



verbraucherzentrale

„HEISSE“ KÜCHENUTENSILIEN?

Bundesweiter Marktcheck der Verbraucherzentralen zur Kennzeichnung
von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff

Bericht November 2015, Langfassung



„HEISSE“ KÜCHENUTENSILIEN?

Bundesweiter Marktcheck der Verbraucherzentralen zur Kennzeichnung von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff

Bericht November 2015, Langfassung

**Wie gut sind Küchenutensilien und Geschirr aus Kunststoff gekennzeichnet?
Verbraucherzentralen überprüfen Materialangaben und Verwendungshinweise**

4

Der Marktcheck

4

Die Ergebnisse

4

Materialangabe häufig, aber nicht dauerhaft

4

Temperaturangaben uneinheitlich

4

Piktogramme als Verwendungshinweise schwer verständlich und oft unleserlich

6

Angaben im Internet häufig unvollständig

6

Ergebnisse der Herstellerbefragung

7

Notwendige Maßnahmen aus Sicht der Verbraucherzentralen

9

4 | Kennzeichnung von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff



WIE GUT SIND KÜCHENUTENSILIEN UND GESCHIRR AUS KUNSTSTOFF GEKENNZEICHNET? VERBRAUCHERZENTRALEN ÜBERPRÜFEN MATERIALANGABEN UND VERWENDUNGSHINWEISE

Vorbei sind die Zeiten, in denen Kunststoffgegenstände in der Küche nur der Aufbewahrung von Resten oder zum Einfrieren von Lebensmitteln dienten. Heute werden sie zum Backen, zum Aufwärmen in der Mikrowelle oder zum Kochen und Braten genutzt. Kunststoffe sind je nach Materialart nur in gewissen Temperaturbereichen stabil, darüber hinaus steigt die Gefahr des Stoffübergangs auf Lebensmittel. Für einen sicheren und sachgemäßen Umgang mit Küchenutensilien im Haushalt müssen auf den Produkten entsprechende Verwendungshinweise angegeben werden, da wo es erforderlich ist, so schreibt es der Gesetzgeber vor. Sie müssen „gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar“ sein (VO EG 1935/2004 Art.15). Gegenstand des Marktchecks der Verbraucherzentralen war es zu prüfen, ob Hersteller diese Anforderungen erfüllen und welche zusätzlichen Angaben auf den Produkten zu finden sind. So ist die Nennung des Materials zwar nicht gesetzlich verpflichtend, dient den Verbraucherinnen und Verbrauchern aber als zusätzliche Information bei ihrer Kaufentscheidung.



DER MARKTCHECK

Die Verbraucherzentralen untersuchten im April/Mai 2015 insgesamt 78 zufällig ausgewählte Küchenutensilien und Geschirr aus Kunststoff aus 33 Märkten des stationären Handels auf Kennzeichnung. Der Fokus lag auf Kunststoffgegenständen, die erhitzbar sind oder in Kontakt mit heißen Lebensmitteln kommen können und daher besondere Verwendungshinweise erfordern:

- Silikonbackformen (18 Produkte)
- Mikrowellengeschirr (21 Produkte)
- Pfannenwender (19 Produkte)
- Melamingeschirr (Schüsseln, Kindertassen und -suppenteller) (20 Produkte)

Erhoben wurde die Kennzeichnung zu

- Material,
- Temperatur und
- Verwendung

Diese Elemente wurden ausgewertet hinsichtlich

- Vollständigkeit,
- Verständlichkeit
- Lesbarkeit und
- Dauerhaftigkeit

Zudem wurde eine Online-Recherche für 30 zufällig ausgewählte Produkte durchgeführt und die Produktbeschreibungen auf Verwendungshinweise untersucht.



DIE ERGEBNISSE

Materialangabe häufig, aber nicht dauerhaft

Eine Materialangabe findet sich bei 82 Prozent aller untersuchten Produkte. Häufig erfolgt diese allerdings auf der Umverpackung, als Aufkleber oder Anhänger. In gestanzter und damit dauerhafter Form am Produkt selbst war sie nur bei jeweils einem Bruchteil der untersuchten Produkte vorhanden (zwischen 15 Prozent bei den Silikonbackformen und 50 Prozent beim Mikrowellengeschirr). Häufig erfolgt die Angabe nur in Form eines Recyclingcodes. Dass Verbraucherinnen und Verbraucher die Abkürzungen und Zahlen des Codes richtig „übersetzen“, kann aber nicht erwartet werden.

