

foodwatch-Test: Haferflocken von Alnatura mit gefährlichen Mineralölen belastet – Kinder besonders gefährdet

geschrieben von Andreas | 26. Mai 2016
Pressemitteilung

Berlin, 26. Mai 2016. Bio-Haferflocken des Herstellers Alnatura enthalten gesundheitsgefährdende Mineralöle. Das ist das Ergebnis eines Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Demnach sind „Alnatura Haferflocken zartschmelzend“ mit aromatischen Mineralölen (MOAH) belastet, die potenziell krebserregend und erbgutschädigend sind.

„Krebsverdächtige Mineralöle haben in unseren Lebensmitteln nichts zu suchen – erst recht nicht in Produkten, die bevorzugt von Kindern verzehrt werden“, kritisierte Johannes Heeg von foodwatch. Kinder sind laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene. foodwatch forderte von Alnatura, das Produkt im Interesse des Gesundheitsschutzes öffentlich zurückzurufen.

foodwatch testete zwei Produkte von Alnatura auf mögliche Mineralöl-Belastungen. Während „Alnatura Haferflocken zartschmelzend“ MOAH enthalten, konnten im „Alnatura Weizengrieß“ geringe Werte von gesättigten Mineralölen (MOSH) nachgewiesen werden. MOSH kommen häufiger und in größeren Mengen in Lebensmitteln vor, reichern sich in den Körperorganen an und können diese schädigen. Mineralöle können auf verschiedenen Wegen in Lebensmittel gelangen. Eine häufige Quelle sind Verpackungen aus Altpapier, die Mineralöle aus Druckfarben enthalten. Doch auch aus den Pappkartons, die für

Lagerung und Transport verwendet werden, können Mineralöle durch die Produktverpackung hindurch auf die Lebensmittel übergehen.

Die foodwatch-Testergebnisse deuten zwar darauf hin, dass Alnatura bei den belasteten Haferflocken eine Verpackung aus Frischfasern statt Altpapier verwendet. foodwatch kritisierte solche Verpackungen jedoch als unzureichend, um das Problem zu lösen: „Nur eine wirksame Barrierschicht zwischen Verpackung und Lebensmittel kann den Übergang von Mineralölen in Lebensmittel sicher verhindern. Alnatura setzt die Verbraucherinnen und Verbraucher einem unnötigen Gesundheitsrisiko aus“, sagte Johannes Heeg. Es gebe bereits geeignete Materialien, etwa Innenbeutel oder Beschichtungen, die Kartonverpackung und Produkt so voneinander trennen, dass sowohl Mineralöle als auch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien nicht auf die Lebensmittel übergehen können.

foodwatch fordert, dass funktionelle Barrieren für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier vorgeschrieben werden. Außerdem müsse es spezifische Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln selber geben: MOAH sollten aufgrund ihrer möglichen erbgutverändernden und krebserregenden Wirkung gar nicht in Lebensmitteln nachweisbar sein, für MOSH sollten strikte Höchstwerte festgesetzt werden. Bis es zu einer europäischen Regelung kommt, sei die Bundesregierung in der Pflicht, ein nationales Gesetz zu beschließen.

Bereits im Oktober 2015 hatte foodwatch in 52 von 120 Produkten aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden krebsverdächtige Mineralöle nachgewiesen. Kurz vor Ostern dieses Jahres fand foodwatch in 8 von 20 untersuchten Schokohasen aromatische Mineralöle. Da sich bei krebserregenden Substanzen keine gesundheitlich unbedenkliche Aufnahmemenge definieren lässt, bewertet die EFSA die Aufnahme von MOAH durch die Nahrung generell als potenziell krebsauslösend und erbgutverändernd. Auch das Bundesinstitut

für Risikobewertung (BfR) empfiehlt schon seit 2012, dass kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden sollte.

Link:

– E-Mail-Aktion zu Mineralölen in Lebensmitteln:
www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Redaktionelle Hinweise:

- foodwatch-Testergebnisse zu Mineralölen in Alnatura-Produkten: tinyurl.com/gux8dxx
- foodwatch-Test zu Mineralölen in Reis, Nudeln & Co: tinyurl.com/pmwtgr2
- Test: Krebsverdächtige Mineralöle in Schoko-Osterhasen: tinyurl.com/hw6yp5n
- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln: tinyurl.com/h573v5v
- EFSA-Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food (englisch): tinyurl.com/p9kausf

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90