

BfR-Workshop in Tansania: Milchanalytik in Theorie und Praxis

Mitteilung Nr. 026/2014 des BfR vom 21. Juli 2014

Die kleinbäuerliche Landwirtschaft ist für viele Menschen in afrikanischen Ländern wie Tansania, Äthiopien, Uganda oder Senegal eine wichtige Quelle der Existenzsicherung. Der Verkauf von Fleisch, Milch oder Fisch kann aber gerade in diesem Marktsegment Gesundheitsrisiken bergen, die auf Verunreinigungen von Lebensmitteln mit Krankheitserregern zurückzuführen sind. Grund ist oftmals mangelndes Wissen über Maßnahmen der Lebensmittelhygiene und über analytische Methoden, die die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleisten.

Vor diesem Hintergrund unterstützt die Nicht-Regierungsorganisation International Livestock Research Institute (ILRI) Kleinbauern in Afrika. Ziel des Projekts „Safe Food, Fair food“ ist es, vor Ort Technologien und Methoden zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit zu entwickeln, auszuprobieren und zu kommunizieren. So sollen zum einen Erkrankungen durch verunreinigte Lebensmittel vermieden, zum anderen die Lebensgrundlage der Bauern gesichert werden.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat im Rahmen einer Kooperation mit ILRI in Tansania für Studenten und Laboranten einen Workshop angeboten. In der einwöchigen Weiterbildung wurde den Teilnehmerinnen und Teilnehmern theoretisches und praktisches Wissen für die Bewertung der mikrobiologischen Beschaffenheit von Milch vermittelt.

Im März 2014 hat das BfR an der Sokoine University of Agriculture (SUA) in Morogoro, Tansania, einen Workshop für Studenten und Laboranten angeboten. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer befassten sich in der einwöchigen Veranstaltung mit der Analyse verschiedener Mikroorganismen, die in Milch vorkommen können. Dazu zählten auch humane Krankheitserreger wie Salmonellen, Listerien oder Staphylokokken. Außerdem stand die Diagnostik von bakteriellen Euterinfektionserregern im Fokus des Workshops.

Ein entscheidender Baustein der Lebensmittelsicherheit ist es, mikrobielle Risiken erkennen und bewerten zu können. Ein Ziel des Workshops war es daher, zukünftigen Laborkräften zu vermitteln, wie die wichtigsten Erreger, die in Milch vorkommen können, identifiziert werden.

Der ausführliche Seminarbericht ist unter dem folgenden Link veröffentlicht:

<http://safefoodfairfood.wordpress.com/2014/06/18/safe-food-fair-food-project-trains-tanzanian-students-and-lab-technicians-on-milk-quality-testing/>

Das Projekt „Safe Food, Fair Food“ der Organisation ILRI läuft seit 2008, Kooperationspartner sind Universitäten und Forschungsnetzwerke. Projektaktivitäten gibt es in Äthiopien, Tansania, Uganda und Senegal. Gefördert wird das Projekt von der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ).

Weitere Infos zum Projekt „Safe Food, Fair Food“:

<http://safefoodfairfood.wordpress.com/>