im Organismus wirkt, hängt entscheidend von der Zusammensetzung der Verbindung und der aufgenommenen Menge ab. Ein extremes Beispiel ist der Fall des ukrainischen Präsidenten Wiktor Juschtschenko: Dieser entging 2004 nach einem Dioxin-Anschlag nur knapp dem Tod; er erlitt dabei eine schwere Chlorakne im Gesicht. Die Konzentration in seinem Körper betrug allerdings das 50 000-Fache des Normalwerts.

Das im Fall der Futtermittelpanscher Harles & Jentsch gefundene Dioxinmuster war den Experten bislang unbekannt. In diesem Zusammenhang könnten wohl eher langfristige Dioxinfolgen relevant werden: Die Substanz reichert sich im

Fettgewebe an und wird erst nach Jahren wieder abgebaut. Mögliche chronische Wirkungen sind Störungen der Reproduktion, des Immunsystems, des Nervensystems und des Hormonhaushalts. Einige Verbindungen stehen im Verdacht, die Entstehung von Krebs zu begünstigen.

Hoher Dioxingehalt in fettem Fisch

Dioxin kommt nach Angaben des BfR nahezu ubiquitär vor. Es entsteht nicht nur im Rahmen industrieller Prozesse, sondern auch z.B. bei Waldbränden oder Vulkanausbrüchen und wird u.a. über Staubpartikel verbreitet. Jeder Mensch nimmt täglich winzige Mengen Dioxin auf. Anlass zur Sorge geben neben den aktuell überschrittenen Grenzwerten in Eiern und Schweinefleisch vor allem die seit langem bekannten hohen Dioxingehalte in fettem Fisch. Das BfR hatte sich bereits 2006 dafür ausgesprochen, entsprechende Verzehrsempfehlungen für Per-

sonen, die häufig Aal oder Lachs konsumieren, auszusprechen und vor allem vor dem Verzehr von Dorschleber zu warnen. Die Europäische Kommission legte daraufhin – allerdings erst im Juli 2008 – einen neuen Grenzwert für Dioxin in Fischleber fest: Dieser liegt bei 25 Pikogramm pro Gramm Frischgewicht. Vor zu häufigem Verzehr wird gewarnt.

*1 Pikogramm = 1 Billionstel Gramm

EO ■

Quellen: Bundesinstitut für Risikobewertung; Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit; Spiegel online



www.SpringerMedizin.de

Dossier Naturheilkunde

Sie wollen sich umfassend über spezielle medizinische Themen informieren? Unsere Dossiers bieten Ihnen aktuelle Fortbildungsbeiträge, Studien und Kongresshighlights auf einen Blick.

Im Dossier **Sprechstunde Naturheilkunde** haben wir u. a. folgende Beiträge für Sie zusammengestellt:

- Passend zur Jahreszeit: Grippale Infekte natürlich behandeln
- Symptomlinderung: autogenes Training gegen Reizdarm
- Von Baldrian bis Lavendel: natürlich gegen Angst- und Spannungszustände
- Völlegefühl, Übelkeit: So kriegen Sie funktionelle Störungen der Gallenwege in den Griff

Diese und viele weitere Beiträge zu diesem Thema finden Sie unter

<http://www.springermedizin.de/sprechstunde-naturheilkunde/239812>

Auf der Startseite von SpringerMedizin.de stehen Ihnen unter „Dossiers“ zusätzlich zahlreiche weitere Themenzusammenstellungen zur Verfügung.

SpringerMedizin.de – Das Internet der Ärzte



© [M] photos.com (Laptop)