

WENN STOFFE WANDERN

Im Umgang mit Essen nutzen wir Speise- und Küchenutensilien im Vertrauen, dass sie keine Gesundheitsrisiken bergen. Falsch verwendet gibt es jedoch Materialien, die gesundheitlich bedenkliche Spuren in unserer Nahrung hinterlassen können.

Heiß, kalt, sauer, süß, salzig, fettig, feucht – unser Essen ist vielfältig und muss unterschiedlich verpackt und gehandhabt werden. Welche Materialien dafür infrage kommen, ist eine Wissenschaft für sich, denn sie sollen keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf unsere Speisen übertragen.

Vorgaben und Empfehlungen, wie diese allgemeine Anforderung zu erfüllen ist, bekommen Hersteller alltäglicher Utensilien beispielsweise in der EU-Kunststoffverordnung sowie den „BfR-Empfehlungen für Lebensmittelkontaktmaterialien“. So kann sichergestellt werden, dass Übergänge chemischer Substanzen in die Nahrung kein Gesundheitsrisiko darstellen.

Allerdings gibt es nicht den einen Stoff, aus dem sich alle Lebensmittelkontaktmaterialien herstellen lassen. Genauso wie es nicht den einen Anwendungszweck, die eine Temperatur oder das eine Lebensmittel gibt. Materielle Vielfalt ist je nach Produkt technisch notwendig. Es braucht also auch Hinweise und Einschränkungen, damit Verbraucherinnen und Verbraucher die Gegenstände sicher zu verwenden wissen. Wichtig: Der „bestimmungsgemäße Gebrauch“ ist zu beachten, um die Gesundheit durch richtiges Handeln zu schützen.



© New Africa / adobestock

BIENENWACHSTÜCHER

Als Alternative zu Alu- und Frischhaltefolie sind Bienenwachstücher beliebt, um Essen zu verpacken. Bei der Herstellung gibt es allerdings einiges zu beachten. Das Stofftuch muss für den Lebensmittelkontakt geeignet sein, es kann sonst Bestandteile der Farbe abgeben. In ungeeigneten Farben können teils krebserzeugende primäre aromatische Amine enthalten sein. Das Bienenwachs muss den EU-Reinheitskriterien als Lebensmittelzusatzstoff entsprechen. Es kann sonst Mineralölrückstände oder Pestizide enthalten und auf das Essen übertragen. Fettige Speisen lösen Wachs und das manchmal in den Tüchern enthaltene Jojobaöl heraus, zu letzterem ist die Datenlage für eine umfassende Risikobewertung aktuell nicht ausreichend. Daher besser keine fettigen Speisen, sondern nur Obst, Gemüse oder Brot verpacken. Bienenwachstücher lassen sich nicht heiß reinigen. Damit keine gesundheitsgefährdenden Keime übertragen werden: keine rohen tierischen Lebensmittel darin verpacken.

➔ Mehr erfahren



BfR-FAQ
„Bienenwachstücher:
Worauf sollten Sie achten?“

© akf/adobestock



Mehr erfahren



BfR-FAQ
„Aluminium in Lebensmitteln und verbrauchernahen Produkten“

ALUFOLIE

Aluminium ist im Lebensmittelbereich in verschiedenen Formen seit Jahrzehnten in Gebrauch, doch auf die richtige Nutzung kommt es an. Alufolie eignet sich nicht für den Kontakt mit salz- und säurehaltigen Lebensmitteln wie aufgeschnittene Äpfel, Tomaten, Rhabarber, Salzhering, mariniertes Fleisch oder Käse. Diese können Aluminiumionen aus dem Material herauslösen, die dann mitgegessen werden. Bei Grill- und Menüschalen aus Alu ist wichtig, dass sie beschichtet sind, sonst gilt für sie dasselbe.

BIERDOSEN-HÄHNCHEN

Der Trend, ein Brathähnchen auf eine Getränkedose zu setzen, um es damit auf einen Grillrost oder in den Backofen zu stellen, ist gesundheitlich bedenklich. Handelsübliche Getränkedosen sind auf der Außenhülle meist mit Farben bedruckt. Zwischen dem Getränk im Inneren und der äußeren Farb- und Lackbeschichtung dient Weißblech oder Aluminium, aus dem die Dose hergestellt ist, als Barriere. So eine Dose als „Podest“ für Grillfleisch zu verwenden, ist nicht vorgesehen. Hitze zerstört sie und kann verursachen, dass Substanzen der Farbe und des Lacks auf das Hähnchen übergehen.



© Johann/adobestock

Mehr erfahren



BfR-Mitteilung
„BfR rät vom Bierdosen-Hähnchen ab“ (pdf)

Mehr erfahren



BfR-Mitteilung
„BfR rät von Pop-it-Fidget-Toys zur Zubereitung von Lebensmitteln ab“ (pdf)

© Виктория Попова/adobestock



POP-IT-FIDGET-TOYS

Sogenannte Pop-it-Fidget-Toys, bunte und vielförmige Silikonspielzeuge zum Drücken und „Poppen lassen“, vertreiben die Zeit und trainieren die Geschicklichkeit. Mit ihnen Kuchen backen oder Eiswürfel und Pralinen in Form bringen? Eher nicht. Was zunächst wie ein cleverer Trick erscheinen mag, kann gesundheitlich riskant sein: Wenn unerwünschte Stoffe aus dem Silikon in die Nahrung übergehen. Kennzeichnet ein Hersteller sein Fidget-Toy nicht explizit mit dem Hinweis „Für Lebensmittelkontakt“ oder mit dem Becher-Gabel-Symbol, sollte man es nicht zur Speisenzubereitung nutzen. Der Grund: Spielzeuge dürfen aus Substanzen beschaffen sein, die für den Kontakt mit Essen nicht geeignet sind. Zwar muss auch der „vorhersehbare Gebrauch“ berücksichtigt werden, Backen und anderes führen meist aber doch zu weit.

Mehr erfahren



BfR-Mitteilung
„BfR rät von Pop-it-Fidget-Toys zur Zubereitung von Lebensmitteln ab“ (pdf)

© WR.LILI/adobestock



BAMBUSWARE

Ob Becher, Schale oder Kindertasse: Ökologisch im Trend ist Mehrweggeschirr aus Materialien wie Edelstahl, Glas oder Kunststoff, zu dem auch „Bambusware“ zählt. Diese besteht aus dem Kunststoff Melamin-Formaldehyd-Harz (MFH), dem Bambusfasern als Füllstoff zugegeben wurden. Inzwischen ist Bambusware in der EU de facto zwar verboten, sicher aber noch in vielen Haushalten zu finden. Bei Temperaturen über 70 °C können Formaldehyd und Melamin freigesetzt werden und auf

die Speisen übergehen – und das in Mengen, die bei langfristiger Aufnahme der Gesundheit schaden können. Formaldehyd schädigt unter anderem den Magen, Melamin die Harnwege und Nieren. Darum: MFH-Geschirr und Bambusware nicht in der Mikrowelle erhitzen und bei Bechern die Getränktemperatur unter 70 °C halten.

Mehr erfahren



BfR-FAQ
„Geschirr und Küchenutensilien aus Melamin-Formaldehyd-Harz“