

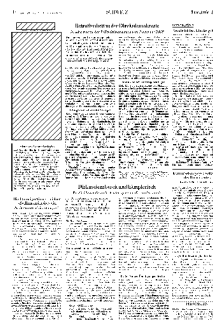
«Nano» auf dem Teller und in der Flasche

Erhältliche Produkte sind unbedenklich

hof. In Form von Zusatzstoffen und Verpackungsmaterialien taucht die Nanotechnologie im Lebensmittelbereich auf (siehe Kasten). Die in der Schweiz erhältlichen Produkte mit sogenannten nanoskaligen Zusatzstoffen (etwa Siliziumdioxid, welches das Verklumpen bei der Streuwürze verhindert) gelten als unbedenklich. Produkte mit nanoskaligen Bestandteilen, die aus dem Ausland – zum Beispiel über das Internet – bezogen werden können, könnten aber negative Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Zu diesem Schluss kommt eine Studie des Zentrums für Technologiefolgen-Abschätzung (TA-Swiss), die am Freitag publiziert wurde (www.ta-swiss.ch).

Die TA-Swiss geht davon aus, dass die Nanotechnologie im Lebensmittelbereich auch in Zukunft eher eine untergeordnete Rolle spielen wird. Interessante Anwendungen gebe es aber bei den Verpackungsmaterialien. So weisen Pet-Flaschen, die nanotechnologisch verbessert sind, eine bessere CO₂-Bilanz auf. In der Schweiz liessen sich derart 10 000 Tonnen klimaschädliche Emissionen einsparen, rechnet TA-Swiss vor. Nanotech-Pet-Flaschen seien ähnlich gut wie Glas-Mehrwegflaschen, was die Klimabilanz betrifft.

Da nanoskalige Bestandteile anders reagieren als makroskalige, empfehlen die Autoren der Studie, das bestehende Lebens- und Chemikalienrecht an die Erfordernisse der Nanotechnologie anzupassen. Auch sollte die Industrie den Wunsch der Kunden nach Transparenz ernst nehmen; weltweit abgestimmte Deklarationsvorschriften wären dafür am besten geeignet. Für die Schweizer Detailhändler besteht bereits ein entsprechender «Code of Conduct». Zudem sollte die Risikoforschung in diesem Bereich gefördert werden, meinen die Studienautoren: «Wie sich Nanoteilchen auswirken, muss über den ganzen Lebenszyklus eines Produktes, von der Herstellung bis zur Entsorgung, geprüft werden.»



Argus Ref 34020312