

MARIA RAUCH-KALLAT
BUNDESMINISTERIN FÜR
GESUNDHEIT UND FRAUEN

 XXII. GP.-NR
 4086 / AB

2006 -06- 09

zu 4144 / J

 Herrn
 Präsidenten des Nationalrates
 Dr. Andreas Khol
 Parlament
 1017 Wien

GZ: BMGF-11001/40-I/3/2006

Wien, am 8. Juni 2006

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische
Anfrage Nr. 4144 /J der Abgeordneten Mag. Johann Maier und
GenossInnen wie folgt:

Eine namentliche Nennung der beanstandeten Proben ist aus
 Datenschutzrechtlichen Gründen nicht möglich. In diesem Zusammenhang wird
 auf § 1 Abs. 1 des Datenschutzgesetzes verwiesen, wonach jedermann Anspruch
 auf Geheimhaltung der ihn betreffenden personenbezogenen Daten hat, soweit
 ein schutzwürdiges Interesse daran besteht.

Zu Frage 1

Laut Meldungen der Lebensmittelaufsichtsbehörden wurden österreichweit 446
 Proben der Warengruppe 18.01 Kindernährmittel entnommen.

Bundesland	Gesamtanzahl	1)	2)	3)
W	86	10	12	64
B	20	3	1	16
NÖ	70	21	7	42
Stmk	75	10	12	53
OÖ	53	5	6	42
S	30	0	2	28
Ktn	20			
T	79	8	12	59
V	13	0	0	13

- 1) Säuglingsanfangs- und Folgenahrung
- 2) Beikost auf Getreidebasis
- 3) Beikost mit Obst, Gemüse und Fleisch etc

Frage 2:

319 Proben Säuglingsnahrung wurden in der AGES im Jahre 2005 analysiert. Weitere Proben wurden von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Vorarlberg und von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien überprüft.

Produktgruppen:

- Diverse Beikost
- Babynahrungstrockenprodukte
- Pulver für Säuglingsmilch
- Obst- oder Gemüseprodukte

Frage 3:

Von der AGES wurden folgende Untersuchungen durchgeführt:

- 201 Proben wurden auf **Pestizide** untersucht.
Davon entfielen 23 Proben auf diverse Beikost-Produkte, 136 Proben auf Obst und Gemüse-Produkte, 2 Proben auf Säuglingsmilchprodukte, 40 Proben auf Babynahrungstrockenprodukte.
Bei allen Proben lag der Gehalt unter der Bestimmungsgrenze.
- 69 Proben wurden auf **Patulin** untersucht.
Davon entfielen 6 Proben auf diverse Beikost-Produkte, 60 Proben auf Obst- und Gemüse-Produkte und 3 Proben auf Babynahrungstrockenprodukte.
Bei allen Proben bis auf eine (3,0 µg/kg) lag der Gehalt unter der Bestimmungsgrenze. Alle Proben wurden bezüglich Patulin nicht beanstandet.
- 133 Proben wurden **mikrobiologisch** (Überprüfung auf Bakterien) untersucht.
Davon entfielen 67 Proben auf diverse Beikost, 24 Proben auf Obst- oder Gemüseprodukte, 32 Proben auf Säuglingsmilch und 10 Proben auf Babynahrungstrockenprodukte.
Alle Proben wurden mikrobiologisch nicht beanstandet.
- 13 Proben wurden auf **Farbstoffe** untersucht.
Davon entfielen 8 Proben auf diverse Beikost und 5 Proben auf Obst- oder Gemüseprodukte.
Alle Proben wurden diesbezüglich nicht beanstandet.
- 47 Proben wurden auf **Konservierungsmittel** untersucht.
Davon entfielen 23 Proben auf diverse Beikost, 23 Proben auf Obst- oder Gemüseprodukte und 1 Probe auf Babynahrungstrockenprodukte.
Alle Proben wurden diesbezüglich nicht beanstandet. Bei 6 Proben konnten geringe Mengen Konservierungsmittel nachgewiesen werden, jedoch musste keine Probe diesbezüglich beanstandet werden.
Benzoessäure: zwischen 1 und 12 mg/kg;
Sorbinsäure: zwischen 5 und 15 mg/kg.
- 54 Proben wurden auf **Nitrat** untersucht.
Davon entfielen alle Proben auf Obst- oder Gemüseprodukte.
Alle Proben wurden diesbezüglich nicht beanstandet. Die nachgewiesenen

