

Chemische Cocktails in gebackenem Fisch mit Beilage aus Kartoffeln - Monitoring

Endbericht der Schwerpunktaktion A-002-19



Oktober 2019

Zusammenfassung

Mit der Schwerpunktaktion „Chemische Cocktails in gebackenem Fisch mit Beilage aus Kartoffeln“ wurden Daten zu unterschiedlichen Schadstoffen, sogenannten chemischen Cocktails, (Quecksilber (Hg, einschl. Methyl Hg), Selen, Cadmium, Blei, Acrylamid, T₂ und HT₂ Toxin) in diesen Lebensmitteln erhoben. Der Schwerpunkt wurde auf nerventoxische Wirkungen der Schadstoffe gelegt.

15 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Bei einer Probe „Pommes Frites“ war der Richtwert für Acrylamid überschritten

Hintergrundinformation

Gesundheitliche Risiken durch die Exposition verschiedenster Schadstoffe, sogenannter chemischer Cocktails, sind in den letzten Jahren EU-weit verstärkt in den Fokus gerückt.

Im Zuge des durch das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK) finanzierten AGES-Projekts „ChemCock – Bewertung des Risikos von chemischen Cocktails in Lebensmitteln“ wurde unter anderem festgestellt, dass in Bezug auf mehrere Kontaminanten mit nerventoxischer Wirkung, die in einer Speise enthalten sein können, ein gesundheitliches Risiko nicht völlig ausgeschlossen werden kann. Da die zugrundeliegenden Berechnungen aufgrund der Datenlage jedoch nur sehr allgemein gehalten werden konnten, ist 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 BMASGK eine Risikobewertung der chemischen Cocktails, die durch ein derartiges Gericht vom Konsumenten aufgenommen werden, durchgeführt, um Risiken zu nerventoxischen Wirkungen in einem realistischen Verzehrsszenario abzuschätzen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 15

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

Ergebnisse

Bei 14 Proben waren die Richtwerte für Acrylamid nicht überschritten.

Bei einer Probe „Pommes Frites“ (verzehrfertig) wurde der Richtwert für Acrylamid auch unter Berücksichtigung der Messunsicherheit überschritten.

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.