



Im Gewürzpulver der Mais-Tortilla-Chips der Hot-Chip-Challenge wies das LGL extrem hohe Gesamtcapsaicin-Gehalte nach.

Hot Chip Challenge – eine gesundheits-schädliche Mutprobe?

Ein Hot Chip ist ein Mais-Tortilla-Chip, der mit einer dicken Schicht eines Gewürzpulvers einer besonders scharfen Chilisorte bedeckt ist. Das LGL bewertete die auf dem Markt befindlichen Chargen als potenziell gesundheitsschädlich. Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz veranlasste daraufhin, das Erzeugnis chargenunabhängig aus dem Handel zu nehmen.

Auf der Packung des einzeln verpackten Hot Chip und in den sozialen Medien wurden Konsumentinnen und Konsumenten dazu aufgefordert, den kompletten Chip zu verzehren, sich dabei zu filmen und das Video in den sozialen Medien zu veröffentlichen. Der Hersteller versprach dafür die Teilnahme an einem Gewinnspiel. Gerade Jugendliche fühlten sich von der als „Hot-Chip-Challenge“ bekannt gewordenen Mutprobe angesprochen. Das Produkt war über nahezu alle Vertriebswege erhältlich: im Internet, in Supermärkten, in kleinen Einzelhandelsläden, an Tankstellen und an Kiosken oder Automaten, welche sich auch in der Nähe von Schulen befanden. Nach dem Verzehr des Chips kam es aufgrund des extrem hohen Gehalts an Gesamtcapsaicin insbesondere bei Jugendlichen unter anderem zu Reizungen der Magenschleimhaut bis hin zu Magenblutungen sowie zu Kreislaufbeschwerden. Das führte zu Anfragen bei den Giftnotrufzentren, einige Konsumenten mussten in Krankenhäuser gebracht werden.

Extrem hohe Gehalte an Gesamtcapsaicin

Das LGL untersuchte zahlreiche Proben des Erzeugnisses auf den Gehalt an Gesamtcapsaicin. Als Gesamtcapsaicin wird die Summe der Gehalte an Capsaicin, Nordihydrocapsaicin und Dihydrocapsaicin bezeichnet. Bei Capsaicin handelt es sich um den schärfsten überhaupt bekannten Naturstoff. Er kommt natürlicherweise in Paprikaarten wie

Peperoni oder Chili zusammen mit den weiteren Scharfstoffen Nordihydrocapsaicin und Dihydrocapsaicin vor.

Die Untersuchungen zeigten, dass die Gehalte an Gesamtcapsaicin extrem hoch waren und zwischen verschiedenen Packungen einer Charge in einem weiten Bereich schwankten. Die unterschiedliche Schichtdicke des Gewürzpulvers auf dem Chip bzw. das Abfallen des Pulvers zum Beispiel während des Transports könnten Gründe für die starken Schwankungen im Gehalt an Gesamtcapsaicin bei den einzelnen Chips sein. Der niedrigste Gehalt lag bei den untersuchten Proben bei ca. 4000 mg/kg, der höchste bei über 25.000 mg/kg. Zum Vergleich: Der Gesamtcapsaicin Gehalt von normal scharfen Tortillachips beträgt etwa 50 mg/kg.

Maßnahmen aufgrund der Untersuchungsergebnisse

Das LGL bewertete das Produkt aus toxikologischer Sicht als potenziell gesundheitsschädlich und damit als nicht sicher. Der Sachverhalt wurde auch auf dem Portal www.lebensmittelwarnung.de veröffentlicht. Die Untersuchungsergebnisse gab das LGL an die zuständigen Behörden im Rahmen des europäischen Schnellwarnsystems weiter.

Das LGL untersucht weiterhin ähnliche Erzeugnisse dieses oder anderer Hersteller. 2023 konnten jedoch keine weiteren gesundheitsschädlichen Produkte auf dem Markt festgestellt werden.