Werte lagen zwischen 7 und 108 mg/kg.

- Nahezu alle Proben wurden nach der **Lebensmittelkennzeichnungsverordnung** LMKV überprüft. 8 Proben wurden diesbezüglich beanstandet.
- Nahezu alle Proben wurden **organoleptisch** geprüft. 5 Proben wurden diesbezüglich nach dem Lebensmittelgesetz LMG 1975 idgF als verdorben beurteilt.
- 191 Proben wurden auf **Schwermetalle** untersucht. Davon entfielen 15 Proben auf diverse Beikost, 119 Proben auf Obst- oder Gemüseprodukte, 20 Proben auf Säuglingsmilchprodukte und 37 Proben auf Babynahrungstrockenprodukte. Alle Proben wurden diesbezüglich nicht beanstandet.
- 82 Proben wurden auf **Natrium** untersucht. Davon entfielen 31 Proben auf diverse Beikost-Produkte, 14 Proben auf Obst- und Gemüse-Produkte, 24 Proben auf Säuglingsmilchprodukte und 13 Proben auf Babynahrungstrockenprodukte. Alle Proben wurden bezüglich Natrium nicht beanstandet.
- 63 Proben wurden auf **Mineralstoffe und Spurenelemente** untersucht. Davon entfielen 8 Proben auf diverse Beikost-Produkte, 20 Proben auf Obst- und Gemüse-Produkte, 19 Proben auf Säuglingsmilchprodukte und 16 Proben auf Babynahrungstrockenprodukte. Alle Proben wurden diesbezüglich nicht beanstandet.
- 177 Proben wurden auf **Chlormequat** untersucht. Davon entfielen 18 Proben auf diverse Beikost-Produkte, 125 Proben auf Obst- und Gemüse-Produkte, 34 Proben auf Babynahrungstrockenprodukte. Alle Proben wurden diesbezüglich nicht beanstandet. In allen Proben lag der Gehalt an Chlormequat unter der Bestimmungsgrenze, folglich war bei keiner dieser Proben der Rückstandshöchstwert überschritten.
- 3 Proben wurden auf Grund von **Verunreinigungen** (tierische Schädlinge) als verdorben nach dem LMG 1975 idgF beurteilt. Eine Probe war eine Parteienbeschwerde. Alle 3 Proben waren Babynahrungstrockenprodukte.
- 47 Proben wurden auf **Vitamine** untersucht. Davon entfielen 3 Proben auf diverse Beikost-Produkte, 17 Proben auf Obst- und Gemüse-Produkte, 16 Proben auf Säuglingsmilchprodukte und 11 Proben auf Babynahrungstrockenprodukte. 2 Proben wurden nach der Beikostverordnung beanstandet (zuwenig Vitamin C in Obstsaften), eine Probe wurde nach der Verordnung 531/1995 idgF „Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung“ wegen eines zu hohen Vitamin-D-Gehaltes beanstandet.
- 138 Proben wurden auf **Zusammensetzung** untersucht. Davon entfielen 67 Proben auf diverse Beikost-Produkte, 25 Proben auf Obst- und Gemüse-Produkte, 0 Proben auf Säuglingsmilchprodukte und

16 Proben auf Babynahrungstrockenprodukte. 7 Proben wurden nach der Beikostverordnung beanstandet, davon 3 Proben der Produktgruppe diverse Beikost wegen eines zu geringen Jodgehaltes und 4 Proben wegen eines zu hohen Natriumgehaltes. Bei 6 Proben dieser Produktgruppe wurde weiters eine Mahnung ausgesprochen (Brennwert, Fett, Eiweiß und zu geringer Jodgehalt). 1 Probe der Produktgruppe Säuglingsmilch wurde wegen zu geringer ungesättigter Fettsäuren als falsch bezeichnet nach dem LMG 1975 idgF beurteilt.

