

# Lebensmittelverpackungen und Gesundheit - Infoblatt

Verpackungen schützen Lebensmittel auf ihrem Weg vom Erzeuger zum Verbraucher. Lebensmittel werden jedoch auch mit Chemikalien, die aus Verpackungen stammen, verunreinigt.

## Der Prozess

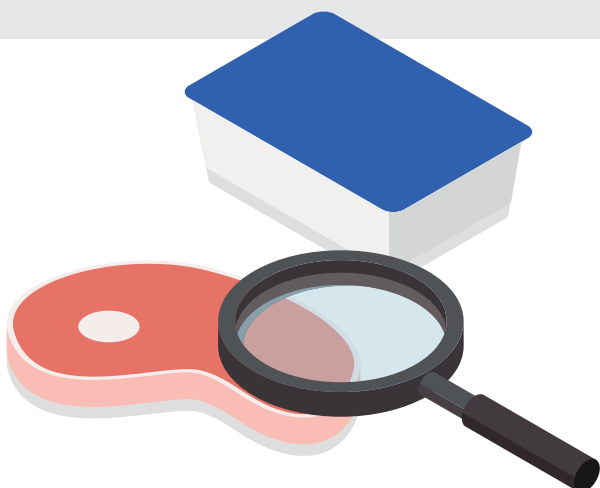


## Die Fakten

### WAS KOMMT MIT LEBENSMITTELN IN KONTAKT?

Lebensmittelverpackungen bestehen aus vielen verschiedenen Materialien, die oft miteinander kombiniert werden, z.B. Kunststoffe, Papier und Karton, Metalle, Glas, Klebstoffe, Lacke und Druckfarben.

Nicht nur Verpackungen, sondern auch andere Gegenstände kommen mit Lebensmitteln in Berührung - zusammenfassend werden sie als Lebensmittelkontaktartikel bezeichnet.



## Die Fakten

### WAS WIRD ZUM BESTANDTEIL DES ESSENS?

Einige Chemikalien gelangen aus der Lebensmittelverpackung in das Essen. Dieser Prozess wird als chemische Migration bezeichnet.

Die Art des Verpackungsmaterials und des Lebensmittels sowie Temperatur und Lagerzeit sind Faktoren, die die Migration von Chemikalien beeinflussen.

# Die Fakten

## BEDENKEN UND WISSENSLÜCKEN

Verbraucher nehmen ständig Chemikalienmischungen auf, die aus Lebensmittelverpackungen migrieren.

Einige dieser Chemikalien werden mit bestimmten Krankheiten in Verbindung gebracht. Die Toxizität vieler Chemikalien, die in Lebensmittelverpackungen verwendet werden, ist hingegen nicht vollständig oder gar nicht bekannt.

Solche Wissenslücken können eine umfassende Sicherheitsbewertung von Lebensmittelverpackungen behindern.



## ERWARTUNGEN DER VERBRAUCHER UND GESETZLICHE ANFORDERUNGEN.

In vielen Ländern ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass Verpackungen die chemische Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährden dürfen.

Der Gesetzgeber gibt jedoch keine Hinweise, wie diese Anforderungen zu erfüllen sind.

## REDUZIEREN SIE DIE MIGRATION DURCH KENNTNIS DER PRINZIPIEN.



Die chemische Migration nimmt bei höheren Temperaturen zu. Nutzen Sie nur geeignete inerte Behälter zum Erhitzen von Lebensmitteln (auch in der Mikrowelle).



Im Allgemeinen nimmt die Migration über die Zeit zu. Begrenzen Sie deshalb die Lagerzeit von Lebensmitteln.



Kleine Verpackungsformate haben ein hohes Oberflächen-Volumen-Verhältnis, das höhere Migrationsraten ermöglicht. Vermeiden Sie kleine Portionsgrößen.



Viele Chemikalien migrieren in höherem Ausmass in fetthaltige und/oder saure als in wässrige Lebensmittel.

Weitere Informationen: [www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure](http://www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure)

Das Food Packaging Forum schafft Bewusstsein für sichere Lebensmittelverpackungen. Wir möchten die öffentliche Gesundheit schützen, indem wir über Gesundheitsgefahren informieren, die von Lebensmittelverpackungen ausgehen können.

Unsere Website bietet die neuesten Nachrichten, Zusammenfassungen und Hintergrundwissen zu allen Themen rund um Lebensmittelverpackung und die menschliche Gesundheit.



Bleiben Sie informiert: [Foodpackagingforum.org](http://Foodpackagingforum.org)