Melamin ist nur in 60 Prozent der Fälle als solches deklariert. Dabei wäre es gerade hier besonders hilfreich, da das Material bei falscher Handhabung nachweislich gesundheitlich bedenklich sein kann und daher besondere Vorsicht geboten ist.

Temperaturangaben uneinheitlich

Ähnlich verhält es sich mit der Temperaturangabe. In den Produktgruppen Silikonbackformen und Mikrowellengeschirr noch fast durchgängig vorhanden, fehlt sie bei den Pfannenwendern bei gut 40 Prozent und beim Melamingeschirr bei einem Drittel der Produkte. Darunter ist sie wiederum nur bei jeweils etwa 60 Prozent gestanzt. Auffällig sind die sehr unterschiedlichen Angaben der Temperaturbereiche für gleiche Materialarten. Die Maximaltemperaturen schwanken bei Silikonbackformen zwischen 200°C und 260°C, bei Pfannenwendern (aus Polyamid) zwischen 160°C und 280°C und bei Mikrowellengeschirr (aus Polypropylen) zwischen 80°C und 180°C. Unklar ist, ob besonders hohe Maximaltemperaturen auch wirklich unbedenklich eingehalten werden können oder ob Hersteller bei niedrigeren Temperaturbereichen einen Sicherheitspuffer einberechnen. Melaminprodukte dürfen nur

bis maximal 70°C erwärmt werden. Ansonsten gehen schädliche Bestandteile an Melamin und Formaldehyd an das Lebensmittel über¹. Dieser Hinweis sollte deutlich lesbar auf dem Geschirr angebracht sein. Gerade bei Kindergeschirr aus Melamin befand sich bei fast der

Hälfte kein Temperaturhinweis. In zwei Fällen wurde sogar fahrlässig 120°C als Maximaltemperatur angegeben. Es fanden sich auch wenig hilfreiche Hinweise wie „max. 40°C für drei Tage“ als Aufkleber.

