

Erfreuliche Ergebnisse: PFAS-Test in Braunau zeigt sichere Lebensmittel

Landesrat Kaineder informiert über erfreuliche Ergebnisse der Lebensmittelbeprobung auf PFAS im Bezirk Braunau.



Kontrollen im Bezirk Braunau: in gesamt 4 Schweinefleischproben, konnten keine PFAS-Rückstände nachgewiesen werden.

© Unsplash / Usman Yousaf

Die **Lebensmittelaufsicht Oberösterreich** konzentrierte sich kürzlich auf die Sicherheit regionaler Lebensmittel und führte eine umfassende Untersuchung durch, um die Verunreinigung durch Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen, bekannt als **PFAS**, zu überprüfen. Diese Aktion wurde durch die Feststellungen von Belastungen bei Wildschweinen im Bezirk Braunau motiviert. Eine gezielte Analyse von Lebensmitteln aus der Region, darunter Fisch, Freiland Eier und das Fleisch von Freilandschweinen, wurde vorgenommen. Die wertvollen Proben wurden von der **AGES** (Agentur für Gesundheit und

Ernährungssicherheit) untersucht.

Die Ergebnisse dieser Untersuchung sind überwältigend positiv. In insgesamt 17 Proben, darunter acht Eier, fünf Fischproben und vier Schweinefleischproben, konnten keine PFAS-Rückstände nachgewiesen werden. Lediglich in zwei Eiern wurden geringe Werte von PFAS festgestellt, die jedoch deutlich unter den festgelegten Grenzwerten für Eier liegen. „Es war wichtig, dass wir nach den bekannt gewordenen regionalen Kontaminationen von Wildschweinen mit PFAS auch andere Lebensmittel auf diese Industriechemikalien untersuchen, damit sowohl Produzent/innen als auch Konsument/innen Gewissheit haben. Die Ergebnisse sind erfreulich, die Befürchtungen haben sich nicht bewahrheitet“, erklärte Landesrat Stefan Kaineder.

Hintergrund zu PFAS

PFAS sind eine Gruppe von Chemikalien, die seit Jahrzehnten in verschiedensten Industrieprozessen und Produkten Verwendung finden. Dazu zählen Textilien, Skiwachs, Pestizide sowie viele Kosmetika. In den letzten Jahren hat sich jedoch eine zunehmende Besorgnis über die potenziellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit entwickelt, was die Bedeutung solcher Untersuchungen unterstreicht.

Im September 2020 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Neubewertung der gesundheitlichen Risiken durch PFAS in Lebensmitteln. Diese Risikobewertung erfolgt basierend auf dem Summenwert von vier PFAS-Arten, ein Ansatz, der auch in der Analyse der Proben aus Braunau angewandt wurde. PFAS gelangen überwiegend über Lebensmittel in den menschlichen Körper, wobei Fisch, Obst, Eier und Eiprodukte sowie Trinkwasser die Hauptverkehrswege darstellen.

Die durchgeführten Analysen sind nicht nur für die Sicherheit der Verbraucher von Bedeutung, sondern sie stärken auch das Vertrauen in die Qualität heimischer Produkte.

Regionales Fleischerhandwerk und Landwirtschaft stehen für hohe Standards in der Tierhaltung und Verarbeitung, was für die Konsumenten von drängender Wichtigkeit ist. Indem wir lokale Betriebe unterstützen, bleibt die Wertschöpfung im Land und das Tierwohl wird aktiv gefördert.

Probenart	Anzahl der Proben	Nachweis von PFAS
Eier	8	2 Proben mit nachgewiesenem PFAS unter Grenzwerten
Fisch	5	Kein Nachweis
Schweinefleisch	4	Kein Nachweis

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at