

Chlorat/Perchlorat

Anlass

Im Jahr 2020 wurde die Gesetzgebung für Chlorat und Perchlorat unter anderem in Milch, Wasser, Milchprodukten und Säuglingsnahrung geändert. Aufsichtsbehörden, wie die niederländische Behörde für Lebensmittel- und Produktsicherheit NVWA, werden diese Parameter stets mehr überwachen. Sie müssen dann den Nachweis erbringen, dass Sie die gesetzlichen Vorgaben einhalten.

Qlip kann diese Untersuchungen für Sie vornehmen. Als spezialisiertes und akkreditiertes Milchlabor stehen wir für Sie bereit! Mit diesem Informationsblatt möchten wir Sie gerne näher darüber informieren.

Risiko

Chlorat und Perchlorat sind Kontaminanten, also Verunreinigungen, die in Lebensmitteln und Getränken vorkommen und eine Gefahr für die Volksgesundheit darstellen (Schilddrüsenprobleme). Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat festgestellt, dass Verbraucher, die mit diesen Kontaminanten in Kontakt kommen, einem potenziellen Gesundheitsrisiko ausgesetzt sind, da Chlorat und Perchlorat die Aufnahme von Jod verhindern können.

Kontaminierung

Chlorat und Perchlorat gelangen auf folgenden Wegen in (Roh-)Milch und Milchprodukte:

- als Abbauprodukte von Desinfektions- oder Pflanzenschutzmitteln im Grundwasser
- über Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit chlorhaltigen Komponenten im Milchviehbetrieb und in der Molkereierials residuen in additiven of ingrediënten.
- als Rückstände in Zusatzstoffen oder Zutaten.

Gesetze und Vorschriften

Für Chlorat sind seit dem 28. Juni 2020 in der Verordnung (EU) 2020/749 Rückstandshöchstmengen (Maximum Residue. Limits, MRL) festgelegt. Dabei gilt für Milch (von Rindern, Ziegen, Schafen, Pferden und anderen Tieren) eine Rückstandshöchstmenge von 0,1 mg/kg.

Rückstandshöchstmengen für Perchlorat sind seit dem 1. Juli 2020 in Anhang 9 zur Verordnung (EU) 2020/685 festgelegt. Ab dem 25. Mai 2023 ist dies in der EU-Verordnung 2023/915 enthalten.

Für verzehrfertige Milchprodukte wie Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder sowie

Kleinkindnahrung gilt eine Rückstandshöchstmenge von 0,01 mg/kg. Für verzehrfertige Beikost für Säuglinge und Kleinkinder liegt dieser Wert bei 0,02 mg/kg.

Chlorat- und Perchlorat-Untersuchung

Qlip kann diese Untersuchungen unter Akkreditierung in (Roh-)Milch und Milchprodukten im eigenen akkreditierten Labor für Sie vornehmen. Mit dieser Untersuchung unterstützen wir Sie dabei, den Nachweis zu erbringen, dass Ihre Produkte die Rückstandshöchstmengen nicht überschreiten. Sie können anhand dieser Untersuchungsergebnisse beispielsweise erkennen, ob Sie das richtige Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet haben und ob Maschinen und Schläuche ordentlich nachgespült wurden.

Chlorat- und Perchlorat-Untersuchungen können wir sowohl am Anfang des Produktionsprozesses (in der Rohmilch) als auch im Endprodukt für Sie vornehmen.

Haben Sie noch Fragen?

Wenden Sie sich dann bitte an unsere Sales-Abteilung (per E-Mail unter sales@qlip.nl oder rufen Sie uns an unter +31 88 7547199).

Ihre Vorteile

- Chlorat- und Perchlorat-Überwachung gemäß den EU-Verordnungen 2020/749 bzw. 2023/915
- Nachweis der Lebensmittelsicherheit
- Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsverfahren
- Rohstoffprüfung
- Zuverlässige Analyseergebnisse dank validierter Methoden
- Nutzung der Fachkenntnisse von Qlip

Testspezifikationen

Artikelcode

CE3220e (unter Akkreditierung)

Matrizes und Berichtsgrenzen

Roh-Kuhmilch und Roh-Ziegenmilch:

Chlorat: 0,002 mg/kg

Perchlorat: 0,002 mg/kg

Molkepulver, Molkekonzentrat, Milchpulver, Ziegenmilchpulver, Sahne, Laktose und Säuglingsnahrung:

Chlorat: 0,01 mg/kg

Perchlorat: 0,01 mg/kg

Wasser:

Chlorat: 2 µg/l

Perchlorat: 2 µg/l

Methode:

Quantitative LC-MS/MS-Analysemethode

Durchlaufzeit der Analyse:

10 Werktage nach Probeneingang

Probenmenge:

50 g oder 50 ml

Qlip:

Die akkreditierten Analysen von Qlip (ISO 17025:2017) sind auf [der RvA-Website](#) aufgeführt.