



Pressemitteilung 180/2007

Verbraucherministerium Baden-Württemberg informiert über Verunreinigung einer Lebensmittelzutat mit Pentachlorphenol (PCP) und Dioxin

Erste Laborergebnisse der baden-württembergischen Lebensmittelüberwachung bestätigen die Verunreinigung eines Verdickungsmittels mit Pentachlorphenol (PCP) und Dioxin / keine Gesundheitsgefahr für den Verbraucher

08.08.2007 Die baden-württembergische Lebensmittelüberwachung überprüft derzeit, in welchem Umfang pflanzliches Guarkernmehl, das als Lebensmittelzutat in kleinen Anteilen als Verdickungsmittel eingesetzt wird, mit Rückständen des Pilzbekämpfungsmittels Pentachlorphenol (PCP) und Dioxinen verunreinigt ist. Dies teilte das baden-württembergische Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum am Montag (8. August) in Stuttgart mit.

Erste amtliche Laborergebnisse der Untersuchungsämter Stuttgart und Freiburg bestätigen die von einem Schweizer Lieferanten gemeldeten Eigenkontrollergebnisse. Untersucht wurden neun Proben Guarkernmehl. In sieben Proben lagen die PCP-Gehalte zwischen 2,13 Milligramm pro Kilogramm und 33,4 Milligramm pro Kilogramm, in zwei Proben war kein PCP nachweisbar., die gemessenen Dioxin-Gehalte lagen im Bereich zwischen elf Nanogramm pro Kilogramm und 438 Nanogramm pro Kilogramm. Da die gesetzliche Höchstmenge für PCP von 0,01 Milligramm pro Kilogramm überschritten ist, darf derartige Verdickungsmittel weder in den Verkehr gebracht noch weiterverarbeitet werden. Die betroffenen Lebensmittelunternehmen sind informiert, die Rücknahme bereits ausgelieferter Ware ist veranlasst.

Da nur relativ geringe Anteile von zum Teil deutlich unter ein Prozent des Verdickungsmittels im fertigen Lebensmittel vorhanden sind, verdünnen sich die Schadstoffe so stark, dass nach derzeitigem Kenntnisstand nicht von einer Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher ausgegangen werden kann.

In sechs Proben Fruchtzubereitung, die als sogenannte Halbfabrikate zur Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt werden, lagen die PCP-Gehalte zwischen nicht nachweisbar (eine Probe) und 0,29 Milligramm pro Kilogramm (fünf Proben).

Dioxin wurde bislang in zwei Fruchtzubereitungen untersucht, dabei lagen die Gehalte einmal bei unauffälligen 0,073 und einmal bei 2,3 Nanogramm pro Kilogramm. Die Untersuchungen werden fortgeführt.

Die Schweizer Firma vertreibt das Guarkernmehl einer indischen Firma weltweit. Bei Untersuchungen in der Schweiz war aufgefallen, dass verschiedene Chargen des Mehls teilweise mit Dioxin belastet waren. Das beanstandete Guarkernmehl war zu diesem Zeitpunkt bereits an Firmen in 13 Länder geliefert worden, darunter auch nach Deutschland. Die Schweizer Firma startete eine Rückrufaktion und stellte den Behörden Firmenlisten zur Verfügung.

Danach gehören auch verschiedene Betriebe aus Baden-Württemberg zu den Kunden der Schweizer Vertriebsfirma. Als Ergebnis einer sofortigen Überprüfung der Schweizer Angaben durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Land- und Stadtkreise wurden mindestens drei Lebensmittelbetriebe mit dem beanstandeten Guarkernmehl beliefert. Rohstoffe und Verarbeitungsware dieser Firmen wurden im Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart auf PCP und im Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg auf Dioxine untersucht.

Darüber hinaus hat das Verbraucherministerium Baden-Württemberg nach der ersten Meldung über das europäische Schnellwarnsystem zur Aufklärung des Sachverhalts eine landesweite Überprüfung angeordnet, in welchen Betrieben Guarkernmehl desselben indischen Herstellers in der Lebensmittelproduktion eingesetzt wird. Als Vorsichtsmaßnahmen werden die Unternehmen aufgefordert, Guarkernmehl der indischen Firma weder weiterzuverarbeiten noch weiterzugeben. Bereits damit hergestellte Lebensmittel dürfen nicht ausgeliefert werden, bis festgestellt ist, dass sie von dem Vorfall nicht betroffen sind.

Guarkernmehl von anderen Produzenten wird ebenfalls untersucht, hier ergaben sich keine Auffälligkeiten.

Da Guarkernmehl auch zur Herstellung bestimmter Heimtierfuttermittel Verwendung finden kann, erfolgen auch in diese Richtung Kontrollen. Erste Untersuchungsergebnisse auf PCP verliefen negativ.

Hintergrundinformation

Lebensmittelhersteller verwenden Guarkernmehl in sehr kleinen Mengen als Verdickungsmittel, zum Beispiel in Dessert-, Milch-, und Feinkostprodukten, wie beispielsweise Milchprodukte, Cremespeisen, Salatsaucen, Ketchup oder Mayonnaise.

1. Was ist Guar?

Guar ist eine Leguminose (*Cyamopsis tetragonoloba* L) welche ursprünglich aus Indien und Pakistan stammt. Das Guarkernmehl wird aus dem Samen der Pflanze gewonnen und als Verdickungsmittel (Zusatzstoff E 412) in der Lebensmittelindustrie häufig eingesetzt.

2. Womit wurde das Guar verunreinigt?

Im beanstandeten Guarkernmehl wurden Pentachlorphenol (PCP) und Dioxin nachgewiesen. Pentachlorphenol ist ein technisches Biozid zur Pilzbekämpfung, das früher zur Konservierung von Holz, Textilien und Leder verwendet wurde. Die Anwendung von Pentachlorphenol ist seit 20 Jahren verboten, unter anderem wegen der Verunreinigungen mit Dioxin.

Es geht hier also nicht um eine „klassische“ Dioxin-Belastung durch Umweltkontamination. Das Dioxin im verunreinigten Guarkernmehl ist ein Nebenprodukt der PCP-Anwendung.

3. Risiken für die Gesundheit der Verbraucher?

Da es sich bei der Kontamination um den Rohstoff handelt, welcher im Endprodukt (Lebensmittel) um ein Vielfaches verdünnt wird, gehen die Sachverständigen davon aus, dass für die Verbraucher keine akute Gesundheitsgefährdung besteht.

Eine akute Gesundheitsgefährdung durch Dioxin besteht nur bei Unfällen mit größeren Dioxinmengen. Bei den Lebensmittelskandalen der letzten Jahre war diese Gefährdung nie gegeben. Bei der Risikobewertung ist die Grundbelastung aus unterschiedlichen Quellen über lange Zeiträume viel wesentlicher als eine kurzfristig erhöhte Aufnahme.

4. Rechtslage

Nach der deutschen Rückstandshöchstmengenverordnung darf PCP in Lebensmitteln nicht angewandt werden und nicht nachweisbar sein (Nachweisgrenze 0,01 Milligramm pro Kilogramm). Für Dioxine gibt es für Guarkernmehl keine Höchstmenge.