



©Kursaad/istockphoto.com

Schwermetalle aus Geschirr

Farbige Teller, gemusterte Tassen – die Glasuren und Dekore auf Geschirr aus Porzellan oder Steingut können Schwermetalle wie Blei, Cadmium oder Kobalt enthalten. Wenn sich diese aus der Keramik lösen, gehen sie in das Lebensmittel über. Daten von Überwachungsbehörden zeigen, dass aus Tellern mit bunten Dekoren hohe Mengen freigesetzt werden können. Das BfR hat daher bewertet, ob von den freigesetzten Mengen ein erhöhtes Gesundheitsrisiko ausgeht. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler haben dies aus toxikologischen Studien abgeleitet. Anschließend haben sie die duldbaren flächenbezogenen Freisetzungsmengen für Blei, Cadmium und Kobalt berechnet. Für Blei und Cadmium sind diese um vieles niedriger als die bestehenden EU-Grenzwerte. Das BfR empfiehlt deshalb, diese zu senken und für Kobalt einen Grenzwert einzuführen. Welche Mengen freigesetzt werden, hängt von Faktoren wie der Qualität der Glasur, der Brenntemperatur, der Art des Dekorauftrags, den Lebensmitteln und der Kontaktdauer ab. Beispielsweise gehen in saure Lebensmittel wie Tomatensoße mehr Schwermetalle über.

Mehr erfahren:
Stellungnahme Nr. 043/2020 des BfR vom 21. September 2020

Genießen ohne Plastik

Ab Juli 2021 ist der Verkauf von Einwegprodukten wie Teller, Besteck, Trinkhalmen, Getränkebechern und Fast-Food-Verpackungen aus Kunststoff in Deutschland verboten. Festgelegt wurde das in der „EU-Richtlinie zur Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt“. Mehrfach verwendbare Materialien sind nun angesagt. Doch auf welche können Verbraucherinnen und Verbraucher ohne Bedenken ausweichen? Egal ob Glas, Metall oder Silikon – unabhängig vom Material gilt: Trinkhalme und Geschirr, das mehrfach verwendet wird, sollte vor der ersten und zwischen jeder Benutzung gründlich gereinigt werden. Wenn möglich unter warmem, fließendem Wasser oder in der Spülmaschine bei 60 Grad Celsius. Das BfR informiert zudem auf seiner Website regelmäßig über mögliche gesundheitliche Risiken von Materialien und deren Inhaltsstoffen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Hersteller von Verpackungsmaterialien finden in einer Datenbank des BfR spezielle Empfehlungen für die Produktion.

Mehr erfahren:
www.bfr.bund.de > A-Z-Index: Kunststoff
BfR2GO 2/2020 „Bye-bye, Plastiktrinkhalm“



© Olesia Behr/istockphoto.com

Zukunftsrisiken jetzt vermeiden

Druckbare elektronische Bauteile, Leichtbauelemente für Autos oder Nanocarrier in Medizin, Kosmetik und Lebensmitteln – solche innovativen Materialien werden als „Advanced Materials“ bezeichnet. Der Begriff beschreibt Materialien, die bezüglich ihrer chemischen Zusammensetzung und Struktur gezielt konzipiert wurden und somit neuartige Eigenschaften und Funktionen aufweisen. Sie haben ein großes Anwendungspotenzial in vielen Bereichen der Wissenschaft, Technik und Medizin. Das BfR leitet die neu etablierte Arbeitsgruppe „Advanced Materials“ mit Expertinnen und Experten aus 15 Behörden, Institutionen und Bundesministerien. Die Arbeitsgruppe kümmert sich frühzeitig um potentielle Gesundheits- und Umweltrisiken, d. h. sie entwickelt Kriterien und Konzepte zur Risikofrüherkennung. Es geht darum, unter den vielen verschiedenen Materialien diejenigen zu identifizieren, die anhand spezifischer wissenschaftlicher Kriterien Grund zur Besorgnis bieten. Diese Arbeit unterstützt spätere Entscheidungen im Hinblick auf die Regulation.