


# **Chemische Cocktails in Fisch mit Gemüsebeilage - Monitoring**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-024-19**



**April 2020**

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)**  
**Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Untersuchung spezifischer Lebensmittelkontaminanten in den einzelnen Komponenten eines häufig verzehrten zusammengesetzten Gerichts, wie Fisch mit Gemüsebeilage.

Dabei wurden die Daten zu sogenannten chemischen Cocktails mit nerventoxischer Wirkung (Quecksilber, einschl. Methyl-Quecksilber, Selen, Cadmium, Blei) erhoben. Der Schwerpunkt wurde auf das mögliche Zusammenwirken der Schadstoffe gelegt.

Mit Monitoringaktionen werden bestimmte Fragestellungen abgeklärt, sie ziehen aber keine unmittelbaren Maßnahmen nach sich. Die zuständigen Behörden werden jedoch über einen Verdacht eines Verstoßes gegen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften informiert.

15 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet.

## Hintergrundinformation

Gesundheitliche Risiken durch die Exposition mit verschiedensten kombinierten Schadstoffen, sogenannten „chemischen Cocktails“, sind in den vergangenen Jahren EU-weit verstärkt in den Fokus sowohl der Risikobewertung als auch des Risikomanagements gerückt.

Im Zuge des durch das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) finanzierten Projekts „ChemCock – Bewertung des Risikos von chemischen Cocktails in Lebensmitteln“ wurde unter anderem festgestellt, dass durch das gleichzeitige Vorhandensein von mehreren Kontaminanten mit nerventoxischer Wirkung in einer Speise ein gesundheitliches Risiko nicht völlig ausgeschlossen werden kann. Da die zugrundeliegenden Berechnungen bisher aufgrund der unzureichenden Datenlage jedoch nur sehr allgemein gehalten werden konnten, war es wichtig, Daten zu einem realistischen Expositionsszenario, wie etwa einem in Österreich typischerweise verzehrten Gericht, zu erheben.

Basierend auf den erhobenen Daten wird im Auftrag des BMSGPK eine Risikobewertung der chemischen Cocktails, die durch ein derartiges Gericht vom Konsumenten aufgenommen werden, durchgeführt, um die Risiken zu nerventoxischen Wirkungen abzuschätzen.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 15

## Ergebnisse

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beurteilt*	15	100	(83 %; 100 %)
beanstandet	0	0	(0 %; 17 %)
gesamt	15	100,0	---

\*da es sich um Monitoring Proben handelt

Die ermittelten Gehalte an Quecksilber, Selen, Cadmium und Blei ergaben in keinem Fall einen Verdacht eines Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften.

## Impressum

### Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://www.ages.at)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.

---

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.