



PRESSEMITTEILUNG

EFSA legt Risikobewertung von Quecksilber in Fisch vor: Vorsorgliche Empfehlung für besonders gefährdete Bevölkerungsgruppen

Das Wissenschaftliche Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) der EFSA veröffentlichte heute ein Gutachten über mögliche Gesundheitsrisiken, die durch den Verzehr von quecksilberbelasteten Lebensmitteln entstehen. Quecksilber kommt als Umweltkontaminant in Nahrungsmitteln, vor allem in Fisch und Meeresfrüchten hauptsächlich als Methylquecksilber vor. Die Belastung durch Quecksilber variiert zwar von Land zu Land, die geschätzten Aufnahmemengen der europäischen Verbraucher liegen jedoch im oberen Bereich der international anerkannten Sicherheitsgrenzwerte. Das Gremium empfiehlt, weitere Studien zur Aufnahme von Quecksilber über die Nahrung bei gefährdeten Bevölkerungsgruppen, für die bisher keine spezifischen Daten über Aufnahmemengen vorliegen - einschließlich Kindern und Frauen im gebärfähigen Alter - durchzuführen. Angesichts des wichtigen Beitrags, den Fisch zur Ernährung leistet, empfiehlt die EFSA, dass besonders gefährdete Bevölkerungsgruppen beim Verzehr von Fisch aus dem breiten Angebot an Fischarten auswählen sollten, ohne die am Ende Nahrungskette stehenden Raubfischarten, wie Schwertfisch und Thunfisch, übermäßig zu bevorzugen, da diese höhere Quecksilbergehalte aufweisen. Zusätzliche Orientierungshilfe über die für die Ernährung der Verbraucher am besten geeigneten Fischarten geben die nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit in den Mitgliedstaaten.

Auf Anfrage der Europäischen Kommission hat das Wissenschaftliche Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) der EFSA auf Basis der für Europa geschätzten Aufnahmemengen die möglichen Gesundheitsrisiken, die durch den Verzehr von mit Quecksilber, insbesondere Methylquecksilber, belasteten Lebensmitteln entstehen, beurteilt. Im Rahmen der Risikobewertung konzentrierte sich das Gremium auf Methylquecksilber, das bedeutend toxischer als anorganisches Quecksilber in Lebensmitteln ist. Dabei berücksichtigte das Gremium die kürzlich vom gemeinsamen Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) festgelegte vorläufig duldbare wöchentliche Aufnahmemenge (Provisional Tolerable Weekly Intake = PTWI) für Methylquecksilber sowie die vom Nationalen Forschungsrat der USA (US-NRC) festgelegten Aufnahmegrenzen.

Die Hauptaufnahmequellen des Menschen für Methylquecksilber aus Lebensmitteln sind Fisch und Meeresfrüchte. Wenngleich die durchschnittlichen geschätzten Aufnahmemengen von Methylquecksilber für europäische Verbraucher niedriger sind, nähern sie sich jedoch mitunter dem von der JECFA festgelegten PTWI-Wert (1,6 µg/kg Körpergewicht) und überschreiten den vom US-NRC festgesetzten Grenzwert (0,7 µg/kg Körpergewicht pro Woche) sogar. Deshalb empfiehlt das CONTAM-Gremium eine umfassendere Beurteilung der Belastungen in Europa durchzuführen. Dr. Joseph Schlatter, Vorsitzender des EFSA-Gremiums, erläuterte die Schlussfolgerungen wie folgt: "Oberhalb der Sicherheitsgrenzwerte ist Methylquecksilber besonders toxisch für das Nervensystem und das sich entwickelnde Gehirn. Die Exposition während der Schwangerschaft und frühen Kindheit ist deshalb besonders besorgniserregend, und gerade hier liegen bisher keine einschlägigen Daten über Aufnahmemengen vor. Das Gremium empfiehlt deshalb, spezielle Studien über die Aufnahme von Quecksilber über die Nahrung bei diesen besonders gefährdeten Bevölkerungsgruppen einschließlich Kindern und Frauen im gebärfähigen Alter durchzuführen." Als Folge dieser Empfehlung hat die EFSA damit begonnen und wird fortfahren, Daten aus den Mitgliedstaaten zusammenzutragen, indem sie das Netzwerk des Beirates nutzt.

Angesichts der Schlussfolgerungen des CONTAM-Gremiums befürwortet die EFSA den von den nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit in einigen Mitgliedstaaten ausgegebenen Empfehlungen bezüglich des Fischverzehr, um Menschen in besonders empfindlichen Lebensphasen vor den möglichen Gefahren zu schützen. Dazu zählen ungeborene Kinder, gestillte Säuglinge sowie Kleinkinder. Angesichts des bedeutenden Beitrags, den Fisch zur Ernährung leistet, empfiehlt die EFSA, dass Frauen im gebärfähigen Alter (insbesondere Frauen mit Kinderwunsch), schwangere und stillende Frauen sowie Kleinkinder aus dem breiten Angebot an Fischarten auswählen sollten, ohne die am Ende der Nahrungskette stehenden Raubfischarten (z.B. Schwertfisch und Thunfisch) über Gebühr zu bevorzugen. Aufgrund ihrer Stellung in der Nahrungskette sind diese Fischarten wahrscheinlich stärker als andere Fischarten mit Methylquecksilber belastet.

