

# **Verunreinigung mit Mineralölen doch nicht „unbedenklich“: Dr. Oetker korrigiert verharmlosende Stellungnahme zu Öko-Test-Untersuchung**

geschrieben von Andreas | 11. Januar 2016

Pressemitteilung – Thema: Mineralölrückstände in Lebensmitteln

Berlin, 11. Januar 2016. Zahlreiche Dr.-Oetker-Produkte mit Mineralölen verunreinigt: Auf diesen Befund von Öko-Test hatte der Lebensmittelkonzern zunächst mit einer beschwichtigenden Stellungnahme reagiert. Die gefundenen Substanzen seien „toxikologisch unbedenklich“, schrieb Dr. Oetker in einer Presseerklärung. Was beruhigend klang, war jedoch faktisch falsch. Jetzt reagierte Dr. Oetker auf eine entsprechende Aufforderung der Verbraucherorganisation foodwatch und korrigierte seine Stellungnahme. Von „unbedenklich“ ist darin jetzt in Bezug auf die nachgewiesenen Mineralöle keine Rede mehr.

„Die Lebensmittelwirtschaft nimmt die seit Jahren bekannte Problematik Mineralöl nicht ernst genug – das zeigen die zuhauf nachgewiesenen Verunreinigungen, aber auch die verharmlosenden Reaktionen von Oetker und anderen“, kritisierte Luise Molling von foodwatch. „Es wird höchste Zeit, dass die Bundesregierung strikte Grenzwerte und Vorgaben für die Produktverpackungen erlässt. Der Gesundheitsschutz darf nicht von Unternehmensbilanzen abhängen.“

Öko-Test hatte nach eigenen Angaben in 14 von 26 Dr.-Oetker-Produkten „erhöhte Mengen“ an gesättigten Mineralölen (MOSH)

gefunden, in vier dieser Fälle „stark oder sehr stark erhöhte Werte“. In Reaktion auf diesen in der Januar-Ausgabe des Magazins veröffentlichten Test schrieb Dr. Oetker zunächst: „Diese gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) gelten bislang als toxikologisch unbedenklich.“ Eine Quelle nannte der Hersteller in seiner Stellungnahme nicht. Auf Nachfrage von foodwatch berief sich Dr. Oetker auf die Europäische Lebensmittelbehörde EFSA und das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Tatsächlich stuft jedoch keine dieser Behörden MOSH als unbedenklich ein. Auf die Frage „Welche Gesundheitsrisiken durch Mineralöl sind bekannt?“ schreibt etwa das BfR: „Kürzerkettige gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH) werden vom Körper aufgenommen und können in einigen Organen gespeichert werden. Aus tierexperimentellen Studien ist bekannt, dass derartige Mineralölgemische zu Ablagerungen und Schäden in der Leber und den Lymphknoten führen können.“ Ähnliche Einschätzungen formuliert auch die EFSA. Selbst wenn eine abschließende toxikologische Bewertung noch fehlt, kann also keinesfalls Entwarnung gegeben werden.

In der korrigierten Stellungnahme schreibt Dr. Oetker nun: „Nach bestehender Auffassung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) unter Bezugnahme auf Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind Mineralöl-Gehalte in Lebensmitteln unerwünscht und soweit technisch machbar zu minimieren. Sie stellen jedoch unter Zugrundelegung üblicher Verzehrsgewohnheiten kein akutes Lebensmittelsicherheitsproblem dar.“ Von einer „akuten“ Gesundheitsgefahr wird üblicherweise nur dann gesprochen, wenn auf den Verzehr eines Produktes höchstwahrscheinlich unmittelbare gesundheitliche Beschwerden eintreten. Fakt bleibt: Höhere Mengen der von Öko-Test in den Dr.-Oetker-Produkten nachgewiesenen Mineralöle sind gesundheitlich bedenklich und in Lebensmitteln unerwünscht.

Zum Thema Mineralölverunreinigungen hatte Ende Oktober 2015 bereits foodwatch die Ergebnisse eines umfangreichen

Labortests mit 120 Produkten aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden veröffentlicht. In Deutschland waren demnach 31 von 42 Produkten (74 Prozent) mit gesättigten Mineralölen (MOSH) verunreinigt. Jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42) war zudem mit den besonders kritischen aromatischen Mineralölen (MOAH) belastet. MOAH – die Öko-Test in den Oetker-Produkten nicht nachgewiesen hatte – gelten als potenziell krebserregend und erbgutverändernd. In Reaktion auf den foodwatch-Test wurden bei zwei Reisprodukten Verkaufsstops veranlasst, weitere Hersteller kündigten an, ihre Verpackungen zu verändern, um Mineralöleinträge zu verhindern. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass Hersteller wie Händler häufig erst auf öffentlichen Druck hin reagieren, aber von sich aus zu wenige Maßnahmen ergreifen, um riskante Mineralöleinträge zu verhindern.

#### **Links:**

– E-Mail-Aktion: [www.mineraloel-aktion.foodwatch.de](http://www.mineraloel-aktion.foodwatch.de)

#### **Quellen und weiterführende Informationen:**

– Geänderte Stellungnahme von Dr. Oetker zur Öko-Test-Kritik: [www.tinyurl.com/oetker-reaktion](http://www.tinyurl.com/oetker-reaktion)

– Ursprüngliche Dr.-Oetker-Stellungnahme (Screenshot vom 7.1.2016): [www.tinyurl.com/oetker-unbedenklich](http://www.tinyurl.com/oetker-unbedenklich)

– Öko-Test-Veröffentlichung: [www.tinyurl.com/oekotest-oetker](http://www.tinyurl.com/oekotest-oetker)

– Testergebnisse foodwatch: [www.mineraloel-test.foodwatch.de](http://www.mineraloel-test.foodwatch.de)

– BfR über die Gesundheitsgefahren von MOSH: [www.tinyurl.com/bfr-mosh](http://www.tinyurl.com/bfr-mosh)

– EFSA über MOSH: [www.tinyurl.com/efsa-mosh](http://www.tinyurl.com/efsa-mosh)

#### **Pressekontakt:**

Martin Rücker

E-Mail: [presse@foodwatch.d](mailto:presse@foodwatch.d),

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90