Wie aus der obigen Aufzählung ersichtlich, wurden Säuglingsnahrungsmittel auf Nitrat, Pestizide, Chlormequat, Schwermetalle, Bakterien etc. untersucht.

Von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien wurden die Proben auf Genusstauglichkeit und nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung untersucht, (es handelte sich um abgelaufene Waren). 4 Proben wurden nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung beanstandet.

Von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Vorarlberg wurden 34 Proben auf ESBO (Epoxydized Soy Bean Oil), 11 auf Schwermetalle, 8 auf Patulin, 10 auf Pestizide (einschließlich Chlormequat) und eine auf Nitrat untersucht. Keine Probe war zu beanstanden.

Frage 4:

Von den untersuchten Proben wurde folgende Anzahl der Proben beanstandet bzw. gemahnt:

- 9 Proben nach der Beikostverordnung (Kennzeichnung des Jod- und Natriumgehaltes) beanstandet
- 1 Probe als falsch bezeichnet nach dem Lebensmittelgesetz LMG 1975 idgF (ungesättigte Fettsäuren) beanstandet
- 12 Proben nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung LMKV beanstandet
- 1 Probe nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung LMKV und der Beikostverordnung beanstandet
- 7 Proben als verdorben nach dem Lebensmittelgesetz LMG 1975 idgF beanstandet (Organoleptik, tierische Schädlinge – davon eine Probe als Parteienbeschwerde)
- 1 Probe als verdorben (Organoleptik) nach dem LMG 1975 idgF und nach der LMKV beanstandet
- 1 Probe nach der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung wegen zu hohem Vitamin-D-Gehaltes beanstandet
- 8 Proben gemahnt bzw. noch nicht beanstandet (Brennwert, Kennzeichnung des Jod- und Natriumgehaltes, Fett, Eiweiß)

Siehe auch die Beantwortung der Frage 3.

Frage 5:

Im Zuge der Untersuchung und Begutachtung der Proben nach dem Lebensmittelgesetz 1975 werden die Untersuchungsergebnisse einer Risikobewertung durch die Fachgutachter unterzogen. Diese Risikobewertung ist in den entsprechenden Fachgutachten berücksichtigt. In einzelnen Fällen erfolgt dies nach Rückfrage mit den Mitarbeitern des Bereiches Risikobewertung.

Frage 6:

Alle Beanstandungen werden mittels amtlicher Untersuchungszeugnisse den zuständigen Lebensmittelaufsichtsbehörden zur weiteren Veranlassung übermittelt. Entsprechende Anzeigen bei der Bezirksverwaltungsbehörde bzw. beim zuständigen Gericht wurden von der Lebensmittelaufsichtsbehörde veranlasst.

Beanstandungen beziehen sich grundsätzlich auf das Lebensmittelgesetz 1975, insbesondere aber auf die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Beikostverordnung, Verordnung über Säuglingsanfangsnahrungs- und Folgenahrung.

Frage 7:

Die Einhaltung folgender spezieller lebensmittelrechtlicher Bestimmungen für Säuglingsnahrung wurde überprüft:

- Beikostverordnung
- Verordnung über Säuglingsanfangsnahrungs- und Folgenahrung
- Verordnung (EG) 466/2001 (Kontaminantenverordnung)
- Schädlingsbekämpfungsmittelhöchstwertverordnung
- Grenzwert für ESBO (Epoxydized Soy Bean Oil) in Kindernährmittel

Siehe auch Beantwortung der Frage 4.

