



PRESSEINFORMATION

Lederprodukte enthalten weiterhin zu viel Chrom VI

BVL stellt Ergebnisse der bundesweiten Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung 2014 vor

Hohe Gehalte von Nickel in Modeschmuck und Chrom VI in Lederwaren mussten die Überwachungsbehörden immer wieder beanstanden. 2014 standen sie deshalb im Mittelpunkt der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung. Die Ergebnisse, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute (23.11.2015) in Berlin vorstellte, zeigen nur punktuelle Verbesserungen.

„Es ist an der Zeit, dass sowohl die Hersteller als auch die Importeure dafür sorgen, dass die Grenzwerte eingehalten werden“, forderte der Präsident des BVL, Dr. Helmut Tschiersky.

„Hohe Gehalte von Nickel und Chrom sind gesundheitliche Risiken. Die Überwachungsbehörden der Länder werden beide Produktgruppen weiterhin verstärkt kontrollieren.“

Nickel in Modeschmuck

Viele Menschen reagieren allergisch, wenn sie mit Gegenständen in Kontakt kommen, die Nickel abgeben, also eine hohe Lässigkeit aufweisen. Die Nickellässigkeit von Modeschmuck wurde schon im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 2008 untersucht. Während bei Schmuckteilen und Verschlüssen die Beanstandungsquote wegen Überschreitung der gesetzlichen Grenzwerte von 10 Prozent auf 4,9 Prozent zurückging, wurden 2014 mehr Stecker von Ohrringen oder Piercingschmuck beanstandet (17,4 Prozent) als 2008 (14 Prozent). Die höchsten gefundenen Konzentrationen in den 556 untersuchten Proben überschritten die Grenzwerte teils um das 10fache.

Chrom VI in Lederprodukten

Auch Chrom VI kann bei vielen Menschen Allergien auslösen. In Bedarfsgegenständen aus Leder, die nicht nur vorübergehend Hautkontakt haben, wie Jacken, Handschuhen, Schuhen oder Uhrenarmbändern, darf Chrom VI deshalb analytisch nicht nachweisbar sein. Trotzdem wurden schon bei einer Untersuchung 2009 häufig Rückstände über der Nachweisgrenze von 3 mg/kg gefunden. Das Programm im Rahmen des BÜp wurde 2014 wiederholt. Dabei zeigte sich, dass bei den 386 untersuchten Proben weiterhin häufig Chrom VI gefunden wurde. So wurde bei 16 Prozent der Messungen die Nachweisgrenze überschritten. Besonders oft waren Handschuhe und Fingerlinge (33 Prozent Überschreitungen), Rucksäcke, Koffer und Taschen (25 Prozent), Arbeitsbekleidung (23 Prozent) und Schuhe (13 Prozent) belastet. Proben aus Deutschland waren weniger häufig auffällig (12 Prozent) als Proben aus China (33 Prozent).

Pyrrrolizidinalkaloide in Honig

Eine Aufgabe der koordinierten Überwachungsprogramme liegt auch darin, systematisch Daten zu sammeln, um mögliche Gesundheitsgefahren für Verbraucher besser abschätzen zu können. So wurden im Monitoring 2014 erstmals Daten zu den Gehalten von Pyrrrolizidinalkaloiden in Honig erhoben. Pyrrrolizidinalkaloide (PA) sind Stoffe, die Pflanzen bilden, um sich gegen Fraßfeinde zu schützen. Etwa die Hälfte davon wird als potentiell giftig für den Menschen angesehen. Honig kann diesen Stoff enthalten, wenn Bienen die Blüten von Pflanzen anfliegen, die PAs bilden – dazu gehören bestimmte Familien der Korbblütler, der Borretschgewächse oder der Hülsenfrüchte. Grenzwerte für PA in Honig gibt es bisher nicht. Das Bundesinstitut für Risikobewertung empfiehlt, dass ein 70 kg schwerer Erwachsener täglich nicht mehr als 0,49 Mikrogramm (μg) PA zu sich nehmen soll. Von einem Honig, der 25 $\mu\text{g}/\text{kg}$ PA enthält, dürfte der Erwachsene – bei alleiniger PA-Aufnahme über Honig – daher nicht mehr als 20 Gramm täglich verzehren. Bei einem 15 kg schweren Kind wären es 4 Gramm Honig täglich.

