

Metalllässigkeit von Töpfen, Pfannen und unbeschichtetem Metallgeschirr



Endbericht der Schwerpunktaktion A-020-24

Dezember 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, ob bei Gebrauch des Geschirrs zu viel Metall an Lebensmittel abgegeben wird.

Insgesamt wurden 55 Proben untersucht. Drei Proben wurden beanstandet:

- Eine Probe wurde als gesundheitsschädlich eingestuft
- Zwei Proben wurden aufgrund nachteiliger Beeinflussung von Lebensmitteln gemäß beanstandet

Hintergrundinformation

Hintergrund war eine vergleichbare Schwerpunktaktion aus dem Jahr 2018, die eine hohe Beanstandungsquote ergab und bei welcher eine gesundheitsschädliche Probe identifiziert wurde.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 55, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- LMSVG, BGBl. I, 13/2006 idgF
- 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
- Verordnung über die Kennzeichnung von Materialien und Gegenständen, BGBl. II Nr. 262/2005 idgF (UWG, BGBl. Nr. 448/1984 idgF)

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 5,5 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	52	94,5	(85 %; 98 %)
beanstandet	3	5,5	(2 %; 15 %)
gesamt	55	100,0	---

Die Überprüfung der Metalllässigkeit erfolgte gemäß der Leitlinie des Europarates „Metals and alloys used in food contact materials and articles“ (2013). Als Screening wurde jeweils der erste Migrationsansatz gemessen. Konnten erhöhte Werte im ersten Ansatz festgestellt werden, wurden, da es sich bei den Proben um Gegenstände für den Mehrfachgebrauch handelte, insgesamt drei Migrationsuntersuchungen an derselben Probe durchgeführt und die Ergebnisse im dritten Ansatz für die Bewertung herangezogen.

Die Auswahl des Simulanz richtete sich nach dem vorhersehbaren Verwendungszweck. Für die Anwendung mit sauren Lebensmitteln mit einem pH-Wert $\leq 4,5$ wurde mit 0,5 %iger Zitronensäure, für alle anderen Lebensmittel mit synthetischem Leitungswasser geprüft. Für die Bewertung wurden die in der Leitlinie angeführten Grenzwerte, sogenannte „specific release limits (SRL)“ herangezogen. Diese basieren auf toxikologischen Endpunkten, welche ebenfalls mitberücksichtigt wurden.

Zwei Proben dieser Schwerpunktaktion bestanden aus Gusseisen, beide wurden beanstandet. Eine Bratpfanne wurde wegen der Abgabe von Arsen (20-faches des BMDL05) und der Abgabe von Cobalt (40-faches des TDI) als gesundheitsschädlich eingestuft. Darüber hinaus wurde bei dieser Probe auch eine erhöhte Abgabe von Aluminium, Antimon, Barium, Blei, Cadmium, Chrom, Eisen, Lithium, Mangan, Nickel und Vanadium festgestellt. Bei der zweiten Probe (Grillpfanne) wurde eine erhöhte Abgabe von Arsen, Chrom, Eisen, Mangan und Vanadium festgestellt. Aufgrund der geringen Exposition in Anbetracht des Füllvolumens wurde diese

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.

Probe jedoch nicht als gesundheitsschädlich, sondern als geeignet, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen, beurteilt.

Eine weitere Probe (Kuchenform) wurde aufgrund der erhöhten Abgabe von Aluminium (40,3 mg/kg) ebenfalls als geeignet, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen, beurteilt. Auch hier besteht aufgrund der zu erwartenden Verzehrsmenge kein gesundheitliches Risiko durch chronische Exposition.

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.