

Altötting



Landkreis

Bibelabend abgesagt

Feichten/Hart/Wald. Der Bibelabend, der am Mittwoch, 18. Januar, in Hart/Alz geplant war, muss wegen einer Fortbildung von Gemeindefreierin Ulrike Werkstetter abgesagt werden.

Feichten

Bücherei heute geöffnet

Feichten. Die Bücherei Feichten hat am heutigen Freitag noch einmal von 17 bis 19 Uhr geöffnet. Es kann die Gelegenheit genutzt werden, sich für die Feiertage mit Lesestoff zu versorgen. Dann verabschiedet sich das Büchereiteam in die Weihnachtsferien. Die Bücherei hat bis Freitag, 6. Januar geschlossen. Ab Samstag, 7. Januar ist die Bücherei wieder zu den gewohnten Zeiten geöffnet. – cl

Tyrlaching

Zumba und Gymnastik

Tyrlaching. Einen Zumba-Kurs unter Leitung von Katalin Olah bietet der SV Tyrlaching ab Montag, 16. Januar, von 19.30 bis 20.30 Uhr im Bürgersaal bis Ende Mai an. Am Dienstag, 17. Januar, beginnt der Kurs Wirbelsäulengymnastik mit Gudrun Lutzenberger-Mayr von 18.45 bis 19.45 Uhr ebenfalls im Bürgersaal. Für

EU hat PFOA und Co. scharf im Blick

Grenzwerte für per- und polyfluorierte Substanzen – Lebensmittelproduzenten in Sorge



Rund 1000 Hühnerhalter gibt es im Landkreis. Auch für das Fleisch und die Eier des Federviehs gibt es Belastungsobergrenzen. Dass diese Produkte potenziell höher belastet sind, liegt nach Expertenmeinung daran, dass Hühner unmittelbaren Kontakt mit dem Boden haben, in dem sie scharren und herumspicken. – Foto: dpa

Altötting. Die Europäische Kommission hat eine geänderte, auf einer Vorversion von 2006 basierende Verordnung erlassen, die Höchstgehalte von Perfluoralkylsubstanzen (PFAS) in bestimmten Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch von Nutztieren und Eiern festlegt. Diese tritt zum 1. Januar 2023 in Kraft. Um Klarheit über Belastungshöhen im Landkreis zu erhalten und etwaige Folgen für Lebensmittelhersteller zu besprechen, fand am Montag ein Vorgespräch statt, das vom Gendofirer Unternehmen Dyneon initiiert wurde, das auch etwaige Untersuchungskosten übernehmen wird. Landrat Erwin Schneider, dessen Geschäftsstellenleiter und Pressesprecher Dr. Robert Müller sowie Dr. Michael Beck, Leiter des Veterinärämtes im Landkreis, haben die Heimatzzeitung auf Nachfrage über den Sachstand informiert.

Im Fokus der Betrachtung stehen die Chemikalien Perfluorooctansulfonsäure (PFOS), Perfluorooctansäure (PFOA), Perfluornonansäure (PFNA) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS). Diese Verbindungen finden weltweit zahllose gewerbliche und industrielle Anwendungen etwa in Verpackungen, Teflonprodukten oder wasser- und schmutzabweisenden Textilien. Die Folge ist eine globale Verschmutzung der Umwelt mit diesen Stoffen, die quasi nicht abgebaut werden, also sogenannte „ewige Chemikalien“ sind. Somit können sie sich auch in Lebensmitteln aus tierischer Produktion anreichern und in Konsequenz auch im menschlichen Körper.

2020 wurde auf europäischer Basis ein Gutachten zum Risiko für die menschliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Konsum mit PFAS-belasteten Lebensmitteln erstellt. Die Europäische Behörde kam darin zu dem Schluss, dass PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS die Entwicklung beeinflussen und schädliche Auswirkungen auf den Cholesterinspiegel,

die Leber, das Immunsystem und das Geburtsgewicht haben können. Es wurde eine sogenannte gruppenbezogene tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) von 4,4 Nanogramm pro Kilogramm Körpergewicht in Summe aus allen vier Chemikalien festgelegt. Daher sollten für diese Substanzen Höchstgehalte in Lebensmitteln bestimmt werden, was nun geschehen ist.

