

Kontaminanten in verarbeiteten Fischereierzeugnissen sowie in tierischen Fetten

Endbericht der Schwerpunktaktion A-035-23

Juli 2024

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der aktuellen Situation auf dem österreichischen Markt hinsichtlich der Metalle Blei, Cadmium, Arsen und Quecksilber sowie polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe in verarbeiteten Fischereierzeugnissen sowie in tierischen Fetten.

72 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine der Proben wurde beanstandet

Bei einer Probe Miesmuscheln war anorganisches Arsen nachweisbar und der Gehalt an Cadmium lag nahe am Grenzwert. Bei einer Probe geräucherter Austern lag ebenfalls die Cadmiumkonzentration nahe am zulässigen Höchstgehalt.

Auch wenn bei dieser Aktion keine Beanstandungen ausgesprochen wurden, zeigten sich wiederum in Thunfisch höhere Quecksilbergehalte. Daher ist es wichtig, Konsument:innen weiterhin ausführlich hinsichtlich der diesbezüglichen Kontamination von Meeresraubfischen zu informieren. Insbesondere Schwangere und Kinder sollten auf den Konsum dieser Fischarten (u. a. Thunfisch, Barschartige, Schwertfisch, Hai, ...) möglichst verzichten.

Hintergrundinformation

Fisch enthält viele wichtige Inhaltsstoffe wie Eiweiß, Vitamin D und Jod. Fettreiche Fischarten sind Quellen wertvoller Omega-3-Fettsäuren. Für die Fischzufuhr gilt gemäß österreichischer Ernährungspyramide die Empfehlung für Erwachsene wöchentlich mindestens 1 bis 2 Portionen Fisch zu konsumieren. Auf der anderen Seite sind vor allem Meeresfische vermehrt mit Schwermetallen belastet. Das Auftreten der Kontaminanten kann sowohl anthropogenen als auch geogenen Ursprungs sein. Durch den Verzehr belasteter Nahrung kommt es zur Anreicherung entlang der Nahrungskette. So weisen Raubfische höhere Gehalte als Friedfische auf.

PAK sind krebserregende Substanzen, die durch unvollständige Verbrennungsprozesse von organischen Materialien (Holz, Kohle, Benzin, Öl, Tabak, Abfälle) oder in Lebensmitteln durch Grillen, Braten, Räuchern, Trocknen entstehen können.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 72, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) 2023/915 der Kommission vom 25. April 2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006
- Verordnung (EU) 2022/617 der Kommission vom 12. April 2022 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich Höchstgehalte für Quecksilber in Fisch und Salz
- Erlass des BMSGPK veröffentlicht mit Geschäftszahl 2022-0.835.705 vom 16.12.2022 über Aktionswerte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	72	100,0	(96 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 4 %)
gesamt	72	100,0	---

In der Warengruppe tierische Fette (n = 12) WG 111 und WG 304 zeigten sich keine Auffälligkeiten bei den untersuchten Parametern.

Bei den Fischereierzeugnissen wurden 49 Proben von Fischen und 11 Proben von Meeresfrüchten gezogen. Dabei stammten 32 aus Aquakulturen und 26 aus Wildfang, bei zwei Proben war der Ursprung nicht deklariert.

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 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.

In allen untersuchten Proben von Fischerzeugnissen (n = 60) war Quecksilber nachweisbar, kein Wert lag über dem Grenzwert gemäß Verordnung (EU) 2023/915. Bis auf zwei Proben (Austern, Miesmuscheln) lag in allen Proben (n = 58) dieses vorwiegend als Methylquecksilber vor. Thunfische waren stärker belastet als andere Fischarten. Diese Problematik spiegelt sich auch durch vermehrte Produktwarnungen aufgrund von hohen Quecksilberwerten bei dieser Fischart wider.

In allen Proben war Gesamtarsen nachweisbar, in fünf davon wurde der Aktionswert für Gesamtarsen von 2,5 mg/kg überschritten, aber nur eine Miesmuschelprobe wies toxisch relevantes anorganisches Arsen auf, dieser Wert lag über dem Aktionswert von 0,050 mg/kg. Die Risikobewertung zeigte, dass eine Gesundheitsgefährdung nicht abzuleiten ist.

In 29 Proben (48 %) war Cadmium nachweisbar, erwartungsgemäß fanden sich höhere Werte in Muscheln, zwei Untersuchungsergebnisse - wiederum in der bereits oben erwähnten Miesmuschelprobe sowie in einer Austernprobe - lagen am Höchstgehalt der Verordnung (EU) 2023/915, alle anderen unter dem festgelegten Höchstwert.

Blei wurde in 24 Proben nachgewiesen (40 %), alle Werte lagen unter dem Höchstgehalt.

In allen Proben fanden sich polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe, die Gehalte lagen jedoch unter den gemäß Verordnung (EU) 2023/915 festgelegten Höchstgehalten.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege 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.