

Kochutensilien aus Kunststoff / aromatische Amine

Gemeinsame Kampagne Aargau, Basel-Landschaft und Basel-Stadt (Schwerpunktlabor)

Anzahl untersuchte Proben: 20 beanstandet: 2
Beanstandungsgründe: Aminabgabe

Einleitung

Untersuchungen im letzten Jahr haben gezeigt, dass Kochutensilien aus Polyamid krebserzeugendes 4,4'-Diaminodiphenylmethan (MDA) an das Kochgut abgeben können. Die Verwendung von MDA für Kochutensilien ist verboten. Produktionsland der problematischen Produkte war ausnahmslos China. Wir verweisen hierzu auf unsere Berichte Nr. [17](#) und [44](#) aus dem Jahre 2004. Wegen der damaligen hohen Beanstandungsrate von 18% entschlossen wir uns zu einer Wiederholung der Kontrollaktion.

Resultate und Massnahmen

Im Vergleich zum letzten Jahr war die Probenauswahl relativ gering. Gewisse Läden, bei denen letztes Jahr Produkte beanstandet wurden, führten keine polyamidhaltige Kochutensilien mehr. Von den 20 Proben gaben zwei Produkte erhebliche Mengen MDA an erhitztes Wasser ab. In ersten Falle handelte es sich um ein 6er-Set (Schwingbesen, Bratenwender, diverse Sieb- und Schöpflöffel), bei dem MDA aus sämtlichen Bestandteilen in das Lebensmittelsimulans migrierte und im zweiten Fall um einen Bratwender. Die Migrationswerte für MDA bewegten sich zwischen 0,3 mg/l bis 1,7 mg/l, was eine 15 bis 85 fache Überschreitung der von der EU definierten Limite von 0,02 mg/l bedeutet. Beide Produkte wurden aus dem Verkehr gezogen. Beim Küchenset wurden schon letztes Jahr zwei Bestandteile mit MDA-Abgabe beanstandet. Sämtliche Bestandteile wurden daraufhin modifiziert, was allerdings zu einer Verschlimmbesserung führte! Beim Bratenwender wurden aus der gleichen Produktlinie schon positive Proben gefunden.

Schlussfolgerungen

Bei einer oberflächlichen Betrachtung wurde die Beanstandungsrate vom letzten Jahr auf dieses Jahr lediglich von 18 % auf 10 % gesenkt. Diese 10 % sind allerdings auf 2 Betriebe zurückzuführen, bei denen das gleiche Produkt oder die gleiche Produktlinie schon beanstandet wurden. Die beiden Beispiele zeigen, dass die Selbstkontrolle in gewissen Betrieben nicht oder nicht mit dem nötigen Aufwand getrieben wird und analytische Nachkontrollen durch die Behörden unverzichtbar sind.

Viele Betriebe haben letztes Jahr eingesehen, dass man Unbedenklichkeitszertifikaten alleine nicht trauen kann und haben ihr Sortiment bezüglich Kochutensilien entsprechend eingeschränkt.