



PRESSEINFORMATION

Lebensmittel sind insgesamt nur geringfügig belastet

[Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit legt die Ergebnisse des Lebensmittelmonitorings 2004 vor – Monitoringbericht weist auf Problembereiche hin](#)

Eine Vielzahl von Lebensmitteln in Deutschland ist nur geringfügig mit Schwermetallen, Organochlorverbindungen und gesundheitsschädlichen Stoffwechselprodukten von Schimmelpilzen belastet. Zu diesem positiven Ergebnis kommt der Bericht zum Lebensmittelmonitoring 2004, den das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute veröffentlicht hat. Der Bericht zum Lebensmittelmonitoring wird vom BVL auf der Grundlage von Daten aus den Bundesländern erstellt. Die im Rahmen des Monitorings gewonnenen Daten ermöglichen einen repräsentativen Überblick über die Belastung einer ausgewählten Gruppe von Lebensmitteln.

Positiv schnitten unter anderem das Grundnahrungsmittel Brot sowie die bei vielen Verbrauchern beliebte Pizza ab: In den meisten Fällen waren diese Lebensmittel nur gering mit 3-MCPD kontaminiert, ein im Tierversuch Krebs hervorrufender Stoff, der sich beim Backen oder Toasten salz- und fetthaltiger Lebensmittel bilden kann. Positiv wurden auch Müsli und andere Frühstücksflocken beurteilt, bei denen nur geringe Gehalte gesundheitsschädlicher Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen (Mykotoxine) gefunden wurden. Ähnlich erfreulich stellte sich die Situation bei Brühwürsten und Hering im Hinblick auf allgemein in der Umwelt auftretende Organochlorverbindungen dar, sowie bei Hering hinsichtlich der geringen Gehalte an Dioxinen und polybromierten Diphenylethern. Die Blei- und Cadmiumbelastung von Erdnüssen, die Bleigehalte in Roggen sowie die Quecksilbergehalte in Hering verringerten sich im Vergleich zu Untersuchungen früherer Jahre.

In rund sechs Prozent der im Rahmen des Lebensmittelmonitorings 2004 untersuchten Produkte wurden dagegen die gesetzlich festgelegten Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittelrückstände, Schwermetalle oder andere unerwünschte Stoffe überschritten. Auffällig hoch waren Pflanzenschutzmittelrückstände in Gemüsepaprika, Kopfsalat, Rucola, Äpfeln sowie in Strauchbeerenobst. Ebenfalls negativ fielen hohe Nitratgehalte in Kopfsalat und vor allem in Rucola auf. Im Hinblick auf Schwermetallbelastungen berichtet das Lebensmittelmonitoring über erhöhte Kontaminationen bei barschartigen Fischen aus Südostasien mit Quecksilber. Abhängig von der Herkunft wurden bei Muscheln zum Teil erhebliche Kontaminationen mit Blei, Cadmium und Tributylzinn festgestellt. In Forellen aus Aquakulturen wurden polycyclische Moschusverbindungen nachgewiesen, in Öl von Fischkonserven wurden aromatische Kohlenwasserstoffe (BTEX) ermittelt. In Gewürzen und Kakao wurden in einigen Proben relativ hohe Gehalte an Ochratoxin A festgestellt, ein Stoffwechselprodukt von Schimmelpilzen mit leber- und nierenschädigender Wirkung. Die Überschreitungen von Höchstgehalten werden von den Bundesländern verfolgt und gegebenenfalls geahndet.

Im Rahmen des von Bund und Ländern gemeinsam getragenen Lebensmittelmonitorings wurden im Jahr 2004 annähernd 5000 Proben auf unerwünschte Stoffe wie Pflanzenschutzmittelrückstände sowie organische und anorganische Kontaminanten in und auf 50 Lebensmitteln bzw. -gruppen untersucht.

Der gedruckte Bericht „Lebensmittelmonitoring 2004“ kann über die Pressestelle des BVL bezogen werden und ist als pdf online verfügbar unter www.bvl.bund.de/Lebensmittelmonitoring.

Hintergrundinformation

Das Lebensmittel-Monitoring ist ein System wiederholter repräsentativer Messungen und Bewertungen von Gehalten an unerwünschten Stoffen wie Pflanzenschutzmittel, Schwermetalle und andere Kontaminanten in und auf Lebensmitteln. Im Jahre 2004 wurde das Lebensmittel-Monitoring, wie bereits 2003, nach einem zweigeteilten Ansatz durchgeführt. Einerseits wurden Lebensmittel eines definierten Warenkorbes untersucht, um die Belastungssituation unter repräsentativen Beprobungsbedingungen weiter verfolgen zu können (Warenkorb-Monitoring), andererseits wurden zielorientiert aktuelle stoff- bzw. lebensmittelbezogene Fragestellungen in Form von Projekten bearbeitet (Projekt-Monitoring).

Im Rahmen des Lebensmittelmonitorings wird eine für jedes Untersuchungsjahr neu festgelegte Gruppe von Lebensmitteln von den Bundesländern untersucht. Dieses so genannte *Warenkorb-Monitoring* umfasst dabei innerhalb eines Jahres nicht die gesamte Breite der angebotenen Lebensmittel. Für den definierten Warenkorb des Untersuchungsjahres werden jedoch repräsentative Daten zur Belastung dieser Lebensmittel gewonnen. Im Zuge der allgemeinen Lebensmittelüberwachung durch die Bundesländer werden auch all die Lebensmittel untersucht, die nicht im Monitoringprogramm des laufenden Jahres berücksichtigt wurden. Das Warenkorb-Monitoring 2004 umfasste folgende Lebensmittel: Brühwürste, Roggen- und Haferkörner, Erd-, Wal- und Haselnüsse sowie Mandeln, Kopf-, Feld- und Eisbergsalat sowie Rucola, Rotkohl und Porree, Tomaten, Erdbeeren, Äpfel, Bananen und Orangensaft.

Treten neue Risiken für die Lebensmittelsicherheit, unerwünschte Stoffe oder Kontaminanten erstmals oder in erhöhtem Maße auf, so wird deren Vorkommen im Rahmen des *Projekt-Monitorings* untersucht, um mögliche spezielle Belastungsursachen für den Verbraucher frühzeitig erkennen zu können. Im Rahmen des Projektmonitorings wurden im Jahr 2004 Strauchbeerenobst und Gemüsepaprika im Hinblick auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Für verschiedene Lebensmittel wurden die Gehalte an Ochratoxin A und für Frühstückscerealien die Belastung mit verschiedenen Mykotoxinen ermittelt. Forellen wurden auf polycyclische Moschusverbindungen und Muscheln auf Organozinnverbindungen und Schwermetalle untersucht. Ermittelt wurden auch polycyclische aromatische (PAK) bzw. aromatische Kohlenwasserstoffe (BTEX) in Fischerzeugnissen, Quecksilber in Fisch aus Südostasien sowie zahlreiche Rückstände und Kontaminanten in Hering. Grundnahrungsmittel, vor allem Brot, wurden auf ihre Belastung mit dem Stoff 3-MCPD untersucht. Auch die Acrylamidbelastung verschiedener Lebensmittel wurde im Zuge des Projektmonitorings ermittelt.

Die Ergebnisse des Lebensmittelmonitorings fließen kontinuierlich in die gesundheitliche Risikobewertung ein und werden genutzt, um die Höchstgehalte für unerwünschte Stoffe zu überprüfen und im Bedarfsfall anzupassen. Auffällige Befunde können weitere Untersuchungen der Ursachen in künftigen Überwachungsprogrammen der amtlichen Lebensmittelüberwachung nach sich ziehen.