



MINERALÖLE IN LEBENSMITTELN

MINERALÖLE IN LEBENSMITTELN: TESTERGEBNISSE – JUNI 2016

Was haben wir getestet?

Im Oktober 2015 hatte foodwatch 120 Lebensmittel aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden auf ihren Mineralölgehalt hin untersuchen lassen. 21 Prozent der in Deutschland eingekauften Produkte waren mit potenziell krebserregenden und erbgutverändernden Mineralölbestandteilen verunreinigt.

foodwatch fordert seitdem, dass für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier eine sogenannte „funktionelle Barriere“ vorgeschrieben wird, die den Übergang von Schadstoffen verhindert. Außerdem müssen für gesättigte und aromatische Mineralöle (MOSH und MOAH) Grenzwerte im Lebensmittel selbst festgelegt werden. Das besonders gefährliche MOAH sollte gar nicht in Lebensmitteln nachweisbar sein.

Nach der Veröffentlichung des Tests haben einige Hersteller Veränderungen angekündigt – beispielsweise fortan Verpackungen aus Frischfaserkarton zu verwenden. Allerdings ist „Frischfaser“ nachweislich keine geeignete Maßnahme, um den Übergang von Mineralölen aus Wellkarton-Umverpackungen zu verhindern – also den Kartons, die für Transport und Lagerung der Produkte verwendet werden.

foodwatch wollte wissen, ob sich die Ankündigungen der Hersteller bereits bemerkbar machen, und hat zwölf weitere in Papier oder Karton verpackte Lebensmittel getestet. Das Ergebnis: Insgesamt waren zwar weniger Produkte belastet als im vergangenen Oktober – dennoch ist das Problem bei Weitem noch nicht gelöst: Nur in gut der Hälfte der Produkte (7 von 12) waren keine aromatischen Mineralöle (MOAH) und nur geringe Mengen gesättigter Mineralöle (MOSH) nachweisbar.



* Bestimmungsgrenze bei MOSH und MOAH: 0,2 mg/kg

Wie haben wir bewertet?

foodwatch hat zwölf in Papier oder Karton verpackte Lebensmittel auf ihre Mineralölgehalte untersuchen lassen. Die nachgewiesenen Mineralöle lassen sich in zwei Gruppen unterteilen:

- Aromatische Mineralöle (MOAH) stehen im Verdacht, krebserregend und erbgutverändernd zu wirken. Nach Einschätzung des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sollten diese nicht auf Lebensmittel übergehen. In unserem Test haben wir daher bereits den geringsten Nachweis aromatischer Mineralöle (MOAH) als negativ bewertet.
- Gesättigte Mineralöle (MOSH) reichern sich in den Körperorganen an und können diese schädigen. Zurzeit gibt es für MOSH keine abschließende toxikologische Bewertung und somit auch keine offiziell zulässige Aufnahmemenge. In unserem Test bewerten wir gesättigte Mineralöle (MOSH) daher nach dem Prinzip „je weniger, desto besser“.

Wie kommen Mineralöle in Lebensmittel?

Mineralöle gehen häufig aus Altpapier-Verpackungen in die Lebensmittel über. Doch auch Frischfaserpackungen garantieren kein sauberes Lebensmittel: Mineralölbestandteile können auch bei Transport und Lagerung aus der Umverpackung durch die „saubere“ Lebensmittelverpackung hindurch auf das Lebensmittel übergehen. Zudem können Mineralöle auch während der Produktion in die Nahrungsmittel gelangen.

Was fordert foodwatch?

Gesundheitsgefährdende Mineralöle haben in Lebensmitteln nichts zu suchen! Daher muss die Bundesregierung endlich strenge Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln festlegen. Nur so werden Hersteller dazu gezwungen, Verunreinigungen mit Mineralöl auf der gesamten Produktionskette zu verhindern. Die potentiell krebserregenden und erbgutverändernden aromatischen Mineralöle (MOAH) sollten gar nicht in Lebensmitteln nachweisbar sein.

MINERALÖL IN LEBENSMITTELN



Produktname	Alnatura Haferflocken zartschmelzend	Alnatura Weizengrieß	ja! Cornflakes	ja! Langkorn-Spitzenreis	Kellogg's Cornflakes	Kellogg's Frosties
	(gekauft bei Rewe)	(gekauft bei Rewe)	(gekauft bei Rewe)	(gekauft bei Rewe)	(gekauft bei Rewe)	(gekauft bei Rewe)
Mindesthaltbarkeit	19.2.2017	11.12.2016	30.12.2016	30.12.2017	8.1.2017	2.12.2016
Verpackungsmaterial	Frischfaser	Frischfaser	Recyclingfaser	Frischfaser	Recyclingfaser	Recyclingfaser

IN DER VERPACKUNG

Gesättigte Mineralöle (MOSH) in mg / kg	28	148	320	11	212	170
Aromatische Mineralöle (MOAH) in mg / kg	6	< 2	83	2	33	31

IM LEBENSMITTEL

Gesättigte Mineralöle (MOSH) in mg / kg	2,0	0,9	< 0,2	10,4	0,9	0,6
Aromatische Mineralöle (MOAH) in mg / kg	0,4	(nicht nachweisbar)				

MINERALÖL IN LEBENSMITTELN



Produktname	Kellogg's Smacks (gekauft bei Rewe)	Kellogg's Special K Classic (gekauft bei Rewe)	Rewe Beste Wahl Knuspermüsli	Rewe Beste Wahl Zitronenkuchen Backmischung	Rewe Bio Dinkel-Flakes	Rewe Bio Vollkorn-Semmelbrösel
Mindesthaltbarkeit	16.11.2016	5.1.2017	21.12.2016	11/2017	14.11.2016	3/2017
Verpackungsmaterial	Recyclingfaser	Recyclingfaser	Recyclingfaser	Recyclingfaser	Recyclingfaser	Frischfaser

IN DER VERPACKUNG

Gesättigte Mineralöle (MOSH) in mg / kg	144	199	367	302	463	39
Aromatische Mineralöle (MOAH) in mg / kg	26	30	119	63	120	2

IM LEBENSMITTEL

Gesättigte Mineralöle (MOSH) in mg / kg	0,7	19	1,1	1,2	14	1,6
Aromatische Mineralöle (MOAH) in mg / kg	(nicht nachweisbar)	0,7				