

06. Dezember 2016

---

## Verbraucherschutz: Blei und Cadmium in Modeschmuck, Pestizide in Kräutern

Erneut gerieten preiswerte Modeschmuckartikel ins Visier der Überwachungsbehörden. Nachdem das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im vergangenen Jahr auf die erhöhten Nickelgehalte in den untersuchten Proben hingewiesen hatte, kritisierte das Bundesamt die Funde von Blei und Cadmium oberhalb der geltenden Grenzwerte. BVL-Präsident Helmut Tschiersky stellte dazu fest: „Die Hersteller und Importeure von Modeschmuck müssen eindeutig mehr tun, um Gesundheitsrisiken zu vermeiden.“ Nach mehreren Einzelfunden von preiswertem Modeschmuck mit erhöhten Blei- und Cadmiumgehalten ist die Produktgruppe im Jahr 2015 verstärkt durch die amtliche Überwachung kontrolliert worden. Von den 262 durch die Kontrolleure genommenen Proben wiesen 32 Proben (12 Prozent) Bleiwerte oberhalb des geltenden Höchstgehalts von 500 mg/kg auf. Bei einer untersuchten Kette waren die beiden Karabinerhaken sogar vollständig aus Blei gefertigt. Bei 26 Proben (10 Prozent) überschritt der Cadmiumgehalt den Grenzwert von 100 mg/kg.

Die längerfristige Aufnahme hoher Mengen von Schwermetallen kann zu ernsthaften Erkrankungen führen. Blei kann u. a. das Nervensystem schädigen und zu Unfruchtbarkeit führen. Cadmium kann Nieren und Knochen schädigen.

Die diesjährige Vorsitzende der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV), Juliane Becker, empfiehlt daher: „Die Ergebnisse der amtlichen Überwachung von Bedarfsgegenständen zeigen, dass billiger Modeschmuck häufig problematisch ist. Die Gefahr entsteht vor allem, wenn der Schmuck, z.B. ein Ring oder Anhänger, verschluckt werden kann. Dann sind schwerwiegende, sogar tödliche Vergiftungen möglich.“

### **Kräuter überschreiten häufig Grenzwerte**

Pflanzliche Lebensmittel werden im Rahmen des bundesweiten Monitorings regelmäßig auf Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln untersucht. 2015 wurden dabei erstmalig auch die Kräuter Rosmarin, Dill, Oregano und Schnittlauch berücksichtigt. Die gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel wurden von 9 Prozent der Rosmarin-Proben, 7,6 Prozent der Dill-Proben und 6,5 Prozent der Oregano-Proben überschritten.

Dies bestätigt die Ergebnisse der vom BVL jährlich veröffentlichten Nationalen Berichte zu Pflanzenschutzmittelrückständen. Kräuter-Proben wiesen in den vergangenen Jahren regelmäßig Rückstände oberhalb der Grenzwerte auf (2014: 6,4 Prozent, 2013: 8,1 Prozent, 2012: 11,4 Prozent). Besonders häufig überschritten Kräuter aus Nicht-EU-Staaten die geltenden Rückstandshöchstgehalte.

Für die vier im Monitoring betrachteten Kräuter konnten zudem in über 90 Prozent der genommenen Proben Aluminiumrückstände bestimmt werden. Der typische Aluminiumgehalt bei unbehandelten Lebensmitteln liegt laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bei weniger als 5 mg/kg. Bei mehr als der Hälfte der untersuchten Proben von Dill, Oregano und Rosmarin lag der Aluminiumgehalt oberhalb dieses Werts. Ursache hierfür könnte eine Aluminium-Anreicherung aus den Böden der Anbaugebiete oder die Verwendung von aluminiumhaltigen Pflanzenschutzmitteln sein.

