

Stellungnahme zum Bericht „Gift-Gefahr aus Kochlöffel und Co“

(NDR, 30.1.2012)

FACKELMANN fühlt sich seit eh und je an die Auflagen der Überwachungsbehörden gebunden und versucht mit einer leider ausufernden Flut an Regularien Schritt zu halten. Hierfür haben wir sowohl in der Produktion wie auch auf der QS-Seite in den letzten Jahren 7-stellige Summen investiert.

FACKELMANN-Artikel hatten bei zurückliegenden Tests stets die gesetzlichen Grenzwerte unterschritten. Auch bei diesem gezeigten Test lag das Messergebnis unter dem aktuell gültigen Grenzwert.

Nun wurde zum ersten Mal der generelle Kontakt von Melaminwaren mit erhitzten Lebensmitteln durch eine BfR-Warnung in Frage gestellt. Dies nahmen verschiedene Redaktionen zum Anlass darüber zu berichten.

So haben wir uns bereits nach Bekanntwerden dieser BfR-Warnung im Oktober 2011 dazu entschlossen, diese Artikel nicht mehr herzustellen und haben den Verkauf nach einer produktionsbedingten Umstellungsphase eingestellt und andere Materialien eingesetzt, wie z.B. den mit PA bezeichneten Kunststoff Polyamid.

Eine besondere Variante von PA ist u.a. auch bekannt unter dem Markennamen Nylon. FACKELMANN verwendet bei der Herstellung von Küchenhelfern nur Materialien europäischer Hersteller. Polyamid ist formaldehyd- und melaminfrei.

Dennoch gilt es festzuhalten:

Bei sachgerechtem Gebrauch geht keine gesundheitliche Gefährdung von Haushaltsartikeln aus Melamin-Kunststoff aus.

Die vom Bundesinstitut für Risikobewertung gezeigten Testbedingungen entsprechen den gesetzlichen Vorgaben der European Food Safety Authority (EFSA), die so auch bei regelmäßigen Überprüfungen durch amtliche Behörden durchgeführt werden. **Es handelt sich bei den Testbedingungen jedoch um Extremsituationen.**

Eine Abgabe von Formaldehyd und Melamin an Lebensmittel ist möglich, jedoch nur wenn der Haushaltsartikel aus Melamin-Kunststoff längere Zeit (2h) mit einem kochenden Lebensmittel in Kontakt gebracht wird, wie dies im Test durchgeführt wird.

Der zum Kochen bestimmte Haushaltsartikel aus Melamin-Kunststoff - in diesem Fall ein Kochlöffel – wird bei 100 Grad Celsius, 3 x 2 Stunden lang in einer säurehaltigen Flüssigkeit gekocht. Diese Testbedingung entspricht einer **Extremsituation**, die nicht die sachgerechte und sinnvolle Verwendung eines Kochlöffels wiedergibt.

Bis zu einer Temperatur von bis zu 70 Grad Celsius ist der Kontakt von Lebensmitteln mit Haushaltsartikeln aus Melamin-Kunststoff auch für längere Zeit vollkommen unbedenklich. Es kommt zu keiner Abgabe weder von Melamin noch von Formaldehyd.

Der Einsatz von Tellern, Schüsseln, Tassen, Besteck, Salatschüsseln etc. aus Melamin-Kunststoff ist daher vollkommen sicher.

Der **sachgerechte Gebrauch** ist wesentlich für die Sicherheit vieler Gegenstände des alltäglichen Lebens. Für Haushaltsartikel aus Melamin-Kunststoff gilt:

1. Pfannenwender und Kochlöffel sollten nach dem Umrühren oder Wenden von heißen Lebensmitteln entfernt und neben Kochtopf oder Pfanne abgelegt werden.

Aus diesem Grunde ist hier der Hinweis „Nicht in der heißen Pfanne liegen lassen“ auf dem Produkt zu finden und wird unter anderem auch von staatlichen Aufsichtsbehörden verlangt. Er gibt in erster Linie Hinweise auf den ordnungsgemäßen Gebrauch und die mechanische Stabilität des Produktes unter erheblicher, dauerhafter Hitzeeinwirkung.

Verschiedene Kunststoffe weisen verschiedene Hitzebeständigkeiten auf. Mit der erwähnten Warnung, die je nach Material variiert und in der Temperaturanzahl angepasst wird, soll der Verbraucher darauf hingewiesen werden, dass der Artikel nicht in heißen Gefäßen liegen gelassen werden soll, da bei einer Temperatur von über 170°C bei Melamin, der thermische Verformungsprozess (Verfärbung, Anschmelzungen, etc.) einsetzen kann und somit das Produkt zerstört werden könnte.

2. Sämtliche **Haushaltsartikel aus Melamin-Kunststoff sind nicht Mikrowellen** geeignet. Es muss auf explizit ausgezeichnetes Mikrowellengeschirr aus anderen Kunststoffen zurückgegriffen werden.