



CH-3003 Bern, BAG

- An die kantonalen Laboratorien
- An das Amt für Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Referenz/Aktenzeichen: 410.0003-9/617347/

Ihr Zeichen:

Unser Zeichen: BEM / DUV / MER / WIS

Liebefeld, 12. August 2009

Informationsschreiben Nr. 149: Di-(2-ethylhexyl)maleat (DEHM) in Lebensmitteln

Sehr geehrte Damen und Herren

Das Kantonale Labor Zürich hat Trockenlebensmittel in Kartonverpackungen analysiert und dabei hohe Konzentrationen an Di-(2-ethylhexyl)maleat (DEHM) nachgewiesen (gemessener Höchstgehalt: 1500 µg/kg). Bei DEHM handelt es sich vermutlich um eine Verunreinigung von Di-(2-ethylhexyl)sulfosuccinat (DEHSS), einem Zusatzstoff, der als anionischer Emulgator und als Netzmittel in Verpackungstinten verwendet wird.

Die Kontamination von Lebensmitteln durch Verpackungen weist auf Lücken in der gesetzlich festgelegten Selbstkontrolle hin (Lebensmittelgesetz, LMG, Art. 23: Selbstkontrolle). Dieser Grundsatz verlangt, dass alle Unternehmen, die Lebensmittel oder Verpackungen herstellen, im Rahmen ihrer Tätigkeit dafür sorgen, dass ihre Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Gemäss der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02, Art. 34) dürfen Bedarfsgegenstände Stoffe nur in Mengen an Lebensmittel abgeben, die a) gesundheitlich unbedenklich sind; b) technisch unvermeidbar sind; und c) keine Veränderung der Zusammensetzung oder der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen.

Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) hat eine Beurteilung des gesundheitlichen Risikos, das mit dem Vorhandensein von DEHM in Lebensmitteln einhergeht, vorgenommen und kam zum Schluss, dass die gemessenen Konzentrationen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten darstellen. Diese Verunreinigung ist dennoch unerwünscht, da sie eine Verschlechterung der inneren Qualität der Lebensmittel herbeiführt.

Deshalb bittet das BAG alle Hersteller, Importeure und Anwender von Verpackungen oder von Material, das mit DEHM verunreinigt sein könnte, sicherzustellen, dass die Herstellung gemäss den Regeln der guten Herstellungspraxis erfolgt, und alle möglichen Massnahmen zu treffen, um eine Kontamination mit diesem Stoff zu verringern.

In Zusammenarbeit mit den kantonalen Vollzugsbehörden verfolgt das BAG die Entwicklung der Situation und wird nötigenfalls geeignete gesetzliche Massnahmen treffen, z.B. das Festlegen von eines Toleranzwertes für DEHM.

Besten Dank für die Kenntnisnahme.

Mit freundlichen Grüssen

Abteilung Lebensmittelsicherheit
Der Leiter

Dr. Michael Beer