Abbildung 1: Materialangaben

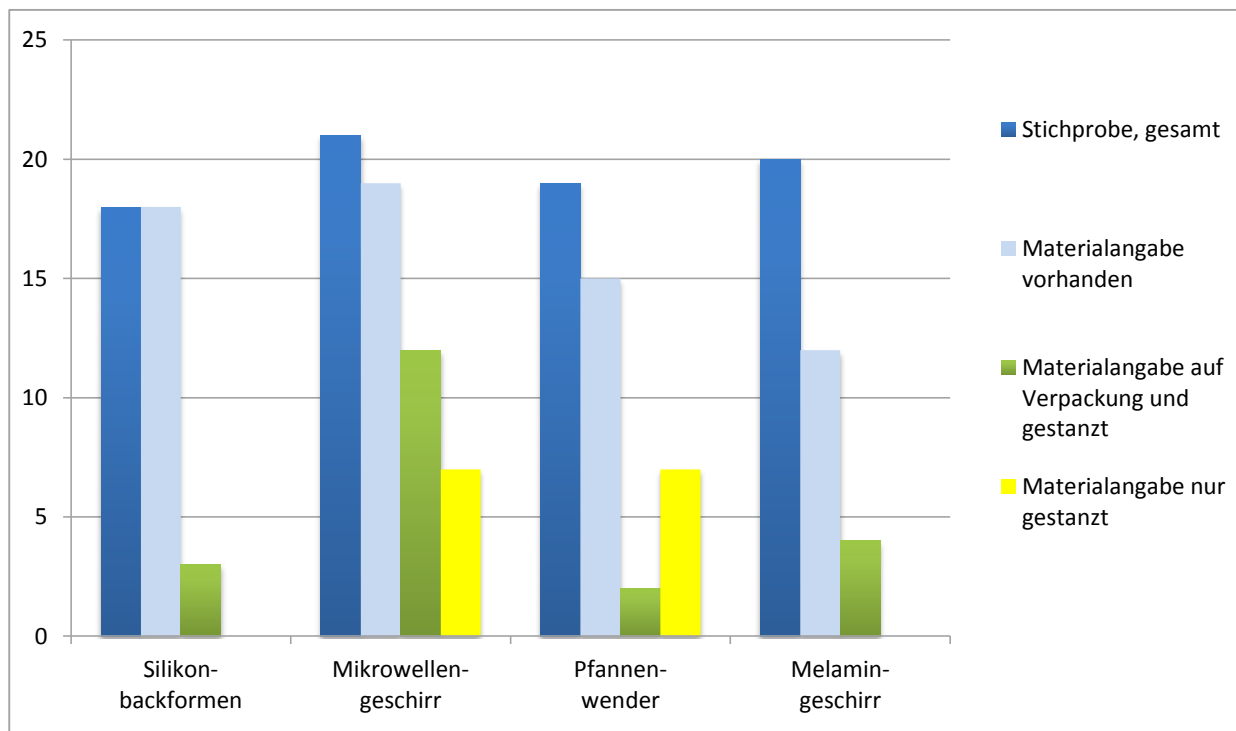
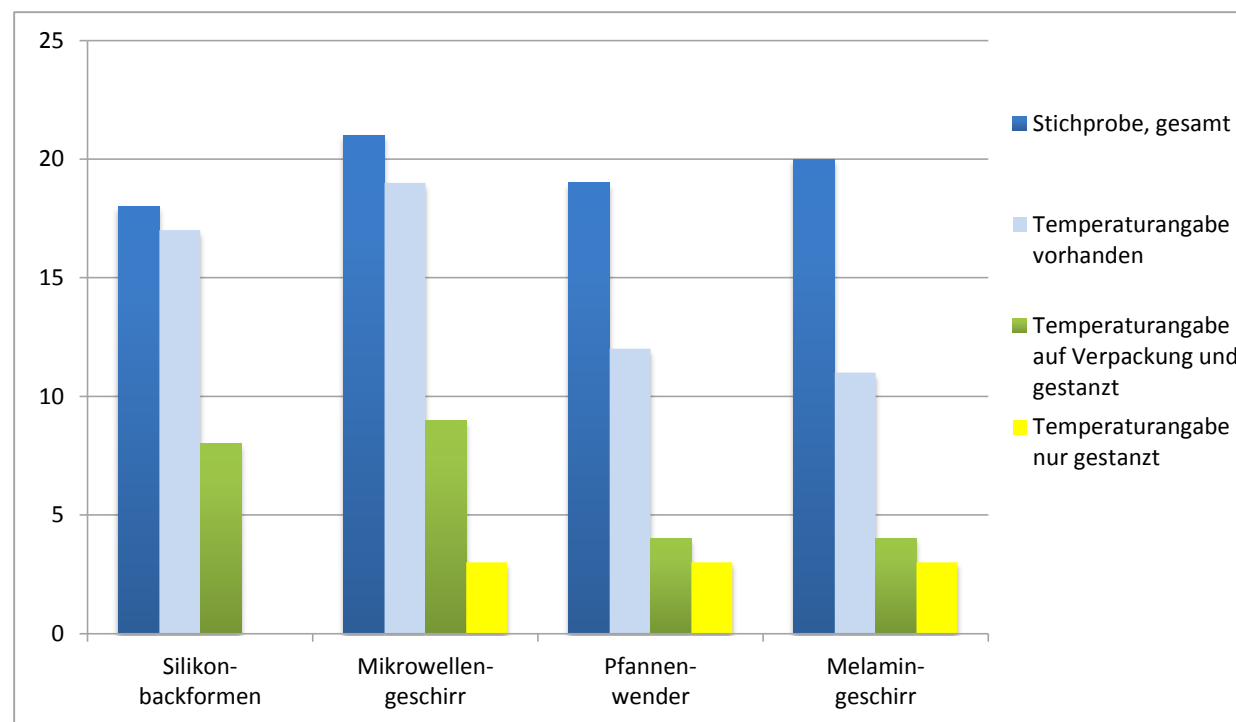


Abbildung 2: Temperaturangaben



¹ Stellungnahme Nr. 012/2011 des Bundesinstituts für Risikobewertung vom 09.03.2011: Freisetzung von Melamin und Formaldehyd aus Geschirr und Küchenutensilien