Da Kräuter im Allgemeinen nur in geringen Mengen verzehrt werden, stellen die ermittelten Pflanzenschutzmittelrückstände ebenso wie die relativ hohen Aluminiumgehalte kein unmittelbares Risiko für die Verbraucher dar. Dennoch sieht BVL-Präsident Tschiersky die Kräutererzeuger in der Pflicht: „Auch wenn durch diese Produktkategorie kein akutes Risiko für die Verbraucher besteht, müssen die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden.“

## **Allergene in Wasch- und Reinigungsmitteln**

Isothiazolinone werden als Konservierungsstoffe in Wasch- und Reinigungsmitteln eingesetzt, um eine längere Haltbarkeit der Produkte zu erreichen. Da es sich dabei um Kontaktallergene handelt, kann eine erhöhte Konzentration eine allergische Reaktion bei empfindlichen Bevölkerungsgruppen auslösen.

Im Jahr 2015 wurden 262 Proben von Waschmitteln und Haushaltsreinigern auf Isothiazolinone untersucht. Bei 43 Proben (16 Prozent) wurde dabei eine Konzentration überschritten, ab der auf dem Produkt der Warnhinweis „Enthält (Name des sensibilisierenden Stoffes). Kann allergische Reaktionen hervorrufen.“ angebracht werden muss.

„Isothiazolinone können für empfindliche Menschen zum Problem werden“, weiß auch Gerd Fricke, Abteilungsleiter des BVL: „Es lohnt sich daher, vor der Anwendung genau auf die Packungsangaben zu schauen.“ Neben dem allgemeinen Allergen-Hinweis bieten auch die so genannten INCI-Bezeichnungen auf der Rückseite der Packung Hilfestellung. Methylchloroisothiazolinone, Methylisothiazolinone, Benzisothiazolinone und Octylisothiazolinone sind die gebräuchlichen Bezeichnungen für Isothiazolinone und sollten von Menschen mit sensibler Haut gemieden werden.

Anders als in Wasch- und Reinigungsmitteln werden Isothiazolinone in Kosmetikartikeln für Kinder, wie Duschzeug und Shampoo, nur selten als Konservierungsstoffe verwendet. Lediglich in etwa 4 Prozent der 536 untersuchten Proben wurden im vergangenen Jahr Isothiazolinone gefunden.

## **Vermeehrt Kennzeichnungsmängel**

Im Jahr 2015 wurden von den Überwachungsbehörden in den Bundesländern verstärkt Mängel bei der Kennzeichnung und Aufmachung festgestellt. Nachdem die Zahl der Beanstandungen in diesem Bereich in den vorangegangenen Jahren relativ konstant geblieben war, kam es 2015 zu einer deutlichen Zunahme.

Bei den Betriebskontrollen stieg die Beanstandungsquote von 17,9 Prozent im Vorjahr auf 26,1 Prozent in 2015 (plus 8,2 Prozent). Bei den durchgeführten Untersuchungen wurden 58,6 Prozent der Proben aufgrund einer mangelhaften Kennzeichnung und Aufmachung beanstandet. Dies entspricht einer Zunahme von 6,6 Prozent gegenüber dem Vorjahr (2014: 52,0 Prozent).

Die erhöhten Beanstandungsquoten bei der Kennzeichnung und Aufmachung sind auf das Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) im Dezember 2014 zurückzuführen. Seitdem müssen bestimmte Angaben, insbesondere zu Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten beim Verbraucher auslösen können, besser kenntlich gemacht werden.

Die Lebensmittelüberwachung hat dementsprechend 2015 ein verstärktes Augenmerk auf die Einhaltung der neuen Bestimmungen gelegt. Insbesondere kleinere Hersteller (z. B. Bäckereien, Metzgereien und Eisdien) und gastronomische Betriebe fielen dabei durch eine ungenügende Allergen Kennzeichnung auf. Die Kontrolle der ordnungsgemäßen Kennzeichnung und Aufmachung wird auch künftig einen Schwerpunkt der Überwachungstätigkeit vor Ort bilden.