

## Globale Datenbank: Welche Chemikalien werden zur Herstellung von Materialien mit Lebensmittelkontakt verwendet?

Öffentliche Datenbank listet über 12.200 Chemikalien auf, die zur Produktion von Lebensmittelverpackungen und Co. verwendet werden können. 608 dieser Chemikalien gelten als besonders gefährlich und für mehr als 29% sind keine Toxizitätsdaten verfügbar

**Unter EMBARGO bis zum 30. November 2020, 5 Uhr GMT**

Pressekontakt: Jane Muncke  
Telefon: +41 44 515 52 55  
E-mail: [info@fp-forum.org](mailto:info@fp-forum.org)

**Zürich, Schweiz** - Laut einer neu veröffentlichten, frei zugänglichen Datenbank werden bis zu 12.200 Chemikalien verwendet, um Lebensmittelverpackungen und andere Artikel mit Lebensmittelkontakt herzustellen. Diese **Food Contact Chemicals database (FCCdb)**<sup>1</sup> enthält Informationen von Regierungen und aus der Industrie und bezieht sich auf mehr als 50 globale Quellen. Ein begleitender, von Fachkollegen **begutachteter Artikel**<sup>2</sup> hebt die wichtigsten Ergebnisse hervor:

- Die FCCdb listet Chemikalien, die bei der Herstellung verschiedener Materialien mit Lebensmittelkontakt verwendet werden können, darunter weit verbreitete Kunststoffe, Papier und Pappe, Metalle und Glas sowie weniger bekannte Materialien wie Druckfarben, Silikone, Textilien und Klebstoffe.
- 12.285 verschiedene Food Contact Chemicals (FCCs) werden potenziell bei der Herstellung von Materialien und Gegenständen mit Lebensmittelkontakt verwendet.
- Für 71% dieser Substanzen existieren öffentlich zugängliche Toxizitätsdaten, während für die übrigen FCCs keine frei verfügbaren Informationen zur Toxizität vorliegen.
- 608 Chemikalien mit Lebensmittelkontakt wurden als besonders gefährlich eingestuft und sollten somit vorrangig durch sichere Alternativen ersetzt werden.

Die Studie wird am 30. November 2020 frei zugänglich in der Zeitschrift *Environment International* veröffentlicht. Am selben Tag wird die neueste Version der FCCdb auf der Plattform *Zenodo* aktualisiert.

*"Diese frei verfügbare Datenbank ist eine dringend benötigte Ressource, da sie die Komplexität der Food Contact Chemicals beschreibt", sagt Jane Muncke, Geschäftsführerin des Food Packaging Forum und Mitautorin der Studie. "Die Belastung durch Chemikalien, die aus Lebensmittelverpackungen stammen, muss systematisch untersucht werden. Alle gefährlichen Substanzen müssen entfernt werden – und dürfen nicht durch andere, weniger getestete Chemikalien ersetzt werden. So wurde z.B. Bisphenol A durch das weniger bekannte Bisphenol S ersetzt, obwohl beide im Menschen ähnlich wirken. Die Beseitigung all dieser Giftstoffe ist von wesentlicher Bedeutung, da wir auf eine Kreislaufwirtschaft hinarbeiten und vermehrt recycelte Materialien einsetzen. Durch diese Datenbank können viele wichtige Fragestellungen systematisch angegangen werden."*

Einige Food Contact Chemicals (FCCs) wurden bereits früher als gesundheitsschädigend beschrieben<sup>3</sup>. Während für die am besten untersuchten FCCs, wie Bisphenol A (BPA) und Phthalate, umfassende Informationen vorliegen, fehlen bei Tausenden von gemeldeten FCCs öffentlich verfügbare Daten über ihre Toxizität und/oder die Mengen, die vom Menschen aufgenommen werden - aber dies sind sehr wichtige Daten, die zur Risikobewertung notwendig sind. Die FCCdb ist somit eine wertvolle Ressource,

die von allen Interessengruppen genutzt werden kann. So können Wissenslücken identifiziert und geschlossen sowie weitere Forschungsarbeiten unterstützt werden, um die Sicherheit aller Materialien mit Lebensmittelkontakt zu verbessern.

