

Mineralölrückstände in Lebensmitteln

Steckbrief

Lang haltbare Lebensmittel weisen immer wieder Rückstände von Mineralölkomponenten auf. Diese stammen mehrheitlich aus Altkartonverpackungen, welche aus ökologischen Gründen oft auch für Biolebensmittel verwendet werden.

Dieses Merkblatt zeigt, wo die unerwünschten Mineralölrückstände auftreten und wie sie vermieden werden können.



Inhalt

	Seite
Was ist Mineralöl	1
Kontaminationsquellen	2
Aktuelle Fälle	2
Altpapierverpackungen	2
Exposition und Toxikologie	3
Gesetzliche Aspekte	4
Kurzfristige Massnahmen	4
Langfristige Massnahmen	4
Literatur	5
Impressum	5

Was ist Mineralöl?

Die Mineralölkomponenten im Lebensmittel werden in zwei Gruppen unterteilt. Es handelt sich dabei um MOSH¹ und MOAH² (EFSA³ 2013).

Das Verhältnis von MOSH zu MOAH in Mineralölen beträgt ungefähr 4:1 (Biedermann-Brem und Grob 2011). Die beiden Gruppen sind sehr heterogen und enthalten viele verschiedene chemische Stoffe. Ein Teil der MOAH sind die polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK), eine sehr bekannte Stoffgruppe, welche auch bei der Erhitzung von Fetten (z.B. auf dem Grill) entsteht.

¹ MOSH = mineraloil saturated hydrocarbons

= gesättigte Kohlenwasserstoffe aus Mineralöl

² MOAH = mineraloil aromatic hydrocarbons

= aromatische Kohlenwasserstoffe aus Mineralöl

³ EFSA = European Food Safety Agency

= Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit