

in vielen Lebensmitteln sind Spuren von Desinfektionsstoffen enthalten. Wie schädlich sind sie und wie reagieren Behörden?



Auch bei der Reinigung von Melkmaschinen gelangt DDAC in die Milch der Verbraucher. Ob der Stoff schädlich ist, ist unklar Foto: Cordier Sylvain/Biosphoto

„Würden die Behörden konsequent durchgreifen, stünden wir bei der Breite der Kontamination bald vor leeren Regalen“

# In Kräutern, in Obst, in Milch, im Darm

**VERUNREINIGUNG** Spuren von Desinfektionsstoffen tauchen in nahezu allen Lebensmitteln auf. Die Mittel sind dafür zwar nicht zugelassen, die Kontrollen greifen aber nicht. Proben zeigen zu hohe Werte – die EU setzt daraufhin einfach die Grenzwerte hoch

VON MARIUS MÜNSTERMANN

BERLIN taz | Von einem Zufallsfund war die Rede, als ein Biobauer vor einigen Wochen bei einer Eigenkontrolle auf seinem Hof im niedersächsischen Papenburg Spuren des Wirkstoffs DDAC (Didecyldimethylammoniumchlorid) auf seinem Ruco-lasalat feststellte. Der Fall war ein Alarmsignal. Er gab Anlass zur Sorge und zog umfangreichere Kontrollen nach sich.

Nach ersten Tests, die bundesweit von privaten Instituten und von Laboren von Behörden durchgeführt wurden, sind Wissenschaftler verunsichert. Zwar ist unklar, ob DDAC und andere Desinfektionswirkstoffe für Menschen schädlich sind. Aber gerade weil das nicht sicher ist,

sind sie bei Lebensmitteln nicht zugelassen.

Bei Stoffen, deren Ungefährlichkeit nicht bewiesen ist, liegt der Grenzwert in der Regel bei 0,01 Milligramm pro Kilogramm. Das ist ein Schutzwert, der bewusst gering gehalten wird. Normalerweise darf Ware, bei der dieser nicht eingehalten wird, nicht in den Handel. Warum also hat die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde Efsa kürzlich entschieden, den Grenzwert auf 0,5 Milligramm vorläufig anzuheben? Dadurch können viele Lebensmittel, bei denen überhöhte Werte festgestellt wurden, weiterhin verkauft werden.

Diplomchemiker Albrecht Friedle vom Lebensmittellabor Friedle sagt dazu: „Würden die

Behörden konsequent durchgreifen, stünden wir bei der vorgefundenen Breite der Kontamination bald vor leeren Regalen.“ Sollten Verbraucher sich also Sorgen machen? Ob die Stoffe uns Menschen schaden, ist ungeklärt.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gibt bislang Entwarnung: Unter Berufung auf Studien aus den USA und den Niederlanden schätzt es sowohl akute als auch langfristige Gesundheitsschäden wegen DDAC als „unwahrscheinlich“ ein. Der Begriff „unwahrscheinlich“ ist jedoch, wie die BfR-Sprecherin Britta Michalski selbst sagt, eher als juristische Absicherung zu verstehen. Fest steht: Studien aus den USA und Kanada haben den Wirkstoff an Hunden getestet. Nur diese Studien hat das BfR bislang in sein Urteil miteinbezogen. „Neue Laborergebnisse werden jedoch laufend in die Bewertung miteinbezogen und diese gegebenenfalls korrigiert“, sagt Michalski.

Für Diplomchemiker Jörg Thumulla vom privaten Umweltinstitut anbus analytik GmbH in Fürth bleiben hingegen einige Fragen bei der Bewertung des BfR ungeklärt. So seien Tests an Kaninchen und Ratten nicht in die endgültige Bewertung eingeflossen. Dabei traten bei den Nagern vereinzelt Reizungen auf, bei denen selbst das BfR weiteren Klärungsbedarf sieht. Darüber hinaus warnt Thumulla, der in der Vergangenheit bereits im Auftrag des Umweltbundesamts zur Verbreitung der quartären Ammoniumverbindungen geforscht hat: „Anders als die meisten Stoffe löst unsere Magensäure die Stoffe wie DDAC nicht auf. So gelangen sie in die Darmflora – und was sie dort anstellen, darüber wissen wir bislang noch viel zu wenig.“ So könne der Wirkstoff etwa in menschliche Zellmembranen eindringen. „Wenngleich von DDAC kei-

ne direkte Gesundheitsgefahr ausgehen sollte, kann der Wirkstoff auf diese Weise als Schleuse für andere Schadstoffe fungieren.“

Auch Chemiker Friedle zeigt sich besorgt, betont jedoch gleichzeitig, Stoffe wie DDAC seien keinesfalls generell zu verteufeln: „Diese Stoffe sind sehr wertvoll – aber doch bitte nicht auf Lebensmittel.“ Aus Krankenhäusern beispielsweise, wo sterile Geräte und Flächen benötigt werden, sind sie als Desinfektionsmittelwirkstoffe kaum mehr wegzudenken. Umso bedrohlicher die Gefahr von Resistenzbildungen: „Kaum vorstellbar, was passiert, wenn Bakterien in unserem Körper durch eine dauerhafte Aufnahme dieser Stoffe nicht mehr auf Antibiotika reagieren“, bemerkt Thumulla.

