



Foto: plprod / stock.adobe.com

## LEBENSMITTEL- VERPACKUNGEN UND KÜCHEN- UTENSILIEN – ALLES SICHER?

Im Umgang mit Lebensmitteln sind Schalen, Boxen, Dosen oder Folien kaum noch wegzudenken. Sie schützen vor äußeren Einflüssen und halten länger frisch. Für bestimmte Materialien werden jedoch immer wieder gesundheitliche Risiken diskutiert. Sie geraten in die Kritik, weil unerwünschte und möglicherweise gesundheitsschädliche Stoffe in Lebensmittel übergehen können. Bei Papierverpackungen beispielsweise ist der Übergang von Mineralölbestandteilen aus Druckfarben und Bisphenolen aus Recyclingpapieren seit langem ein bekanntes Problem. Aber auch bei Küchenutensilien wie Pfannenwendern und Silikonformen ist nicht immer alles so sicher wie es scheint. Wer Gebrauchshinweise nicht ernst nimmt, setzt sich daher möglicherweise Gesundheitsgefahren aus.

Im Vortrag werden Vor- und Nachteile verschiedener Materialien im Umgang mit Lebensmitteln vorgestellt. Handelsübliche Küchenutensilien werden unter die Lupe genommen und Hinweise zur praktischen Handhabung gegeben.




---



---

<b>Format:</b>	Vortrag
<b>Zielgruppe:</b>	Verbraucher, Multiplikatoren
<b>Zeitbedarf:</b>	Nach Rücksprache
<b>Teilnehmerzahl:</b>	Nach Rücksprache
<b>Kosten:</b>	Nach Rücksprache
<b>Kontakt:</b>	lebensmittel@vzsa.de

---



---