Dr. Anja Pregler

# Lebensmittelimporte aus Osteuropa

# Radioaktivität und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 29 Anzahl beanstandete Proben: 5

Beanstandungsgründe: Kennzeichnung



# Ausgangslage

Künstliche Radionuklide wie <sup>90</sup>Sr, <sup>131</sup>I, <sup>134</sup>Cs und <sup>137</sup>Cs gelangten durch die oberirdischen Atombombentests in den späten 50er und frühen 60er Jahren, sowie durch die AKW-Unfälle in Tschernobyl (1986) und Fukushima (2011) in die Atmosphäre und verbreiteten sich dort. Durch das Abregnen aus radioaktiven Wolken können die Radionuklide grossflächig in der Umwelt verteilt werden. Vor allem einige osteuropäischen Länder waren vom radioaktiven Fallout in Folge des Tschernobyl-Unfalls teilweise stark betroffen. <sup>131</sup>I und <sup>134</sup>Cs und haben eine kurze Halbwertszeit von 8 Tagen bzw. 2 Jahren und sind in der Umwelt heute praktisch nicht mehr nachweisbar. <sup>137</sup>Cs und <sup>90</sup>Sr sind aufgrund ihrer längeren Halbwertszeiten von je ca. 30 Jahren auch weiterhin in der Umwelt vorhanden und können in bestimmten Lebensmitteln nachgewiesen werden.

<sup>210</sup>Po ist ein Zerfallsprodukt aus der natürlich vorkommenden Uran-Reihe. Je nach Beschaffenheit des Untergrundes können Pflanzen dieses radioaktive Schwermetall aus dem Boden aufnehmen und in sich anreichern. Somit können auch natürliche Radionuklide in Lebensmitteln vorhanden sein.

#### Untersuchungsziele

Durch eine Stichprobenkontrolle soll die radioaktive Belastung von Lebensmittelimporten aus Osteuropa überprüft werden. Zusätzlich wurde die Kennzeichnung der Produkte kontrolliert.

# Gesetzliche Grundlagen

Seit dem 16. Dezember 2016 sind Höchstwerte für Radionuklide in der Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK) geregelt. Diese Höchstwerte sind jedoch gemäss Art. 3 der VHK nur bei nuklearen Unfällen oder anderen radiologischen Notfällen anwendbar. Daher wird eine rechtliche Beurteilung von Lebensmitteln bezüglich Radioaktivität derzeit nur auf Grundlage der Verordnung des BLV über die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die aufgrund des Unfalls im Kernkraftwerk Tschernobyl mit Cäsium <sup>137</sup> kontaminiert sind (Tschernobyl-Verordnung, SR 817.022.151) vom 21. Dezember 2020 (Stand am 1. Februar 2021) durchgeführt. Ausser dem radioaktiven <sup>137</sup>Cs sind keine weiteren Radionuklide geregelt.

12.07.2022

Lebensmittel	<sup>137</sup> Cs (gemäss Art. 2 Tschernobyl-V.)
Milch und Milchprodukte	370 Bq/kg
Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder bis 3 Jahre	370 Bq/kg
Andere Lebensmittel	600 Bq/kg

Die Proben wurden zudem gemäss Art. 18 und 19 des Lebensmittelgesetz (LMG) und Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) überprüft. Diese Artikel regeln die Aufmachung, Verpackung und Werbung von Lebensmitteln, welche die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschen dürfen.

# Probenbeschreibung

Insgesamt wurden 29 Lebensmittelimporte aus Osteuropa in Grossverteilern und im Detailhandel im Kanton Basel-Stadt erhoben. Die Produkte stammten aus verschiedenen osteuropäischen Ländern: Türkei (10), Serbien (5), Kosovo (4), Mazedonien (3), Kroatien (2), Ungarn (1), Bulgarien (1), Bosnien-Herzegowina (1), Polen (1) und Kirgistan (1).

