

# >AESTHETIK<

## Vorsicht bei Melamingeschirr

Teller, Becher, Schüsseln und Kochlöffel aus Melaminharz sollten nicht in die Mikrowelle und keinen Temperaturen über 70 °C ausgesetzt werden. Dabei können gesundheitlich bedenkliche Mengen an Melamin und Formaldehyd freigesetzt werden. Melaminharze bestehen aus den Grundbausteinen Melamin und Formaldehyd. Das Material ist hart und bruchsicher und wird unter anderem für Geschirr, Kochlöffel, Pfannenwender und Salatbesteck eingesetzt. Untersuchungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sowie der Lebensmittelüberwachungsbehörden haben gezeigt, dass bei höheren Temperaturen aus den Melaminharzen gesundheitsschädliche Stoffe in die Lebensmittel übergehen können. Insbesondere beim Kochen von säurehaltigen Lebensmitteln wie Obst, Sauerkraut oder Tomaten wurden die spezifischen Migrationsgrenzwerte von 30 mg Melamin und 15 mg Formaldehyd pro Kilogramm Lebensmittel überschritten. Werden Speisen oder Getränke in der Mikrowelle erhitzt, kommt es wegen der hohen Spitzentemperaturen bereits nach kurzen Kontaktzeiten zu einer Verunreinigung der Lebensmittel. Das leicht flüchtige Formaldehyd wird zudem in die Raumluft abgegeben, wenn beispielsweise Kochlöffel länger in kochender Flüssigkeit verbleiben. Formaldehyd gilt als krebserregend, besonders wenn es über die Atemluft aufgenommen wird. Das toxische Melamin kann zu Schäden an Nieren und Blase führen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung empfiehlt daher, Gegenstände aus Melaminharzen nicht in der Mikrowelle oder zum Kochen und Braten zu verwenden. Beim Einfüllen heißer Getränke und Speisen bestehen keine gesundheitlichen Bedenken, weil die Temperatur dabei unter 70 °C bleibt.

Quellen: BfR (Hrsg.) Freisetzung von Melamin und Formaldehyd aus Geschirr und Küchenutensilien. Stellungnahme Nr. 012/2011 des BfR vom 09.03.2011, [www.bfr.bund.de/cm/343/freisetzung\\_von\\_melamin\\_und\\_formaldehyd\\_aus\\_geschirr\\_und\\_kuechenutensilien.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/343/freisetzung_von_melamin_und_formaldehyd_aus_geschirr_und_kuechenutensilien.pdf)

BfR (Hrsg.) Toxikologische Bewertung von Formaldehyd. Stellungnahme des BfR Nr. 023/2006 vom 30. März 2006,