6 | Kennzeichnung von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff

Piktogramme als Verwendungshinweise schwer verständlich und oft unleserlich

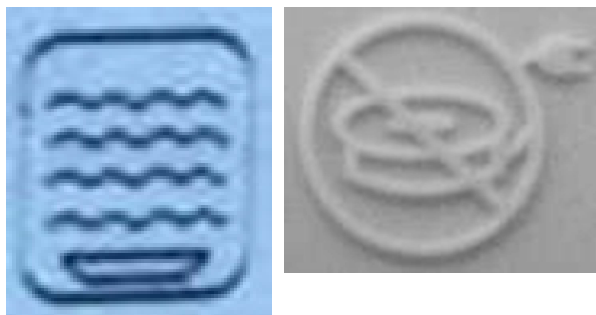
Es ist eine weit verbreitete Praxis der Hersteller, Gebrauchshinweise nicht in Worten, sondern ausschließlich in Piktogrammen darzustellen. Der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) beurteilt diese Praxis als gesetzeskonform². Falls die Information mit Hilfe des jeweiligen Piktogramms nicht klar verständlich weitergegeben wird, sind im Einzelfall zusätzliche Angaben in Worten erforderlich, so der ALS.

Der Marktcheck ergab, dass zahlreiche Verwendungshinweise nur in Form von Piktogrammen ohne weiteren Wortlaut angegeben sind. Diese sind nicht immer selbsterklärend und in gestanzter Form fast durchgängig schlecht lesbar, da die Stanzung wenig ausgeprägt und zudem in derselben Farbe wie das Produkt gehalten ist.



Abbildungen 3–5: Beispiele für undeutliche Piktogramme

Den wichtigen Verwendungshinweis „nicht in der Pfanne liegen lassen“ wiesen weniger als die Hälfte der Pfannenwender auf. Beim Melamingeschirr war bei jedem zweiten Produkt der Hinweis „nicht für die Mikrowelle geeignet“ nur auf der Umverpackung oder mittels Aufkleber angebracht. Beides wird nach dem Kauf entfernt.



Abbildungen 6–8: Beispiele für unverständliche Piktogramme ohne ergänzenden Wortlaut

Angaben im Internet häufig unvollständig

Die Produktbeschreibungen im Internet sind häufig nicht vollständig. So gibt es beim untersuchten Mikrowellengeschirr keine Angaben zur erlaubten Temperatur und beim Melamingeschirr fehlt bei fast der Hälfte der Stichprobe der „Warnhinweis“ vor der Mikrowelle. Allerdings ist hier bei einer reinen Online-Betrachtung unklar, ob eventuell weitere Kennzeichnungen und Anwendungshinweise auf dem Produkt selbst oder auf dem Verpackungsmaterial zu finden sind.

² Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS), Stellungnahme Nr. 2014/05: Kennzeichnung von Materialien und Gegenständen mit Lebensmittelkontakt



ERGEBNISSE DER HERSTELLERBEFRAGUNG

In Ergänzung zum Marktcheck wurden im Spätsommer 2015 diejenigen Hersteller von Küchenutensilien und Geschirr angeschrieben, bei deren Produkten Verbesserungsbedarf hinsichtlich der verbrauchergerechten Kennzeichnung sicherheitsrelevanter Hinweise festgestellt wurde. Insgesamt handelte es sich um 24 Anbieter, bei deren Produkten entweder bestimmte Angaben fehlten oder widersprüchlich waren, schlecht lesbar oder nicht dauerhaft angebracht waren, d.h. nur auf der Verpackung, Aufklebern oder Schildern. Ebenso wurden aber auch schlecht zu erkennende und/oder zu deutende Piktogramme moniert und die Hersteller um eine Stellungnahme gebeten.

Bei den Anbietern von **Pfannenwendern** reagierten 11 von 13 angeschriebenen Firmen auf das Anschreiben. Acht Anbieter kündigten mehr oder weniger konkret Verbesserungsbedarf an, betrachteten ihre bisherige Verfahrensweise aber als konform mit den gesetzlichen Anforderungen (Art.15, VO (EG) 1935/2004). Dennoch wurden die Anregungen der Verbraucherzentralen positiv aufgenommen und auf freiwilliger Basis Verbesserungen bei den nächsten Chargen in Aussicht gestellt. Für bestehende Produktlinien wurde dies aus Kostengründen meist abgelehnt. Die Anbieter Fissler und Rossmann votierten für die Angabe „nicht in der heißen Pfanne liegen lassen“ statt einer Temperaturangabe, die der durchschnittliche Verbraucher ohnehin schlecht kontrollieren könne. Einige Anbieter (Justinus, Galeria Kaufhof) beriefen sich auf bereits erfolgte Verbesserungen und meinten, dass im Marktcheck Restbestände erfasst wurden. Andere wollen ihr Gravur-Werkzeug erneuern (Koziol) und interne Prüfprozesse optimieren (JES/EinEuroShop).

