



BfR hat nachgemessen: Welche Menge an Cannabinoiden geht in den Hanftee-Aufguss über?

(at) Im Onlinehandel erhältlicher Hanftee besteht oftmals aus Blättern und Blüten von Nutzhanf. In Hanftees sind verschiedene Cannabinoide enthalten. Aufgrund seiner berauschenden (psychoaktiven) Wirkung liegt der Fokus der gesundheitlichen Bewertung auf dem Cannabinoid Δ 9-Tetrahydrocannabinol (Δ 9-THC). Ein Forscherteam des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) hat nun anhand von 23 Hanftee-Sorten ermittelt, inwieweit Cannabinoide in den Tee-Aufguss übergehen, wie es in der Zeitschrift „Food Additives & Contaminants: Part A“ berichtet. Ergebnis: Bisher wurde aufgrund fehlender Daten

ein 100-prozentiger Übergang von Δ 9-THC aus dem Hanftee in den Tee-Aufguss angenommen. Die Untersuchungen konnten jedoch zeigen, dass durchschnittlich nur 0,5 Prozent des Δ 9-THC in den Tee-Aufguss übertreten.

Zurzeit fallen die Blätter und Blüten der Hanfpflanze sowie deren Erzeugnisse unter das Betäubungsmittelgesetz (BtMG) und sind somit in Deutschland als Lebensmittel nicht verkehrsfähig.

Um durch den Hanftee-Konsum die akute Referenzdosis (ARfD) von Δ 9-THC (1 Mikrogramm Δ 9-THC pro kg Körpergewicht) für

eine 60 Kilogramm schwere Person zu überschreiten, müssten auf der Basis dieser Ergebnisse durchschnittlich 14 Liter Hanftee pro Tag getrunken werden. Die ARfD gibt die geschätzte maximale Menge eines Stoffes an, die im Verlauf eines Tages ohne erkennbares Gesundheitsrisiko mit der Nahrung aufgenommen werden kann. Bei dem Hanftee mit dem höchsten Δ 9-THC Gehalt wären jedoch bereits 0,9 Liter ausreichend, um die ARfD von Δ 9-THC zu überschreiten.

(Quelle: www.bfr.bund.de, Mitteilung Nr. 33/2023 vom 21.07.2023)



Expositionsschätzung zur Aufnahme von PCDD/F und dioxinähnlichen PCB sowie PFAS durch den Verzehr verschiedener Fischarten

(at) Viele Fische und Meeresfrüchte sind reich an wertvollen Nährstoffen, Vitaminen und Spurenelementen, aber sie können auch unerwünschte Stoffe enthalten, die sich zum Beispiel im Fett der Tiere anreichern. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat berechnet, welche Mengen solcher Stoffe Verbraucherinnen und Verbraucher beim Verzehr von wöchentlich einer bis drei Fischmahlzeiten (je 150g) aufnehmen. Die betrachteten Stoffe gliedern sich in zwei Gruppen:

1. Dioxine (PCDD/F) und dioxinähnliche (dl) PCB sind langlebige Kontaminanten, die durch menschliche Aktivitäten, im Fall der Dioxine auch durch Waldbrände oder Vulkanausbrüche, in die Umwelt gelangen.
2. Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) sind eine Gruppe organischer Fluorverbindungen, die aus industriellen Prozessen stammen und z. B. in Imprägniermitteln, Outdoorbekleidung und Feuerlöschschäumen vorkommen.

Das Vorkommen dieser Umweltkontaminanten kann regional stark variieren. Dies wurde bei den Berechnungen berücksichtigt. Es wurden Auswertungen hinsichtlich mittlerer und hoher Gehalte für die verschiedenen Fischarten erstellt. Für Meeresfrüchte lagen keine Daten vor.

Die höchsten mittleren Gehalte an PCDD/F-PCB finden sich in Aalen, Haifischen/Schillerlocke und Brassen. Die niedrigsten Gehalte zeigen sich bei Dorschfischen und

Thunfisch. Für PFAS wurden die höchsten mittleren Gehalte in barschartigen Süßwasserfischen und Aalen nachgewiesen, die niedrigsten Gehalte in Seelachs/Alaska-Pollack, Thunfisch und Pangasius. Es ist generell darauf hinzuweisen, dass die verwendeten Gehaltsdaten aus verschiedenen Programmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung stammen. Auch wenn Verdachts- und Verfolgungsproben ausgeschlossen wurden, kann keine Aussage über die Repräsentativität der Proben für den gesamten deutschen Markt getroffen werden.

Die ermittelten Aufnahmemengen wurden mit den jeweiligen gesundheitsbasierten Richtwerten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) verglichen. Die EFSA hat für beide Stoffgruppen jeweils eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (Tolerable Weekly Intake, TWI) abgeleitet, bei der keine negativen gesundheitlichen Folgen zu erwarten sind. Für PCDD/F-PCB liegt der TWI bei 2 mg pro kg Körpergewicht (KG) und Woche. Dieser TWI wird bereits beim Verzehr von einer Fischmahlzeit pro Woche bei Aalen, Schillerlocken, Brassen, Forellen, Heringsfischen, Hechten und sonstige Fischen überschritten, wenn diese Fische mittlere Dioxin- und PCB-Gehalte aufweisen.

Die niedrigsten Aufnahmen von PCDD/F-PCB fanden sich bei Verzehr von Dorschfisch, Thunfisch und Regenbogenforelle.

Für PFAS hat die EFSA einen TWI von 4,4 mg pro kg KG und Woche abgeleitet. Bei einigen untersuchten Fischarten kam es in diesem Modell bereits bei einer Fischmahlzeit pro Woche zu einer mehrfachen Überschreitung des TWI für die Summe der vier PFAS. PCDD/F-PCB und PFAS sind in der Nahrungskette unerwünscht. Gesetzliche Regulierungen haben den vom Menschen in die Umwelt eingetragenen Anteil der Substanzgruppen in den letzten Jahrzehnten erheblich reduziert. Die Aufnahme dieser Stoffe über Lebensmittel ging so deutlich zurück. Die Bemühungen zur Reduktion sollten fortgesetzt werden. Für PFAS wurde im März 2023 bei der Europäischen Chemikalienagentur ECHA ein Beschränkungsvorschlag eingereicht, der unter Mitwirkung des BfR erarbeitet wurde.

PCDD/F-PCB finden sich vor allem in fettreichen tierischen Lebensmitteln wie etwa fettreichem Fisch. Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher den Verzehr solcher Lebensmittel begrenzen, können sie die Aufnahme dieser Stoffe verringern. Jedoch sollte der Fokus beim Thema Fischverzehr nicht nur isoliert auf deren Gehalt an Kontaminanten liegen. Vielmehr sind auch die gesundheitlichen Vorteile zu berücksichtigen, die unter anderem aus der Versorgung mit Vitaminen, Spurenelementen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren resultieren

(Quelle: www.bfr.bund.de, Stellungnahme Nr. 043/2023 vom 27.09.2023)