

CH-3003 Bern, BAG

- An die kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Referenz/Aktenzeichen: 410.0003-2/601628/ Ihr Zeichen: Unser Zeichen: RCH / BEM / Ku / WIS Liebefeld, 19. Mai 2009

# Weisung Nr. 17: Vollzug der Höchstkonzentrationen für Dioxine und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle

### **Ausgangslage**

Mit der Änderung der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV, SR 817.021.23) vom 26. November 2008<sup>1</sup> wurden die EU-Höchstgehalte für polychlorierte Dibenzo-p-Dioxine und Dibenzofurane (PCDD/F) und die Summe PCDD/F und cPCB (dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle) gemäss den aktuell gültigen EG-Verordnungen<sup>2,3</sup> in die Schweizer Gesetzgebung überführt und auf den 1. Januar 2009 in Kraft gesetzt. Die vorliegende Weisung bezweckt den einheitlichen Vollzug und ermöglicht durch die Meldepflicht für die Untersuchungsresultate eine schweizweite Beurteilung der Rückstandssituation.

### Allgemeine rechtliche Grundlagen

Nach Art. 36 Abs. 3 des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0) kann der Bund den Kantonen Massnahmen für den einheitlichen Vollzug vorschreiben. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) kann hierfür nach Anhören der Kontrollorgane Weisungen erlassen (Art. 60 Abs. 2 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV, SR 817.02).

<sup>1</sup> AS **2008** 6027

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> <u>VERORDNUNG (EG) Nr. 1881/2006 DER KOMMISSION vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der</u> Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> VERORDNUNG (EG) Nr. 565/2008 DER KOMMISSION vom 18. Juni 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln hinsichtlich der Festsetzung eines Höchstgehalts für Dioxine und PCB in Fischleber

Art. 10 Abs. 1 LMG bestimmt, dass Lebensmittel Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Fremdstoffe und Mikroorganismen (wie Bakterien, Hefen, Schimmelpilze oder Viren) nur soweit enthalten dürfen, als dadurch die Gesundheit nicht gefährdet werden kann.

Art. 10 Abs. 3 LMG gibt dem Bundesrat in diesem Zusammenhang die Kompetenz, die Höchstkonzentrationen und Höchstmengen tiefer anzusetzen, als dies der Schutz der Gesundheit zwingend erfordern würde, sofern dies technisch möglich ist (Toleranzwerte).

## 3 Toxikologische Grundlagen

PCDD/F und cPCB reichern sich im Fettgewebe von Tieren und Menschen an und werden im Körper praktisch nicht abgebaut. Für die Beurteilung der gesundheitlichen Risiken durch PCDD/F und cPCB ist deshalb die Aufnahme über lange Zeiträume massgebend. Die tolerierbare Aufnahme ist zum Schutz der empfindlichsten Individuen in der Bevölkerung gegen die empfindlichsten toxischen Wirkungen festgelegt worden.

#### 4 Grundlagen zur Festlegung der Höchstmengen

## 4.1 Grundlagen zur Festlegung der EU-Höchstgehalte

Die EU-Höchstgehalte wurden festgelegt aufgrund

- der tolerierbaren wöchentlichen PCDD/F- und cPCB-Aufnahme (TWI) des SCF<sup>4</sup> von 14 pg/kg Körpergewicht (KG) über alle Lebensmittel (toxikologisch begründet);
- der technischen Machbarkeit (Hintergrundbelastung) pro Lebensmittelkategorie. Für PCDD/F und cPCB sind die Höchstgehalte so niedrig festzulegen, wie in vernünftiger Weise erreichbar ("as low as reasonably achievable", ALARA).

Lebensmittel sollten also bei guter Herstellungspraxis nur Rückstandsmengen enthalten, die unterhalb der Höchstgehalte liegen.

### 4.2 Grundlagen zur Festlegung der CH-Höchstkonzentrationen

In der Schweiz soll für PCDD/F und cPCB in Lebensmitteln dasselbe Schutzniveau wie in der Europäischen Union gewährleistet sein. Die Schweiz hat sich im Rahmen der bilateralen Verträge verpflichtet, für Lebensmittel tierischer Herkunft das EG-Hygienerecht zu übernehmen.

Lebensmittel dürfen Fremdstoffe nur soweit enthalten, als dadurch die Gesundheit nicht gefährdet werden kann (Art. 10 Abs 1 LMG), andernfalls sind sie aus dem Verkehr zu nehmen.

Geringfügige Überschreitungen der EU-Höchstgehalte für PCDD/F und cPCB bei einzelnen Lebensmitteln führen nicht zu einer Gesundheitsgefährdung, sind aber als technisch vermeidbare Kontamination zu beurteilen. Daher sind die EU-Höchstgehalte als Toleranzwerte in die Schweizer Gesetzgebung überführt worden.

