

Behandlung von Trockensuppen mit ionisierenden Strahlen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-905-22



September 2022

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

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war eine Kontrolle, ob in Österreich Trockensuppen (Instantsuppen, „Packerlsuppen“, Brühwürfel, Brühpulver) aus Drittstaaten am Markt sind, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Im Rahmen dieser Schwerpunktaktion wurden somit ausschließlich Produkte untersucht, welche außerhalb der EU hergestellt wurden und zudem nicht mit einem Hinweis „bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ gekennzeichnet waren. Die untersuchten Proben stammten ursprünglich aus der Türkei, Japan, Thailand, China, Südkorea, Vietnam, der Elfenbeinküste und aus Serbien (die Reihung der genannten Länder entsprechend der Anzahl an untersuchten Proben).

30 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht:

- Keine Probe wurde beanstandet

Hintergrundinformation

Die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen dient u. a. der Reduktion von pathogenen Bakterien, wie z. B. von Salmonellen oder Listerien.

In Österreich dürfen nur „getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze“ nach einer Behandlung mit ionisierenden Strahlen vermarktet werden. Im Gegensatz zu Österreich dürfen in einzelnen EU- sowie nicht EU-Ländern auch Lebensmittel anderer Kategorien mit ionisierenden Strahlen behandelt und vermarktet werden (Amtsblatt der Europäischen Union, C 283/5, Verzeichnis der in Mitgliedstaaten zur Behandlung mit ionisierenden Strahlen zugelassenen Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile, vom 24.11.2009).

Mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel müssen, gemäß dem BGBl. II Nr. 327/2000, mit den Worten „bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ gekennzeichnet werden. Werden getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze, welche bestrahlt wurden, als Zutat für ein zusammengesetztes Lebensmittel (z. B. Trockensuppen) verwendet, muss die betreffende Zutat im Verzeichnis der Zutaten mit einem der oben genannten Wortlaute ergänzt werden.

Gemäß Richtlinie EU 1999/2/EG haben die Mitgliedstaaten regelmäßig Kontrollen bezüglich der Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen durchzuführen und die Ergebnisse jährlich der europäischen Kommission (EK) zu berichten. Diese veröffentlicht auf Grundlage der von den Mitgliedsstaaten übermittelten Ergebnisse, einen jährlichen Bericht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft (BERICHT DER KOMMISSION AN DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DEN RAT über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile für die Jahre 2018 und 2019,

https://www.parlament.gv.at/PAKT/EU/XXVII/EU/05/23/EU_52395/index.shtml).

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 30

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) Nr.1169/2011 Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln und Verzehrprodukten mit ionisierenden Strahlen, BGBl II Nr. 327/2000
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, LMSVG, BGBl I Nr. 13/2006 idgF

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei null Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	30	100,0	(91 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 9 %)
gesamt	30	100,0	---

Von den 30 untersuchten Proben war keine Probe zu beanstanden.

In 29 Proben war keine Bestrahlung nachweisbar. Das bedeutet, dass in 29 Proben keine Inhaltsstoffe (inkl. Kräuter und Gewürze) enthalten waren, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

In einer Probe konnte eine Bestrahlung weder gänzlich ausgeschlossen noch sicher nachgewiesen werden. Das Ergebnis kann entweder auf eine Bestrahlung, auf Reste geologisch bedingter PSL-Signale oder eine geringe Menge (verdünnte Mischung) bestrahlten Materials hinweisen. Die darauffolgende Untersuchung der Probe gemäß EN 1788:2001 (Thermolumineszenzverfahren um Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert werden können) war aufgrund zu geringer Mengen an Silikatmineralien in der Probe nicht durchführbar.

Dementsprechend kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass in diesem Suppenkonzentrat eine sehr geringe Menge einer bestrahlten Zutat enthalten war. Aufgrund von Verdünnungseffekten in zusammengesetzten Lebensmitteln ist ein Nachweis einzelner bestrahlter Zutaten in geringsten Konzentrationen mitunter nicht mehr sicher möglich.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

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.

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.