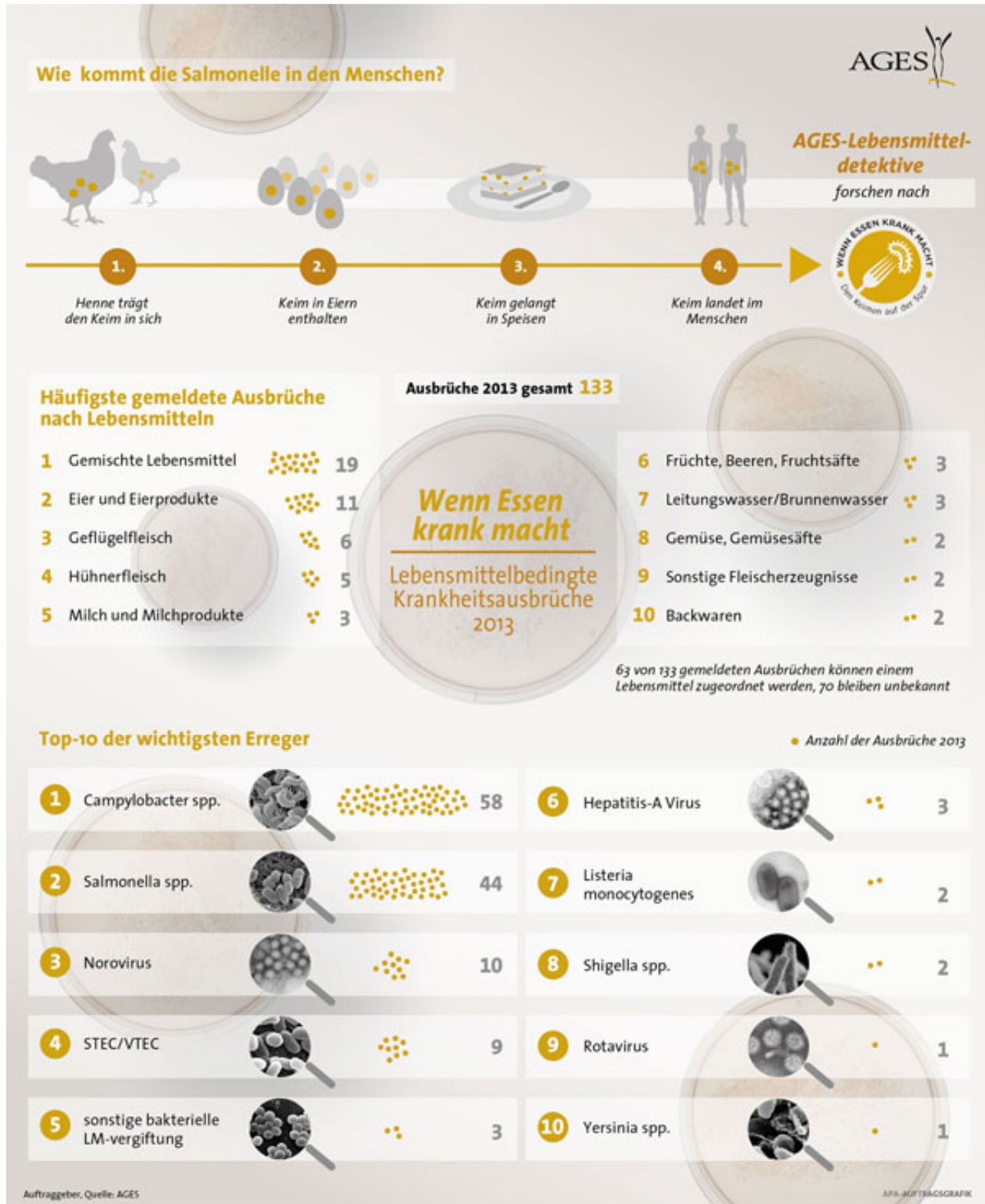


# Wenn Essen krank macht

Von: Jörg Held

Veröffentlicht am: 17. Dezember 2014



Na, haben Sie auch aufgrund der Überschrift den Beitrag angeklickt? Dann sind Sie genau darauf hereingefallen, was wir mit diesem Artikel der österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) und der Österreichischen Presseagentur APA vorwerfen: mit der "Wenn Essen krank macht"-Headline ein wichtiges Thema zu dramatisieren.

### *Eine kommentierende Einordnung von Jörg Held*

Es geht um 133 "lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche" mit 568 Erkrankten und 108 dadurch nötige stationäre Behandlungen *ohne* einen Todesfall, die die AGES für 2013 bei 8,6 Millionen Österreichern ermittelt hat. Die Gesamtentwicklung der lebensmittelbedingten Infektionen – [das findet sich auch in dem zu den Grafiken gehörenden sachlichen Artikel der APA wieder](#) – ist seit 2009 deutlich rückläufig, insbesondere bei Salmonellen-Infektionen. Allerdings gab es 2103 gegenüber 2012 einen Anstieg der Gesamtkrankheiten von neun Prozent, der hauptsächlich Noroviren und pathogenen E. Coli zuzuordnen ist – der aber, so heißt es dann selbst im Text – "etwas täuscht".

### Lebensmittel-Detektive?

Soweit die Fakten. [Was uns bei wir-sind-tierarzt.de wieder einmal ärgert](#): Die staatliche Agentur – vergleichbar mit dem deutschen Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) – veröffentlicht wichtige Daten und wird dabei tendenziös – um Aufmerksamkeit zu erheischen? Natürlich ist jede lebensmittelbedingte Infektion eine zuviel. Die Behörden – hier die österreichische AGES – leisten auf der einen Seite wichtige Recherche- und Dokumentationsarbeit, nennen sich selbst auch "Lebensmittel-Detektive". Sie gehen den Ursachen auf den Grund und legen so die Basis, um – auch durch Vorschriften und Gesetze – Missstände abzustellen. Dass sie das gut machen, zeigt die rückläufige Gesamtentwicklung der lebensmittelbedingten Infektionen. Die Botschaft müsste also heißen: **Lebensmittel werden und sind (!) immer sicherer.** ([siehe auch: "Hilfe, wir leben immer länger" dank sicherer Lebensmittel.](#))

Doch stattdessen schreibt die staatliche AGES "Wenn Essen krank macht" und verunsichert so eher, als dass sie informiert. Und schlimmer noch: Die optisch schicke Grafik – und Bilder bleiben nun mal hängen und werden über die sozialen Medien auch viel häufiger geteilt – informiert auch noch falsch oder zumindest tendenziös.

### Finden Sie den Tendenz-Fehler?

Sie können den Fehler nicht finden! Dazu müssten sie [den Volltext gelesen haben](#). In der Grafik muss zwar das Huhn an oberster Stelle als "Salmonellen-Verbreiter" herhalten – dabei heißt es im zugrundeliegenden Text wörtlich:

**>>"Salmonella war vor zehn Jahren sicher noch der häufigste Durchfallerreger, eines von 100 Eiern war noch mit Salmonellen behaftet. Wir haben damals ein Problem gehabt", so der Experte (Anm. d. Red.: Franz Allerberger, Leiter des Geschäftsfeldes Öffentliche Gesundheit bei der AGES). Heute seien die Eier durch die gesetzlich vorgegebene Impfung des Legehennenbestandes weitgehend salmonellenfrei.**