

Quelle: <https://www.arbeitssicherheit.de//document/40f9f1a4-c6a5-4216-80e2-f8c2195cb03f>

Bibliografie

Zeitschrift	arbeitssicherheits.journal
Autor	Dr. Friedhelm Kring
Rubrik	arbeitssicherheit.praxis
Referenz	Arbeitssicherheitsjournal 2009, 17 (Heft 1)
Verlag	Carl Heymanns Verlag

Kring, Arbeitssicherheitsjournal 2009, 17 Gastronomie

Dr. Friedhelm Kring

Kring: Gastronomie - Arbeitssicherheitsjournal 2009 Heft 1 - 17

Nanomaterialien demnächst in aller Munde?

Die Nanotechnologie ist auf dem Vormarsch. Durch den gezielten Aufbau von Materialien aus winzigen Partikeln ergeben sich neue chemische und physikalische Eigenschaften, die unterschiedlichen Branchen (Medizin, Pharma, Elektronik, Energie, Textil, Körperpflege u.a.) eine Vielzahl neuer Anwendungsmöglichkeiten eröffnen. Von einer neuen industriellen Revolution ist die Rede. Unter anderem als Kosmetika, Bekleidung, Sportartikel oder Lacke sind in Europa einige Hundert Nanoprodukte bereits auf dem Markt.

Auch für Lebensmittel ist ein Einsatz der sogenannten ENMs (engineered nanomaterials) denkbar. Als Zusätze könnten sie die Haltbarkeit verlängern, gezielt Nährstoffe freisetzen, die Löslichkeit optimieren und sogar den Geschmack verbessern. Inwiefern Nanolebensmittel heute bereits im Supermarkt stehen, darüber streiten Verbraucherschützer und Lebensmittelindustrie. Die Diskussion um mögliche Gesundheitsgefährdungen ist auch deshalb erschwert, weil Kritiker und Befürworter teilweise von unterschiedlichen Begriffsbestimmungen und Definitionen ausgehen. Insbesondere Nano- und Mizellentechnologie werden im Lebensmittelbereich oft nicht klar voneinander abgegrenzt.

Risikobewertung zur Lebensmittelsicherheit noch ungenügend

Das Europäische Parlament hat in der Diskussion um die Neuregelung der „Novel Food Verordnung“ das Fehlen von geeigneten Methoden zur Risikobewertung bemängelt und eine Kennzeichnung der Nanomaterialien in Lebensmitteln gefordert. Ein neues Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EBLS/EFSA) zu Nanomaterialien in Lebens- und Futtermitteln stellt fest, dass noch zu wenige Informationen vorliegen, insbesondere zur Toxikologie nach oraler Aufnahme und zum Verhalten von Nanomaterialien im menschlichen Körper. Eine Risikobewertung von Nanomaterialien sei zum aktuellen Zeitpunkt aufgrund der unzureichenden Datenlage noch mit großen Unsicherheiten behaftet. Die EFSA plädiert für die Entwicklung verlässlicher Analysemethoden und weist auf möglicherweise völlig andere Dosis-Wirkungs- Beziehungen im Vergleich zu größeren Partikeln hin.

Die EFSA-Studie „Potential Risks Arising from Nanoscience and Nanotechnologies on Food and Feed Safety“ ist im Internet zum Download erhältlich.

Übersicht: Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie

Der Fachbereich Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung im Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz für industrielle und institutionelle Anwendung e.V. (IHO) hat eine Übersicht von wirksamen Desinfektionsmitteln für Lebensmittelindustrie und Tierhaltung veröffentlicht. Die Liste enthält ausschließlich nach europäischen Standards geprüfte Desinfektionsmittel, welche die Anforderungen der europäischen Biozidrichtlinie erfüllen. Jeder, der im Betrieb solche Mittel einsetzt, kann sich unter www.iho-desinfektionsmittelliste.de über Angebot und Wirksamkeit chemischer Desinfektionsmittel für Hände und Flächen in allen Bereichen der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung informieren und die Wirksamkeit der Produkte am Markt vergleichen. Der Zugang zu den Online-Seiten ist kostenlos.

Eine Aufnahme in die Liste ist auch für Hersteller oder Vertreiber möglich, die nicht dem IHO angehören. Die Einträge werden von den Unternehmen in eigener Verantwortung vorgenommen. Sie geben dabei die Anwendungsbedingungen und Einsatzkonzentrationen der zur Bestimmung der Wirksamkeit festgelegten europäischen Normen an. Auf ein kostenträchtiges externes Zertifizierungsverfahren wird verzichtet. Die Liste wird ergänzt durch eine Übersicht der Hersteller und Vertreiber sowie eine Auflistung der „Normen für chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika nach DIN EN 14885 für die Bereiche Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen sowie für den Veterinärbereich“.

|