



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher  
Pressedienst Chemie**

12/16  
9. März 2016

**PRESSE-  
INFORMATION**

## **Im Spannungsfeld zwischen Grundlagenforschung und vorbeugendem Verbraucherschutz**

### **Arbeitstagung der Lebensmittelchemiker in Dresden**

**Kontroverse Diskussionen lässt die Arbeitstagung des Regionalverbands Südost der Lebensmittelchemischen Gesellschaft erwarten, die am 17. und 18. März in Dresden stattfindet und an der rund hundert Lebensmittelwissenschaftler vornehmlich aus Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen teilnehmen werden. Die 22 Vorträge behandeln u. a. Nickel-, Chrom- und Kobaltfreisetzung aus Modeschmuck und Piercings, Bisphenol-A im Lebensmittelkontakt, Untersuchungen von Lebensmitteln auf Pestizidrückstände und "Veggie-Food".**

Der bundesweite Überwachungsplan (BÜP) verfolgt das Ziel, die Einhaltung von rechtlichen Vorgaben, beispielsweise Grenzwerten, zu kontrollieren. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit stellte die 2014 erhobenen Daten Ende 2015 im Report 10.2 als gemeinsamen Bericht des Bundes und der Länder zur Lebensmittelsicherheit vor. Ein Vortrag in Dresden vergleicht die jüngsten Ergebnisse zur Nickelfreisetzung aus Modeschmuck mit denen aus dem BÜP-Programm des Jahres 2008 – auch unter Berücksichtigung einer 2013 in Kraft getretenen Korrektur des Prüfverfahrens. Zusätzlich wurde die Freisetzung von Chrom und Kobalt gemessen, da für beide Elemente Kontaktallergien beschrieben wurden. An dem BÜP beteiligten sich 2014 14 Bundesländer. 556 Proben wurden nach der vorgegebenen Methode untersucht und gemeldet. Für 132 Proben gilt als Ohrstecker und Piercings ein Grenzwert für die Nickelfreisetzung von 0,2 Mikrogramm pro Kubikzentimeter und Woche, für 304 Proben als Schmuckteile oder Verschlüsse ein Grenzwert von 0,5 Mikrogramm pro Kubikzentimeter und Woche. 23,5 Prozent der Messwerte von Steckerproben

GDCh-Öffentlichkeitsarbeit  
Postfach 90 04 40  
D-60444 Frankfurt am Main  
Tel.: 069/7917-493  
Fax: 069/7917-1493  
E-Mail: [pr@gdch.de](mailto:pr@gdch.de)

Diesen Text können Sie im  
Internet abrufen unter  
<http://www.gdch.de>

und 6,3 Prozent der Messwerte von Schmuck lagen über den Grenzwerten. Im Vergleich zu den 2008 erhobenen Daten zeigte sich eine deutliche Verbesserung für die Schmuckteile, jedoch nur eine geringfügige Verbesserung für Stecker und Piercings. Deshalb muss hier der Zusammenhang zwischen Materialzusammensetzung und Nickelfreisetzung künftig genauer untersucht werden. Eine Chrom- und Kobaltfreisetzung war bei der Mehrzahl der Proben nicht festzustellen. In Einzelfällen wurden aber deutlich höhere Mengen freigesetzt als beim Nickel.

