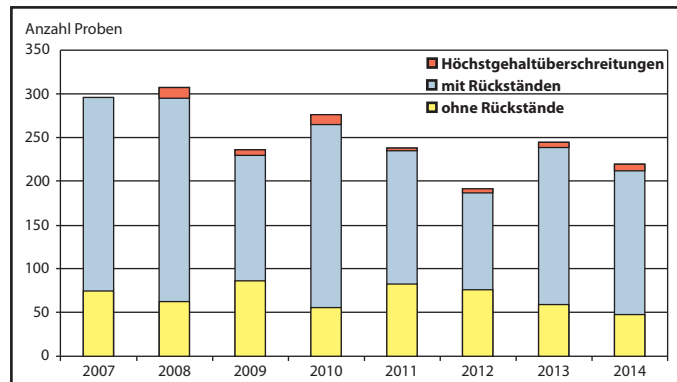


Planzenschutzmittelrückstände in frischem Obst und Gemüse, Ergebnisse 2007-2014

Jährlich werden im LALLF etwa 250 Obst- und Gemüseproben auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Mit der heutigen Analysetechnik kann etwa 1,0 µg/kg Wirkstoff in einem Lebensmittel nachgewiesen werden. Dies entspricht beispielsweise einem Verhältnis von sieben einzelnen Menschen unter 7 Milliarden.

2014 wurden in knapp 50 von 220 analysierten Proben keine Rückstände nachgewiesen (Abbildung). Damit liegt der durchschnittliche Anteil an Proben mit Rückständen bei 69 %. Dieser Anteil entspricht auch in etwa dem bundesweiten Ergebnis aus dem Jahr 2013.



Von den acht im Jahr 2014 nachgewiesenen Höchstgehaltsüberschreitungen, sind vier nach Abzug der erweiterten Messunsicherheit beanstandet worden. Damit wurden knapp 2 % der Proben als „nicht verkehrsfähig“ eingestuft. Auch dieses Ergebnis spiegelt den bundesweiten Durchschnitt wieder.

Mehr Informationen zu diesem Thema finden Sie beispielsweise auf den Internetseiten des LALLF (www.lallf.de) und beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Berlin, BVL (www.bvl.bund.de).

Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern

Telefon: 0381 4035 -0

Telefax: 0381 4001510

E-Mail: poststelle@lallf.mvnet.de

Homepage: www.lallf.de

Druck: Landesamt für innere Verwaltung Mecklenburg-Vorpommern

Stand: August 2015



Rückstandsanalytik auf Pflanzenschutzmittel

Wie und Warum ?

**Mecklenburg
Vorpommern**

Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und Fischerei

Rückstandsanalytik auf Pflanzenschutzmittel

Damit frisches Obst und frisches Gemüse während der Wachstumsphasen vor Schädlingen und Schimmelpilzen geschützt sind und auch nach der Ernte bei Lagerung und Transport für den Kunden frisch und appetitlich bleiben, werden Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Die Konzentration der aus diesen Behandlungen gegebenenfalls verbliebenen Rückstände soll so gering wie möglich sein und wird regelmäßig kontrolliert. Daher gehören frisches Obst und Gemüse zur Gruppe der in der Routine am häufigsten auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersuchten Lebensmittel.

Die Überprüfung der Lebensmittel erfolgt gemäß der Verordnung VO (EG) 396/2005, wobei in einem europaweiten, mehrjährigen Kontrollprogramm die Einhaltung der Höchstgehalte und damit die Verkehrsfähigkeit der Erzeugnisse überwacht wird.

Exposition:

Summe aller Umgebungseinflüsse, die auf einen Gegenstand oder ein Lebewesen einwirken.

