

PFAS: Per- and Polyfluoroalkyl

Seite 1/2

Was sind PFAS

PFAS sind eine mannigfaltige Gruppe synthetischer Verbindungen, bei denen Wasserstoffatome in Kohlenstoffketten teilweise (polyfluoriert) oder vollständig (perfluoriert) durch Fluor substituiert sind. Zusätzlich zur Alkylkette enthalten die Substanzen häufig eine terminale funktionelle Gruppe, wie z.B. eine Carboxyl- oder Sulfonsäuregruppe.

Diese Stoffgruppe umfasst nach letzten Schätzungen mehr als 10'000 verschiedene Stoffe, welche durch ihre Eigenschaften (chemisch und thermisch stabil) nicht in der Umwelt abgebaut werden. Sie werden seit den 1940er Jahren hergestellt und in vielen industriellen Prozessen und Produkten verwendet (in Reinigungsmitteln, Farben, Kosmetika, Kochgeschirr, Papierbeschichtungen, Textilien, Pestiziden, Feuerlöschschaum etc.). Durch Lebensmittel und Trinkwasser gelangen diese in unseren Körper und werden dort angereichert. Etwa 80% der Aufnahme erfolgt über feste Nahrung.

Unter natürlichen Bedingungen bauen sich PFAS nicht ab, daher werden sie auch als 'forever chemicals' bezeichnet.

Kontaminierte Lebensmittel

Laut der EFSA – Studie (Risk to human health related to the presence of perfluoroalkyl substances in food (wiley.com) sind vor allem die Hauptbeitragskategorien 'Fisch / Fleisch', 'Obst und Obstprodukte' sowie 'Eier und Eierprodukte' für alle Bevölkerungsgruppen für die kombinierte Exposition gegenüber PFOA, PFNA, PFHxS und PFOS verantwortlich.

Die drei PFAS PFOS, PFOA und PFHxS sind in allen Blutproben der in einem nationalen Biomonitoring untersuchten Schweizer Bevölkerung nachweisbar. (akademien-schweiz.ch)

Die gesundheitsschädigende Wirkung auf den Körper sind laut EEA Emerging chemical risks in Europe — 'PFAS' — European Environment Agency (europa.eu) und EFSA Nierenkrebs, Leberschäden, hormonelle Störungen und geringes Geburtsgewicht bei Neugeborenen sowie eine verminderte Immunantwort nach Impfungen im Kindesalter.

Regulierung von PFAS

(Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) (admin.ch))

Einige PFAS wurden inzwischen als besonders besorgniserregende Stoffe identifiziert, für viele sind die Auswirkungen auf den Menschen und die Umwelt weniger gut bekannt.

In der Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung (ChemRRV, SR 814.81) sind in Anhang 1.16 zurzeit Perfluoroctansulfonsäure (PFOS) und ihre Derivate, Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS) und ihre Vorläuferverbindungen sowie Perfluoroctansäure (PFOA) und weitere langkettige Perfluorcarbonsäuren (C9–C14-PFCA) einschliesslich ihrer Vorläuferverbind-ungen reguliert. Zudem gelten Höchstwerte für PFAS für die Lebensmittelkategorien Eier, Fisch / Krebstiere, Fleisch und Trinkwasser in den folgenden Verordnungen (Siehe Folgeseite):







Lerzenstrasse 16 CH-8953 Dietikon T +41 (0) 58 577 10 00 info@sqts.ch Rte de la Petite Glâne 28 CH-1566 Saint-Aubin T +41 (0) 58 577 11 11 info@sqts.ch



PFAS: Per- and Polyfluoroalkyl

Seite 2/2

Regulierung von PFAS:

Lebensmittel

VHK SR 817.022.15: Kontaminantenverordnung (VHK) Fleisch, Eier und Fisch

EU 2023/915 Verordnung (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten

in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006

EU 2022/1431 Empfehlung zur Überwachung von Perfluoralkylsubstanzen in Lebensmitteln

Trinkwasser

TBDV Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich

zugänglichen Bädern und Duschanlagen

EU 2020/2184 Richtlinie über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch

Lebensmittelkontaktmaterialien

VO EG 1907/2006 REACH, SVHCs und POP inkl. Revision EU 2022/586

VO EU 2020/784 Delegierte Verordnung hinsichtlich der Aufnahme von Perfluoroctansäure

(PFOA), ihrer Salze und von PFOA-Vorläuferverbindungen

VO EU 2025/40 Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR)

Für Obst und Gemüse sowie Milch und Milchprodukte sind noch keine Höchstwerte in der Schweiz und der EU definiert. Jedoch sind in der EU 2022/1431 Richtwerte in den Kategorien Obst, Gemüse, Wildpilze sowie stärkehaltigen Wurzeln und Knollen, Milch und Beikost definiert, wobei bei Überschreitungen die Ursache der Kontamination eruiert werden muss, respektive kantonale Beanstandungen nicht auszuschliessen sind, da diese nach LMG Art. 7 als nicht sicher eingestuft werden könnten.

Analytik

Unsere Bestimmung der PFAS erfolgt mittels LC-MS/MS auf einem SCIEX 7500 System via Elektrosprayionisation (ESI). Unsere Methode umfasst je nach Matrix 22-35 verschiedene Substanzen wie PFOS, PFOA, PFHxS, PFNA, PFHxA und und wird stetig mit neuen Substanzen weiter ausgebaut. Die instrumentelle Nachweisgrenze liegt je nach Substanz im tiefen ppt-Bereich. Für die allermeisten Substanzen liegt sie im Bereich von 1-5 ng/l Messlösung. Für Fleisch, Fisch, Eier und Milch ist unsere Methode gemäss ISO 17025 akkreditiert, andere Matricen werden zeitnah folgen.

Probenahme (Auftragsblatt)

Das Probenahmeverfahren für die Analyse von PFAS richtet sich nach der Durchführungsverordnung (EU) 2022/1428 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle auf Perfluoralkylsubstanzen in bestimmten Lebensmitteln.

Wichtige Punkte aus der Verordnung für Sie zusammengefasst:

- → Die Sammelprobe sollte mindestens 1 kg wiegen oder 11 beinhalten, ansonsten wird dies auf dem Analysenbericht vermerkt
- → Die für die Probenahme verantwortliche Person hat folgende Vorsichtsmassnahmen zu treffen:
- → Um Kontaminierungen mit Kosmetika, Handcremes etc. zu verhindern müssen Handschuhe aus Nitril verwendet werden.
- → Die bei der Probenahme und der Probenlagerung verwendeten Materialien müssen frei von PFAS sein. Die Probe sollte am besten in Probenahmebehältnissen aus HDPE (High Density Polyethylen) oder Polypropylen aufbewahrt respektive versendet werden.