Bisphenol-A (BPA) ist eine Chemikalie, die u. a. zur Herstellung von Lebensmittelkontaktmaterialien aus Polycarbonat-Kunststoffen oder beschichteten Metallverpackungen wie Konservendosen oder Schraubdeckeln eingesetzt wird. Obwohl bereits zahlreiche wissenschaftliche Studien zur Toxikologie und endokrinen Wirksamkeit von BPA durchgeführt wurden, ist seine Unbedenklichkeit bisher nicht zweifelsfrei nachgewiesen. In ihrer 2015 aktualisierten Stellungnahme schätzt die EFSA, die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, das von BPA ausgehende gesundheitliche Risiko für alle Bevölkerungsgruppen als negativ ein. Jedoch wurde bereits 2011 der Einsatz von BPA in Polycarbonat-Trinkflaschen für Säuglinge verboten. In Dänemark, Belgien und Schweden gilt nach dem Prinzip der Vorsorge ein Verbot von BPA in Lebensmittelkontaktmaterialien für Babys und Kleinkinder. Frankreich möchte das Verbot auf alle Lebensmittelverpackungen ausdehnen. Die aktuell uneinheitliche Bewertung von BPA erschwert den Umgang damit sowohl für die Industrie als auch für die Überwachung und den Verbraucher. Ein generelles Verbot von BPA im Lebensmittelbereich ist derzeit schwer umsetzbar, da keine Beschichtungssysteme existieren, deren Anwendungsspektrum und Produktverträglichkeit vergleichbar sind. Auch über Thermopapier kann BPA in Lebensmittel und damit in den Menschen gelangen. In Deutschland wird in knapp 50 Prozent der Thermopapiere monomeres BPA als Farbentwickler verwendet. Über den Recycling-Prozess gelangt es in Lebensmittelverpackungen aus Papier und Pappe. Eine Verbannung von BPA im Lebensmittelkontakt wäre also nur in Kombination mit einem Verbot für andere Anwendungen zu erreichen. Zumindest für Thermopapiere existieren auch alternative Farbentwickler, die für den Menschen potenziell unbedenklich sein sollen.

Und wie sieht es mit Pestizidrückständen in Lebensmitteln aus? Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung werden beispielsweise im Freistaat Sachsen jährlich über 1.000 Proben pflanzlicher und tierischer Lebensmittel auf Pestizidrückstände untersucht. Ziel ist die stichprobenartige und risikoorientierte Kontrolle der Einhaltung der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte sowie die Erhebung repräsentativer Daten, um die Exposition der Bevölkerung abschätzen zu können. Ein Vortrag erläutert die Arbeitsweise eines modernen Rückstandslabors und berichtet über interessante Fallbespiele (z. B. Tee und Wein) aus der Praxis der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Aktuelle Fragen zu „Veggie-Food“ werden in Dresden vor allem unter Berücksichtigung von Zusatzstoffen und einer veganen Landwirtschaft erläutert. Die Beweggründe für die

Entscheidung zur vegetarischen oder veganen Lebensweise sind vielfältig: Massentierhaltung, Tiertransporte und Schlachtungsmethoden oder gesundheitliche, religiöse, ethische und moralische Gründe. Die Lebensmittelhersteller bieten mittlerweile eine große Palette an vegetarischen und veganen „Fleischerzeugnissen“ an. Doch nicht nur für derartige Produkte, sondern auch für von Natur aus vegane Produkte, wie man sie unter Getränken, Süßigkeiten oder Getreideerzeugnissen findet, wird mit verschiedenen „Vegan-Siegeln“ geworben. Veganer kritisieren, dass bei Stoffen, die den Lebensmitteln zugesetzt werden, häufig nicht berücksichtigt wird, ob sie tierischen oder pflanzlichen Ursprungs sind.

Diese und andere Themen werden zu interessanten Diskussionen im Spannungsfeld zwischen Grundlagenforschung und vorbeugendem Verbraucherschutz führen.

Weiterführende Informationen finden sich unter <https://www.gdch.de/netzwerkstrukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/regionalverbaende.html>.

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) gehört mit über 31.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat 28 Fachgruppen und Sektionen, darunter die Lebensmittelchemische Gesellschaft, deren Aufgabe es ist, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Zu diesem Zweck werden u.a. Tagungen der sechs Regionalverbände durchgeführt. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft ist mit fast 2.900 Mitgliedern die größte Fachgruppe in der GDCh. Sie veranstaltet alljährlich den Deutschen Lebensmittelchemikertag – in diesem Jahr vom 12. bis 14. September in Freising-Weihenstephan.