

10.11.2005 - 13:30 Uhr

BAG: Vergiftungen nach Konsum von konzentrierter Essigsäure

(ots) - Verschiedentlich wird in Lebensmittelgeschäften mit meist ethnischem Warensortiment konzentrierte Essigsäure (80%) zum Verkauf angeboten. Durch Verdünnung werden damit im Privathaushalt Essigkonserven hergestellt. Angaben des Toxikologischen Informationszentrums zufolge ist es in der Schweiz bereits mehrfach zu Vergiftungsfällen durch konzentrierte Essigsäure gekommen.

Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) warnt vor dem Kauf, der Verwendung und der Aufbewahrung von konzentrierter Essigsäure in Privathaushalten. Die Säure ist unbedingt unter Verschluss und für Kinder unzugänglich aufzubewahren. Konzentrierte Essigsäure wirkt ätzend auf Haut und Schleimhäute und kann zu schweren Augen- und Lungenschädigungen und im Fall oraler Aufnahme zu starken Verätzungen im Verdauungstrakt, sowie zu Stoffwechselstörungen, Blut- und Nierenschädigungen führen.

Konzentrierte Essigsäure gilt als besonders gefährlicher Stoff im Sinne des Chemikaliengesetzes und unterliegt speziellen Abgabe- und Kennzeichnungsvorschriften. Als Sofortmassnahme hat das BAG die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden gebeten, bei den in Frage kommenden Lebensmittelgeschäften spezifische Kontrollen durchzuführen und Verstösse gegen die gesetzlichen Bestimmungen umgehend zu verfolgen.

Für ergänzende Auskünfte

Bundesamt für Gesundheit, Direktionsbereich Verbraucherschutz:
Steffen Wengert, Sektion Vermarktete Stoffe, und Urs Bänziger,
Sektion Normen und Koordination, Telefon 031 322 95 05.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000843/100499646> abgerufen werden.