Frage 8:

Hiezu wird auf die Beantwortung der Fragen 3 und 4 verwiesen.

Frage 9:

Es wurden 187 Proben auf Chlormequat untersucht.

Fragen 10 und 11:

In allen Proben lag der Gehalt an Chlormequat unter der Bestimmungsgrenze. Folglich wurde bei keinem Produkt der Rückstandshöchstwert überschritten.

Fragen 12 und 13:

Im Jahre 2005 wurden keine Proben auf Semicarbazid untersucht. Gemäß der Richtlinie 2004/1/ EG ist die Verwendung von Azodicarbonamid (Azodicarbonamid zerfällt unter Hitzeeinwirkung bei der Herstellung der aufgeschäumten Dichtung und bei der Sterilisation des dicht verschlossenen Glasgefäßes in Semicarbazid) als Treibmittel in Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, mit 2. August 2005 verboten.

Um die Einhaltung dieses Verbotes zu überprüfen, wird derzeit die Schwerpunktaktion „Überprüfung von Babynahrungsgläschen auf Semicarbazid“ durchgeführt.

Frage 14:

Im Jahr 2005 wurden keine Untersuchungen auf Semicarbazid durchgeführt, jedoch wurde bereits im Oktober 2003 eine Risikobewertung bezüglich Semicarbazid vom Bereich Risikobewertung der AGES erstellt (siehe Beilage).

Frage 15:

Im Jahre 2005 erfolgte von Österreich keine Meldung an das Schnellwarnsystem betreffend Rückstände in Säuglings- bzw. Babynahrung.

Fragen 16 und 17:

Im Proben und Revisionsplan 2006 sind in der Warengruppe 18 (Kindernährmittel und Nahrungsergänzungsmittel) 953 Planproben vorgesehen. Davon sind unter anderem in einer speziellen Schwerpunktsaktion 100 Kindernährmittel gezielt auf Pestizide zu untersuchen.

Mit freundlichen Grüßen



Maria Rauch-Kallat
Bundesministerin

INFORMATION der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES)

Auftreten von SEMICARBAZID (SEM) in verschiedenen glasabgefüllten Lebensmitteln

Vorgeschichte:

Seitens der Industrie ist an die Kommission, Mitgliedstaaten sowie die EFSA herangetreten worden, sich mit der Problematik des Auftretens von Semicarbazid (SEM) in Lebensmitteln, die in Glas verpackt sind, (z.B. eingelegtes Gemüse, Babynahrung, Säfte, Marmeladen, Saucen) auseinanderzusetzen. SEM, das bisher nur im Zusammenhang mit der unzulässigen Verwendung von Nitrofurantoin von Bedeutung war, da es als Metabolit dieser Substanz in tierischen Geweben auftreten kann, wurde auch in Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs nachgewiesen. Im Hinblick auf die Ursachenfindung wird vermutet, dass möglicherweise Stoffe, die in Materialien vorkommen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, an dieser Verunreinigung schuld sind.

Seitens der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) wurde anlässlich einer Pressemitteilung vom 28. Juli 2003 (http://www.efsa.eu.int/pdf/pressrel20030728_de.pdf) auf den Umstand des möglichen Auftretens von Semicarbazid hingewiesen. Eine Sachverständigengruppe des Gremiums für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen hat sich mit diesem Thema befasst und festgehalten, dass angesichts von Ungewissheiten sowohl in Bezug auf die analytischen als auch toxikologischen Aspekte es noch nicht möglich ist, entsprechende Empfehlungen hinsichtlich der Risikoeinschätzung zu geben. Sowohl Industrie als auch EFSA gaben toxikologische Studien in Bezug auf eine mögliche Genotoxizität in Auftrag. Das ausführliche Dokument ist unter http://www.efsa.eu.int/pdf/p_afc_doc_01.pdf abrufbar. Weitere Informationen über die an sich unklare Datenlage wurden anlässlich der Beiratssitzung am 10. September 2003 sowie einem ad-hoc Meeting am 1. Oktober 2003 an die Mitgliedstaaten weitergegeben, in der unter anderem auf die Tatsache hingewiesen wurde, dass die bisherigen Untersuchungsergebnisse darauf hindeuten, dass Semicarbazid tatsächlich in derartigen Produkten enthalten ist. Weiters wurde dabei auf die unbefriedigende Datenlage hingewiesen.

