



DIE FINGER VON DEN FARBEN LASSEN?

In Fingermalfarbe für Kinder kann Anilin als Verunreinigung, Rückstand oder Abbauprodukt vorkommen. Eine mögliche Quelle können Farbstoffe sein, für deren Herstellung es verwendet wird. Da Anilin das Nervensystem und die roten Blutkörperchen schädigen und möglicherweise Allergien (Kontaktdermatitis) auslösen kann, gibt es für sein Vorkommen in Fingermalfarbe Grenzwerte. Nach Recherchen des BfR werden diese eingehalten; bisher haben die Landesuntersuchungsämter bei ihren Kontrollen keine Fingermalfarbe wegen zu hoher Anilin-Gehalte beanstanden müssen. Auch die gesundheitliche Risikobewertung des BfR zeigt: Negative Folgen für die Gesundheit sind, selbst bei Ausschöpfung des Grenzwertes von 10 mg freiem Anilin pro Kilogramm Fingermalfarbe, unwahrscheinlich.

Mehr erfahren



BfR-Stellungnahme
„Anilin in Fingermalfarben“
(pdf)

Please no **MOAH**

Bestandteile von Mineralölen können in Verpackungen wie Jutesäcken oder Kartons aus recyceltem Altpapier enthalten sein und aus diesen auf Lebensmittel übergehen. Birgt das gesundheitliche Risiken? Laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind gesundheitliche Beeinträchtigungen bei den aktuellen Aufnahmemengen an gesättigten Kohlenwasserstoffen – kurz MOSH – über die Nahrung nach derzeitigem Kenntnisstand nicht zu erwarten. Einige aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH) können hingegen krebserzeugend wirken und somit laut EFSA die Gesundheit gefährden. Das BfR empfiehlt, Mineralöl-Verunreinigungen, zum Beispiel durch den Einsatz von Frischfaserkartons, mineralölfreie Druckfarben oder funktionelle Barrieren zwischen Lebensmittel und Verpackung, so gut wie möglich zu reduzieren.

Mehr erfahren



BfR-Mitteilung
„Neue EFSA-Risikobewertung: Mineralöl-Rückstände in Lebensmitteln“ (pdf)



KI deckt Food-Trends auf

Neuartige Ernährungstrends mit möglicherweise unerwünschten Gesundheitsfolgen für Verbraucherinnen und Verbraucher soll der „BfR Weak Signal Miner“ aufspüren. Das Computerprogramm untersucht große Mengen an Text und Veröffentlichungsdaten, auch aus den sozialen Medien, auf Trends im Lebens- und Futtermittelbereich. Es wird am BfR entwickelt im Rahmen des von der Europäischen Union geförderten Projekts HOLiFOOD mit Beteiligten aus mehreren EU-Ländern. HOLiFOOD läuft bis Oktober 2026 mit dem Ziel, die Risikoanalyse im Bereich Lebensmittelsicherheit in Europa zu verbessern. Künstliche Intelligenz und Big-Data-Technologien sollen Frühwarn- und Vorhersagesysteme für neu auftretende gesundheitliche Risiken unterstützen.



© Prostock-studio / stock.adobe.com

© happy_author / Romario Ein / stock.adobe.com



Mikronährstoffe und Co.

Welche Lebensmittel enthalten viel Eisen oder Vitamin C? Wozu benötigt mein Körper Mineralstoffe? Brauche ich Nahrungsergänzungsmittel, um gesund zu bleiben? Diese und weitere Fragen beantwortet das BfR auf seinem neuen Internet-Portal „Mikronährstoffe und Co“. Hier finden Verbraucherinnen und Verbraucher Wissenswertes rund um Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe, die Nahrungsergänzungsmitteln oder herkömmlichen Lebensmitteln häufig zugesetzt werden. Vom BfR dazu erarbeitete gesundheitliche Risikobewertungen sowie die BfR-Höchstmengen-Empfehlungen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln sind ebenso Teil des neuen Portals.

Mehr erfahren



BfR-Portal
„Mikronährstoffe und Co.“

Mehr erfahren



Projekt-Website
„Holifood“ (auf Englisch)

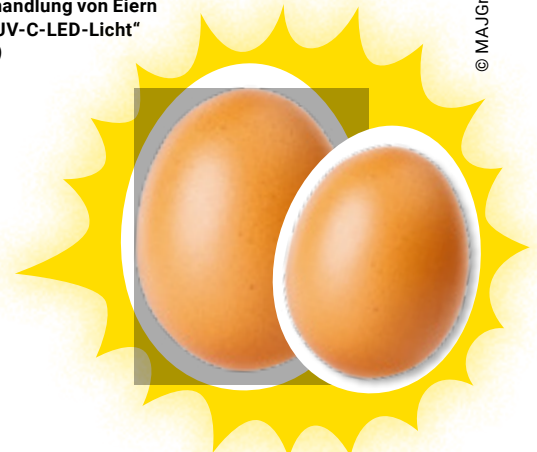
„Lichttherapie“ für Eier

Auf rohen Eiern können Erreger wie Salmonellen und *Campylobacter* lauern. Diese Bakterien können Lebensmittelinfektionen mit Magenkrämpfen, Durchfall und Erbrechen auslösen. Für Menschen mit geschwächten oder noch nicht voll ausgebildeten Abwehrkräften sind solche Infektionen im Extremfall lebensbedrohlich. Ein vom BMEL gefördertes Forschungsprojekt des BfR zeigt, dass UV-C-LED-Licht die Anzahl der Bakterien auf Eiern reduziert, wenn diese nicht oder nur wenig verschmutzt sind. Die für das menschliche Auge unsichtbare ultraviolette Strahlung schädigt die Mikroorganismen und sie sterben ab.

Mehr erfahren



BfR-Stellungnahme
„Behandlung von Eiern
mit UV-C-LED-Licht“
(pdf)



© MAJGraphics / stock.adobe.com