



PFC und Lebensmittel

Pressegespräch
am
08.12.14

Veterinärbehörde und Lebensmittelüberwachung
Stadt Baden-Baden
Dr. Jutta Winter

PFC Untersuchungen seit Oktober 2014

Untersuchungen auf PFC – wie bisher PFOA, PFOS aber erweitert um 14 Einzelsubstanzen (Kurzketten) insgesamt 16 Parameter,

Untersuchungen von Rückstellproben.

➤ **Tierische Lebensmittel:**

32 Untersuchungen

- Schafe, Lämmer, Fische (Angelteiche), Wild.

Ergebnisse langkettige PFC bekannt.

- Teilweise Anreicherung in den Organen Leber und Nieren. Organe bei denen die Werte über dem TDI lagen (ausschließlich Wildschweine), wurden nicht mehr in den Handel gebracht.
- **Ergebnisse der kurzkettigen PFC stehen noch aus.**

PFC Untersuchungen seit Oktober 2014

➤ Pflanzliche Lebensmittel - 13 Rückstellproben :

Ergebnisse der langkettigen PFC bekannt.

In Wurzelgemüse Karotten, Rote Beete, Werte weit unterhalb TDI (50 kg)

Ergebnisse der kurzkettigen PFC:

Bei Tomaten, Lauch, Gurken, Paprika **keine PFC-Kurzketten** (14 Einzelsubstanzen) nachweisbar .

Bei Erdbeeren, Salate, Suppengrün, Karotten **keine PFC-Kurzketten** (12 Einzelsubstanzen) nachweisbar - für 2 Einzelsubstanzen (PFBA, PFPA) steht Ergebnis noch aus.

Geringe Werte PFC (PFHxA: 7 ug/kg, PFHpA: 3ug/kg) in einer Probe Rote Beete und Tomaten (PFHxA: 12ug/kg) - für 2 Einzelsubstanzen (PFBA, PFPA) (Kurzketten) steht Ergebnis noch aus

PFC Untersuchungen seit Oktober 2014

- ▶ **Aktuelle Proben bei pflanzlichen Lebensmitteln**
- ▶ **12 Proben seit November 2014**
- ▶ **Ergebnisse:**
 - In 10 Proben**, bei Paprika, Sellerie, Kürbis, Tomaten, Salate, Blumenkohl, **keine langkettigen** (PFOA, PFOS) und **keine kurzkettigen PFC** (14 Einzelsubstanzen) nachweisbar.
 - ▶ Bei Salat und Wildkräuter **keine langkettigen** (PFOA,PFOS) und **keine kurzkettigen PFC** (12 Einzelsubstanzen) nachweisbar - für 2 Einzelsubstanzen (PFBA, PFPA) steht Ergebnis noch aus.

Weitere PFC-Parameter

- Die Untersuchungen des CVUA Freiburg sind seit Ende Oktober 2014 auf das Spektrum kurzkettiger PFC erweitert.

Problem: Bewertung

- Nachweismöglichkeit von kurzkettigen PFC in Lebensmitteln ist neu.
- Bisher keine toxikologischen Untersuchungen und Bewertungen für kurzkettige PFC durch die EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) und das BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung).
- Die Ergebnisse aller Lebensmittelproben werden zur wissenschaftlichen Auswertung weitergeleitet.
- Nach vorläufiger Risikoabschätzung durch das Land ist weiterhin von keiner konkreten Gefährdung durch Lebensmittel für den Menschen auszugehen (Pressemittelung des RP Karlsruhe vom 13.11.2014).

Weiteres Vorgehen

Derzeit Winterruhe – geringere Probenzahl zu erwarten.

Weitere Probenahmen sind in der nächsten Vegetationsperiode angedacht.

Diese finden in enger Absprache mit dem Ministerium, dem Regierungspräsidium Karlsruhe und dem CVUA Freiburg statt.