

Metalllässigkeit von unbeschichteten Töpfen, Pfannen und anderem Geschirr aus Metall

Endbericht der Schwerpunktaktion A-050-18



März 2019

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Abgabe von Metallbestandteilen (Metalllössigkeit) von unbeschichteten Töpfen, Pfannen und anderem Geschirr aus Metall an Lebensmittel.

Es wurden 52 Proben aus ganz Österreich untersucht.

- eine Probe (Sauciere) war aufgrund einer hohen Blei-Abgabe gesundheitsschädlich
- eine Probe (Tablett) wurde wegen einer erhöhten Abgabe von Nickel, Aluminium und Blei beanstandet
- sechs Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf

Hintergrundinformation

Grundlage für die Untersuchung und Bewertung war die aktuelle Leitlinie des Europarates „Metals and alloys used in food contact materials and articles“ (2013). Es sollte festgestellt werden, ob die marktüblichen Produkte diese Anforderungen erfüllen. Zusätzlich sollten Daten zur spezifischen Problematik des Aluminiumkonsums durch die Verwendung von nicht beschichtetem Aluminiumgeschirr ermittelt werden.

Eine vergleichbare Schwerpunktaktion aus dem Jahre 2015 hatte bereits eine relativ hohe Beanstandungsquote ergeben. Zudem sind Übergangsregelungen mit teilweise noch höheren Metalllössigkeitsgrenzen für einzelne Elemente nicht mehr anwendbar.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 52

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, LMSVG, BGBl. I, 13/2006 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 idgF „über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG“
- Verordnung über die Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt BGBl. II Nr. 262/2005 (UWG, BGBl. Nr. 448/1984)

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 15,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	44	84,6	(72 %; 92 %)

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.

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
beanstandet	8	15,4	(8 %; 28 %)
gesamt	52	100,0	---

Die Überprüfung der Metalllässigkeit erfolgte gemäß Leitlinie des Europarates „Metals and alloys used in food contact materials and articles“ (2013). Da es sich bei den Proben um Gegenstände für den Mehrfachgebrauch handelte, wurden jeweils drei Migrationsuntersuchungen an derselben Probe durchgeführt und die Ergebnisse im dritten Ansatz für die Bewertung herangezogen. Die Auswahl des Simulanz richtete sich nach dem vorhersehbaren Verwendungszweck. Für saure Lebensmittel mit einem pH-Wert $\leq 4,5$ wurde mit 0,5-prozentiger Zitronensäure; für alle anderen Lebensmittel mit synthetischem Leitungswasser geprüft. Für die Bewertung wurden die in der Leitlinie angeführten Grenzwerte, sogenannte „specific release limits (SRL)“ herangezogen. Diese basieren auf toxikologischen Endpunkten, welche ebenfalls mitberücksichtigt wurden.

Als gesundheitsschädlich wurde eine Sauciere mit einer Bleiabgabe von 1,00 bis 3,78 mg/l beurteilt. Der SRL-Wert für Blei beträgt 0,010 mg/kg Lebensmittel bzw. Lebensmittelsimulanz.

Bei einem Tablett wurde eine erhöhte Abgabe von Nickel (4,23 bis 15,4 mg/kg Migrat), Aluminium (6,86; 24,5 mg/kg) und Blei (0,0496; 0,103 mg/kg) festgestellt. Diese Probe war somit geeignet, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen.

Bei sechs Proben waren die geforderten Kennzeichnungselemente des Namens oder der Anschrift nicht vollständig vorhanden.

Ein Aluminiumgeschirr zeigte eine erhöhte Aluminiumabgabe mit 0,5 % Zitronensäure. Da diese Probe mit einem Hinweis versehen war, wonach sie nicht für saure oder salzhaltige Lebensmittel geeignet ist, erfolgte keine Beanstandung.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
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.