Für den Landkreis Altötting liegt der Blick besonders auf dem PFOA-Wert sowie auf dem Summenwert der vier Chemikalien. Diese beiden Parameter liegen bei Eiern beispielsweise bei 0,30 beziehungsweise 1,7 Mikrogramm (µg) pro Kilo Körpergewicht. Bei Fischen sind die Werte differenziert nach mehreren Gruppierungen, etwa Süßwasser- oder Meerwasserfische, zu betrachten. Bei Fleisch von Rindern, Schweinen und Geflügel wurden als Höchstgehalte 0,80 Mikrogramm (PFOA) und 1,3 Mikrogramm (summiert)

festgelegt, bei Schafen 0,2 beziehungsweise 1,6 Mikrogramm und bei Schlachtnieberzeugnissen der genannten Tierarten (Innereien) 0,70 oder 8 Mikrogramm. Für Wild (außer Bären) gelten 3,5 oder 9 Mikrogramm.

Die Verordnung und die etwaigen Folgen haben Vertreter des Landratsamtes Altötting, des Chemieparks Gendorf und der Bauernschaft und Lebensmittelhersteller bei einem Treffen diskutiert. Im Landkreis sind in den vergangenen Jahren bereits rund 700 Lebensmittelproben untersucht worden, wobei in pflanzlichen Nahrungsmitteln, also Obst, Gemüse, Pilzen oder etwa Bärlauch, kaum oder gar keine nachweisbare Belastung festzustellen war, wie es seitens des Landratsamts heißt. „Das Thema ist bei uns seit 15 Jahren im Fokus. Wir haben eine hohe Verbrauchersicherheit“, sagt Veterinär Beck. Er betont darüber hinaus, dass Kuhmilch ebenfalls kein Problem darstelle.

Für das Amt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGI), das sich des Themas PFAS federführend annimmt, seien die Altöttinger Untersuchungsergebnisse sehr wichtig, weil insbesondere PFOS überall auftreten können. Die Firma Dyneon nehme das Thema ebenfalls ernst, sagt Landrat Schneider. Deshalb unterbreitet das Unternehmen den Lebensmittelproduzenten im Landkreis das Angebot, dass sie ihre Waren von einem akkreditierten Labor untersuchen lassen können.

Das Prozedere sei „sehraufwendig und teuer“, weiß Veterinär Beck – 250 bis 270 Euro pro Probe plus Steuern. Mit der Abwicklung wolle Dyneon einen Logistikdienstleister beauftragen. Das Landratsamt ist insofern involviert, dass die Fleischproben über den amtlichen Tierarzt im Zuge der Fleischschau genommen werden sollen und die Ergebnisse der Untersuchungen bei posi-

ti-tem Befund an die Kreisbehörde rückgemeldet werden müssen. „Anhand der Proben sind Rückschlüsse und Bezüge zur Belastung der Flächen und Böden im Landkreis möglich – und das kleinteilig“, wie Jurist Dr. Robert Müller erläutert. Es gebe zwar schon ein grobes Belastungsraster mit verschiedenen Kontaminationszonen, aber diese Untersuchungen ermöglichen eine trennschärfere Einordnung.

„Wir sind alle interessiert, dass die Lebensmittelsicherheit hoch bleibt“, betont Landrat Schneider – im Sinne der Produzenten und der Verbraucher, aber auch der Selbstversorger. Im Landkreis gebe es beispielsweise rund 1000 Hühnerhalter.

„Das ist ein Mordsprojekt“, sagt der Landrat. Beim Treffen am Montag seien die Teilnehmer so verblieben, dass nun die folgenden Abläufe und Prozesse geklärt werden und eine etwaige Priorisierung vorgenommen werde. Es herrschten Sorgen unter den Lebensmittelproduzenten, insbesondere den Direktvermarktern, dass sie das Vertrauen der Kunden verlieren könnten. „Das kann existenzgefährdend oder gar vernichtend sein“, sagt der Landrat. Die Untersuchungen sollen mehr Klarheit bringen. Wenn ein Problem identifiziert sei, werde Dyneon helfen, so die Aussagen des Unternehmens. Wobei unklar ist, wie groß das Interesse an den Beprobungen letztlich sein werde. Fest stehe dagegen schon jetzt: „Die Grenzwerte sind jetzt festgelegt. Da werden viele Landkreise Probleme bekommen“, ist Landrat Schneider überzeugt. – ecs

Die Verordnung (EU) 2022/2388 der Kommission mit allen Wertfestlegungen ist im Internet unter folgender Adresse zu finden: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R2388&from=DE>.

Pfarrbüro geschlossen

Zuschuss für Kirchturmsanierung