In der Produktgruppe **Melamingeschirr** war die fehlende Temperaturangabe besonders relevant. Daher beschränkte sich diestellernachfrage auf dieses Kriterium. Insgesamt fehlte sie bei 7 von 20 Produkten. Fünf Anschreiben wurden verschickt, mit der Frage nach den Gründen für die fehlende Angabe. Bei zwei Herstellern konnte die Adresse nicht ermittelt werden. Ein Anbieter (P:OS) war mit drei Produkten vertreten und berief sich darauf, dass es sich um eine alte Charge handelt. Die neue trägt bzw. trüge eine Temperaturangabe. Die Firma Rossmann hält den Verwendungszweck für eindeutig (Trinkbecher) und daher eine Angabe für nicht nötig. Kochtemperaturen würden bei bestimmungsgemäßer Verwendung nicht erreicht werden. Von einem Hersteller (Spieleburg) kam keine Reaktion.

Darüber hinaus wurde ein Produzent (Gimex) angeschrieben, bei dessen beiden Produkten sehr hohe Temperaturen von bis zu 120°C angegeben waren. Hier wurde ebenfalls nach den Gründen gefragt. Der Hersteller blieb die Antwort aber letztlich schuldig.

Im Marktcheck des **Mikrowellengeschirrs** aus Kunststoff fiel auf, dass die empfohlenen Höchsttemperaturen bei der Anwendung in der Mikrowelle stark differieren, obwohl mit wenigen Ausnahmen derselbe Kunststoff als Grundmaterial eingesetzt wurde, nämlich Polypropylen (PP). Einige wenige Hersteller haben andere Kunststoffe eingesetzt, z.B. PBT (Polybutylenterephthalat) oder PES (Polyethersulfon).

PP hat eine maximale Gebrauchstemperatur von 100°C bis 110°C und einen Schmelzbereich bei ca. 160°C. Die angegebenen Temperaturbereiche bei den Mikrowellengeschirren differierten jedoch zwischen 80°C und 140°C bei den Produkten aus PP. Bei den Herstellern, die Temperaturbereiche über 120°C angaben, wurde angefragt, wie Sie sicherstellen, dass bei höheren Temperaturen kein ungewollter Stoffübergang in die Lebensmittel erfolgt. Dazu gehörte eine Herstellerfirma im Direktvertrieb, die auch auf ihrer Internetseite keine Angaben über das eingesetzte Material machte, aber die Verwendungstemperatur mit 160°C angibt. Die drei Firmen haben in relativ kurzer Frist mit folgenden Begründungen geantwortet.

8 | Kennzeichnung von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff

Die Firma Systema begründet die höheren Gebrauchstemperaturen mit „einem höheren Grad an Polypropylen, der Temperaturen bis zu 140°C standhält“.

Die Firma Rotho verwendet für die Behälter des Mikrowellengeschirrs nicht PP, sondern PBT (Polybutylenterephthalat), ebenfalls ein thermoplastischer Kunststoff, der eine höhere Temperaturbeständigkeit (–50°C bis 150°C) aufweist und eine Schmelztemperatur von 220°C hat.

Die Firma Tupperware stellt im Internet für die Verbraucher eine herunterzuladende Gebrauchsinformation zur Verfügung, die auch Auskunft über die Leistungseinstellung bei der Mikrowelle gibt. Außerdem sandte sie der Verbraucherzentrale ihre Konformitätserklärung zu, aus der hervorging, dass der Behälter aus Polyethersulfone (PES) besteht und die maximale Gebrauchstemperatur bei 160°C liegt.

Bei den **Silikonbackformen** wurden mit den Firmen xenos und nanu-nana zwei Anbieter angeschrieben, da bei deren Produkten die Temperaturangabe gänzlich fehlte bzw. bei nanu-nana auf vier verschiedenen Produkten aus Silikon sehr unterschiedliche Temperaturangaben zu finden waren. Xenos gab zur Begründung an, dass es sich um eine alte Produktcharge gehandelt haben muss. Die Mitgliedsorganisationen seien angewiesen, die Artikel mit alten Verpackungen aus den Regalen zu entfernen. Auf den neuen Verpackungen findet sich nach Angabe des Herstellers eine Maximaltemperatur. Nanu-nana reagierte erst nach erneuter Nachfrage und argumentierte mit Bezug der Silikonbackformen von unterschiedlichen Lieferanten, die unterschiedliche Gemische (Additive) einsetzen und Herstellungsprozesse anwenden. Dementsprechend werden abweichende Höchsttemperaturen angegeben. Alle Produkte seien jedoch sicher, das garantiere der Hersteller mithilfe unabhängiger Prüfinstitute sowie zusätzlicher hauseigener Produktkontrollen durch nanu-nana.