Fisch ist ein wesentlicher Bestandteil einer gesunden Ernährung, da er wichtige Nährstoffe enthält. Die EFSA unterstützt Ernährungshinweise für Verbraucher über die Gesundheitsnutzen des Fischverzehr. Tatsächlich empfehlen viele nationale und internationale Behörden, mindestens zweimal pro Woche Fisch zu essen. Zusätzliche Orientierungshilfe über die für die Ernährung der Verbraucher am besten geeigneten Fischarten geben die nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit in den Mitgliedstaaten.

Weitere Informationen über die vom CONTAM-Gremium der EFSA vorgenommene Risikobewertung für Quecksilber und Methylquecksilber in Lebensmitteln siehe beigefügte Hintergrundinformation.

Das Gutachten finden Sie auf der Website der EFSA unter:
http://www.efsa.eu.int/science/contam_panel/catindex_de.html

Für Medienanfragen wenden Sie sich bitte an die Kommunikationsabteilung der EFSA:

Carola Sondermann, Senior Press Officer
Tel.: + 32 2 337 22 94 - Fax: + 32 2 337 23 94
E-Mail: Carola.sondermann@efsa.eu.int

oder

Anne-Laure Gassin, Direktorin für Kommunikation der EFSA
Tel.: + 32 2 337 22 48 - Fax: + 32 2 337 23 48
E-Mail: Anne-laure.gassin@efsa.eu.int

Weitere Hintergrundinformationen über die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit finden Sie im Internet unter: <http://www.efsa.eu.int>



Hintergrundinformation zur Risikobewertung der EFSA für Quecksilber und Methylquecksilber in Lebensmitteln (Frage Nr. EFSA – Q- 2003-030)

1. Quecksilber und Gesundheit

Quecksilber ist ein Umweltkontaminant, der in verschiedenen chemischen Formen vorkommt. Anorganisches Quecksilber in Lebensmitteln ist weitaus weniger toxisch als Methylquecksilber, das vor allem in Fisch und Meeresfrüchten enthalten ist. Aufgrund der Anreicherung von Quecksilber in der Nahrungskette weisen Raubfischarten, die am Ende der Nahrungskette stehen, wie Schwertfisch und Thunfisch, höhere Methylquecksilberbelastungen als andere Fischarten auf und stellen somit wesentliche Aufnahmequellen für den Menschen dar. Methylquecksilber ist besonders toxisch für das Nervensystem und das sich entwickelnde Gehirn. Deshalb gilt die Schwangerschaft als kritischster Zeitraum für die Methylquecksilber-Toxizität. Zu den von einer Quecksilberexposition besonders betroffenen Bevölkerungsgruppen zählen Frauen im gebärfähigen Alter und insbesondere Frauen mit Kinderwunsch, schwangere und stillende Frauen sowie Kleinkinder.

2. Expositionsbewertung

Die vom CONTAM-Gremium der EFSA durchgeführte Expositionsbewertung basiert in erster Linie auf dem Bericht über Schwermetalle (EG, 2003) der Aufgabe 3.2.11 über die wissenschaftliche Zusammenarbeit (SCOOP – Scientific Co-operation on Questions Relating to Food). Aus der Analyse dieser Daten geht hervor, dass die mittlere Quecksilberaufnahme durch den Verzehr von Fisch und Meeresfrüchten je nach verzehrter Menge und Fischart von Land zu Land variiert. Wenngleich in den meisten Fällen die durchschnittliche Aufnahme unter der vom JECFA festgelegten duldbaren wöchentlichen Aufnahmemenge lag, näherten sich die mittleren Aufnahmemengen doch mitunter diesem Wert (1,6 µg/kg Körpergewicht). Im Vergleich zu den vom US-NRC festgelegten duldbaren Expositionswerten (0,7 µg/kg Körpergewicht pro Woche) übersteigen einige durchschnittlichen Aufnahmemengen diesen Grenzwert möglicherweise sogar. Das Gremium konnte die Aufnahmemengen bei schwangeren Frauen nicht beurteilen, da spezielle Daten hierfür nicht vorliegen.

3. Gefahrencharakterisierung

Die Beschreibung der von Methylquecksilber ausgehenden Gefahren und insbesondere die Bewertung der duldbaren Methylquecksilber-Aufnahmemengen basierten auf epidemiologischen Studien, die an ausgewählten Bevölkerungsgruppen mit besonders hohem Fischverzehr auf den Färöer-Inseln im Atlantik und auf den Seychellen im Indischen Ozean durchgeführt wurden. In diesen Studien wurden die an Kindern beobachteten Leistungsunterschiede in speziellen Tests mit den im Haar ihrer Mütter bestimmten Quecksilberbelastungen verglichen. Wegen Unsicherheiten, die zum Beispiel bei der Extrapolation von Quecksilberkonzentrationen im Haar auf geschätzte Aufnahmemengen vorhanden sind, müssen eine Reihe von Umrechnungsfaktoren und Annahmen angewandt werden, die deshalb zu leicht abweichenden duldbaren Verzehrsmengen führen.