

**12811/AB**  
Bundesministerium vom 30.01.2023 zu 13163/J (XXVII. GP)  
Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
[sozialministerium.at](http://sozialministerium.at)

Johannes Rauch  
Bundesminister

Herrn  
Mag. Wolfgang Sobotka  
Präsident des Nationalrates  
Parlament  
1017 Wien

Geschäftszahl: 2023-0.018.844

Wien, 30.1.2023

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 13163/J des Abgeordneten Peter Wurm betreffend Schadstoffe in Silikon-Backformen** wie folgt:

**Frage 1:**

- *Kennen Sie als Konsumentenschutz- und Gesundheitsminister die Ergebnisse der Untersuchung des Vereins für Konsumenteninformation (VKI) betreffend Schadstoffbelastungen durch Silikon-Backformen?*

Die Ergebnisse zu diesem VKI-Test, veröffentlicht am 17.11.2022 mit dem Testmagazin 12/2022, sind dem Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) bekannt.

**Frage 2:**

- *Wie bewerten Sie als Konsumentenschutz- und Gesundheitsminister insbesondere die Ergebnisse zu den Produkten der Produzenten bzw. Händler von Amazon Basics, AliExpress, Tupperware, ionEgg und wish.com?*

Küchenartikel aus Silikon mit seinen Antihalt-Eigenschaften werden vielfältig verwendet, u.a. für Backformen, Backunterlagen, Teigschaber, Gefäße usw., wobei diese Modelle mode- und trendbedingt sehr rasch wechseln.

Der Hauptanteil der Stoffe, die aus den Silikonartikeln migrieren können, besteht aus niedermolekularem Silikon, aus zyklischen und linearen Polydimethylsiloxanen mit einer Molekularmasse von 450 bis 1500 Daltons. Die Bestandteile mit einer Molekularmasse über 1000 Dalton werden als inert betrachtet, da sie vom Magen-Darm-Trakt nicht aufgenommen werden. Trotzdem ist die Migration von chemischen Substanzen in das Lebensmittel ein nicht erwünschter Vorgang, der jedoch nicht zur Gänze verhindert werden kann. Daher ist die Einhaltung von guter Herstellpraxis (good manufacturing practice-GMP) im Zuge der Produktion entscheidend, um diesen Effekt im Rahmen der technischen Möglichkeiten auf ein Minimum zu reduzieren. Dies wirkt sich in weiterer Folge wesentlich auf die Produktqualität aus. Gerade bei Produkten die online erworben werden, ist die tatsächliche Herkunft, der Hersteller bzw. die Produktqualität nicht immer eindeutig ersichtlich.

Grundsätzlich hat der Test gezeigt hat, dass für Konsument:innen kein gesundheitliches Risiko von den 22 am österreichischen Markt verfügbaren und getesteten Produkten ausgeht.

### **Fragen 3 und 4:**

- *Welche konsumentenschutzpolitischen und verbraucherschutzrechtlichen Schlussfolgerungen ziehen sie als Konsumentenschutz- und Gesundheitsminister aus diesen Ergebnissen?*
- *Sollen in diesem Zusammenhang insbesondere gesetzliche Regelungen bzw. Regelungen in den einschlägigen Verordnungen verschärft werden?*
  - a. *Wenn ja, bis wann und mit welcher konkreten Zielsetzung?*
  - b. *Wenn nein, warum nicht?*

Lebensmittelkontaktmaterialien gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 müssen für den bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Gebrauch sicher sein, d.h. abgegebene Stoffe dürfen die Zusammensetzung des Lebensmittels nicht in inakzeptabler Weise verändern.

Im Rahmen des risikobasierten, nationalen Kontrollplans (NKP) werden durch das BMSGPK Planproben sowie regelmäßige Schwerpunktcontrollen zu allen Arten von Lebensmittelkontaktmaterialien veranlasst (z.B. A-003-22: „Kunststoff- und

Elastomerprodukte für den Lebensmittelkontakt bei hohen Anwendungstemperaturen“, A-050-18: „Metalllässigkeit von unbeschichteten Töpfen, Pfannen und anderem Geschirr aus Metall“). Die Ergebnisse der durchgeführten Schwerpunktcontrollen sind auf der Homepage der Agentur für Gesundheit- und Ernährungssicherheit zu finden<sup>1</sup> sowie dem jährlichen Lebensmittelsicherheitsbericht<sup>2</sup> zu entnehmen.

Die Überprüfung von online gehandelten Produkten stellt aufgrund der hohen Anzahl an Produkten, sowie den vielzähligen Vertriebswegen eine große Herausforderung für die amtliche Kontrolle dar. Dahingehend ist nur eine EU-weit koordinierte Kontrolle des Onlinehandels zielführend. Die EU-Kontrollverordnung (EU) Nr. 2017/625 sieht für die Vollzugsbehörden mehrere neue Befugnisse vor, die zukünftig die gezielte Kontrolle des Onlinehandels ermöglichen und erleichtern sollen. Genauere Vorschriften sind derzeit auf europäischer Ebene in Ausarbeitung.

#### **Fragen 5 und 6:**

- *Welche lebensmittelschutzrechtlichen Schlussfolgerungen ziehen sie als Konsumentenschutz- und Gesundheitsminister aus diesen Ergebnissen?*
- *Sollen in diesem Zusammenhang insbesondere gesetzliche Regelungen bzw. Regelungen in den einschlägigen Verordnungen verschärft werden?*
  - a. *Wenn ja, bis wann und mit welcher konkreten Zielsetzung?*
  - b. *Wenn nein, warum nicht?*

Allgemeine gesetzliche Anforderungen für Lebensmittelkontaktmaterialien sind in der europäischen Union durch die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 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 harmonisiert. Diese Verordnung sieht vor, dass für die in Anhang I gelisteten Materialgruppen (u.a. Silikon) spezifische Einzelmaßnahmen erlassen werden können. Bislang wurden für Silikon keine derartigen Einzelmaßnahmen veröffentlicht.

---

<sup>1</sup> <https://www.ages.at/mensch/schwerpunkte/schwerpunktaktionen/detail/kunststoff-und-elastomerprodukte-fuer-den-lebensmittelkontakt-bei-hohen-anwendungstemperaturen>

<sup>2</sup> [https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/lebensmittelkontrolle/lm\\_sicherheitsberichte\\_archiv.html](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/lebensmittelkontrolle/lm_sicherheitsberichte_archiv.html)

Derzeit findet eine Evaluierung der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, statt, in Zuge derer sich Österreich für die schon seit Jahren geforderte rasche Erarbeitung von spezifischen Anforderungen der in Anhang 1 gelisteten Materialgruppen, einsetzt.

**Fragen 7 und 8:**

- *Welche anderen Backformen bzw. welches Geschirr wurde in der Vergangenheit bezüglich Gesundheitsschädlichkeit durch den VKI im Auftrag des BMSGPK untersucht?*
- *Welche Ergebnisse haben diese Untersuchungen ergeben?*

Der VKI erarbeitet jährliche Untersuchungslisten und trifft als eigenständiger Verein selbst die Entscheidung, welche Produkte auf welche Parameter hin untersucht werden. Dies war auch beim VKI-Test „Silikonbackformen“ der Fall.

Mit freundlichen Grüßen

Johannes Rauch

