



Fragen und Antworten

Lebensmittelsicherheit

18. August 2021

Fragen und Antworten zu Ethylenoxid in Lebensmitteln

Ethylenoxid (EO) wird als Begasungsmittel zur Desinfektion für Nahrungsmittel eingesetzt. EO ist eine krebserregende Substanz. Die Anwendung ist in der Schweiz und in der EU nicht bewilligt. Bei Sesamsamen mit Ursprung in Indien wurden Ende 2020 bei Importkontrollen Rückstände von Ethylenoxid nachgewiesen. Diese Rückstände werden nun vermehrt in weiteren Lebensmitteln festgestellt.

1. Ist die Aufnahme von Ethylenoxid-belasteten Lebensmitteln für Konsumentinnen und Konsumenten gesundheitsschädigend?

Ethylenoxid ist ein sehr flüchtiges Gas und kann daher leicht aus dem Lebensmittel entweichen oder wird schnell abgebaut. Um jegliches Risiko zu vermeiden, werden die notwendigen Sofortmassnahmen getroffen, um den Konsumentinnen und Konsumenten einen hohen vorsorglichen Gesundheitsschutz zu gewährleisten.

Ethylenoxid kann theoretisch u.a. eine krebserregende Wirkung begünstigen, falls es regelmässig und über längere Zeit aufgenommen wird. Die Wahrscheinlichkeit ist aufgrund der geringen durchschnittlichen Aufnahmemenge und der hohen Flüchtigkeit von Ethylenoxid jedoch als gering einzuschätzen. Bei kurzfristiger Aufnahme ist mit keinen gesundheitlichen Risiken zu rechnen.

2. Wie hat die Schweiz reagiert?

Im Herbst 2020 wurde insbesondere bei Sesam Ethylenoxid nachgewiesen. Für Sesam mit Ursprung in Indien wurden spezifische Importbedingungen definiert. Vermehrt werden nun von der Lebensmittelindustrie und den Vollzugsbehörden auch andere Produkte auf Ethylenoxid untersucht.

3. Wie nehmen die Betriebe ihre Verantwortung wahr?

Im Rahmen der Verantwortung zur Selbstkontrolle überprüfen die Importeure und Lebensmittelbetriebe, ob in ihren Lebensmitteln Ethyloxid zu finden ist. Falls gesundheitsschädliche Produkte verkauft wurden, wird der verantwortliche Betrieb einen Rückruf starten und Konsumentinnen und Konsumenten darüber informieren.

4. Wie sollen Konsumentinnen und Konsumenten reagieren?

Über erfolgte Rückrufe oder Warnungen können sich Konsumentinnen und Konsumenten beim BLV orientieren (<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rueckrufe-und-oeffentliche-warnungen.html>). Verunsicherte Personen können sich auch bei den Verkaufsstellen informieren.

5. Warum werden Lebensmittel mit Ethylenoxid behandelt?

Die gefundenen Rückstände lassen darauf schliessen, dass in Indien Ethylenoxid als Desinfektionsmittel zur Bekämpfung von Schadorganismen systematisch eingesetzt wurde.

6. Ist die Anwendung von Ethylenoxid in Lebensmitteln zugelassen?

Die Anwendung von Ethylenoxid in Lebensmitteln ist in der Schweiz und der EU nicht zugelassen. Dementsprechend wurde die Bestimmungsgrenze als zulässigen Rückstandhöchstgehalt festgesetzt.

7. Welche Massnahmen werden bezüglich nicht konformer Lebensmittel getroffen?

Wurde Ethylenoxid bei einem Lebensmittel oder bei einer darin enthaltenen Zutat angewendet, sind jedoch keine Rückstände messbar, so darf das Lebensmittel dennoch nicht verkauft werden. Können Rückstände von Ethylenoxid bestimmt werden, so muss das Lebensmittel zurückgerufen werden. Zudem wird geprüft, ob sogar eine öffentliche Warnung notwendig ist, siehe [Öffentliche Warnungen und Rückrufe](#).

8. Welche Lebensmittel sind betroffen?

Rückstände von Ethylenoxid werden vor allem in Sesamsamen, in Produkten mit Sesamsamen wie Riegeln, Snacks oder Salat-Toppings sowie in Gewürzen und Zusatzstoffen (z.B. Johannisbrotkernmehl (E410), Guarkernmehl (E412)) gefunden.