

Antwort auf eine Kleine Anfrage
— Drucksache 11/1272 —

Betr.: Mißstände in der Umgebung von chemischen Reinigungen

Wortlaut der Kleinen Anfrage des Abg. Bartels (SPD) vom 25. 6. 1987

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?

Antwort der Landesregierung

Der Niedersächsische Minister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
— 101.1 — 01425/21 — 423 —

Hannover, den 31. 8. 1987

Die Mitteilung des Bundesgesundheitsministeriums über Perchlorethylenverunreinigungen in fetthaltigen Lebensmitteln aus der Nähe chemischer Reinigungen hat die Landesregierung veranlaßt, umfangreiche Untersuchungen über Ausmaß und Ursachen derartiger Mißstände durchzuführen sowie die Eignung von Maßnahmen zu deren Beseitigung zu prüfen. Die dazu eingeleiteten Vorhaben sind aber noch nicht abgeschlossen. Auch eine abschließende gesundheitliche Bewertung der in Lebensmitteln festgestellten Perchlorethylengehalte durch das Bundesgesundheitsamt steht noch aus.

Es ist aber bereits jetzt erkennbar, daß dieses Problem nicht auf Perchlorethylen beschränkt ist. Werden in chemischen Reinigungen andere Lösungsmittel (z. B. Trichlortrifluorethan) verwendet, lassen sich auch diese Stoffe in fetthaltigen Lebensmitteln aus der näheren Umgebung der Reinigungsanlagen nachweisen. Die von der Landesregierung eingeleiteten Untersuchungen müssen deshalb mögliche Ersatzstoffe für Perchlorethylen einbeziehen.

Dieses vorausgeschickt, beantworte ich die einzelnen Fragen wie folgt:

Zu 1:

Dem Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten liegen bisher Untersuchungsergebnisse von 178 Lebensmittelproben auf Perchlorethylen vor, die aus 82 unterschiedlichen Betrieben stammen. In 93 Proben konnte kein Perchlorethylen nachgewiesen werden. Die analytische Nachweisgrenze liegt bei 5 µg Perchlorethylen/kg Lebensmittel. Die Perchlorethylengehalte von 66 Proben lagen zwischen 5 µg/kg und 100 µg/kg. Lediglich 16 Proben, die aus 12 unterschiedlichen Lebensmittelbetrieben stammen, wiesen Perchlorethylengehalte von 100 µg/kg bis 1 mg/kg auf. In 3 Proben aus 2 dieser Lebensmittelbetriebe wurden sogar mehr als 1 mg Perchlorethylen/kg Lebensmittel festgestellt. Der höchste Einzelwert lag bei 9 mg/kg.

Ein nennenswerter Perchlorethylen-Übergang aus der Raumluft ist nur bei unverpackten fetthaltigen Lebensmitteln möglich. Die aufgenommenen Perchlorethylen-Mengen sind dabei von der Perchlorethylen-Konzentration in der Raumluft, den Bedingungen, unter denen die Lebensmittel Perchlorethylen ausgesetzt werden und der Lebensmittelart abhängig. Nach einem ersten Erfahrungsaustausch zwischen Bund und Ländern können Perchlorethylen-Konzentrationen von mehr als 1 mg/kg bzw. 100 µg/kg in Lebensmitteln in der Regel vermieden werden, wenn die Raumluft weniger als 1 mg/m³ bzw. 100 µg/m³ Perchlorethylen enthält.

Die zulässige maximale Arbeitsplatzkonzentration liegt demgegenüber bei 345 mg Perchlorethylen/m³ Luft. Dies zeigt, daß ein Übergang von nennenswerten Perchlorethylen-Mengen auf Lebensmittel auch bei sicherem Einhalten der maximalen Arbeitsplatzkonzentration in chemischen Reinigungsbetrieben möglich ist, wenn die Raumluft aus der chemischen Reinigung ungehindert in den Herstellungs-, Behandlungs-, Lager- oder Abgabebereich eines Lebensmittelbetriebes gelangen kann.

Zu 2:

Bereits Ende Mai hatte der Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Bezirksregierungen über die Feststellungen des Bundesgesundheitsamtes informiert und sie angewiesen,

- Betriebe, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder vertreiben und in der Nachbarschaft chemischer Reinigungen liegen, ermitteln zu lassen
- und aus diesen Betrieben Proben solcher Lebensmittel untersuchen zu lassen, bei denen die Aufnahme von Perchlorethylen anzunehmen ist.

Zur Wahrnehmung dieses Aufgabenbereiches haben sich die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Staatl. Chemischen Untersuchungsämter bedient, bei denen die Lebensmittelproben auf Perchlorethylen untersucht wurden. Unter der Voraussetzung, daß diesem Aufgabenbereich eine hohe Priorität eingeräumt wird und andere Aufgaben zunächst zurückgestellt werden können, sind die beteiligten Behörden und Dienststellen personell in der Lage, diesen Aufgabenbereich abzudecken.

Zu 3:

Die Gewerbeaufsicht führt im Rahmen ihrer allgemeinen Revisionstätigkeit in Betrieben auch stichprobenartige Kontrollen in chemischen Reinigungsanlagen durch.

Dabei wurde festgestellt, daß beim ordnungsgemäßen Betrieb moderner, dem Stand der Technik entsprechenden Reinigungsmaschinen die zulässige maximale Arbeitsplatzkonzentration von 50 ppm (345 mg Perchlorethylen/m³ Luft) sicher unterschritten wird. Die durchgeführten Messungen ergaben Perchlorethylen-Konzentrationen in der Atemluft von 15 bis 35 ppm.

Dr. Ritz