

Erhöhte Aflatoxingehalte in Rohmilch nachgewiesen

Aktualisierte Information* Nr. 008/2013 vom 01. März 2013

In Niedersachsen war bei Eigenkontrollen der Milchwirtschaft in einer Rohmilchprobe ein erhöhter Gehalt des Pilzgiftes Aflatoxin M₁ nachgewiesen worden. Der Wert liegt mit 57 Nanogramm (ng) je Kilogramm (kg) Rohmilch geringfügig über dem zulässigen europäischen Höchstgehalt von 50 ng Aflatoxin M₁ je kg Rohmilch.

In Nordrhein-Westfalen wurde bei Untersuchungen von Rohmilch eines Betriebes ein Gehalt von 100 ng Aflatoxin M₁ je kg Milch nachgewiesen. Die Aussagen des BfR zum gesundheitlichen Risiko von Rohmilch mit erhöhten Aflatoxingehalten sind auch vor dem Hintergrund dieses Wertes gültig: Eine gesundheitliche Gefährdung des Verbrauchers ist bei kurzzeitigem Verzehr derartiger Milch nicht ableitbar. Bisher liegen keine Hinweise vor, dass Konsummilch mit einem Gehalt von 100 ng Aflatoxin M₁ je kg zum Verbraucher gelangt ist. Milch einzelner Betriebe wird in Molkereien üblicherweise mit Chargen von anderen Betrieben vermischt. Sollte unbekannterweise Milch mit höheren Gehalten an Aflatoxin M₁ in Molkereien angeliefert werden, ist durch eine Vermischung mit einer Verringerung der Aflatoxingehalte im Endprodukt Konsummilch zu rechnen.

Aflatoxine sind in der Natur vorkommende Pilzgifte, die durch Schimmel entstehen können und auch in Getreide auftreten können. Schimmelpilzgifte können bereits auf dem Feld oder erst während der Lagerung eines Futtermittels bzw. Lebensmittels gebildet werden. Bei Futtermitteln ist zu berücksichtigen, dass darin enthaltenes Aflatoxin B₁ über das Futter in Nutztiere und deren Produkte übergehen kann. Nach Aufnahme durch das Tier kann Aflatoxin B₁ in der Leber unter anderem zu Aflatoxin M₁ metabolisiert werden. Aflatoxine besitzen ein hohes krebserregendes Potenzial.

Aflatoxine sind futtermittelrechtlich als unerwünschte Stoffe geregelt, die in oder auf Futtermitteln vorkommen können. Sie besitzen das Potenzial, die Gesundheit von Menschen oder Tieren, die Leistung von Nutztieren oder als Rückstände die Qualität der von Nutztieren gewonnenen Erzeugnisse, insbesondere im Hinblick auf ihre Unbedenklichkeit für die menschliche Gesundheit, nachteilig zu beeinflussen. Deshalb sollten die Gehalte derartiger Stoffe in Lebensmitteln so niedrig wie möglich sein (ALARA-Prinzip). Aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sollte auch der langfristige Verzehr von Lebensmitteln mit erhöhten Aflatoxingehalten unterbleiben. Im EU-Recht sind Höchstmengen von Aflatoxin B₁ in verschiedenen Lebensmitteln und verschiedenen Futtermitteln geregelt.

* Die Information wurde am 7. März aktualisiert.