Ob die Desinfektionsstoffe nun schädlich sind oder nicht – solange das nicht

## Kontrollen

■ Dass Verbraucher womöglich über Jahre hinweg kontaminierte Lebensmittel zu sich genommen haben, zeigt, wie groß der Nachholbedarf bei der Kontrolle ist.

■ Für die Genehmigung von Pflanzenschutzmitteln, aber auch für die umfangreichere Gruppe der Pflanzenschutzmittel ist das Bundesministerium für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zuständig. Das BVL vertraut bei der Bewertung den Herstellerangaben, Proben werden nur in Verdachtsfällen angefordert.

■ In der EU erhalten Pflanzenschutzmittel ihre Zulassung für einen recht großen Zeitraum von zehn Jahren. Routinemäßige Analysen finden in der Zwischenzeit nicht statt. Pflanzenschutzmittel bedürfen überhaupt keiner Produktzulassung. Pflanzenschutzmittel wie Vi-Care gelten nach ihrer einmaligen Listung als zeitlich unbeschränkt vertriebsfähig. (mm)

feststeht, sollten die Behörden dafür sorgen, dass die Grenzwerte eingehalten werden. Die Hochsetzung des Grenzwerts durch die EU-Lebensmittelsicherheitsbehörde weist eher darauf hin, dass dem Problem derzeit aus dem Weg gegangen wird. Wissenschaftler gehen davon aus, dass sich die Werte von Desinfektionsstoffen seit der Ehec-Krise noch einmal stark erhöht haben. Denn seither gelten schärfere Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln.

Dass sich Spuren von Desinfektionsstoffen in fast allen Lebensmitteln finden, zeigen nicht nur die Untersuchungen. Es ist auch plausibel, wenn man sich den Verarbeitungsprozess vor Augen führt. Täglich desinfizieren Milchbauern Melkmaschinen und die Euter ihrer Kühe. Gleiches gilt beispielsweise für den Fleischwolf in der Wurstproduktion. Auch Verpackungsstationen hinterlassen unweigerlich Wirkstoffe wie DDAC auf den Lebensmitteln.

Erste Tests im Juni wiesen Desinfektionsstoffe auf etlichen Lebensmitteln nach: Nicht nur auf Topfkräutern wie Basilikum, sondern bei praktisch allen Lebensmitteln von Früchten über Fleischprodukte bis zu besonders betroffenen Molkereierzeugnissen finden sich Rückstände von Desinfektionsstoffen. Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt in Stuttgart fand beispielsweise auf Petersilie DDAC-Rückstände von 0,92 Milligramm pro Kilogramm. Die Belastung ist damit immer noch fast doppelt so hoch, wie es der neu angesetzte Grenzwert erlaubt.

Bei dem Biobauern, der DDAC zuerst auf seinen Pflanzen entdeckte, war der Fall noch komplizierter: Es war kein Desinfektionsmittel schuld, sondern ein Pflanzenschutzmittel, das mittlerweile aus dem Handel genommen wurde.

MEHR TAZ AUF TAZ.DE

## Vorbild Argentinien

Entscheidung des Tages: Zehn Jahre nach dem Staatsbankrott zahlt Argentinien nun die letzten Schulden zurück. Kann das Land ein Vorbild für die europäischen Schuldenstaaten sein?

30 Prozent finden das durchaus. 35 Prozent meinen, dass das zwar ginge, die EU es aber verhindert.

7 Prozent glauben nicht, dass Argentinien Vorbild sein kann.

28 Prozent sagen, ein Vergleich von Argentinien mit Griechenland sei ähnlich wie einer von Äpfeln mit Birnen.

„Gratuliere. Zwei Jahre nötig, um festzustellen, was per Cam sofort klar war. Hätte der Angriff andersrum stattgefunden, wäre der Täter schon längst bestraft worden. Wetten?“

TAZ-DE-USER „JADOTA“ ZU DER MELDUNG, DASS EINIGEN STUTTGARTER POLIZISTEN, DIE VOR ZWEI JAHREN HART GEGEN S-21-DEMONSTRANTEN VORGEANGEN SIND, EIN JURISTISCHES NACHSPJEL DROHT

heute auf taz.de/netz

Sicherheitslücke beim Google-App-Store: Eine Android-App, die alle Daten im Smartphone ausliest, passierte problemlos die Sicherheitsprüfungen beim Netzkonzern.



Foto: mauritius images