



PFC und Lebensmittel

Stand: 17.12.2014

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 - 14 untersuchte Rückstellproben**
- **Ergebnisse der langkettigen PFC bekannt.**
Nur in Wurzelgemüse Karotten, Rote Beete, Werte weit unterhalb TDI (50 kg)
- **Ergebnisse der kurzkettigen PFC:**
Bei Tomaten, Lauch, Gurken, Paprika, diverse Wildpilze **keine PFC-Kurzketten** (14 Einzelsubstanzen) nachweisbar .

Geringe Werte von 1 kurzkettigen PFC (PFBA oder PFPA) in Proben von:
Kopfsalat (PFBA: 1 ug/kg), Weißkohl (PFBA: 1 ug/kg), Suppengrün (PFBA: 2 ug/kg),
1 Probe Erdbeeren (PFBA: 2ug/kg), 1 Probe Karotten (PFBA 1ug/kg).

Geringe Werte von 2 kurzkettigen PFC (PFBA, PFPA) in Proben von:
2 Proben Erdbeeren (PFBA: 7ug bzw. 8 ug/kg, PFPA: 7 ug bzw. 5 ug/kg),

Geringe Werte PFC (PFHxA: 7 ug/kg, PFHpA: 3ug/kg, PFBA: 4 ug/kg, PFPA: 6 ug/kg) in einer Probe Rote Beete und Tomaten (PFHxA: 12ug/kg, 2 Einzelsubstanzen stehen noch aus).

PFC Untersuchungen seit Oktober 2014

- ▶ **Aktuelle Proben bei pflanzlichen Lebensmitteln**

- ▶ **14 aktuelle Proben seit November 2014**

- ▶ **Ergebnisse:**

In 13 Proben, bei Paprika, Sellerie, Kürbis, Tomaten, diverse Salate, Blumenkohl, Zuckerhut, Wirsing **keine langkettigen** (PFOA, PFOS) und **keine kurzkettigen PFC** (14 Einzelsubstanzen) nachweisbar.

- ▶ **Geringer Wert** von **kurzkettigen PFC** in **1 Probe** Wildkräuter (PFPA: 1 ug/kg).



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.