



Foto: plprod / stock.adobe.com

## VERPACKUNGEN UND KÜCHEN- UTENSILIEN – ALLES SICHER?

Im Umgang mit Lebensmitteln sind Verpackungen kaum noch wegzudenken. Schalen, Boxen oder Folien schützen vor äußeren Einflüssen und halten länger frisch. Für bestimmte Verpackungsmaterialien werden 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 seit langem ein bekanntes Problem. Auch bei Küchenutensilien wie Pfannenwendern ist nicht immer alles so sicher wie es scheint - denn wer beispielsweise Gebrauchshinweise nicht ernst nimmt, setzt sich gesundheitlichen Gefahren aus.

Im Vortrag sollen deshalb Vor- und Nachteile verschiedenster Verpackungsmaterialien vorgestellt werden. 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

---



---