

Insekten auf dem Teller: neue Leitlinie für Lebensmittelsicherheit

Open Science > Medizin - Mensch - Ernährung > Insekten auf dem Teller: neue Leitlinie für Lebensmittelsicherheit



, Bild: Pixabay, CC0

Auch bei uns setzt sich langsam der Trend zum Essen von Insekten durch. Sie gelten als eiweißreiche, gesunde Nahrungsmittel, die zudem ökologisch wesentlich unbedenklicher sind als Fleisch und Fisch. Allerdings sind sie derzeit schwer aufzutreiben und sehr teuer. Einer der Gründe für das mangelnde Angebot ist sicherlich der, dass bei uns noch die entsprechende Zulassung fehlt.

Novel Food Insekten

Auch wenn Insekten in anderen Erdteilen schon lange gegessen werden, so gelten sie in der Europäischen Union als neue Lebensmittel und fallen somit unter die Novel Food Verordnung. Bis spätestens 2020 müssen sie ein Zulassungsverfahren durchlaufen haben, um ihre Sicherheit zu belegen. Bis dahin musste übergangsweise für ganze essbare Insekten eine eindeutige Regelung erstellt werden. So wurden vom Bundesministerium für Frauen und Gesundheit (BMGF) gemeinsam mit dem Institut für Fleischhygiene und dem Messerli Forschungsinstitut der Veterinärmedizinischen Universität Wien eine Leitlinie für Handel und Verzehr von essbaren Insekten erarbeitet.

Mit der Leitlinie sollen Sicherheit und Verträglichkeit gewährleistet werden und das Gesundheitsrisiko bezüglich etwaiger Giftstoffe oder Allergene minimiert werden. Sie regelt zum Beispiel, dass auf der Verpackung Hinweise zu Art und Verarbeitung angegeben werden müssen und die mikrobiologische und toxikologische Sicherheit gewährleistet wird.

Die Schweiz ist schon einen Schritt weiter: Dort sind seit 1. Mai 2017 Grillen, europäische Wanderheuschrecken und Mehlwürmer als Lebensmittel zugelassen und dürfen als ganze Tiere, zerkleinert oder gemahlen verkauft werden. Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit müssen sie tiefgefroren oder hitzebehandelt werden, um Keime abzutöten. Zudem müssen sie auf der Verpackung angegeben werden, damit sich

Nahrungsmittelallergien durch Insekten noch unerforscht

Ein wichtiger Aspekt für AllergikerInnen ist das Allergiepotential von Insekten. Isabella Pali-Schöll, Expertin für Nahrungsmittelallergien vom Messerli Forschungsinstitut, warnt vor möglichen Kreuzreaktionen gegen Mehlwürmer oder Heuschrecken bei Hausstaubmilben- und

Krustentier-AllergikerInnen. Deshalb werden weitere Kreuzreaktionen sowie der Einfluss der Verarbeitung von Insekten auf deren Allergenität gerade zusammen mit der Universität für Bodenkultur Wien erforscht.

Eine Erweiterung der Leitlinie in Hinblick auf Fütterung und Haltung von Insekten ist ebenfalls angedacht.

Quellen:

[Pressemitteilung der Veterinärmedizinischen Universität Wien](#)

[APA Science, 19.4.2017](#)

[Schweizerisches Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

Mehr zum Thema Insekten auf dem Speiseplan finden Sie auch in unserem [Hungry for Science Blogbeitrag](#). Auch einen [Erfahrungsbericht von einem Insektenessen](#) gibt es hier nachzulesen.

IJ, 02.05.2017