

Mögliche Gesundheitsgefahren durch Verpackungsmaterialien im Überblick: So können Sie sich schützen

Verpackungsmaterialien	1. Was kann passieren?	2. Mögliche Gesundheitsgefahren	3. Praktische Tipps im Haushalt: So können Sie sich schützen
<p>Kunststoffe Kunststoffschalen für Fertigménüs, Folien für Käse, Joghurtbecher</p> 	<p>Durch Materialveränderungen an der Oberfläche, z.B. durch zu hohes Erhitzen, können die im Kunststoff enthaltenen Stoffe auf das Lebensmittel übergehen.</p>	<p>Mit steigender Temperatur erhöht sich das Risiko, dass möglicherweise gesundheitsschädliche Stoffe in das Lebensmittel übergehen.</p>	<p>Beim Erwärmen von Mikrowellen-Fertiggerichten unbedingt auf die vorgegebene Zeit und Wattzahl achten, die auf der Verpackung steht. Besser noch mikrowellene geeignetes Geschirr aus Glas oder Porzellan benutzen.</p> <p>Lebensmittel nicht heiß in Plastikverpackungen füllen, die nicht für den Mehrfachgebrauch geeignet sind, z.B. Quarkbecher- oder Eispackungen.</p>
<p>Weißer Deckeldichtungen von Twistgläsern können Weichmacher enthalten, blaue Dichtungen enthalten keine Weichmacher</p> 	<p>In Deckeldichtungen enthaltene Weichmacher (Phtalate) können aus dem Kunststoff (PVC) auf das Lebensmittel übergehen.</p>	<p>Weichmacher können die Leber schädigen und das Hormonsystem sowie die Fortpflanzungsfähigkeit beeinflussen.¹</p>	<p>Da man nicht erkennen kann, ob z.B. Käse in eine PVC Folie eingewickelt ist, den Käse direkt nach dem Einkaufen auspacken und in einem für Lebensmittel geeignetem Vorratsbehälter aufbewahren.</p> <p>Joghurtbecher oder Margarinebecher, die nur für den einmaligen Gebrauch geeignet sind, nicht zum Einfrieren verwenden.</p>

Verpackungsmaterialien	1. Was kann passieren?	2. Mögliche Gesundheitsgefahren	3. Praktische Tipps im Haushalt: So können Sie sich schützen
<p data-bbox="147 336 248 360">Metalle</p> <p data-bbox="147 405 506 504">Konservendosen ohne Innenbeschichtung oder mit ungeschützter Schweißnaht.</p> 	<p data-bbox="618 405 936 504">Zinn oder andere Metalle können auf Lebensmittel übergehen.</p>	<p data-bbox="1048 405 1384 469">Zinn kann zu Magen-Darm-Beschwerden führen.²</p>	<p data-bbox="1456 405 1955 571">Suppen, Ananas oder Sauerkraut gleich nach dem Öffnen der Dose zubereiten oder in Glas- oder Porzellanbehälter umfüllen. Lebensmittel nicht in geöffneten Dosen stehen lassen.</p>
<p data-bbox="147 927 248 951">Alufolie</p> 	<p data-bbox="618 959 999 1094">Durch stark salzige oder saure Lebensmittel kann Aluminium auf das Lebensmittel über – gehen.</p>	<p data-bbox="1048 959 1424 1230">Aluminium hat eine nervenschädigende Wirkung und führt zu embryotoxischen Effekten bei Tieren. Möglich ist ein Zusammenhang zur Alzheimer Erkrankung, sowie ein erhöhtes Brustkrebsrisiko.³</p>	<p data-bbox="1456 951 1910 1158">Alufolie nicht für saure oder salzige Lebensmittel z.B. Rhabarber, Gewürzgurken, Sauerkraut oder Salzheringe verwenden. Diese Lebensmittel auch nicht mit Alufolie abdecken.</p>

Verpackungsmaterialien	1. Was kann passieren?	2. Mögliche Gesundheitsgefahren	3. Praktische Tipps im Haushalt: So können Sie sich schützen
<p>Papier, Karton und Pappe</p> <p>Recyclingkartonverpackungen sind an der dunkeln Pappe (z. B. braun oder dunkelgrau) zu erkennen. Frischfaserverpackungen sind heller und eher weiß.</p> 	<p>Mineralölbestandteile aus Recyclingkartonverpackungen können auf Lebensmittel (z. B. Reis oder Gries) übergehen.</p>	<p>Mineralöl wirkt möglicherweise krebserzeugend, kann Entzündungen der Leber, der Lymphknoten sowie der Herzklappen hervorrufen.⁴</p>	<p>Trockene, haltbare Lebensmittel (z.B. Backmischungen, Semmelbrösel oder Popcorn) gleich nach dem Einkaufen in Glasbehälter oder andere geeignete Vorratsbehälter umfüllen.</p>
<p>Farben und Lacke</p> <p>Druckfarben auf Papierservietten</p> 	<p>Bestandteile der Farben (z.B. Mineralölbestandteile oder primär aromatische Amine) können auf das Lebensmittel übergehen.</p>	<p>Mineralöle können zu Schäden an der Leber und den Lymphknoten führen. Zudem sind sie möglicherweise krebserzeugend.⁵</p> <p>Primär aromatische Amine gelten als krebserregend und erbgutverändernd.⁶</p>	<p>Lebensmitteln nicht in bunt bedruckte Servietten einwickeln.</p> <p>Keine Lebensmittel auf der Außenseite von bedruckten Verpackungen ablegen, z.B. Gebäck auf der Bäckertüte.</p> <p>Hähnchen nicht auf Bierdosen grillen. Durch das Erhitzen des Hähnchens auf einer Bierdose können Bestandteile der bedruckten Außenseite auf das Fleisch übergehen.⁷</p>

Quellen:

¹ http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_phthalat_weichmachern-186796.html#topic_186799 gesehen am 26.03.2015

² http://www.cvuas.de/pub/beitrag.asp?subid=1&Thema_ID=2&ID=1335&Pdf=No gesehen am 26.03.2015

³ http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/32/aluminium_im_alltag_ein_gesundheitliches_risiko_-192135.html gesehen am 26.03.2015

⁴ http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/RueckstaendeKontaminanten/_Texte/ReduzierungMineraloelRueckstaendeLebensmittelverpackungen.html
gesehen am 26.03.2015

⁵ http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_mineraloel_uebergaengen_aus_verpackungsmaterialien_auf_lebensmittel-50470.html gesehen am
26.03.2015

⁶ http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_primaeren_aromatischen_aminen_in_druckfarben_fuer_papierservietten_und_lebensmittelverpackungen-191493.html gesehen am 26.03.2015

⁷ <http://www.bfr.bund.de/cm/343/bfr-raet-vom-bierdosen-haehnchen-ab.pdf> gesehen am 26.03.2015

©Verbraucherzentrale Hamburg e.V., April, 2015