In der darauf folgenden Woche fand am 9. Oktober ein Treffen der ad-hoc Expertengruppe mit Mitgliedern des Gremiums für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Materialien, die mit Lebensmitteln, des Gremiums für Konataminanten in der Lebensmittelkette sowie des Gremiums für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien statt. Diese Arbeitsgruppe führte eine Bewertung zusätzlicher, teilweise von der Industrie eingebrachten, teilweise von der EFSA beauftragten Studien durch. Eine Veröffentlichung findet auch seitens der EFSA im Internet (www.efsa.eu.int) statt.

Risikobewertung:

Gefahrenidentifizierung

Die Substanz Semicarbazid (SEM, Aminoharnstoff), CAS-Nr. 57-56-7 ist das Hydrazid der Carbamidsäure mit der chemischen Formel $\text{H}_2\text{N}-\text{CO}-\text{NH}-\text{NH}_2$.

Bisher wurden in Lebensmittel tierischer Herkunft auf Semicarbazid untersucht, da es als Metabolit von Nitrofurantoin auftritt und auf die unzulässige Anwendung dieser Substanz hinweist. Als Mindestleistungsgrenze wurde in der ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION vom

13. März 2003 zur Änderung der Entscheidung 2002/657/EG hinsichtlich der Festlegung von Mindestleistungsgrenzen (MRPL) für bestimmte Rückstände in Lebensmitteln tierischen Ursprungs harmonisiert 1 µg/kg in Geflügelfleisch bzw. Erzeugnissen der Aquakultur festgelegt.

Das Auftreten von Semicarbazid in Produkten nichttierischen Ursprungs wird nun auf die Substanz Azodicarbonamid ($\text{H}_2\text{N-CO-N=N-CO-NH}_2$), das als Schäumungsmittel für Dichtmassen in Deckeln für Glasverpackungen Verwendung findet, zurückgeführt. Bisher war das Vorhandensein von SEM als Umwandlungsprodukt dieser Substanz nicht bekannt.

Weiters gibt es Hinweise auf die Verwendung von Azodicarbonamid bei der Mehlbehandlung, wobei die JECFA eine maximale Einsatzmenge von 45 mg/kg Mehl als akzeptabel angab. Innerhalb der EU ist die Anwendung von Azodicarbonamid als Mehlbehandlungsmittel jedoch nicht zulässig. Weiters ist nicht bekannt, inwieweit bei der Mehlbehandlung SEM aus Azodicarbonamid gebildet werden kann (vorläufige Bewertung des Bundesinstitutes für Risikobewertung vom 31. Juli 2003; http://www.bfr.bund.de/cms/media.php/70/semicarbazid_als_kontaminante_in_glasverpackten_lebensmitteln.pdf).

Gemäß verschiedener Angaben seitens der Hersteller und Produzenten tritt SEM in Konzentrationen von max. 25 µg/kg Lebensmittel auf. Einzelangaben über eine statistische Verteilung, Ergebnisse in Rückhaltemustern und Verhalten von Semicarbazid bei der Lagerung der länger haltbaren Produkte liegen nicht vor.

Gefahrencharakterisierung

Die vorhandenen Angaben und Unterlagen zur Toxizität von Semicarbazid sind nicht sehr umfangreich. Seitens des Scientific Committee for Food (SCF) erfolgte bis dato keine Bewertung, da Semicarbazid bisher nicht zu jenen Materialien zählte, die bisher mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Eine Bewertung erfolgte nun durch die ad-Hoc Expertengruppe der EFSA.

