



PFC aus Sicht der Lebensmittelüberwachung

Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises
Rastatt (Dr. Peter Reith)

Veterinärbehörde und Lebensmittelüberwachung Stadt Baden-Baden
(Dr. Jutta Winter)



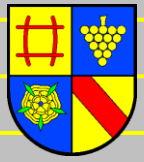
Seit wann und wie wird untersucht?

- Lebensmittel werden seit Herbst 2013 amtlich untersucht.
- Engmaschige Untersuchungen aller in Frage kommender Lebensmittel
- Probennahme erfolgt durchgängig, abhängig von den Erntezeiträumen, damit rechtzeitig vor dem geplanten Inverkehrbringen Ergebnisse zur Verfügung stehen.
- Enge Absprachen zwischen den Lebensmittelbehörden



Welche Lebensmittel wurden und werden untersucht?

- Über 90 Proben tierischer und pflanzlicher Lebensmittel die mit PFC in mittelbaren und unmittelbarem Kontakt stehen wurden untersucht
- Durch die enge Zusammenarbeit mit dem Umwelt-, Gesundheits- und Landwirtschaftsamt liegen alle Informationen zu den bekannten PFC Belastungen vor und die Sicherheit der Lebensmittel für den Verbraucher wird gewährleistet.
- Auswahl wurde auch in Zusammenarbeit mit dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Freiburg vorgenommen



Bewertung der Untersuchungsergebnisse

- Es sind **keine Höchstmengen** in Lebensmittel für PFC rechtlich festgelegt. Für PFC wurden von der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) **tägliche tolerierbare Aufnahmemengen** festgelegt (TDI).
- Die Sachverständigen des CVUA legen ihren Untersuchungen diese tägliche tolerierbare Aufnahmemenge zugrunde.
- d.h. die Menge PFC die, bei LEBENSLANGER und TÄGLICHER Aufnahme als gesundheitlich unbedenklich gilt
- Die Untersuchungsergebnisse bescheinigen eine **Unbedenklichkeit für den Verzehr der beprobten Lebensmittel**



Untersuchte Lebensmittel -Gemüse und Obst-

- Wurzelgemüse (Karotten, Rote Beete, Kohlrabi, etc.)
- Spargel
- Tomaten
- Gurken
- Lauch
- Suppengrün
- Salat, Salatsoßen
- Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, usw.)



Untersuchte Lebensmittel tierischer Herkunft

- Schafe (mit Innereien)
- Wildschweine (mit Innereien)
- Fische
- Schweine-, Rindfleisch und Innereien
- Eier
- Wurstwaren



Ziel der Untersuchungen

- **Vermarktung nur von sicheren Lebensmitteln**
- **Schutz des Verbrauchers**



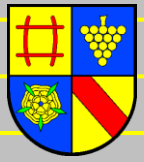
Ergebnisse

- Pflanzliche Lebensmittel:
 - Im Blattgemüse, Obst und Salat **kein** Nachweis von PFC
 - In Wurzelgemüse: Nachweis von geringfügigen Mengen, die gemäß der täglich tolerierbaren Aufnahmemenge unbedenklich sind
 - Abschätzung im Fall Rote Beete / Karotten: **tägliche** Aufnahme von über **20 kg** nötig, um TDI Wert zu überschreiten.



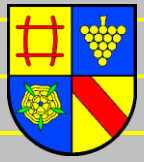
Ergebnisse

- Tierische Lebensmittel:
- Schweine/ Schafe:
 - Fleisch und Wurstwaren: PFC **nicht** nachweisbar
 - Innereien: Nachweis geringfügiger Mengen in Nieren und Lebern
- Abschätzung: **tägliche** Aufnahme von **über 50 kg Nieren (Schwein) oder 1,25 kg Leber (Schaf)** nötig, um den TDI-Wert zu überschreiten



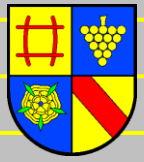
Ergebnisse

- Rindfleisch: PFC **nicht** nachweisbar
- Eier: Nachweis in geringfügiger Menge
 - Abschätzung: **tägliche** Aufnahme von **160 Eiern** nötig, um den TDI-Wert zu überschreiten
- Fisch: Nachweis geringfügiger Mengen
 - Abschätzung: **tägliche** Aufnahme von **1,7 kg Fischfilet** nötig, um den TDI-Wert zu überschreiten



Ergebnisse

- **Wild:**
- Fleisch und Nieren: PFC nur in geringen Mengen nachweisbar
 - Abschätzung: **tägliche** Aufnahme von **2 kg** Fleisch nötig, um den TDI-Wert zu überschreiten
- Wildschweinlebern: Werte über dem TDI
 - Innereien von Wild werden derzeit nicht in den Verkehr gebracht



Weiteres Vorgehen

- Weitere Untersuchungen nach den Erntezeiträumen der pflanzlichen Lebensmittel
- Besonderer Fokus auf tierische Lebensmittel, insbesondere Wild (bisher nur wenige Untersuchungen, Abhängig von der Jagdsaison)
- **Untersuchungen laufen ständig!**

