

Babynahrung und Lebensmittelsicherheit

Gewährleistung höchster Sicherheitsstandards

Die ersten zwei Lebensjahre sind wichtig für die gesunde Entwicklung. Kinder wachsen in dieser Zeit sehr schnell: **Im Alter von zwei Jahren hat ein Kind bereits die Hälfte der endgültigen Körpergröße erreicht** und das Volumen des **Gehirns beträgt bereits 80 % der Erwachsenengröße**. Während der ersten Jahre entwickeln sich ihre Organe noch und sie haben im Verhältnis zu ihrem Körpergewicht eine höhere Nahrungsaufnahme als Erwachsene und ältere Kinder. Dadurch sind sie **empfindlicher gegenüber verschiedenen Lebensmittelkontaminanten**.

Kontaminanten sind Substanzen, die nicht absichtlich zu Lebensmitteln hinzugefügt werden, aber aufgrund ihres Vorkommens in der Umwelt oder der Herstellung, Verpackung, Transport und Lagerung vorhanden sein können. Zum Schutz der Verbraucher vor der Exposition, gelten für **Babynahrung strengere Grenzwerte als für die allgemeine Bevölkerung**. Um diese strengen Höchstwerte einzuhalten, müssen Hersteller von Babynahrung ihre **Rohstoffe sorgfältig auswählen** und **strenge Kontrollen** durchführen.



80 % der Babynahrung ohne Pestizidrückstände

Kommerzielle Babynahrung **darf nicht mehr als 0,01 mg Pestizidrückstände pro Kilogramm enthalten**, mit Ausnahme einer bestimmten Anzahl an Stoffen, für die deutlich niedrigere Werte gelten. Das ist ein sehr niedriger Wert im Vergleich zu den Höchstmengen für Lebensmittel des allgemeinen Verzehr. Deshalb enthält kommerzielle Babynahrung **geringere Pestizidrückstände** als allgemeine Lebensmittel.



Im Jahr 2022 wurden 110829 Lebensmittelproben von Behörden der Mitgliedstaaten analysiert, um zu prüfen, ob diese mit den in der EU festgelegten Höchstmengen für Pestizide übereinstimmen. Davon waren 1783 der Proben Babynahrung.

80,8 % der Babynahrung wiesen keine quantifizierbaren Pestizidrückstände auf, verglichen mit 59 % aller Proben.

Strenge Höchstwerte für Umwelt- und Prozesskontaminanten

Umweltkontaminanten wie Toxine und Schwermetalle können natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen, während Prozesskontaminanten im Rahmen des Herstellungsprozesses entstehen. Um jegliche Risiken für die Verbraucher zu vermeiden, hat die **EU für viele Kontaminanten strenge Höchstwerte festgelegt**. Die Werte für kommerzielle Babynahrung sind besonders niedrig.

Weniger Acrylamid in Babynahrung

Acrylamid entsteht, wenn bestimmte Lebensmittel wie **Weizen oder stärkehaltiges Gemüse bei hohen Temperaturen gekocht** werden. Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat 2015 das karzinogene Potential bestätigt. Die EU hat 2017 Maßnahmen Risikominderung eingeführt und niedrigere Referenzwerte für Babynahrung festgelegt (z. B. 150 µg/kg für Babykekse gegenüber 350 µg/kg für normale Kekse). Die Babynahrungshersteller setzen ihre Bemühungen zur weiteren Reduzierung von Acrylamid fort, doch auch bei der Zubereitung von Mahlzeiten zu Hause ist Vorsicht geboten.



10-mal strengerer Grenzwert für Babynahrung

0,020 mg/kg für Babynahrung
0,20 mg/kg für allgemeine Getreideprodukte und Hülsenfrüchte



10- bis 20-mal strengerer Grenzwert für Babynahrung

200 mg/kg für Babynahrung
2000 mg/kg für allgemeine konservierte Spinatprodukte
3500 mg/kg für frischen Spinat



5- bis 12,5-mal strengerer Grenzwert für Babynahrung

10 µg/kg für Babynahrung
50 µg/kg für allgemeinen Fruchtsaft

ALLGEMEINE KEKSE



Referenzwert
für Acrylamid
350 µg/kg

BABY-KEKSE



Referenzwert
für Acrylamid
150 µg/kg

Strenge Regeln für Lebensmittelkontaktmaterialien

Lebensmittelverpackungen enthalten Stoffe, die in Lebensmittel übergehen können. Zum Schutz von Säuglingen **müssen die Verpackungen so gestaltet sein, dass eine 'Migration' auf 60 mg pro Kilogramm begrenzt ist**. Bei einigen Stoffen wie Weichmachern, Lacken und Beschichtungen liegt der Wert sogar darunter.

Angepasste Textur für einen sicheren Lebensmittelverzehr

Das Risiko zu Erstickern besteht für alle Altersklassen, jedoch sind Säuglinge und Kinder unter vier Jahren besonders gefährdet, da sie ihre motorischen Fähigkeiten beim Essen erst noch entwickeln müssen. Säuglinge werden **schrittweise von flüssiger Nahrung auf Brei und feste Lebensmittel** umgestellt und benötigen daher eine Konsistenz, die ihrer motorischen Entwicklung entspricht.

Beikost ist daher auf die **sich entwickelnden oralen und motorischen Fähigkeiten von Säuglingen abgestimmt**. Beispielsweise sind Babykekse so konzipiert, dass sie sich aufgrund ihrer Größe und Beschaffenheit leicht auflösen. Eine klare Alterskennzeichnung unterstützt die Eltern dabei angemessene Produkte für jedes Alter zu wählen.

Streng bewertete Lebensmittelzusatzstoffe

Lebensmittelzusatzstoffen durchlaufen vor der Zulassung eine **sehr gründliche und strenge Bewertung** durch die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, um ihre Sicherheit für die vorgesehene Zielgruppe und Verwendung zu bestätigen. Aus diesem Grund werden für Babynahrung weitaus weniger Zusatzstoffe zugelassen als für die meisten allgemeinen Lebensmittel.

- 📌 Säuglinge benötigen mehr als eine ausgewogene Ernährung um gesund zu sein: Sie brauchen auch Lebensmittel, die **speziell unter Berücksichtigung ihrer besonderen Bedürfnisse hergestellt** werden. Die EU hat spezielle Vorschriften erlassen, um unerwünschte Stoffe in Babynahrung zu begrenzen, weshalb kommerzielle Beikost als eines der sichersten Lebensmittel auf dem Markt gilt. Lebensmittelsicherheit ist für die Babynahrungshersteller von größter Bedeutung.

Quellen

- ¹ Commission Directive 2006/125/EC of 5 December 2006 on processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children.
- ² EFSA (European Food Safety Authority), Carrasco Cabrera, L., Di Piazza, G., Dujardin, B., Marchese, E., & Medina Pastor, P. (2024); The 2022 European Union report on pesticide residues in food. EFSA Journal, 22(4), e8753. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8753>.
- ³ Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006.
- ⁴ EFSA CONTAM Panel (EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain), 2015. Scientific Opinion on acrylamide in food. EFSA Journal 2015;13(6):4104, 321 pp. doi:10.2903/j.efsa.2015.4104; EFSA CONTAM Panel, 2022. Assessment of the genotoxicity of acrylamide. EFSA Journal 2022; 20(5):7293, 45 pp.
- ⁵ Commission Regulation (EU) 2017/2158 of 20 November 2017 establishing mitigation measures and benchmark levels for the reduction of the presence of acrylamide in food .
- ⁶ Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
- ⁷ Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives