

Iod in Algen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-042-20



März 2021

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

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, gemäß einer Empfehlung aus 2018 der Europäischen Kommission den Gehalt von Jod in Algen zu überprüfen.

Die Daten dienen als Basis für eine Risikobewertung, sowie für die Festlegung künftiger Höchstgehalte. Für Jod sind derzeit keine Höchstgehalte festgelegt.

Überprüft wurde auch die Kennzeichnung im Hinblick auf die Angaben zur sicheren Zubereitung, sowie die Angaben zur mengenmäßigen Verwendung im Zusammenhang mit einem erhöhtem Jodgehalt.

42 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Fünf Proben wurden beanstandet:

- drei Proben wurden aufgrund des hohen Jodgehaltes als gesundheitsschädlich beurteilt
- zwei Proben waren nicht korrekt gekennzeichnet.

Hintergrundinformation

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) empfiehlt für Erwachsene nicht mehr als 600 µg Jod pro Tag zu verzehren [1].

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt in seiner Stellungnahme, dass Hersteller und Inverkehrbringer von Algenprodukten, die nicht als Nahrungsergänzungsmittel angeboten werden, konkrete Angaben zur mengenmäßigen Verwendung der Algen, deren Vor- und Zubereitung sowie zum Jodgehalt und der maximalen täglich empfohlenen Verzehrmenge machen sollen [2, 3, 4]. Zudem sind Hinweise auf die Verzehrsmenge nötig, die sich an der empfohlenen täglichen Jodzufuhr orientieren.

Auch nach der Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) gehören besondere Verwendungsbedingungen zu den verpflichtenden Angaben über Lebensmittel.

[1] European Food Safety Authority (EFSA): Tolerable upper intake levels for vitamins and minerals (2006); www.efsa.europa.eu.

[2] „Gesundheitliche Risiken durch zu hohen Jodgehalt in getrockneten Algen“ Aktualisierte Stellungnahme Nr. 026/2007 des BfR vom 22. Juni 2004 (aktualisiert am 12. Juni 2007)

[3] Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 1 Ausgabe (2015)

[4] BgVV, 2001, Getrockneter Seetang und getrocknete Algenblätter mit überhöhten Jodgehalten, Stellungnahme des BgVV vom 03. Januar 2001

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 42

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl I Nr. 13/2006 idgF.
- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

- 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 lag insgesamt bei 11,9 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	37	88,1	(75 %; 95 %)
beanstandet	5	11,9	(5 %; 25 %)
gesamt	42	100,0	---

Die Algen wurden laut Anweisung auf der Verpackung (sofern vorhanden) zubereitet und der Gehalt an Jod bestimmt.

2018 wurde eine vergleichbare Aktion als Monitoring durchgeführt: A 023 18 „Schwermetalle, Arsen und Iod in Algen Monitoring“. Der Verdacht eines Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften lag bei 34,5 Prozent der Proben, wobei bei 17,2 Prozent der Proben der Verdacht eines überhöhten Jodgehaltes ausgesprochen wurde.

Somit ist die Beanstandungsquote im Rahmen der vorliegenden SPA mit 11,9 % deutlich geringer als 2018.

Bei den meisten Algenprodukten wurde auf „Algen als jodreiches Lebensmittel“ hingewiesen. Eine maximale Verzehrmenge, sowie Zubereitungsanweisungen waren bei 88,1 % der Proben auf der Verpackung vorhanden.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

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

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

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.

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.