



Baden-Württemberg.de

📅 17.08.2021

VERBRAUCHERSCHUTZ

Ethylenoxid auch in Instant-Nudelgerichten gefunden



© picture alliance/dpa | Bernd Weißbrod

Nach den Funden von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Sesam und Nahrungsergänzungsmitteln im vergangenen Herbst wurden die Stoffe nun auch in asiatischen Instant-Nudelgerichten nachgewiesen. Entwarnung gab es dagegen bei Speiseeis aus Eisdielen.

„Mit den im letzten Jahr neu entwickelten effizienten Analysenmethoden sind unsere Expertinnen und Experten nun auch bei asiatischen Instant-Nudelgerichten fündig geworden. In nicht wenigen Fällen wurden offensichtlich auch hier Zutaten mit Ethylenoxid begast und sind dadurch mit nicht unerheblichen Rückstandsgehalten belastet“, teilte Verbraucherschutzminister [Peter Hauk](#) mit.

Untersuchungen in breiterer Produktpalette

Nachdem im Herbst 2020 hohe Gehalte des Pflanzenschutzmittels Ethylenoxid in Sesam festgestellt wurden und das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart im Juli 2021 über eine hohe Beanstandungsquote bei Pflanzenpulvern und Nahrungsergänzungsmitteln berichtete, hat das CVUA Stuttgart seine Untersuchungen in einer noch breiteren Produktpalette fortgesetzt.

Insgesamt untersuchte das CVUA Stuttgart 25 Proben Instant-Nudelerzeugnisse in Portionspackungen, die überwiegend aus Asien stammten. Neben den Instant-Nudeln enthielten die Packungen zusätzlich einzeln verpackte Zutaten wie Trockengemüse, Gewürzpulver oder Würzöle. In elf Proben (44 Prozent) war Ethylenoxid (Summe) nachweisbar, so dass von einer in der Europäischen Union (EU) nicht zulässigen Begasung von einzelnen Komponenten oder Zusatzstoffen auszugehen ist.

Da die Höchstgehalte bei der analytischen Bestimmungsgrenze festgesetzt sind (Nulltoleranz), sind diese Erzeugnisse in der EU nicht verkehrsfähig.

Die Probenzahl dieser Produktgruppe ist im Moment noch relativ niedrig und kann deshalb nicht als repräsentativ angesehen werden. Dennoch waren bereits bei diesem Stichprobenhaften Sonderprogramm die Herkunftsländer Vietnam, gefolgt von Korea und China besonders auffällig. Proben aus Thailand (eine Ausnahme), Indonesien und der EU waren dagegen weitestgehend unauffällig und nicht mit Ethylenoxid (Summe) belastet.

Maßnahmen bei belasteter Ware

Bei den beanstandeten Produkten müssen die verantwortlichen Lebensmittelunternehmen die notwendigen Schritte ergreifen, um die betroffenen Chargen vom Markt zu nehmen und ggf. auch bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern zurückzurufen. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrollieren dies und ordnen Maßnahmen an, falls die Unternehmen nicht ausreichend reagieren.

Darüber hinaus sind die betroffenen Lebensmittelunternehmen, aber auch die Branche gefordert, die Ursachen für den Eintrag von Ethylenoxid bzw. 2-Chlorethanol in die Lieferkette von Lebensmitteln zu ermitteln und ihre Eigenkontrollen im notwendigen Umfang zu verbessern, damit künftig belastete Ware erst gar nicht innerhalb der EU in den Verkehr kommt.

Entwarnung bei Speiseeis aus Eisdielen

Im europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) wurde berichtet, dass mit Ethylenoxid begastetes Johannisbrotkernmehl zur Herstellung von Speiseeis eingesetzt wurde. Aus diesem Grund hat das CVUA Stuttgart in einem weiteren Sonderprogramm 30 Proben Speiseeismischungen aus Eisdielen untersucht. „Das Ergebnis dieser Untersuchung ist gerade bei den sommerlichen Temperaturen, wenn das Eis am besten schmeckt, sehr erfreulich. Alle Proben sind bislang ohne Befund. Das CVUA Stuttgart wird die Untersuchung von Lebensmitteln auf Ethylenoxid routinemäßig fortsetzen“, teilte Minister Hauk mit.

Ethylenoxid und 2-Chlorethanol

Ethylenoxid ist ein Gas, das hauptsächlich als Zwischenprodukt zur Synthese anderer Chemikalien verwendet wird. In einigen Ländern werden auch bestimmte Lebensmittel zur Entkeimung mit Ethylenoxid begast, da es Bakterien und Pilze abtöten kann. In der EU ist Ethylenoxid als Pflanzenschutzmittel jedoch vollständig verboten, da es als krebserregend und mutagen gilt. Ethylenoxid ist eine sehr reaktive Verbindung. In behandelten oder verarbeiteten Lebensmitteln liegt es deshalb nur noch in geringer Menge als Ethylenoxid vor und hauptsächlich in Form seines Hauptreaktionsprodukts 2-Chlorethanol, das ebenfalls gesundheitliche Risiken birgt. Der EU-Gesetzgeber hat für die beiden Substanzen in Lebensmitteln wie Pflanzenpulvern einen sogenannten Summenhöchstgehalt festgesetzt. Außerdem ist es nicht erlaubt, Lebensmittelzusatzstoffe zur Sterilisation mit Ethylenoxid zu behandeln.

Das CVUA Stuttgart hat einen [ausführlichen Bericht als Teil 3 der Serie „Lieber „Kemie“ statt Keime? – In der EU ist beides nicht zulässig“](#) veröffentlicht.

#Verbraucherschutz

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/ethylenoxid-auch-in-instant-nudelgerichten-gefunden>