

Bundesinstitut für Risikobewertung
Thielallee 88-92 · D-14195 Berlin
Pressekontakt verantwortlich:
Dr. Suzan Flack
Tel. 030-84 12-4300 · Fax 030-84 12-4979
pressestelle@bfr.bund.de · www.bfr.bund.de



Risiken erkennen – Gesundheit schützen

04/2011, 26.01.2011

Aktuelle Dioxinproblematik: Verbraucher müssen sich keine Sorgen machen

BfR hat gesundheitliches Risiko auf Basis der gemessenen Gehalte in Eiern, Schweinefleisch, Geflügelfleisch und Milchprodukten beurteilt

Die Verunreinigung von Futtermitteln mit Dioxinen hat die Verbraucherinnen und Verbraucher erheblich verunsichert. Inzwischen wurden von Behörden der Bundesländer sowie von Mitgliedern von Fachverbänden des Agrarsektors zahlreiche Proben von Eiern, Fleisch, Milchprodukten und Futtermitteln auf ihre Gehalte an Dioxinen untersucht. Ergebnis: Nur in wenigen Fällen liegen die gemessenen Gehalte bei Eiern, Fleisch von Legehennen und Schweinefleisch über den gesetzlichen Höchstgehalten. Bei Milchprodukten und Geflügelfleisch wurden keine Überschreitungen festgestellt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat das gesundheitliche Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher auf Basis dieser Daten abgeschätzt. „Selbst wenn in den letzten Monaten Eier oder Schweinefleisch mit Gehalten im Bereich der höchsten gemessenen Werte über einen längeren Zeitraum verzehrt wurden, ist eine Gefährdung der Gesundheit nicht zu erwarten“, sagte BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel auf einer Pressekonferenz zum Thema Dioxin in Lebensmitteln anlässlich der Grünen Woche in Berlin.

Das BfR legte bei seiner ersten Abschätzung Szenarien zugrunde, in denen Verbraucherinnen und Verbraucher über einen längeren Zeitraum täglich 2 Eier (à 60 Gramm) verzehrt hätten. Zugleich wurde angenommen, dass diese Lebensmittel bei jeder Mahlzeit die höchsten gemessenen Gehalte von 12 Pikogramm je Gramm Fett aufwiesen. Nach diesem Worst-Case-Szenario würde die Körperlast (Body-Burden) eines jungen Erwachsenen im Verlauf eines Monats kaum merklich von 10,0 Pikogramm je Gramm Körperfett auf 10,336 Pikogramm je Gramm Körperfett ansteigen.

Unter Körperlast oder Body-Burden versteht man die Menge an Dioxinen, die ein Mensch bei der täglichen Aufnahme von Dioxinen aufgrund der Hintergrundbelastung bis zu einem bestimmten Zeitpunkt seines Lebens angesammelt hat und langfristig in seinem Körper trägt.

Selbst im theoretischen Fall, dass jemand ein Jahr lang Lebensmittel mit den höchsten gemessenen Dioxingehalten verzehrt hätte, stiege dessen Körperlast nur mäßig an. Am Ende des Jahres wäre sie nach dem Verzehr von insgesamt 730 Eiern mit dem höchsten gemessenen Dioxingehalt um 4 Pikogramm auf insgesamt 14 Pikogramm je Gramm Körperfett gestiegen.

Vor 20 Jahren hatten junge Erwachsene noch eine Körperlast von 30 Pikogramm Dioxine je Gramm Körperfett. Selbst bei diesen im Vergleich zu heute hohen Werten konnten bisher keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen nachgewiesen werden. Das BfR kommt daher zu dem Schluss, dass selbst bei Menschen, die in jüngster Zeit in größerem Umfang Eier und Eiprodukte oder Schweinefleisch mit einer Dioxinbelastung über dem jeweiligen Höchstgehalt verzehrt haben, eine gesundheitliche Beeinträchtigung auch langfristig nicht zu erwarten ist.

Legt man die derzeit in Verdachtsproben nachgewiesenen mittleren Dioxin-Gehalte in Lebensmitteln zugrunde, wird die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI: Menge eines Stoffes, die über die gesamte Lebenszeit pro Tag aufgenommen werden kann, ohne dass

spürbare Auswirkungen auf die Gesundheit der Verbraucher festzustellen sind.) allein durch die Aufnahme von Dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ) aus Eiern zu ca. 4 % ausgeschöpft. Dabei wird von einem mittleren Verzehr auf Basis der Daten der Nationalen Verzehrsstudie II ausgegangen. Bei Schweinefleisch liegt dann eine Ausschöpfung des TDI von ca. 1 % vor. Für Vielverzehrer von Eiern und Schweinefleisch ergäbe sich eine Ausschöpfung des TDI von etwa 10% durch Eier und 2 % durch Schweinefleisch.

Bei Stoffen wie den Dioxinen ist nicht die täglich zugeführte Dosis, sondern die im Körper befindliche Menge, also die Körperlast, entscheidend für Auswirkungen auf die Gesundheit. Dioxine reichern sich im Körper an, und jeder Mensch nimmt aufgrund der bestehenden Hintergrundbelastung täglich Spuren von Dioxinen über verschiedene Lebensmittel auf. Es ist folglich dafür zu sorgen, dass auch im Alter eine gesundheitlich kritische Körperlast nicht erreicht wird. Die Aufnahme von Dioxinen über die Nahrung muss deshalb so weit wie möglich minimiert werden. Aus diesem Grund sind Überschreitungen der gesetzlichen Höchstgehalte in Lebens- und Futtermitteln nach Ansicht des BfR nicht hinnehmbar.

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

ende bfr-p

Dokumente

- Kein gesundheitliches Risiko durch den Verzehr von Eiern und Fleisch auf der Basis aktuell ermittelter Dioxingehalte (Stellungnahme Nr. 002/2011 des BfR vom 26.01.2011)  104 KB
- Dioxin-Aufnahme Eier (Stand vom 25.01.2011)  40.9 KB
- Dioxin-Aufnahme Schweinebraten (Stand vom 25.01.2011)  47.7 KB
- Fragen und Antworten zu Dioxinen in Lebensmitteln (FAQ des BfR vom 10.01.2011)  45.3 KB
- Höchstwerte für die Summe aus Dioxinen und Furanen (Daten aus: Anhang, Abschnitt 5 der EU-Verordnung (EG) Nr. 1881/2006)  212.1 KB

Pressedienste

- Chemische Lebensmittelsicherheit
A/2011, 26.01.2011