

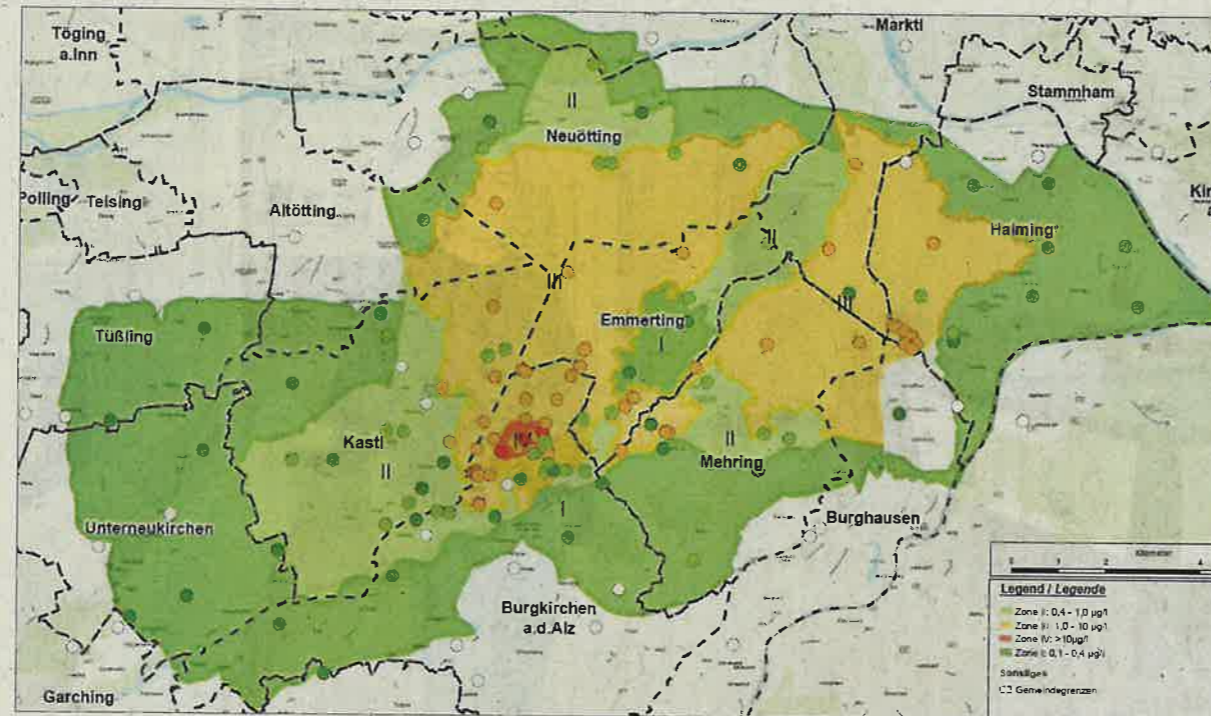
Nur wenige Proben: Dyneon verlängert Programm

So können betroffene Lebensmittelproduzenten Eier, Fisch und Fleisch auf PFAS-Gehalte untersuchen lassen

Von Lisa Brand

Altötting. Seit Januar können bestimmte Lebensmittelproduzenten aus dem Landkreis Altötting ihre Waren von einem akkreditierten Labor auf ihre PFAS-Gehalte untersuchen lassen. Die Kosten trägt die Firma Dyneon. Hintergrund ist die seit Jahresbeginn geltende Verordnung der Europäischen Union, in der Höchstgehalte von Perfluoralkylsubstanzen (PFAS) in bestimmten Lebensmitteln wie Fisch, Eier und Fleisch von Nutztieren festgelegt wurden. Auf Nachfrage der Heimatzeitung hat die Pressestelle des Dyneon-Mutterkonzerns 3M das Prozedere erklärt, allerdings auch einige Fragen offen gelassen.

So wurde – trotz mehrmaliger Nachfrage – nicht genau beziffert, wie viele Lebensmittelproben seitens der Produzenten aus dem Landkreis Altötting bei Dyneon bzw. bei dem beauftragten Labor eingegangen sind. Stattdessen sprach 3M zuerst von einer „bislang geringen Anzahl an erhaltenen Proben“. Und antwortete nach einer weiteren Nachfrage: „Die Anzahl der eingegangenen Proben ist immer noch überschaubar. Daher haben wir das Programm bis Ende des Jahres verlängert. Die Ursachenanalyse für die ersten Proben ist angefallen, wobei nicht alle Lebensmittelproduzenten sich zu einer Ursachenanalyse bereit erklärt haben. Das reduziert unsere Datenpunkte leider weiter.“



Das Angebot richtet sich an Lebensmittelhersteller im Landkreis Altötting, deren Produktionsstätten zumindest teilweise im Untersuchungsgebiet (Zone I und Zone II) liegen. – Karte: 3M

Ebenfalls unbeantwortet blieben die Fragen, welche Lebensmittel wie häufig untersucht wurden, wie oft und bei welchen Lebensmitteln die Grenzwerte überschritten wurden und wie hoch die Kosten sind, die Dyneon für die Lebensmittelproben bisher übernommen hat.

