



CH-3003 Bern, BAG

- An die kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Referenz/Aktenzeichen:

Ihr Zeichen:

Unser Zeichen: BEM/BAU/KLU/FRI

Liebefeld, 20. August 2013

Informationsschreiben Nr. 171: Empfehlung zur Beurteilung von Perchloratrückständen in Lebensmitteln

Sehr geehrte Damen und Herren

In den letzten Monaten wurde das Bundesamt für Gesundheit BAG darauf aufmerksam gemacht, dass vermehrt erhöhte Rückstände von Perchlorat in Früchten und Gemüse nachgewiesen wurden. Perchlorate sind Salze der Perchlorsäure, die sowohl natürlich im Boden und in der Atmosphäre vorkommen als auch industriell hergestellt und eingesetzt werden können. Dadurch können Perchlorate als Rückstände in Lebensmittel gelangen. Der Nachweis erhöhter Rückstände deutet jedoch darauf hin, dass eine ungewöhnliche Kontaminationsquelle besteht, die ergründet werden muss.

Untersuchungen, die in der Schweiz und im benachbarten Ausland durchgeführt wurden, konnten bisher die Ursache erhöhter Rückstände nicht eindeutig klären. Da Perchlorat als Arzneimittel zur Behandlung von Schilddrüsenüberfunktionen verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass mögliche Rückstände kein gesundheitliches Risiko darstellen. Aus diesem Grund besteht das Bedürfnis, die betroffenen Produkte, insbesondere Früchte und Gemüse, lebensmittelrechtlich beurteilen zu können.

Das Schweizer Lebensmittelrecht enthält aktuell keine Höchstkonzentrationen für Perchlorat in Früchten und Gemüse. Daher gilt der allgemeine Grundsatz, dass nur technisch unvermeidbare und gesundheitlich unbedenkliche Mengen von Fremdstoffen in Lebensmitteln verbleiben dürfen (Art. 10 Abs. 1 LMG, Art. 8 LGV, Art. 1 FIV).

Zur gesundheitlichen Bewertung von Perchlorat stützt sich das BAG, wie das zuständige Expertengremium der EU (Ständiger Ausschuss über die Lebensmittelkette und die Tiergesundheit (SCoF-CAH)), insbesondere auf eine Beurteilung des internationalen Gremiums der JECFA (Joint FAO/WHO

Expert Committee on Food Additives). Bis Ende Jahr ist eine Beurteilung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vorgesehen, die die EU-Kommission in Auftrag gegeben hat.

Beim Nachweis von Perchlorat in Konzentrationen über den unten aufgeführten Werten für Perchlorat empfiehlt das BAG, unter Berücksichtigung der durch das SCoFCAH am 16. Juli 2013 beschlossenen provisorischen Höchstwerte, aus Gründen des Gesundheitsschutzes und des Täuschungsschutzes die betroffenen Lebensmittel zu beanstanden.

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Wert mg/kg	Bemerkungen
Perchlorat	Blattgemüse	1	ausgenommen Spinat; aus gedeckten Kulturen
"	frische Kräuter	1	aus gedeckten Kulturen
"	Stangensellerie	1	aus gedeckten Kulturen
"	Gemüse	0.5	übriges
"	Obst	0.5	übriges
"	Kernobst	0.2	
"	Melonen	0.2	
"	Spinat	0.2	
"	Tafeltrauben	0.2	
"	Wassermelonen	0.2	
"	Wurzel- und Knollenge- müse	0.2	
"	Zitrusfrüchte	0.2	

Die Werte beziehen sich auf die verzehrbaren Anteile des Lebensmittels.

Das BAG empfiehlt allen Beteiligten, die Ursachen der Kontamination zu ergründen, damit Rückstände von Perchlorat möglichst gering gehalten werden können. Insbesondere sollen Produktionsmittel wie Dünger, Wasser und Substrat als Kontaminationsquelle für Perchlorat untersucht werden. Sobald zusätzliche Informationen zur gesundheitlichen Bewertung von Perchloraten, über die möglichen Kontaminationsquellen und neue Untersuchungsergebnisse vorliegen, wird das BAG die provisorischen Höchstwerte überprüfen.

Mit freundlichen Grüßen

Leiter Direktionsbereich Verbraucherschutz

Dr. Roland Charrière
Stellvertretender Direktor

Stichworte: Perchlorat, Fremdstoffe, Höchstkonzentrationen, Fremd- und Inhaltsstoffverordnung