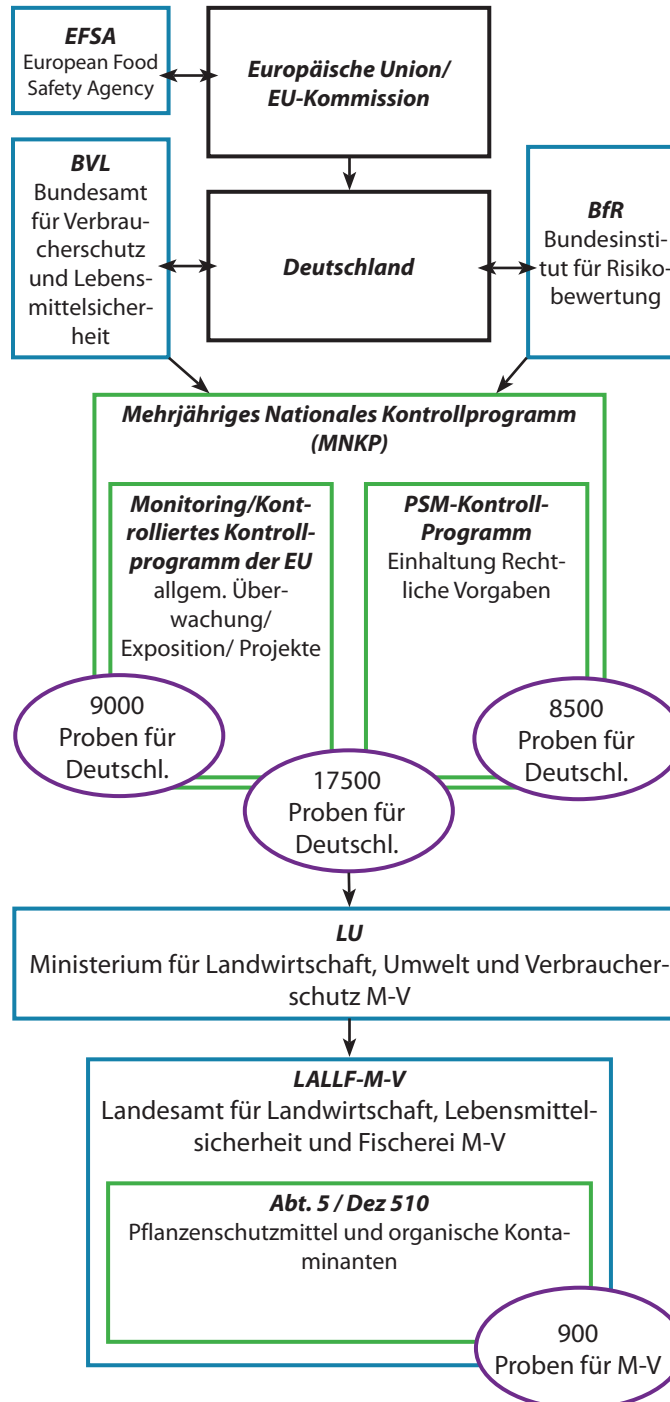
Über diese zentral gesammelten und ausgewerteten Daten wird auch die Exposition der Verbraucher mit Pflanzenschutzmittelrückständen über die Nahrung bewertet.

Auf Grundlage statistischer Berechnungen wird jährlich ermittelt, wieviele Proben EU-weit von einem Lebensmittel untersucht werden. Die zu beprobenden

Lebensmittel ergeben sich aus weiteren Daten wie

- der Verzehrshäufigkeit bzw.
- der Vermarktungsmenge,
- der Häufigkeit an Nachweisen,
- der Häufigkeit an Höchstgehaltsüberschreitungen,
- saisonalen und regionalen Besonderheiten,
- Informationsbedürfnissen der Bevölkerung.

Rechtliche Strukturen in der PSM-Analytik



Kurzbeschreibung einer Probenaufarbeitung

Um Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln überwachen zu können, müssen Zielkomponenten zuverlässig identifiziert und quantifiziert werden. In der Fotoreihe sind anhand einer Probe Paprika zur Untersuchung auf etwa 400 verschiedene Pflanzenschutzmittelwirkstoffe die Probenvorbereitungsschritte bis zum Messextrakt dargestellt.



Von den 0,5 kg bis 2 kg, die je nach Lebensmittel als Probe angefordert werden, kann nach Homogenisieren eine repräsentative Teilprobe abgewogen werden. Zusammen mit Acetonitril als Lösungsmittel sowie verschiedenen Salzen zur Aufreinigung wird die Probe stark durchmischt und nach anschließendem Zentrifugieren der Überstand als Messextrakt abgefüllt.