

**Mitteilung 015/2026**

26. Februar 2026

## **Sucralose – Beim Erhitzen über 120° Grad können sich gesundheitsschädliche Stoffe bilden**

### **Risikobewertung der EFSA veröffentlicht**

Sucralose ist ein Süßungsmittel, das in der Europäischen Union als Lebensmittelzusatzstoff E 955 zugelassen ist. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat in einer Neubewertung den aktuellen Wissensstand zu Sucralose geprüft. Zuvor war Sucralose im Jahr 2000 vom damals zuständigen Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss (SCF) der Europäischen Kommission bewertet worden. Die EFSA hat die vom SCF abgeleitete akzeptable tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake, ADI) von 15 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht und Tag (mg/kg KG und Tag) bestätigt. Die Hersteller hatten zudem beantragt, dass Sucralose in der Lebensmittelkategorie „Feine Backwaren“ außer in Eiswaffeln ohne Zuckerzusatz auch in anderen Backwaren ohne Zuckerzusatz eingesetzt werden darf. Hierzu schlussfolgerte die EFSA, dass die Unsicherheiten hinsichtlich der thermischen Stabilität weiterer Klärung bedürfen, es sei denn, es werden Begrenzungen für die Backtemperatur und -zeit festgelegt.

Beim Erhitzen von Sucralose, insbesondere beim Erhitzen von Sucralose-haltigen Lebensmitteln wie beispielsweise Backwaren, können chlorierte organische Verbindungen mit gesundheitsschädlichem und krebserzeugendem Potenzial entstehen. Wird Sucralose über längere Zeit heißer als 120 °C, führt dies zu einer schrittweisen und – mit weiter ansteigender Temperatur – fortschreitenden Zersetzung und Dechlorierung des Stoffes. Temperaturen zwischen 120 °C und 150 °C sind bei der industriellen Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln möglich und werden auch im Privathaushalt beim Kochen und Backen von Lebensmitteln, die Sucralose enthalten, erreicht, wie das bereits vom BfR in seiner Stellungnahme von 2019 beschrieben ist. Die EFSA hat betont, dass entsprechende Lebensmittel bei industrieller Herstellung nur kurz erhitzt werden, wodurch das Risiko einer Chlorierung von organischen Molekülen begrenzt ist, dass dieses Risiko bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die bei Erhitzung von Sucralose-haltigen Lebensmitteln im Privathaushalt hergestellt werden, aber laut EFSA nicht ausgeschlossen werden kann.

Das BfR empfiehlt daher auch weiterhin, Sucralose-haltige Lebensmittel nicht auf Temperaturen zu erhitzen, wie sie beim Backen, Frittieren und Braten entstehen, oder Sucralose erst nach dem Erhitzen zuzusetzen.

Sucralose wurde von der EFSA im Rahmen des Programms zur Neubewertung der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe gemäß Verordnung (EU) Nr. 257/2010 bewertet. Hierbei wird die aktuelle wissenschaftliche Datenlage betrachtet, um gegebenenfalls neu hinzugekommene Erkenntnisse über gesundheitlichen Risiken zu berücksichtigen. Die daraus folgende Risikobewertung dient der Europäischen Kommission als wissenschaftliche Grundlage für ihre Entscheidungen. Dies hat in manchen Fällen von Lebensmittelzusatzstoffen auch schon dazu geführt, dass Höchstgehalte abgesenkt oder heraufgesetzt wurden oder dass die Zulassung zurückgenommen wurde.

In Bezug auf Sucralose hatte das BfR bereits in einer Stellungnahme aus dem Jahr 2019 den Aspekt der hitzebedingten Bildung von chlorierten organischen Verbindungen, wie etwa polychlorierten Dibenzo-p-dioxinen (PCDD) bzw. Dibenzofuranen (PCDF) oder Chlorpropanolen, thematisiert. Unter Verweis auf noch zu schließende Datenlücken empfahl das BfR, dass dieser Aspekt bei der EFSA-Neubewertung von Sucralose als Lebensmittelzusatzstoff besonders berücksichtigt wird. In der am 17. Februar 2026 veröffentlichten Risikobewertung kam die EFSA ebenfalls zu dem Schluss, dass dieses Risiko bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die bei Erhitzung von Sucralose-haltigen Lebensmitteln im Privathaushalt hergestellt werden, nicht ausgeschlossen werden kann. Auf der Basis der verfügbaren Daten und der bestehenden Unsicherheiten bezüglich der potenziellen Bildung chlorierter Verbindungen bei den vielfältigen Backprozessen, die für die Lebensmittelkategorie „Feine Backwaren“ zur Anwendung kommen könnten, konnte die EFSA keine Schlussfolgerung zu der beantragten Ausweitung der Zulassung auf zusätzliche feine Backwaren treffen. Sie empfiehlt der Europäischen Kommission, die mögliche Bildung unerwünschter Abbauprodukte bei der Zubereitung selbstgemachter Speisen unter Verwendung von Sucralose im Privathaushalt zu berücksichtigen, insbesondere bei Verwendungen im Haushalt, die hohe Temperaturen erfordern, wie Braten und Backen.

Das Thema ist aus Sicht des BfR insbesondere für Verbraucherinnen und Verbraucher weiterhin relevant, da davon auszugehen ist, dass die genutzte Temperatur bei der Erhitzung von Speisen im privaten Haushalt größeren Schwankungen unterliegt als in standardisierten industriellen Produktionsprozessen. Daher hält das BfR an seiner Empfehlung fest, Sucralose-haltige Lebensmittel nicht über 120° C zu erhitzen, um die Bildung von chlorierten organischen Verbindungen zu vermeiden.

**Weitere Informationen auf der BfR-Website zu Sucralose und Süßungsmitteln**

Stellungnahme (2019) zu Sucralose:

<https://www.bfr.bund.de/stellungnahme/suessstoff-sucralose-beim-erhitzen-von-lebensmitteln-koennen-gesundheitsschaedliche-verbindungen-entstehen/>

FAQ zu Süßungsmitteln

<https://www.bfr.bund.de/fragen-und-antworten/thema/suessungsmittel-in-lebensmitteln-ausgewaehlte-fragen-und-antworten/>

BfR2GO, Ausgabe 2/2025, Schwerpunkt: Süßungsmittel

<https://www.bfr.bund.de/publikationen/bfr2go-ausgabe-22025-schwerpunkt-suessungsmittel/>

## Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). Es schützt die Gesundheit der Menschen präventiv in den Tätigkeitsbereichen des Public Health und des Veterinary Public Health. Das BfR berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebens- und Futtermittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

## Impressum

Herausgeber:

**Bundesinstitut für Risikobewertung**

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

[bfr@bfr.bund.de](mailto:bfr@bfr.bund.de)

[bfr.bund.de](https://bfr.bund.de)

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h. c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



gültig für Texte, die vom BfR erstellt wurden

Bilder/Fotos/Grafiken sind ausgenommen, wenn nicht anders gekennzeichnet

**BfR | Risiken erkennen –  
Gesundheit schützen**