

Mineralöl in Lebensmitteln – Gesetzentwurf endlich verabschieden!

Die Gruppe der Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MKW) ist heterogen und umfasst Tausende von chemischen Verbindungen, die hauptsächlich aus Rohöl stammen. In der Lebensmittelkette werden zwei Haupttypen von MKW nachgewiesen, die als krebserregend gelten: gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH) und aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH). Die Belastung von Lebensmitteln mit diesen Stoffen stellt für Verbraucher ein Gesundheitsrisiko dar und muss dringend vermieden werden.

Lebensmittelbedingte Quellen sind hauptsächlich Verpackungsmaterialien aus Karton und Papier, vor allem auch Recycling-Verpackung, aber auch Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungs-Hilfsstoffe oder auch unerwünscht eingetragene Komponenten, wie Schmierstoffe. So wurden MKW in Schokolade, Getreideprodukten, wie Flocken, Nudeln oder Puddingpulver nachgewiesen.

In der EU-Verordnung über Lebensmittelkontaktmaterialien sind grundlegende Dinge für Lebensmittelverpackungen geregelt, für Druckfarben, Papier und Metall fehlen jedoch weitgehende gesetzliche Regelungen. Ein Gesetzentwurf zu einer Mineralöl-Verordnung liegt bereits seit zwei Jahren vor. In diesem werden zumindest Grenzwerte für die Gehalte von MOSH und MOAH in Verpackungsmaterialien (Primärverpackung) vorgeschlagen. Aber klare Grenzwerte und Regelungen zur Vermeidung des Übergangs von Mineralölen auf Lebensmittel gibt es nach wie vor nicht.

Der VerbraucherService Bayern im KDFB e.V. fordert daher

- 1. die unverzügliche Einführung von europaweiten, verbindlichen Grenzwerten für gesättigte und aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH und MOSH) in Lebensmitteln.**
- 2. klare Verordnungen für Lebensmittelverpackungen, um den Übergang von Fremdstoffen wie Mineralölen in die Lebensmittel zu minimieren.**

Dies bedeutet im Einzelnen:

- Untersuchungsergebnisse müssen zeitnah veröffentlicht werden, damit Rückrufaktionen auch noch greifen können.
- Einführung verbindlicher europäischer Grenzwerte für MOSH und MOAH in Verpackungsmaterialien und klarer Grenzwerte in Lebensmitteln für MOAH. Bisher gibt es nur auf nationaler Ebene Richtwerte vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) für das Migrationsverhalten.
- Die Mineralölverordnung und die Druckfarbenverordnung, an denen seit Jahren gearbeitet wird, müssen schnellstens verabschiedet werden, um Rechtssicherheit zu geben und den Übergang von Mineralöl-Rückständen aus Lebensmittelbedarfsgegenständen in Lebensmittel so weit wie möglich zu minimieren.

Begründung

Sowohl das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als auch die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) verweisen auf das krebserregende Potential der Mineralöle und hielten bereits 2012 fest, dass kein Übergang von Mineralölen auf Lebensmittel stattfinden sollte.

- MOSH (gesättigte Kohlenwasserstoffe) lagern sich in Lymphknoten, Leber und Milz an und können diese auch schädigen.
- MOAH (aromatische Kohlenwasserstoffe) stehen im Verdacht, Krebs zu erregen.
- Mineralöhlhaltige Rückstände wurden in menschlichen Organen bereits nachgewiesen, sie reichern sich im Laufe des Lebens an.

Das Grundproblem ist die Omnipräsenz der Mineralöle. So summieren sich die Aufnahmemengen durch Lebensmittel laut EFSA-Schätzung bei MOSH zwischen 0,03 und 0,3 mg pro Kilogramm Körpergewicht und Tag und bei MOAH zwischen 0,006 und 0,06 mg.

Die Nachweisgrenze für Mineralöle ist sehr niedrig. So lassen sich bereits geringste Spuren von MOAH von 0.5 ppm in Lebensmittel nachweisen.

Eine Umstellung auf Verpackungsmaterial mit Barrieren ist seitens der Hersteller leicht möglich und wird bereits freiwillig von ca.10 Prozent geleistet. Die Kosten pro Packung erhöhen sich nur um wenige Cent.