Die pdf-Datei der Studie wird auf Anfrage im Voraus zur Verfügung gestellt: [info@fp-forum.org](mailto:info@fp-forum.org)

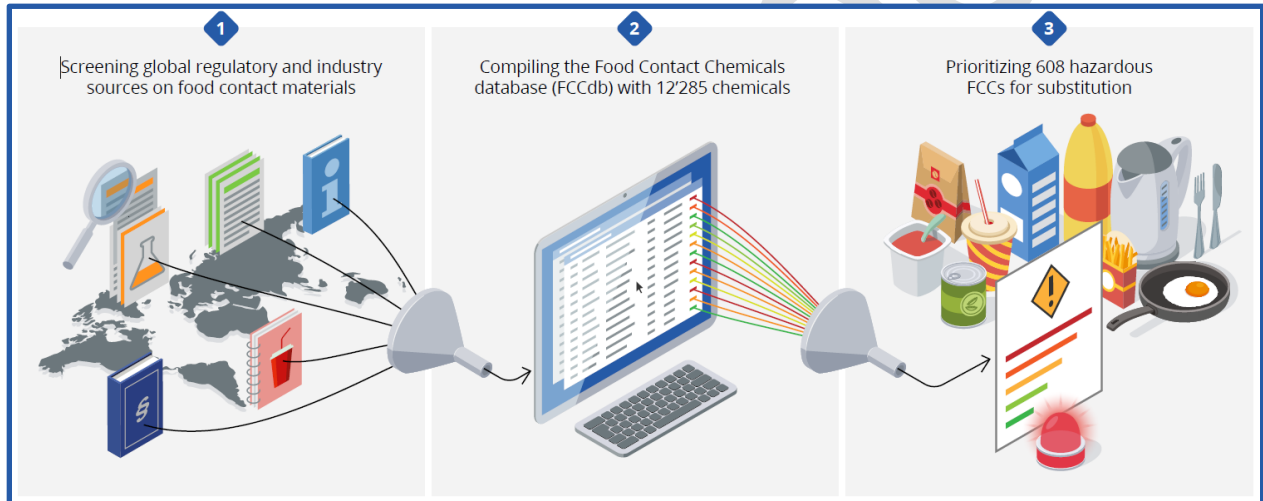
## Referenzen

<sup>1</sup> Groh K et al. (2020) "FCCdb: Food Contact Chemicals database." [doi:10.5281/zenodo.3240108](https://doi.org/10.5281/zenodo.3240108)

<sup>2</sup> Groh K et al. (2020) "Overview of intentionally used food contact chemicals and their hazards." *Environment International*, [doi.org/10.1016/j.envint.2020.106225](https://doi.org/10.1016/j.envint.2020.106225), online verfügbar ab dem 30. November 2020.

<sup>3</sup> Muncke J et al. (2020) "Impacts of food contact chemicals on human health: a consensus statement." *Environmental Health*, [doi:10.1186/s12940-020-0572-5](https://doi.org/10.1186/s12940-020-0572-5)

## Grafische Zusammenfassung



## Unabhängige, wissenschaftliche Experten für Journalistenanfragen

Tracey Woodruff	University of California at San Francisco	<a href="mailto:Tracey.Woodruff@ucsf.edu">Tracey.Woodruff@ucsf.edu</a>	+1 (415) 624-9959	San Francisco, USA
Zhanyun Wang	Swiss Federal Institute of Technology	<a href="mailto:zhanyun.wang@ifu.baug.ethz.ch">zhanyun.wang@ifu.baug.ethz.ch</a>	+41 (44) 633 70 66	Zurich, Switzerland