

Erhöhte PCP- und Dioxingehalte in Guarkernmehl

Information Nr. 022/2007 des BfR vom 3. August 2007

In Guarkernmehl einer Schweizer Firma sind das früher vor allem in Holzschutzmitteln verwendete Pestizid Pentachlorphenol (PCP) und Dioxine nachgewiesen worden. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden der EU-Mitgliedstaaten sind über das EU-Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel informiert worden. Guarkernmehl ist ein zugelassener Lebensmittelzusatzstoff, der überwiegend als Verdickungsmittel eingesetzt wird. Das belastete Guarkernmehl stammt von einem Hersteller aus Indien und ist von der Schweizer Firma an Lebensmittelhersteller in mehreren europäischen Ländern geliefert worden. Die gemessenen PCP- und Dioxin-Gehalte in dem Zusatzstoff liegen deutlich über der Belastung, die üblicherweise aus der Umwelt in Lebensmittel gelangt. Daher wird angenommen, dass die hohen Schadstoffgehalte bei der Produktion in den Lebensmittelzusatzstoff gelangt sind. Dennoch besteht dadurch keine Gesundheitsgefahr für Verbraucher, da Guarkernmehl nur in geringen Mengen in Lebensmitteln eingesetzt wird. Alle Lebensmittelhersteller müssen dafür sorgen, dass Verbraucher über Lebensmittel nicht unnötig mit PCP und Dioxinen belastet werden.

Polychlorierte Dibenzodioxine und –furane (im folgenden "Dioxine") entstehen als unerwünschte Produkte bei Verbrennungsprozessen und kommen daher überall in der Umwelt vor. Sie werden auch als Nebenprodukte bei der Produktion von Chloraromaten wie Pentachlorphenol (PCP) gebildet. Dioxine sind giftig und langlebig. Sie reichern sich im Fettgewebe von Tieren und Menschen an und können die Gesundheit gefährden. Ein Großteil dieser Verbindungen wird durch Tiere aufgenommen und gelangt so in fetthaltige tierische Lebensmittel wie Milch, Fleisch, Eier und Fisch. Das BfR unterstützt die Auffassung der EU-Kommission, welche die Dioxin-Belastung der Bevölkerung in Europa als zu hoch einschätzt. Für den Schutz der Verbraucher ist es erforderlich, die lebensmittelbedingte Belastung mit Dioxinen weiter zu senken.

Das Bundesamt für Gesundheit der Schweiz hat über das EU-Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel die Lebensmittelüberwachungsbehörden der EU-Mitgliedstaaten darüber informiert, dass eine Schweizer Firma an mehrere Lebensmittelhersteller in Europa verunreinigtes Guarkernmehl geliefert hat. Dies wurde im Rahmen einer Firmeneigenkontrolle (Sorgfaltspflicht) entdeckt. Das Guarkernmehl ist mit PCP in Mengen bis zu 80 Milligramm pro Kilogramm und Dioxinen in Mengen bis zu 738 Pikogramm pro Gramm belastet. Es stammte aus Indien und ist dort vermutlich mit dem in der EU verbotenen Pentachlorphenol behandelt worden. Die nachgewiesenen Dioxine sind herstellungsbedingte Nebenprodukte von Pentachlorphenol.

Guarkernmehl (E412) ist ein zugelassener Lebensmittelzusatzstoff. Es kann als Verdickungsmittel in zahlreichen Lebensmitteln eingesetzt werden, zum Beispiel in Fruchtzubereitungen, Joghurt, Quarkspeisen, Puddingpulver, Cremes, Speiseeis, Suppen, Soßen, Ketchup, Feinkostsalaten, Brot, Backwaren, Glasuren und Wurst. Guarkernmehl wird aus dem Samen der Guar-Pflanze gewonnen, die vor allem in Indien und Pakistan angebaut wird.

Die gemessenen PCP- und Dioxingehalte sind deutlich höher als diejenigen, die aus der üblichen Umweltbelastung resultieren. Das lässt auf eine produktionsbedingte Verunreinigung schließen, die vermeidbar ist, oder eine Herstellung von Guarkernmehl für eine Anwendung außerhalb des Lebensmittelbereichs. Produkte, deren PCP-Gehalte die in der Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV) festgelegten Höchstmengen überschreiten, dürfen nicht gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden. Guarkernmehl wird Lebensmit-

teln als Zusatzstoff nur in geringen Mengen (unter zwei Prozent) zugesetzt. Die bisher bekannten Gehalte an PCP und Dioxinen, die in Endprodukten vorhanden sein können, sind daher für Verbraucher nicht gesundheitsgefährdend, selbst wenn in einzelnen Fällen die Höchstgehalte in dem bisher bekannten Ausmaß kurzzeitig überschritten werden sollten.