Deutliche und andauernde Überschreitungen der Toleranzwerte, die zu einer Überschreitung des TWI von 14 pg/kg KG über alle Lebensmittel führen, sind als gesundheitliches Risiko einzustufen und erfordern entsprechende Massnahmen analog einer Grenzwertüberschreitung.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Wissenschaftliches Komitee für Lebensmittel der Europäischen Kommission (engl. Scientific Committee on Food)

#### 5 Weisung

Um für PCDD/F und cPCB dasselbe Schutzniveau wie in der Europäischen Union gewährleisten zu können sowie zur Gewährleistung eines einheitlichen Vollzugs erlässt das BAG folgende Weisung:

#### 5.1 Kontrolle

Die kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden überwachen die Einhaltung der Höchstkonzentrationen für PCDD/F und cPCB in Lebensmitteln.

Die Probenahme muss für die zu beurteilende Ware repräsentativ sein.

<u>Wichtiger Hinweis</u>: Bisherige Untersuchungen haben gezeigt, dass bei Rindfleisch die gemessenen Rückstände in der Probe eines Tieres keine zuverlässigen Rückschlüsse auf die Situation des Produktionsbetriebs zulassen. Die Werte können von Tier zu Tier um Faktor 2 variieren. Die Ursachen sind zurzeit nicht bekannt. Für die Beurteilung eines Fleisch produzierenden Betriebs sind daher pro Fleischkategorie (gleiche Tiergattung, Produktionsart und Altersklasse) Proben von mindestens 5 Tieren oder Poolproben bestehend aus mindestens 5 Tieren zu untersuchen.

Sind für eine Lebensmittelgruppe in der FIV keine Höchstkonzentrationen für PCDD/F und cPCB festgelegt, so besteht nach heutigem Kenntnisstand aufgrund der vorhandenen Rückstandsdaten und unter Berücksichtigung der durchschnittlichen Verzehrsmengen keine Gesundheitsgefährdung.

#### 5.2 Massnahmen

Die Massnahmen bei Überschreitung der Höchstkonzentration müssen dem Gesundheitsschutz dienen und verhältnismässig sein.

Die zuständigen Kontrollbehörden beanstanden Waren, bei denen die Höchstkonzentration überschritten wird. Bei nachgewiesener Gesundheitsgefährdung oder wiederholten Überschreitungen sind die Waren vom Markt zu nehmen. Für Lebensmittel die exportiert werden, gelten die Regelungen des Bestimmungslandes.

Bei Inlandwaren sind die Ursachen der erhöhten Kontamination zu ermitteln und Massnahmen zu treffen, so dass die Produkte der betroffenen Produktionsbetriebe möglichst rasch die Höchstkonzentrationen einhalten können.

Spezielle Regelung für Fleisch: wird bei einer Fleischprobe die Höchstkonzentration überschritten, sind weitere Abklärungen zu treffen. Überschreitet eine Poolprobe von mindestens fünf Tieren oder der arithmetische Mittelwert von mindestens fünf Einzelproben eines Landwirtschaftsbetriebs für eine Fleischkategorie (gleiche Tiergattung, Produktionsart und Altersklasse) die Höchstkonzentration, sind wenn möglich Sanierungsmassnahmen einzuleiten oder die Produktion für die Vermarktung zu sperren.

Zur Beurteilung von Rückständen in Fischen aus Schweizer Gewässern gelten die von einer Expertengruppe erarbeiteten Empfehlungen "PCB-Belastung von Fischen: Empfehlung an die Kantone" <sup>5</sup> zur Beurteilung der Verhältnismässigkeit von Massnahmen bei Überschreitung der Toleranzwerte.

http://www.news-service.admin.ch/NSBSubscriber/message/attachments/14687.pdf

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Aufnahme von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB durch den Konsum von Fischen aus Schweizer Gewässern: Empfehlung zur Expositionsbegrenzung der Bevölkerung vom Dezember 2008.

#### 5.3 Meldung der Untersuchungsergebnisse

Zur Einschätzung der Gesundheitsgefährdung der Bevölkerung durch Rückstände von PCDD/F und PCB ist es wichtig, alle verfügbaren Rückstandsdaten in einem Gesamtzusammenhang auszuwerten. Gestützt auf Art. 36 Abs. 3 Bst. a LMG werden die Kontrollbehörden aufgefordert, dem BAG alle Untersuchungsresultate von PCDD/F und PCB vierteljährlich mitzuteilen.

#### Anzugeben sind mindestens

- eindeutige Probennummer
- genaue Probenbezeichnung
- landwirtschaftlicher Produktionsbetrieb
- Konzentration der PCDD/F-Kongeneren in pg/g für DD048, DD054, DD070, DD066, DD067, DD073, DD075, DF083, DF114, DF094, DF121, DF118, DF124, DF130, DF134, DF131, DF135
- Konzentration der cPCB-Kongeneren in pg/g für PCB077, PCB081, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB126, PCB156, PCB157, PCB167, PCB169 und PCB189
- sofern vorhanden Konzentration der iPCB-Kongeneren in pg/g f
  ür PCB028, PCB052, PCB101, PCB138, PCB153 und PCB180
- Summe WHO<sub>98</sub>-TEQ für PCDD/F und Summe WHO<sub>98</sub>-TEQ für PCDD/F + cPCB
- Bestimmungsgrenzen
- Fettgehalt
- Name des Analysenlabors und Analysenmethode

Wir bitten Sie um Kenntnisnahme.

Mit freundlichen Grüssen

Leiter Direktionsbereich Verbraucherschutz

Dr. Roland Charrière Stellvertretender Direktor