Verbraucherzentrale Hamburg

Hitzeschock in der Küche

Küchenutensilien aus Kunststoff wie Silikonbackformen, Melamingeschirr, Pfannenwender und Mikrowellengeschirr können, wenn sie zu heiß werden, Schadstoffe freisetzen. Doch leider informieren die meisten Hersteller darüber nur unzureichend. Worauf zu achten ist und was verbessert werden muss.

© Castenoid - Fotolia.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Fehlende oder unzureichende Angaben zur sicheren Verwendung sind auf Küchenutensilien und Geschirr aus Kunststoff eher die Regel als die Ausnahme.
2. Die Hersteller nutzen viele unterschiedliche Piktogramme; Abbildungen sind häufig nicht deutlich lesbar oder erst gar nicht zu verstehen. Ergänzende Hinweise sucht man oft vergeblich.

3. Die Verbraucherzentralen fordern einheitliche Piktogramme für verschiedene Anwendungen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden.

Stand: 11.01.2016

Anders als früher werden Küchengeräte, Geschirr und Behältnisse aus Kunststoff heute nicht nur zur Aufbewahrung von Essensresten oder zum Einfrieren von Lebensmitteln benutzt, sondern auch zum Backen, zum Aufwärmen in der Mikrowelle oder zum Kochen und Braten. Doch weil manche Kunststoffe bei heißen Temperaturen Schadstoffe an Lebensmittel abgeben, sind nicht alle Produkte dafür geeignet.

Richtige Temperatur beachten

So vertragen Schüsseln, Teller oder Tassen aus Melamin oder auch Polystyrol nur Temperaturen von circa 70° Celsius. Und so mancher Pfannenwender sollte Temperaturen um die 160° Celsius nur einige Sekunden ausgesetzt sein. Andere Küchenutensilien überstehen hingegen sogar Temperaturen von bis zu 280° Celsius unbeschadet.

GUT ZU WISSEN

Auf den Verpackungen von Küchenutensilien wie Pfannenwendern, Kunststoffbechern oder Silikonbackformen finden sich häufig zahlreiche Symbole und Hinweise, die einen sicheren Umgang gewährleisten sollen. Doch kennen Sie alle Symbole und wissen, was sie bedeuten? Wir haben die wichtigsten Symbole auf Küchengegenständen wie „nicht für die Mikrowelle geeignet“ oder „nicht für den Geschirrspüler geeignet“ und Infos zu den Temperaturangaben in einem Flyer zusammengefasst und erläutert.

Kennzeichnung mangelhaft

Ein Marktcheck der Verbraucherzentralen ergab, dass kein einziges von insgesamt 78 untersuchten Küchenutensilien die Anforderungen der vorgeschriebenen Kennzeichnung hinsichtlich Vollständigkeit, Lesbarkeit, Verständlichkeit und Dauerhaftigkeit erfüllte.

Geprüft wurden die Materialangabe sowie Temperatur- und Verwendungshinweise auf Melamingeschirr, Pfannenwendern, Mikrowellengeschirr und Silikonbackformen. Das Ergebnis ist ernüchternd, denn die gesetzlich geforderten Angaben werden von den Herstellern offenbar großzügig zu ihren Gunsten ausgelegt. Die Verbraucher dagegen werden nicht umfassend informiert:

- Obwohl **Geschirr aus Melamin** höchstens auf 70°C erwärmt werden darf, da ansonsten schädliche Bestandteile an das Lebensmittel abgegeben werden, fehlte beim überprüften **Kindergeschirr** bei jeweils rund der Hälfte der Produkte ein Hinweis auf die Maximaltemperatur sowie die Information „nicht geeignet für die Mikrowelle“.
- Bei knapp der Hälfte der untersuchten **Pfannenwender** gab es keine Temperaturangaben. Der wichtige Hinweis „nicht in der heißen Pfanne liegen lassen“ war auf weniger als der Hälfte zu finden.
- Beim **Mikrowellengeschirr** war die Material- und Temperaturangabe zwar weitgehend vorhanden, doch die Spanne der zulässigen Temperaturen war ungewöhnlich groß. Angegeben waren Werte zwischen 80°C und 240°C, und teilweise trugen Behälter und Deckel unterschiedliche Angaben, obwohl sie aus dem gleichen Material waren und eine ähnliche Hitzebeständigkeit aufweisen sollten.
- Bei **Backformen aus Silikon** war die Materialangabe immer vorhanden, allerdings bei der Mehrzahl der untersuchten Produkte ausschließlich auf der Umverpackung. Nicht nachvollziehbar war auch hier, dass die zulässigen Temperaturen von 200°C bis 260°C reichten.

UNSERE FORDERUNGEN

Es ist eine weit verbreitete Praxis der Hersteller, Gebrauchshinweise nicht in Worten, sondern ausschließlich in Piktogrammen darzustellen. Der Marktcheck zeigte jedoch, dass

viele der verwendeten Zeichen entweder schlecht lesbar oder unverständlich sind. Aus diesem Grund fordern die Verbraucherzentralen einheitliche Piktogramme für verschiedene Anwendungen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden, so zum Beispiel für die Hinweise „nicht mikrowellengeeignet“, „nicht für den Geschirrspüler geeignet“ oder „nicht in der heißen Pfanne liegen lassen“. Auch sollten diese Angaben dauerhaft und gut lesbar auf dem Produkt eingestanzt sein und nicht allein auf Aufklebern, Anhängern und Verpackungen stehen, die meist noch vor dem ersten Gebrauch entsorgt werden.

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/schadstoffe-lebensmitteln/hitzeschock-der-kueche