

Betreff:
Bakterien- und Schimmelpilzbelastung durch Pfandautomaten?

Empfänger:
Stadt Braunschweig
Der Oberbürgermeister

Datum:
12.02.2024

Beratungsfolge:
Ausschuss für Soziales und Gesundheit (zur Beantwortung)

13.03.2024

Status
Ö

Sachverhalt:

Seit Januar 2024 sind Einweg-Plastikflaschen für Milch und Milchmischgetränke mit einem Milchanteil von mehr als 50 Prozent laut Verpackungsgesetz pfandpflichtig.

Die Geschäftsführerin vom Handelsverband Deutschland Antje Gernstein sagt dazu: „Durch Restflüssigkeiten in den Milchgebinden entstehen Hygienierisiken, die deutlich über die Verunreinigung infolge aller anderen Getränke hinausgehen und die sich in Kombination potenzieren. Da Milchprodukte gerinnen, verbleiben zudem häufig größere Reste in den Gebinden als bei Wasser, Bier oder Säften. Gerade in den Märkten, bei denen die Rücknahmestationen im Eingangsbereich zu finden sind, birgt das Risiken für Verunreinigungen.“^[1]¹

Auch die Braunschweiger Zeitung berichtet: „Gesundheitliche Gefahren sind durch die neue Sammelpraxis ‚unwahrscheinlich‘, urteilt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). ‚Bei regelmäßiger Reinigung der Automaten ist kein erhöhtes Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher zu erwarten.‘ Wie bei allen anderen Flaschen auch würden die Automaten verschmutzt. ‚In diesem Fall ist mit einer verstärkten Verunreinigung durch MilCHFette und Eiweiße zu rechnen.‘ Eine umfassende Risikobewertung sei aber noch nicht möglich, da hierzu noch keine Daten über mögliche Bakterien oder das Wachstum von Schimmelpilzen vorlägen.“^[2]²

Die Frankfurter Rundschau hingegen schreibt:

„So warnte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bereits bei der Einführung der Pfandpflicht im Jahr 2003: ‚Nach dem Öffnen und Ausleeren der Verpackungen können wegen der relativ hohen Viskosität dieser fettreichen Produkte erhebliche Mengen an Lebensmittelresten in den Verpackungen verbleiben, die einen sehr guten Nährboden für Mikroorganismen darstellen.‘

Heißt also: In den Flaschen entsteht Leben. Und damit auch in den Pfandbehältern. Diese Mikroorganismen könnten ‚sehr schnell auch zu einer nachteiligen Beeinflussung aller anderen in einem Verkaufsbetrieb lagernden Lebensmittel führen‘. Laut dem BfR bestünde damit ‚die Gefahr einer unhygienischen Beeinträchtigung‘ in Supermärkten oder Discountern. Vor allem in kleineren Gebäuden oder mobilen Einrichtungen.“^[3]³

Da eine umfassende Risikobewertung bisher noch nicht möglich ist und laut Arbeitsstättenregel ASR A3.6 "Lüftung" in geschlossenen Arbeitsräumen eine

"gesundheitlich zuträgliche Atemluft" herrschen muss^[4], fragen wir proaktiv für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Supermärkten:

- 1) Welches Amt ist dafür zuständig, evt. Belastungen durch Bakterien oder Schimmelpilze in Supermärkten zu messen?
- 2) Wie wird sichergestellt, dass Pfand-Automaten in Supermärkten regelmäßig gereinigt bzw. gewartet werden?
- 3) Wie wird der Arbeitsschutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Supermärkten im Hinblick auf mögliche Schimmel- und Bakterienbelastungen durch Pfandautomaten gewährleistet?

[1] www.rnd.de/wirtschaft/pfand-ab-2024-darum-kosten-milchgetraenke-bald-25-cent-mehr-B7S4ANXMHFGM3A36RGQGC3EER4.html

[2] www.braunschweiger-zeitung.de/wirtschaft/article240777334/Neue-Pfandregel-ab-2024-Warum-jetzt-eklige-Gerueche-drohen.html

[3] www.fr.de/verbraucher/supermarkt-discounter-pfandregel-2024-milch-verunreinigungen-92720153.html

[4] www.baua.de/DE/Angebote/Regelwerk/ASR/ASR-A3-6.html

Anlagen:

Aushang in einem Braunschweiger Supermarkt. Der Pfandautomat steht vor der Kasse in direkter Nähe zur Gemüseabteilung. Ein Verkäufer in diesem Supermarkt sagte dazu ironisch: "Ich freu mich schon auf den Hochsommer, das wird stinken." (JPG)