Auskunft gab die Firma über die bereits bekannte Zielgruppe des Angebots: Es richtet sich an „gewerbliche Lebensmittelhersteller, deren Produktionsstätten zumindest teilweise im Untersuchungsgebiet liegen“. Dieses ist

auf der Karte als Zone I und Zone II markiert.

Wie der Karte von 3M zu entnehmen ist, erstreckt sich das belastete Gebiet im Landkreis von Neuötting bis Burgkirchen und von Tüßling bzw. Unterneukirchen bis Haiming. 3M hat es in vier Zonen unterteilt; laut Legende: Zone I (0,1 bis 0,4 µg/l), Zone II (0,4 bis 1,0 µg/l), Zone III (1,0 bis 10 µg/l) und Zone IV (>10µg/l). Die höchste Belastung findet sich im Industriepark Gendorf (Zone IV), danach folgen der Öttinger und Daxentaler Forst sowie Teilgebiete von Altötting, Neuötting, Markt, Haiming, Emmerting, Mehring, Burghausen, Burgkirchen und Kastl (Zone III). Als Zone II eingestuft sind Teilbereiche von Altötting, Neuötting, Markt, Emmerting, Mehring, Burgkirchen und Kastl. Zone I zuzuordnen sind – zusätzlich zu den bereits genannten Kommunen – Unterneukirchen und Tüßling.

Betroffene Lebensmittelproduzenten können „Eier, Fischfilet, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügelfleisch und Schafffleisch untersuchen lassen“. Je nach Tierart könne jeder Erzeuger zunächst eine Zweifach-Probe (A-

und B-Probe) für Leber und eine Zweifach-Probe (A- und B-Probe) für sonstiges Fleisch bzw. zwei Eier einreichen, teilt 3M mit.

Die Untersuchung der Proben kann online beantragt werden. Unter <https://de.pfas.3m.com/Lebensmitteluntersuchung-AOE> findet sich ein Anmeldeformular bei ERM. Das ist der Bodengutachter, mit dem Dyneon zusammenarbeitet. Die Proben untersucht das akkreditierte Labor für Lebensmittelanalytik Eurofins in Hamburg.

Zum Ablauf erklärt 3M, dass der Lebensmittelerzeuger, „sofern Proben angenommen werden“, eine Bestätigung von ERM erhält, die zusammen mit den Lebensmittelproben eingereicht werden muss. „Die Proben (Zweifachproben mit je 30 Gramm) können bei der Schlachtung des Tieres durch den amtlichen Tierarzt genommen werden.“ Für Rinder und Schweine laufe das über den Schlachthof Halsbacher Qualitätsfleisch (Brandl 53, Halsbach) und für Schafe bei der Hofmetzgerei Gaßner (Dorfstraße 34, Haiming-Niedergottsau). Sobald der Tierarzt die Proben entnommen hat, werden diese im Veterinäramt des Bezirks aufbewahrt.

Darüber hinaus könnten Proben – nach telefonischer Anmeldung und unter Vorlage der Annahmestätigung von ERM – auch direkt beim Veterinäramt (Pater-Joseph-Anton-Straße 14, Altötting) abgegeben werden. Eier sind in einem Eierkarton, Fleisch-, Leber- und Fischfilet-

proben sind tiefgefroren in einem Gefrierbeutel abzugeben.

Der Bodengutachter ERM übernimmt dann die Proben und versendet die A-Proben an das Labor. Die B-Proben werden gefroren gelagert für den Fall, dass die Originalprobe beschädigt wird, auf dem Versandweg verloren geht oder eine Nachuntersuchung erforderlich wird. Das 3M-Kommunikationsteam weist darauf hin, dass es „mehrere Wochen“ dauern kann, bis die Analyseergebnisse vorliegen, das sei abhängig von der Auslastung des Labors.

Sind die Lebensmittelproben schließlich ausgewertet, übermittelt das Labor die Analyseergebnisse an Dyneon und an den von der Firma beauftragten Bodengutachter zur Auswertung. Der Bodengutachter gibt dann die Ergebnisse an den Lebensmittelerzeuger weiter. „Zur Auswertung werden die stichprobenbezogenen Daten auf Korrelationen der Analyseergebnisse mit der Art der Probe und dem Aufzuchtort innerhalb des Untersuchungsgebiets untersucht. Die Daten werden weiter auf Korrelation mit den Aufzuchtbedingungen ausgewertet.“ Auf der Webseite heißt es zudem: Wenn der Grenzwert überschritten wird, ist das Analyselabor gesetzlich verpflichtet, die zuständigen Behörden über den Befund zu unterrichten. Darauf haben Dyneon oder der Bodengutachter keinen Einfluss.