



BILD 8 VON 9
Können Verpackungen töten?

©Stock-Jack.F

Auch Lebensmittelverpackungen, die nach höchsten Standards produziert werden und bei denen kein giftiges Druckverfahren zur Anwendung kommt, können schädliches Mineralöl freisetzen. Der Grund: Verpackungen bestehen heutzutage zu großen Teilen aus recyceltem Material – deshalb lässt sich in der Praxis nicht verhindern, dass ursprünglich mit Mineralöl kontaminierte Materialien (z.B. Zeitungen) eingesetzt werden. Ein Zustand, den Foodwatch seit Jahren bemängelt: „Mineralöle werden sowohl von der EFSA als auch vom BfR als bedenklich eingestuft und sollten in Lebensmitteln überhaupt nicht zu finden sein.“ Dennoch zeigen Stichproben, dass beinahe alle Lebensmittel mit Mineralölen kontaminiert sind – rund 20 Prozent sogar so sehr, dass sie aus medizinischer Sicht als hochgradig krebserzeugend eingestuft werden müssen. (Quelle Foodwatch)



BILD 1 VON 9
Gefährlichster Inhaltsstoff

©Stock-egal

Gesundheitsschädliches Mineralöl wird – anders als Arsen oder Aluminium – den Lebensmitteln (z.B. Müsli) nicht hinzugefügt. Es gelangt in der Regel über den Aufdruck von Verpackungsmaterialien in unsere Nahrung – und so wiederum in unseren Körper. Laut einer Studie der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ist diese Kontamination so ausgeprägt, dass sich im Körper eines Menschen bis zu 13 Gramm Mineralöl ansammeln können.



BILD 2 VON 9
Auswirkung auf den Körper

©Stock-Factory

Mineralöl in Lebensmitteln gliedert sich in zwei Typen – und beide sind hochgiftig. Aromatische Mineralöle (MOAH) sind krebserregend und verändern das Erbgut. Gesättigte Mineralöle (MOSH) reichern sich im Körper an und stören Organfunktionen (z.B. Leber und Lymphknoten). Dennoch gibt es keine Grenzwerte für Mineralöle – obwohl sich das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) seit Jahren für eine Begrenzung von Mineralöl in Lebensmitteln ausspricht. Wo stecken sie noch drin?



BILD 9 VON 9
Welche gesunden Alternativen habe ich?

©Stock-Factory

Lebensmittel, die gekocht werden, sind weniger mit Mineralöl belastet. Der Grund: Beim Kochen geht ein Teil des Mineralöls über das Wasser und den Wasserdampf verloren. Zudem sollten Lebensmittel vermieden werden, die direkten Kontakt mit bedrucktem oder recyceltem Verpackungskarton haben. Müsli ist davon häufig betroffen. Lebensmittel wie z. B. Reis und Nudeln nur eingeschweißt kaufen. Nicht eingeschweißte Nahrungsmittel in Vorratsdosen umpacken.



BILD 3 VON 9
Getreidebrei

©Stock-bhofack2

Getreidebrei fiel bei unserer Untersuchung mehrfach auf: Darin befinden sich nicht nur Arsen, sondern auch giftige Mineralöle.

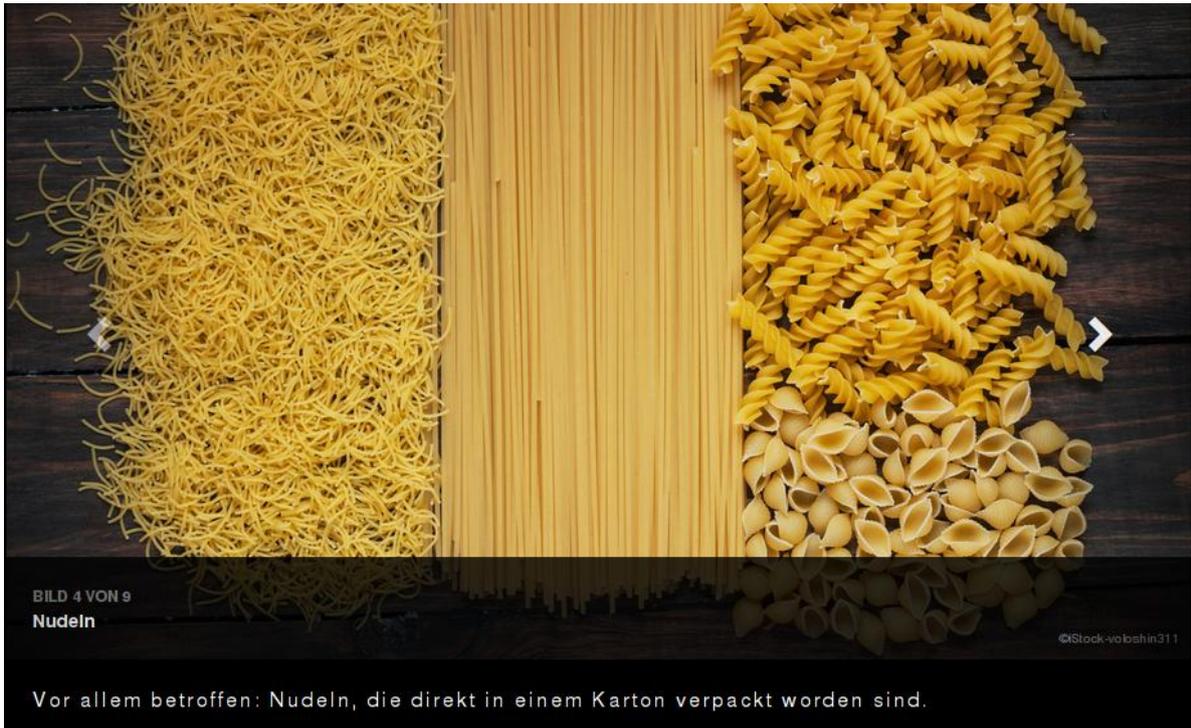


BILD 4 VON 9
Nudeln

©Stock-valoshin311

Vor allem betroffen: Nudeln, die direkt in einem Karton verpackt worden sind.



BILD 5 VON 9
Reis

©Stock-bennyafst

Auch hier gilt: Keinen Reis kaufen, der direkten Kontakt mit Verpackungskarton hat.



BILD 7 VON 9
Speiseöl

©Stock-pannawmuk

Besonders belastet sind Traubenkernöle, obwohl sie als Gourmet-Produkte gehandelt werden.



BILD 6 VON 9
Schokolade

©Stock-IND-ONE

Auffällig ist: Zu Weihnachten und Ostern ist Schokolade am stärksten belastet.