Akute Toxizität

Akut oral ist Semicarbazid relativ toxisch. Das Hydrochlorid dieser Substanz (CAS-Nr. 563-41-7) ist deshalb auch in der 126. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über die Bezeichnung von sehr giftigen und giftigen Stoffen in einer Giftliste (Giftliste-Verordnung 2002) vom 7. Februar 2003 als „giftig“ eingestuft und mit den Risikosätzen R 23/25 („Giftig beim Einatmen und Verschlucken“) und R 33 („Gefahr kumulativer Wirkungen“) zu kennzeichnen. Diese toxikologische Eigenschaft ist aufgrund der aktuellen Gehalte in Lebensmitteln (max. 25 µg/kg) jedoch nicht von Bedeutung.

Biotransformation

Entsprechende ausführliche Studien zur Biotransformation von Semicarbazid im tierischen bzw. menschlichen Körper liegen nicht vor. Eine Abschätzung der möglichen Aufnahme und Verteilung sowie Metabolismus und Elimination kann somit derzeit nicht getroffen werden.

Mutagenität

Die vorliegenden Angaben und Unterlagen zur genotoxischen Wirkung reichen für eine Bewertung dieser toxikologischen Eigenschaft nicht aus. Semicarbazid zeigte im AMES-Test an *Salmonella typhimurium* TA 1535 in Abwesenheit eines Aktivierungssystems (S9-Mix) positive Wirkungen, nicht jedoch in Anwesenheit eines Aktivierungssystems. Hinweise

auf eine DNA-schädigende Wirkung sind ebenfalls gegeben. In-vitro Untersuchungen an Säugerzellen liegen nicht vor. Insgesamt ist festzuhalten, dass die Aussagen bzgl. Genotoxizität nicht eindeutig sind und aus diesem Grund seitens der Industrie bzw. EFSA weitere Studien in Auftrag gegeben wurden. Einige Teilergebnisse liegen nun vor und zeigen wiederum kein eindeutiges Ergebnis. In den Salmonella typhimurium Stämmen TA1535 und TA100 wurden positive Ergebnisse in Abwesenheit eines Aktivierungssystems festgestellt. Ein ähnliches Ergebnis zeigte die Untersuchung der Industrie (TA1535 positiv ohne Aktivierungssystem). In Anwesenheit eines metabolischen Aktivierungssystems wurde keine genotoxische Wirkung festgestellt. Ebenso wurden im Maus Lymphoma Test eine leichte genotoxische Wirkung festgestellt. Ergebnisse einer laufenden Studie bezüglich der erbgutverändernden in kultivierten Säugerzellen ließen keine eindeutige Aussage zu und deshalb wurde ein zweiter Versuch eingeleitet. Im Rahmen eines in vivo Versuches aus dem Jahr 1981 wurde nach intraperitonealer Verabreichung an Mäuse keine DNA-schädigende Wirkung festgestellt. Aufgrund der Untersuchungsergebnisse wird Semicarbazid in vitro als schwache genotoxische Substanz bezeichnet, in vivo sind nur wenige Daten vorhanden. Seitens der Bewerter wurde darauf hingewiesen, dass es sinnvoller sein wird, zuerst entsprechende toxikokinetische Studien anstelle von in vivo Genotoxizitätstests durchzuführen, um festzustellen, inwieweit Semicarbazid das Körpergewebe tatsächlich erreicht. Falls dies der Fall ist, wären entsprechende zielgerichtete genotoxische Studien über das erbgutverändernde Potential in diesen Zielgeweben vorteilhafter.

Teratogenität

An Ratten zeigte SEM bei hohen Dosierungen von ≥ 25 mg/kg TG und Tag während des 10.-16. Tag der Trächtigkeit teratogene Wirkungen (Gaumenspalten, Resorptionen). Dosierungen von 10 mg/kg und Tag und niedriger führten zu keinen derartigen Effekten.

