

Aflatoxine in Schalenfrüchten und Ölsaaten

Endbericht der Schwerpunktaktion A-041-20



März 2021

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

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Einhaltung der Höchstgehalte für Aflatoxine in Schalenfrüchten und Ölsaaten.

59 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet.

Hintergrundinformation

Aflatoxine gehören zu den Mykotoxinen. Mykotoxine sind natürliche, sekundäre Stoffwechselprodukte niederer Pilze mit toxischer, zum Teil kanzerogener Wirkung auf Mensch und Tier (kann zur Entstehung von Krebs beitragen). Sehr hohe Gehalte können akut toxisch wirken; die chronische Aufnahme niedriger Mengen kann zu Organschäden führen. Die Aufnahme von Mykotoxinen stellt somit ein potentiell Risiko für die menschliche Gesundheit dar.

Die für Lebensmittel relevanten Schimmelpilze befallen das Getreide bereits auf dem Feld (Feldpilze) oder entstehen während der Lagerung (Lagerpilze), Transport oder 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.

Die Höchstgehalte für Mykotoxine sind in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 1237/2017, geregelt.

Im Rahmen einer Schwerpunktaktion ist die Einhaltung der Probennahmenvorschrift gemäß Verordnung (EG) Nr. 401/2006 durch bessere Planbarkeit der Probenziehung erleichtert. Im nationalen Kontrollplan ist daher vorgesehen, die Untersuchung von Kontaminanten verstärkt durch Schwerpunktaktionen durchzuführen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 59

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 401/2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	59	100	(95 %; 100 %)
beanstandet	0	0	(0 %; 5 %)
gesamt	59	100,0	---

59 Proben wurden auf Aflatoxine untersucht. In der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 sind Höchstgehalte für B1 und Summe aus B1+B2+G1+G2 festgesetzt.

Bei einer Probe gerösteter Wassermelonenkerne wurden die Höchstgehalte für B1 und Summe aus B1+B2+G1+G2 zweifelsfrei überschritten. Da die Größe der Charge nicht ermittelt werden konnte, wurde die Probe nicht beanstandet. Eine Nachschau der Lebensmittelaufsicht hat ergeben, dass keine Ware mehr in Verkehr gebracht wurde.

Bei einer Probe gesalzener Erdnüsse war der festgesetzte Höchstgehalt für B1 nur unter Berücksichtigung der Messunsicherheit eingehalten.

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

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.

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.