

# **Aflatoxine in Schalenfrüchten und Ölsaaten**

## **Endbericht der Schwerpunktaktion A-017-18**



**November 2018**

**Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK)  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Aflatoxine in Schalenfrüchten und Ölsaaten“ war eine Überprüfung der Einhaltung der in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 geregelten Höchstgehalte.

Insgesamt wurden 39 Proben aus ganz Österreich untersucht:

- zwei Proben wiesen eine Überschreitung der festgelegten Höchstgehalte auf und wurden als gesundheitsschädlich beanstandet

## Hintergrundinformation

[Mykotoxine](#) wie z. B. [Aflatoxine](#) sind natürliche, sekundäre Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen, die zum Teil giftig für den Menschen sind oder zur Entstehung von Krebs beitragen können. Sehr hohe Gehalte können akut giftig wirken; die chronische Aufnahme niedriger Mengen kann zu Organschäden führen. Die für Lebensmittel relevanten Schimmelpilze befallen das Getreide bereits auf dem Feld (Feldpilze) oder entstehen während der Lagerung (Lagerpilze), Transport und Weiterverarbeitung.

Mykotoxine sind weitgehend hitzestabil und werden daher bei der Nahrungsmittelverarbeitung in der Regel nicht zerstört. Bis heute sind über 250 Schimmelpilzarten bekannt, die mehr als 300 verschiedene Mykotoxine bilden.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 39

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 401/2006 zur Festlegung von Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote betreffend die Kontamination mit Aflatoxinen lag bei 5,1 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten betreffend Kontaminanten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	37	94,9	(83 %; 99 %)
beanstandet	2	5,1	(2 %; 17 %)
gesamt	39	100	---

39 Proben wurden auf die in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 geregelten Höchstgehalte für Aflatoxin B1 und Summe aus Aflatoxine B1+B2+G1+G2 untersucht.

Zwei Proben wurden beanstandet:

- bei einer Probe „Mandeln“ war der Höchstgehalt für die Summe aus Aflatoxin B1+B2+G1+G2 überschritten
- bei der zweiten Probe war sowohl der Höchstgehalt für Aflatoxin B1 als auch der Höchstgehalt für die Summe aus Aflatoxin B1+B2+G1+G2 überschritten.

Da es sich bei Aflatoxinen um genotoxische Kanzerogene handelt und ein gesundheitlich unbedenklicher Schwellenwert nicht bestimmt werden kann, wurden beide Proben als gesundheitsschädlich beurteilt.

## Impressum

### Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz

Stubenring 1, 1010 Wien

<https://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.

---

<sup>1</sup> 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.