In 43,7 Prozent der 151 untersuchten Honigproben waren keine PA nachweisbar. 46,4 Prozent der Proben wiesen Gehalte zwischen 1 und 20 μg auf, während 9,9 Prozent der Proben Gehalte von über 21 $\mu\text{g}/\text{kg}$ aufwiesen. Honig aus Europa enthält tendenziell weniger PA als Honig aus Übersee, da dort mehr Pflanzenarten vorkommen, die PA bilden können. Im Vergleich zu früheren Untersuchungen haben sich die Gehalte insgesamt verringert.

„Dies ist wahrscheinlich auf Maßnahmen zurückzuführen, die die Wirtschaft aufgrund der Risikobewertung des BfR ergriffen hat“, erläuterte Prof. Michael Kühne, Abteilungsleiter im Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und derzeit Vorsitzender der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz, die Gründe für die positive Entwicklung. „Trotzdem muss weiter an der Reduzierung der PA-Gehalte in Honig gearbeitet werden. Nur durch Schulung der Imker, eine entsprechende Standortwahl der Bienenvölker und Beachtung des richtigen Erntezeitpunktes kann der PA-Eintrag im Honig weiter minimiert werden.“, so Prof. Kühne weiter.

Antibiotika in Geflügelfleisch

Angesichts der aktuellen Diskussion zum Antibiotikaeinsatz in der Landwirtschaft wird es zunehmend wichtiger, über Daten zu Antibiotikarückständen in Lebensmitteln zu verfügen. Im Rahmen eines Monitoring-Programms wurde daher die Antibiotikarückstände in Geflügelmuskelfleisch im Einzelhandel untersucht (125 Proben Hähnchen und 84 Proben Pute). In Putenmuskel wurden mit 29,8 Prozent der Proben häufiger Antibiotikarückstände gefunden als in Hähnchenfleisch mit 4,8 Prozent der Proben. Es wurden vor allem Rückstände aus der Gruppe der Tetracycline sowie der Fluorchinolone gefunden, die bekanntermaßen in der Geflügelmast häufig verwendet werden. Dabei lagen die nachweisbaren Antibiotikagehalte bis in einem Fall deutlich unter den zulässigen Höchstmengen. Lediglich bei einer Probe Hähnchenfleisch wurde die zulässige Rückstandshöchstmenge überschritten.

Antibiotika in Fisch aus Aquakulturen

„Eine Herausforderung stellt seit Jahren die Belastung von Fisch, der in Aquakulturen in Drittländern produziert wird, mit Antibiotika bzw. Antiparasitika dar“, erklärte Dr. Gerd Fricke, Abteilungsleiter Lebensmittelsicherheit im BVL. „Die meisten Fische aus Aquakultur stammen aus Asien. Während in der EU der Antibiotikaeinsatz streng reglementiert ist, werden in Drittländern weitaus mehr Antibiotika bzw. Antiparasitika verschiedener Substanzklassen eingesetzt.“ Im Rahmen des BÜp Programms mussten von 158 untersuchten Proben See- und Süßwasserfisch aus Aquakulturen aus Drittländern 6 Proben (3,8 Prozent) von Süßwasserfischen beanstandet werden. In drei Fällen wurde eine gesetzliche Höchstmengenüberschreitung festgestellt und in drei Proben aus Vietnam wurden die gegen Parasiten wirksamen Substanzen Leukomalachitgrün/Malachitgrün

gefunden, die in der EU nicht zur Behandlung von Lebensmittel liefernden Tieren eingesetzt werden dürfen.

Hinweis für die Redaktionen:

Daten zur Lebensmittelüberwachung 2014 finden Sie in der Hintergrundinformation „Daten zur Lebensmittelüberwachung 2014“ unter

www.bvl.bund.de/lebensmittelueberwachung2014