

## **Fisch als Lebensmittel aus Aquakulturen – eine kritische Betrachtungsweise**

Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger, Buchholz in der Nordheide

Kurzfassung des Vortrages anlässlich des 4. Niedersächsischen Forums Gesundheitlicher Verbraucherschutz „Fisch – gesund und nachhaltig?“ am 12. Oktober 2011 in Oldenburg

Die Menge an Fisch und anderen aquatischen Lebewesen, die in die EU importiert wird, wächst ständig an. Flughäfen wie FFM in Deutschland oder Victoria in Spanien haben vielen traditionellen Fischereihäfen den Rang abgelaufen. Die Produktion und die Ernte von in tropischen und subtropischen Gebieten in der Aquakultur aufgezogenen Fischen ist das am meisten wachsende Segment im internationalen seafood Handel.

Die Mehrzahl der Importe gelangt als Rundfisch, frisch oder tiefgefroren zum Endverbraucher, zumeist Restaurants, Caterer oder Großhändler, von wo aus die Ware dann in Supermärkte oder den Einzelhandel gelangt.

Die Ware wird an den Außengrenzen der EU durch Inspektoren auf Temperatur, Hygiene, Sauberkeit und Verderb hin kontrolliert, eine vollständige Kontrolle auf alle sicherheitsrelevanten Kriterien findet nicht regelmäßig statt. Das Europäische Schnellwarnsystem (RASSF) zeigt klar an, was und in welchem Umfang kontrolliert wird und wo die Stärken und Schwächen in den Mitgliedsländern liegen.

Bei importierten Fischen aus der Aquakultur ist es aber von größter Wichtigkeit, die intrinsischen ernährungsphysiologischen Vorteile und besonders die möglichen Gefahren so vollständig wie möglich aufzuzeigen bevor sie dem Europäischen Verbraucher als Lebensmittel angeboten werden. Dies ist umso wichtiger, da zahlreiche Erzeugerländer nicht über die Expertise und Einrichtungen verfügen, um eine ständige effektive Kontrolle durchzuführen.

Einige Beispiele für Forschungs- und Kontrollbedarf auf diesem Gebiet sind:

- Charakterisierung der mikrobiellen Flora im Ursprungsland
- Charakterisierung der Flora während der Lagerung in unserem Klima
- Charakterisierung von tropischen und subtropischen Parasiten
- Charakterisierung organischer Rückstände (organische Zinnverbindungen, POPs usw.)
- Charakterisierung von Verderbsparametern (biogene Amine, TVB-N, TMAO, TMA, Indol in Garnelen etc.)
- Charakterisierung von ernährungsphysiologisch wichtigen Bestandteilen (PUFAs und Cholesterole, Selen, Zink, Jod, Kalzium, Vitamine, Taurin und andere)
- Bestimmung der Haltbarkeit
- Charakterisierung von Biotoxinen, pharmazeutischen Rückständen (Chloramphenicol), Wachstumshormonen

Kontakt: [J.Oehlenschlaeger@gmx.net](mailto:J.Oehlenschlaeger@gmx.net)