

# **foodwatch-Test: Kellogg's „Special K Classic“ stark mit gefährlichen Mineralölen belastet**

geschrieben von Andreas | 3. Juni 2016  
Pressemitteilung

- Extrem hohe Werte an gesättigten Mineralölen in Kellogg's „Special K Classic“ nachgewiesen
- Bei anderen Produkten macht Kellogg's Fortschritte
- foodwatch fordert wirksame Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln

Berlin, 02. Juni 2016. „Kellogg's Special K Classic“ sind stark mit gesättigten Mineralölen belastet. Das ist das Ergebnis eines Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Demnach enthalten ein Kilogramm Frühstücksflocken ganze 19 Milligramm der gefährlichen Mineralöle.

Die nachgewiesenen gesättigten Mineralöle (MOSH) reichern sich im menschlichen Körper vor allem in Organen wie Leber oder Milz, aber auch den Lymphknoten an. Über Jahre hinweg kommt es so zu einer hohen Mineralölkonzentration im menschlichen Körper. Die Folge können Organschäden sein. Kinder sind besonders gefährdet – laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind diese stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene.

„Kellogg's setzt die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher aufs Spiel. Gerade für ein Produkt, das häufig von Kindern verzehrt wird, ist die Mineralöl-Belastung absolut inakzeptabel“, kritisierte Johannes Heeg von foodwatch. „Für einen effektiven Gesundheitsschutz muss Kellogg's die gefährlichen Substanzen aus ihren Produkten heraushalten und

Kellogg's Special K Classic umgehend aus den Regalen nehmen!“

foodwatch testete insgesamt vier Produkte von Kellogg's. Anders als das stark belastete Produkt „Kellogg's Special K“ enthielten „Kellogg's Frosties“, „Kellogg's Smacks“ und „Kellogg's Cornflakes“ nur geringe Spuren gesättigter Mineralöle (MOSH). Die noch gefährlicheren aromatischen Mineralöle (MOAH), die laut der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) und dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) potenziell krebserregend und erbgutverändernd sind, waren in keinem Produkt nachweisbar. Noch im Oktober 2015 hatte foodwatch in einem umfassenden Labortest in „Kellogg's Cornflakes“ MOAH nachgewiesen.

„Aldi Süd hat vor acht Wochen angekündigt, keinerlei Mineralölbelastungen mehr in den Lebensmitteln seiner Eigenmarken zu dulden. Das muss auch die Messlatte für Kellogg's sein: Aromatische Mineralöle haben in Lebensmitteln nichts zu suchen, gesättigte müssen zumindest so weit wie möglich minimiert werden“, forderte Johannes Heeg.

Mineralöle können über unterschiedliche Wege in Lebensmittel gelangen. Eine wesentliche Quelle sind Druckfarben aus Altpapier-Verpackungen und Pappkartons, die zur Lagerung und zum Transport verwendet werden. Aber auch über in der Produktion verwendete Maschinenöle oder über Abgase aus Industrie und Verkehr können Mineralöle in Lebensmittel gelangen.

foodwatch forderte Kellogg's auf, eine „funktionellen Barriere“ einzusetzen: Mit einer Beschichtung oder einem geeigneten Innenbeutel lassen sich Produkt und Kartonverpackung voneinander trennen, sodass weder Mineralöle noch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien auf die Produkte übergehen können. Zudem müsse Kellogg's dafür sorgen, dass der Übergang von MOSH in Lebensmitteln während des gesamten Produktionsprozess so weit wie technisch möglich reduziert wird.

In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Tests Mineralöl-Verunreinigungen in Lebensmitteln öffentlich geworden – foodwatch fand sie in Schoko-Osterhasen, Öko-Test in sogenannten Superfoods und Dr. Oetker-Produkten, das Bayerische Landesgesundheitsamt in Adventskalendern, Stiftung Warentest in Olivenölen. Den umfangreichsten Labortest hatte foodwatch im Oktober 2015 veröffentlicht. Demnach war jedes fünfte getestete Lebensmittel in Deutschland (9 von 42 Produkten) mit krebserregenden MOAH belastet.

foodwatch fordert strikte Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH) in Lebensmitteln. Bei den besonders kritischen aromatischen Mineralölen (MOAH) müsse eine Null-Toleranz gelten. Solange es keine europäische Regelung gibt, sei die Bundesregierung in der Pflicht ein nationales Gesetz zu beschließen.

#### **Link:**

– E-Mail Protest-Aktion zu Mineralölen in Lebensmitteln:  
[www.mineraloel-aktion.foodwatch.de](http://www.mineraloel-aktion.foodwatch.de)

#### **Redaktionelle Hinweise:**

- Testergebnisse Kellogg's: [tinyurl.com/j3mlozo](http://tinyurl.com/j3mlozo)
- Test: Gefährliche Mineralöle in Alnatura-Haferflocken: [tinyurl.com/hqhxdl5](http://tinyurl.com/hqhxdl5)
- foodwatch-Test zu Mineralölen in Reis, Nudeln & Co: [tinyurl.com/pmwtgr2](http://tinyurl.com/pmwtgr2)
- Test: Krebsverdächtige Mineralöle in Schoko-Osterhasen: [tinyurl.com/hw6yp5n](http://tinyurl.com/hw6yp5n)
- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln: [tinyurl.com/h573v5v](http://tinyurl.com/h573v5v)
- EFSA-Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food (englisch): [tinyurl.com/p9kausf](http://tinyurl.com/p9kausf)

#### **Pressekontakt:**

foodwatch e.V.  
Dario Sarmadi

E-Mail: [presse@foodwatch.de](mailto:presse@foodwatch.de)

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90