

Kleine Anfrage

Abg. Bartels (SPD)

Hannover, den 25. 6. 1987

Betr.: Mißstände in der Umgebung von chemischen Reinigungen

Das Bundesgesundheitsministerium hat laut Pressemeldung die Landesbehörden aufgefordert, Mißstände in der Umgebung von chemischen Reinigungen überprüfen zu lassen. Ursache für die Aufforderung ist die Feststellung des Bundesgesundheitsamtes, daß sich die fettlösende Reinigungskemikalie Perchlorethylen (PER) in fetthaltigen Lebensmitteln absetzt. Bei ständiger Aufnahme, so das Bundesgesundheitsamt, kann PER zu Schäden am zentralen Nervensystem sowie an Leber und Nieren führen. Betroffen von der PER-Emission sind nach den Feststellungen des BGA Speiseeis, Backwaren und andere fetthaltige Lebensmittel, die in der Nähe von chemischen Reinigungen verkauft werden wie z. B. in Supermärkten.

Ich frage die Landesregierung:

1. Liegen ihr bereits eigene Erkenntnisse über Schadstoff-Übergänge auf Lebensmittel vor?
2. Sind die niedersächsischen Lebensmittelkontrollbehörden über diesen Sachverhalt bereits informiert, und sind sie personell in der Lage, diesen Aufgabenbereich wahrzunehmen?
3. Findet eine ständige Überwachung der Innenraumluft von chemischen Reinigungen durch die Gewerbeaufsichtsämter statt?

Bartels

(Ausgegeben am 9. 7. 1987)