Kanzerogenität

Im Zuge von Langzeitstudien wurden an weiblichen Mäusen nach Verabreichung von 0,0625 % Semicarbazid-Hydrochlorid in Trinkwasser erhöhte Inzidenzen an Lungen- sowie Lebertumoren festgestellt. In einer Rattenstudie konnte nach Verabreichung von 500 bzw. 1000 ppm im Futter keine erhöhte Tumor-Inzidenz festgestellt werden, doch war in dieser Studie die Überlebensrate der Tiere deutlich herabgesetzt. Seitens der IARC (International Agency for Research on CancerTM) wurde Semicarbazid-Hydrochlorid der Gruppe 3 der kanzerogenen Stoffe („The agent is not classifiable as to its carcinogenicity to humans“) zugeordnet. Seitens der Fachexpertengruppe der EFSA wird das Risiko für den Menschen im Hinblick auf kanzerogene Wirkung als sehr gering angesehen, da nur an weiblichen Mäusen bei weitaus höheren Dosierungen als bei Aufnahme über Lebensmittel (ca. 100 mg/kg Tiergewicht und Tag) Effekte auftraten.

Expositionsabschätzung

Der Gehalt an Semicarbazid wurde mit maximal 25 µg/kg Lebensmittel angegeben. Die Berechnungen führen bei einem Gehalt von 25 µg SEM/kg Lebensmittel zu einer Exposition von ca. 2,3 µg/kg Körpergewicht und Tag, wobei als Basis der Verzehr von 700 g Lebensmittel pro Tag sowie ein Körpergewicht von 7,5 kg für ein sechs Monate altes Kleinkind angenommen wurde. Diese Berechnung führt sicher zu einer Überschätzung der täglichen Aufnahme, da bei diesem konservativen Ansatz die Annahme getätigt wird, dass jedes Lebensmittel 25 µg SEM/kg enthält und das Kleinkind sich ausschließlich von diesen Lebensmittel ernährt. Ausführlichere Daten über Gehalte in Lebensmitteln und eventuelle Verzehrsgewohnheiten wären für eine exaktere Expositionsabschätzung von Vorteil.

Risikocharakterisierung

Eine Risikocharakterisierung ist aufgrund fehlender Daten derzeit nicht möglich.

Zusammenfassung:

Trotz fehlender Daten auf dem Gebiet der Analytik, Toxikologie, Bildungsmechanismus und Exposition wird dem Vorsorgeprinzip folgend vorgeschlagen die Gehalte zu minimieren und auch alternative Methode der Aufschäumung dieser Dichtmassen zu suchen. Dies darf jedoch nicht einhergehen mit der Herbeiführung eines neuen Risikos durch Verwendung anderer, nicht entsprechend belegter Substanzen bzw. mit einer Verschlechterung des hervorragenden mikrobiologischen Status dieser Produktgruppe.

Die Öffentlichkeit ist dahingehend zu informieren, dass derzeit keine abschließende Meinung abgegeben werden kann. Es wird davon abgeraten, vorhandenen Verschlüsse durch unzureichende Mittel zu ersetzen und damit das Risiko, insbesondere im Hinblick auf die hygienische Problematik, zu erhöhen. Eine grundsätzliche Änderung der Ernährungsgewohnheiten von Kleinkindern und Säuglingen ist beim derzeitigen Wissenstand nicht begründbar. Gerade die betroffenen Kindernährmittel sind im Hinblick auf Hygiene, Zusammensetzung und Auswahl der Rohstoffe auch im Zusammenhang mit möglichen enthaltenen Kontaminanten (z.B. Nitrat, Schwermetalle) oder Rückständen von Pestiziden besonders hochwertig.

Für eine abschließende Bewertung sind noch weitere technologische, toxikologischen Daten sowie Daten über Auftreten und Verhalten von Semicarbazid unbedingt notwendig.