#### Prüfverfahren

#### Gamma-Spektrometrie

Für die Bestimmung von <sup>134</sup>Cs und <sup>137</sup>Cs werden die Proben homogenisiert, in kalibrierte Gefässe abgefüllt und mit einem hochauflösenden Gammaspektrometer während ca. 24 Stunden gemessen. Für die Identifizierung und Quantifizierung der Radionuklide wurden folgende Gammaemissionslinien (mit Emissionswahrscheinlichkeit) verwendet:

- 134Cs: 569 keV (15.4 %), 605 keV (97.6 %) und 796 keV (85.5 %)
- <sup>137</sup>Cs: 662 keV (84.6 %)

#### Beta-Spektrometrie

Die Bestimmung von  $^{90}$ Sr erfolgt über das Tochternuklid  $^{90}$ Y. Diese beiden Radionuklide stehen im Gleichgewicht, vorausgesetzt, dass die Probe mindestens 20 Tage alt ist. Zuerst wird  $^{90}$ Sr und  $^{90}$ Y aus der Asche extrahiert und durch gezielte Fällungen gereinigt. Danach wird  $^{90}$ Y durch Fällung mit Oxalsäure von  $^{90}$ Sr abgetrennt und mit dem  $\alpha/\beta$ -Gasproportionalzähler während drei Tagen gemessen.

#### **Alphaspektrometrie**

Für die Bestimmung von <sup>210</sup>Po wird die Probe mit dem Mikrowellenofen aufgeschlossen und das gelöste <sup>210</sup>Po für 4 Stunden bei 70°C an einer Silber-Folie adsorbiert. Als interner Standard wird <sup>209</sup>Po verwendet. Die Silber-Folie wird anschliessend während 24 Stunden mit einem Alpha-Spektrometer gemessen. Für die Identifizierung und Quantifizierung wurden folgende Alphaenergien verwendet:

- <sup>210</sup>Po: 5.304 MeV
- <sup>209</sup>Po: 4.879 MeV

## **Ergebnisse**

#### <sup>134</sup>Cs

Das kurzlebige <sup>134</sup>Cs konnte erwartungsgemäss in keiner Probe nachgewiesen werden.

#### 137**Cs**

In 9 der 29 erhobenen Proben konnte  $^{137}$ Cs nachgewiesen werden. Die höchste  $^{137}$ Cs-Konzentration wurde mit 32  $\pm$  2 Bq/kg in einem Schwarztee aus der Türkei gemessen, die Zweithöchste mit 2.6  $\pm$  0.4 Bq/kg in einem Buchweizentee aus Kroatien. Die gemessenen Werte lagen unter dem lebensmittelrechtlichen Höchstwert.

# <sup>90</sup>Sr

Es wurden nur die neun Proben auf  $^{90}$ Sr untersucht, in denen  $^{137}$ Cs nachgewiesen wurde. In allen neun Lebensmitteln wurde  $^{90}$ Sr detektiert. Die höchste Konzentration wurde mit 36  $\pm$  8 Bq/kg in dem Türkischen Schwarztee nachgewiesen, in dem auch die höchste  $^{137}$ Cs Konzentration festgestellt wurde. Die zweithöchste  $^{90}$ Sr Konzentration wurde mit 1.7  $\pm$  0.4 Bq/kg in einem Heidelbeer-Fruchtsaftgetränk aus dem Kosovo detektiert.

### <sup>210</sup>Po

Von den 29 Lebensmittelproben wurden 14 auf das natürlich vorkommende  $^{210}$ Po untersucht. Nur in dem Schwarztee aus der Türkei konnte  $^{210}$ Po mit einer Konzentration von 36  $\pm$  4 Bq/kg festgestellt werden.

# Kennzeichnung

Bei allen 29 erhobenen Produkten wurde die Kennzeichnung überprüft. Fünf Produkte wiesen einen oder mehrere Fehler in der Kennzeichnung auf. Bei 4 Produkten war die Angabe der Nährwerte fehlerhaft. Bei zwei Proben fehlte die Adresse des Herstellers, Importeurs oder Verkäufers. Weitere Kennzeichnungsmängel betrafen das Produktionsland, die Sachbezeichnung, die genaue Angabe von Lebensmittelzusatzstoffen, das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Schriftgrösse.

#### Massnahmen

Die Untersuchung der Lebensmittel aus Osteuropa ergab keine zu beanstandenden Befunde betreffend Radioaktivität.

Drei Produkte mussten wegen fehlerhafter Kennzeichnung an die für den Vollzug zuständigen Ämter des Importeurs überwiesen werden. Zwei Produkte wurden direkt beim Importeur beanstandet.

# Schlussfolgerungen

Künstliche Radioaktivität kann bis heute nachgewiesen werden. Das Monitoring von Lebensmitteln aus Osteuropa wird daher fortgesetzt.