Aufgabe für die Zukunft:

Absichtserklärungen überprüfen

Da über alle Produktgruppen hinweg eine Reihe von Firmen Versäumnisse eingeräumt und für die Zukunft Verbesserungen zugesagt haben, müssten die Absichtsbekundungen hinsichtlich einer verbesserten Kennzeichnung zu einem späteren Zeitpunkt von den Verbraucherzentralen nochmals überprüft werden.



NOTWENDIGE MASSNAHMEN AUS SICHT DER VERBRAUCHER- ZENTRALEN



VERPFLICHTENDE MATERIALARTANGABE

Die freiwillige Materialartangabe, wie sie bereits von einigen Herstellern gemacht wird, genügt nicht. Verbraucher müssen jederzeit erfahren können, woraus das in der Küche verwendete Geschirr hergestellt ist. Die Angabe muss daher verpflichtend werden und darf nicht nur als schwer identifizierbarer Recyclingcode am Produkt angegeben werden.



EINHEITLICHE TEMPERATUR- ANGABEN

Es ist nicht nachvollziehbar, dass ähnliche Produkte aus dem gleichen Material verschiedene oder überhaupt keine Höchsttemperaturangaben tragen. Die Hersteller sind hier gefordert, sich auf einheitliche Werte zu verständigen. Für erhitzbare Materialien ist eine deutliche, dauerhafte und einheitliche Angabe der Maximaltemperatur notwendig. Erst das ermöglicht einen sorgsamen Umgang mit den Materialien im Haushalt. Insbesondere bei der Produktgruppe Melamin muss dringend über eine deutlich lesbare Temperaturbeschränkung bis 70°C informiert werden, da bei Melamin das übliche Einfüllen von Flüssigkeiten und Speisen bei Siedetemperatur (100°C), beispielsweise direkt aus dem Wasserkocher oder aus dem brodelnden Topf, in die Gefäße nicht möglich ist. Dazu könnte beispielsweise ein entsprechender Warnhinweis auf Melamingegenständen, angebracht werden.



DAUERHAFT VERWENDUNGS- HINWEISE UND VERSTÄNDLICHE, EINHEITLICHE PIKTOGRAMME

Artikel 15 der VO 1935/2004 muss präziser gefasst werden. Hinsichtlich der verwendeten Piktogramme sollte es zu einer einheitlicheren Verwendung und Darstellung kommen, ergänzt durch einen Wortlaut. Die Bedeutung der Piktogramme im Hinblick auf eine sichere Verwendung ist bei uneinheitlicher oder unklarer Darstellung nur schwer beziehungsweise überhaupt nicht nachvollziehbar.

Auch sollten Angaben allein auf Aufklebern, Anhängern und Umverpackungen nicht erlaubt sein, allenfalls ergänzend. Für den Einkauf ist eine gut lesbare Angabe auf der Verpackung durchaus sinnvoll, für den dauerhaften Gebrauch im Haushalt ist jedoch das Einstrichen der Angaben in das Material zusätzlich notwendig.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist gefordert, den Blick stärker auf unzureichende, missverständliche, nicht lesbare oder fehlende Kennzeichnungen bei Bedarfsgegenständen zu richten. Zudem sollten Kontrollen solcher Bedarfsgegenstände auf ihre Eignung für den Lebensmittelbereich verstärkt durchgeführt werden.

KONZEPTION, DURCHFÜHRUNG, BERICHT:

Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein e. V. (Federführung)

Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V.

Verbraucherzentrale Bayern e. V.

Verbraucherzentrale Saarland e. V.

Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e. V.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Die Markterhebung erfolgte durch die Verbraucherzentralen:

Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Brandenburg, Bremen, Hamburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern,
Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig Holstein
und Thüringen

Verbraucherzentrale Bayern e. V.

Mozartstr. 9

80336 München

Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V.

Paulinenstr. 47

70178 Stuttgart

© Verbraucherzentrale Bayern e. V. und Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V.,
Stand November 2015

verbraucherzentrale