



# Von der Verpackung zur Pfanne: Schadstoffe haben in unseren Lebensmitteln nichts verloren

Um zu gewährleisten, dass unsere Nahrung sicher ist, reicht es nicht aus, nur die Lebensmittel selber zu testen. Alles, was während Herstellung, Verpackung, Transport, Lagerung, Zubereitung und Konsum mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sicher sein! Rechtsvorschriften der EU stellen sicher, dass Stoffe, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, diese nicht vergiften. Wissenschaftler der untersuchen diese Stoffe um europaweite Standards und verlässliche Testmethoden zu entwickeln, damit sichere Lebensmittel auch sicher bleiben. In die EU eingeführte Waren werden genauso streng kontrolliert.



## WUSSTEN SIE:

- Dass es schätzungsweise 10 000 verschiedene Materialien gibt, die für die Verpackung von Lebensmitteln verwendet werden?
- Dass in den Haushalten der EU jeden Tag 76 Millionen Dosen mit Lebensmitteln geöffnet werden?

### Sichere Gläschen für Babynahrung

Bei der Untersuchung der Sicherheit von Babynahrungsbehältern haben Forscher der Gemeinsamen Forschungsstelle (Joint Research Centre, JRC) der Europäischen Kommission festgestellt, dass die Deckel von Gläschen für Säuglingsnahrung unzulässige Mengen von Weichmachern an die enthaltene Nahrung abgeben. Diese Entdeckung führte zu neuen EU-Regelungen, mit denen die zulässigen Höchstgrenzen für Kunststoffzusätze in Deckeln für Babynahrungsbehälter festgelegt werden. Die Gemeinsame Forschungsstelle hilft nun nationalen Labors dabei, die Menge von Weichmachern in Deckeln und ihren Versiegelungen zu messen, damit die neuen Regeln wirksam umgesetzt werden können. Mit diesen Regeln und mit starken Kontrollmechanismen für ihre Einhaltung ist Säuglingsnahrung sicherer. Forscher befassen sich außerdem mit der Sicherheit von Verpackungen für andere Arten von Lebensmitteln.



### Sicher recycelte Lebensmittelverpackungen

Um Abfall zu vermeiden, werden viele Plastikflaschen recycelt. Aber können wir sicher sein, dass von den Chemikalien, die für die Reinigung der Kunststoffabfälle verwendet werden, nach dem Recyceln keine Rückstände bleiben? Die Gemeinsame Forschungsstelle beteiligte sich an einem europaweiten Projekt, bei dem recycelte Plastikflaschen nach Spuren von Chemikalien und anderen Substanzen untersucht wurden. Die Ergebnisse dieser Tests führten zu neuen EU-Leitlinien für das sichere Wiederverwerten von Materialien.



### Alles, was mit Ihren Lebensmitteln in Berührung kommt, wird analysiert

Das JRC hat zehn Jahre Erfahrung bei der Analyse von Stoffen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Die vom JRC aufgebaute Datenbank enthält die chemischen und physikalischen Eigenschaften von mehr als 400 Substanzen, die bei der Herstellung von Material mit Lebensmittelkontakt verwendet werden, und 350 Methoden für deren Analyse. Außerdem hat das JRC ein gemeinschaftliches Referenzlabor für Stoffe mit Lebensmittelkontakt eingerichtet. Dieses hilft anderen Labors in der EU dabei, die höchsten Qualitätsstandards bei der Prüfung dieser Stoffe sicherzustellen.



Wollen Sie mehr erfahren: [www.jrc.ec.europa.eu/research4u](http://www.jrc.ec.europa.eu/research4u)