

## Stärkesprays / Konservierungsmittel

Anzahl untersuchte Proben: 4      beanstandet: 0

### Ausgangslage und Untersuchungsziele

Aus Untersuchungen der CVUA Karlsruhe war uns bekannt, dass einige Stärkesprays zum Bügeln das Konservierungsmittel Kathon CG enthalten. Kathon CG, ein Gemisch von Methylisothiazolinon (MI) und Methylchlorisothiazolinon (MCI), ist ein potentes Allergen, welches in Kosmetika, Spielzeug, Haushaltchemikalien oder Innenraum-Farben verwendet wird. Während sich Allergiker bei Kosmetika über die Deklaration bzgl. dessen Zusammensetzung informieren können, ist bei technischen Produkten die Deklaration von MI/MCI erst ab der Überschreitung eines Grenzwertes vorgeschrieben. MI/MCI ist wasserdampflich und kann bei sensibilisierten Personen, z.B. nach Renovationen, Allergien auslösen. Einen entsprechenden [Bericht](#) haben wir schon früher veröffentlicht. Der Einsatz von MI/MCI in Stärkesprays zum Bügeln ist deswegen eher fragwürdig. Neben MI/MCI wollten wir die Sprays aber auch auf weitere Konservierungsmittel untersuchen.

### Gesetzliche Grundlagen

Die Proben wurden vor dem Inkrafttreten des neuen Chemikalienrechts erhoben. Unter dem ehemaligen Giftgesetz waren Produkte, die mehr als 15 mg/kg MI/MCI enthalten, wegen ihrer sensibilisierenden Eigenschaft bestenfalls in die Giftklasse 5S einzustufen. Unterhalb dieses Grenzwertes galten die Produkte als giftklassenfrei.

Unter dem neuen Chemikalienrecht sind Produkte, die zwischen 15 und 600 mg/kg MI/MCI enthalten, als sensibilisierend einzustufen (R-Satz: R43). Das entsprechende Gefahrensymbol für die Kennzeichnung ist das Symbol „Reizend“.

Das reine MI/MCI-Gemisch ist als giftig, ätzend, sensibilisierend und umweltgefährlich eingestuft.

### Probenbeschreibung

Es wurden 4 Stärkesprays erhoben.

### Prüfverfahren

Mit zwei HPLC-DAD-Methoden wurden die Proben auf gesamthaft 48 UV-aktive Konservierungsmittel untersucht.

### Ergebnisse und Massnahmen

- Drei von vier Produkten enthielten das Konservierungsmittel MI/MCI. Die Summenwerte lagen zwischen 8 und 14 mg/kg und damit unterhalb des Grenzwertes von 15 mg/kg, ab welchem die Produkte als sensibilisierend einzustufen wären und die Deklaration von MI/MCI vorgeschrieben wäre. Erfreulicherweise wiesen trotzdem 2 Produkte eine freiwillige Deklaration dieses Konservierungsmittels auf.
- Alle vier Produkte enthielten zwischen 0,06 und 0,35% Benzoesäure.

### Schlussfolgerungen

Zwar waren alle Produkte bezüglich Deklaration in Ordnung. Der Einsatz eines über die Luft wirkenden Allergens erscheint uns allerdings in dieser Produktkategorie nicht sinnvoll.