

Stellungnahme

**Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e. V.**

Postfach 06 02 50
10052 Berlin
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0
Fax +49 30 206143-190
bli@bli.de · www.bli.de

Büro Brüssel
Avenue des Nerviens 9-31
1040 Brüssel, Belgien

Tel. +32 2 508 1023
Fax +32 2 508 1025

Chlorat-Funde in pflanzlichen Lebensmitteln

Untersuchungen des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) in Stuttgart mit einem neuen Analysenverfahren haben ergeben, dass pflanzliche Lebensmittel das Salz Chlorat (chemisch: ClO_3^-) enthalten können. Chlorat ist ein typisches Desinfektionsnebenprodukt. Es entsteht zum Beispiel, wenn Trinkwasser während der üblichen Trinkwasseraufbereitung mit chlorhaltigen Mitteln (z. B. Natriumhypochlorit) behandelt wird. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat eine Risikobewertung für Chlorat in Trinkwasser durchgeführt und einen vorläufigen Richtwert von 0,7 mg/L festgesetzt. Dies bedeutet, dass laut WHO täglich 2 Liter Wasser mit einem Chlorat-Gehalt von 0,7 mg/L ohne negative gesundheitliche Folgen von Menschen getrunken werden können.

Das CVUA Stuttgart hat in der überwiegenden Zahl der untersuchten Proben von pflanzlichen Lebensmitteln Chlorat-Gehalte deutlich unter 0,1 mg pro Kilogramm Lebensmittel nachgewiesen (der Median für die untersuchten Proben liegt bei 0,023 mg/kg); in einzelnen Proben wurden jedoch auch Chlorat-Gehalte bis 2,7 mg/kg (Koriander aus Kambodscha) gefunden. Nach einer ersten Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) besteht kein chronisches Risiko für die Verbraucher beim Verzehr der untersuchten Lebensmittel. In einzelnen Fällen hält das BfR ein akutes Risiko jedoch für möglich (hoher Chlorat-Gehalt bei hoher Verzehrsmenge).

Die deutsche Lebensmittelwirtschaft ist sich ihrer hohen Verantwortung für die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln bewusst. Da die Ursachen für Chlorat-Gehalte in pflanzlichen Lebensmitteln bislang auf Annahmen beruhen und bestimmte Funde noch nicht schlüssig erklärt werden konnten, hat die deutsche Lebensmittelwirtschaft begonnen, mögliche Eintragsquellen für Chlorat in Lebensmittel zu überprüfen und den Übergang von Chlorat aus Wasser auf Lebensmittel zu untersuchen. Sie steht dazu mit den zuständigen Behörden in Deutschland in engem Austausch.

Allerdings ist darauf hinzuweisen, dass Chlorat bei pflanzlichen Lebensmitteln ganz unterschiedlicher Herkunft nachgewiesen wurde. Die Behandlung von Trinkwasser mit chlorhaltigen Mitteln ist ein weltweit verbreitetes Verfahren. Nicht nur Deutschland, sondern alle Länder dieser Welt und auch unterschiedliche Rechtsbereiche sind also von dieser Thematik betroffen. Aus diesem Grunde fordert die deutsche Lebensmittelwirtschaft eine Bündelung der Aktivitäten der unterschiedlichen betroffenen Fachgebiete auf nationaler Ebene sowie ein einheitliches Vorgehen auf europäischer und globaler Ebene.

Schließlich darf bei der Diskussion über den Umgang mit Chlorat-Gehalten in pflanzlichen Lebensmitteln die grundsätzliche Anforderung des Gesetzgebers an Lebensmittelunternehmen nicht unberücksichtigt bleiben, nämlich die Gewährleistung der Herstellung von Lebensmitteln, deren Verzehr für den Verbraucher sicher ist. Dazu ist auch dem Erfordernis einer einwandfreien Produktionshygiene von den Lebensmittelunternehmern angemessen Rechnung zu tragen.

Datum: März 2014