

Weichmacher in fetthaltigen Lebensmitteln in Schraubdeckelgläsern

Endbericht der Schwerpunktaktion A-038-18

März 2019

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben für Weichmacher, die aus Twist-Off Deckeldichtungen in fetthaltige Lebensmittel übergehen, zu überprüfen.

Es wurden 49 Proben aus ganz Österreich untersucht.

Sieben Proben wurden beanstandet:

- sechs Proben wurden auf Grund der Überschreitung von Grenzwerten für die Weichmacher ESBO (epoxidiertes Sojabohnenöl), Acetyltributylcitrat und Dibutylsebacat beanstandet
- eine Probe wurde auf Grund nachteiliger Beeinflussung von Lebensmitteln beanstandet

Bis auf einen Deckel wurden in den Dichtungsmaterialien keine Phthalate gefunden. Bei den Lebensmittelproben wurden sie dennoch häufig in geringen Mengen nachgewiesen wobei die spezifischen Migrationsgrenzwerte in keinem Fall überschritten wurden.

Hintergrundinformation

Sämtliche Phthalate werden mittlerweile als reproduktionstoxisch (fortpflanzungsgefährdend) eingestuft und sollten daher soweit als möglich vermieden werden. Andere Weichmacheralternativen, wie ESBO (epoxidiertes Sojabohnenöl) und Acetyltributylcitrat weisen eine hohe Fettlöslichkeit auf und stellen daher ebenfalls eine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar. Es gibt aber bereits Weichmacher- und PVC-freie Alternativen für Schraubdeckel.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 49

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG, BGBl. I, 13/2006 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 idgF "über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG"
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 idgF "über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen"

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 14,3 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	42	85,7	(73 %; 93 %)

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
beanstandet	7	14,3	(7 %; 27 %)
gesamt	49	100,0	---

Insgesamt wurden 49 fetthaltige Lebensmittel, die in Schraubdeckelgläsern abgepackt waren, auf Verunreinigungen mit Weichmachern analysiert. Bei Nachweis von Weichmachern im Lebensmittel wurde auch der Deckel untersucht. Es wurden sowohl zulässige als auch nicht zulässige Weichmacher überprüft, die chemisch in folgende Stoffgruppen unterteilt werden können:

- Phthalate
- Adipate
- Sebacate
- Citrate
- ESBO (epoxidiertes Sojabohnenöl)

Insgesamt entsprachen sechs von 49 Proben (Mangold Pesto, Kürbiskern-Pesto, Bio-Frischkäsecreme Kürbis, Bärlauch-Pesto, Bärlauchaufstrich, eingelegte Tomaten) nicht der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 hinsichtlich der zulässigen Höchstmengen von 60 mg/kg für ESBO bzw. der Weichmachergruppe.

Bei der Beanstandung wegen nachteiliger Beeinflussung von Lebensmitteln war sowohl die Beschichtung als auch die Dichtung des Deckels in einem so schlechten Zustand, dass sich Partikel davon ablösten.

In den Deckeln wurden keine verbotenen Weichmacher festgestellt. Bis auf einen Deckel wurden in den Dichtungsmaterialien keine Phthalate gefunden. Bei den Lebensmittelproben wurden sie dennoch häufig in geringen Mengen nachgewiesen; zu einer Überschreitung der spezifischen Migrationsgrenzwerte kam es jedoch nie.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.

der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.