



Melamin-belastete Süßwaren in mehreren Bundesländern

Melamin ist eine stickstoffhaltige organische Chemikalie. Durch chemische Umwandlung kann sie zu Kunstharzen verarbeitet werden, die vor allem in Klebstoffen, zur Herstellung von Plastikgegenständen und in Flammschutzmitteln verwendet werden. Wegen seines hohen Stickstoffgehalts kommt Melamin zudem bei der Herstellung von Düngemitteln zum Einsatz.

2007 kam es in den USA zu einer Haustiermassenvergiftung mit Nierenfunktionsstörungen, bei der Melamin im Futter der Tiere nachgewiesen werden konnte. Im Sommer 2008 trat eine Vergiftungsepidemie durch Säuglingsnahrung in China auf. Die chinesischen Behörden sprachen von mehr als 6200 durch den Verzehr von Milchpulver erkrankten Kindern. Mindestens 4 Kinder seien an den Folgen einer Nierenfunktionsstörung verstorben. Als Ursache wurde ebenfalls Melamin identifiziert, welches vermutlich zur Vortäuschung eines höheren Eiweißgehaltes der Nahrung absichtlich untergemischt wurde.

Die Verwendung von Melamin in Nahrungsmitteln ist verboten. Beim Verzehr ist es zwar nicht unmittelbar hochgiftig (LD50 bei Ratten ist > 3000 mg/kg). Es kann jedoch bei Einnahme über einen längeren Zeitraum zur Bildung von Nieren- und Blasensteinen führen, da es in Verbindung mit anderen Chemikalien Kristalle bildet (EFSA).

Als tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) wird ein Wert von 0,5 mg/kg angegeben. Die meisten der in China erkrankten Babys hatten drei bis sechs Monate lang kontaminierte Babymilch getrunken.

Wie ein Sprecher des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit auf ddp-Anfrage in Berlin sagte, dürfen keine Milchprodukte aus China in die Europäische Union eingeführt werden. Das gelte auch für Milchpulver. Dennoch wurden inzwischen auch in Deutschland Melamin in verschiedenen auf dem Markt befindlichen Produkten Milchbonbons „White Rabbit“ mit einer Melaminkonzentration von 152 mg/kg u. „Koala-Kekse“ mit einer Melaminkonzentration von 5 mg/kg) nachgewiesen. Ein 2-jähriges 12 kg-schweres Kind dürfte 1,2 kg „Koala“-Kekse, aber nur 39 g „White Rabbit“-Milchbonbons täglich essen, um die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge von 0,5 mg/kg Melamin zu überschreiten.

Vor diesem Hintergrund hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bewertet, ob der Verzehr der Weichkaramelle „White Rabbit Creamy Candies“ mit dem nachgewiesenen hohen Melamin-Gehalt (152 mg/kg) ein gesundheitliches Risiko birgt. Das Institut hat ermittelt, dass bei einem Verzehr von sieben verunreinigten Weichkaramellen pro Tag in der Altersgruppe von 1-3 Jahren sowie bei einem Verzehr einer viertel bis halben Tüte (12-24 Stück) dieser Weichkaramellen bei Kindern über 3 Jahren die täglich tolerierbare Aufnahmemenge an Melamin überschritten wird. In seiner Bewertung kommt das BfR zu dem Schluss, dass bei einem vergleichsweise hohen Verzehr solcher Produkte mit dem genannten Gehalt an Melamin über einen längeren Zeitraum Gesundheitsschäden möglich sind.



Gemeinsames Giftinformationszentrum

Der Länder Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen

Quellen:

[Stichwort Melamin. Vom Düngemittel in die Milch. Tagesschau.de 19.09.2008 11:32 Uhr](#)

[Warnung vor chinesischen Milchprodukten. Melamin-belastete Süßwaren in mehreren Bundesländern. Tagesschau.de 02.10.2008 20:32 Uhr](#)

[BfR Stellungnahme Nr. 039/2008 des BfR vom 2. Oktober 2008](#)

Weblinks:

[WHO-Website zu Melamin](#)

[EFSA assesses possible risks related to melamine in composite foods from China. European Food Safety Authority \(EFSA\) 25.09.2008](#)

c/o HELIOS Klinikum Erfurt • Nordhäuser Str. 74 • 99089 Erfurt
Telefon: 0361 / 730 730 • Fax: 0361 / 7307317

Internet: www.ggiz-erfurt.de
E-Mail: ggiz@giz-erfurt.de
Leiter: Dr. med. Helmut Hentschel
© Giftnotruf Erfurt (2008)