

PRESSEINFORMATION

Wien, 17. November 2022



VKI-Test Schadstoffe in Silikon-Backformen: mit Vorsicht zu genießen Alle Produkte geben Substanzen an die Backwaren ab – einige auch problematische Stoffe

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat bei 22 Silikon-Backformen untersucht, inwieweit von den Produkten chemische Verbindungen auf die darin zubereiteten Lebensmittel übergehen. Bei der Produktauswahl wurden Artikel mit einer großen Kontaktfläche zu den Lebensmitteln bevorzugt. Die Produkte wurden auf eine Vielzahl von Stoffen geprüft und anschließend auf einer Ampelskala (Rot/Gelb/Grün) bewertet. Im Gesamtergebnis wurden 6 Produkte mit „Grün“, 10 Artikel mit „Gelb“ und 6 Fabrikate mit „Rot“ bewertet. Die vollständigen Ergebnisse gibt es ab sofort in der Dezember-Ausgabe des Test-Magazins KONSUMENT und unter www.konsument.at/silikonbackformen22.

Auch die im Test mit „Grün“ bewerteten Backformen sind nicht etwa „inert“ (völlig chemisch neutral), sondern geben beim Backen ebenfalls Substanzen an die Lebensmittel ab. Die Bewertungskriterien für den Test waren: „Grün“ = es traten nur sehr geringe Mengen an Silikonverbindungen aus; „Gelb“ = es traten ein oder mehrere problematische Stoffe aus, ohne dass Grenzwerte überschritten wurden; „Rot“ = es können höhere Schadstoffkonzentrationen in die Backwaren übergehen.

Zu den mit „Rot“ bewerteten, Artikeln gehören Backformen von Amazon Basics, AliExpress (2 Produkte), Tupperware, ionEgg und wish.com. Die beiden Produkte von Amazon Basics und ionEgg überschritten dabei sogar den Globalmigrationsgrenzwert, der die höchstzulässige Menge nichtflüchtiger Stoffe definiert, die ein Kunststoff, der mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, abgeben darf.

„Zwar geht von keinem Produkt im Test eine unmittelbare Gesundheitsgefahr aus, dennoch wäre eine tägliche Verwendung solcher Backformen nicht empfehlenswert“, erläutert Birgit Schiller Projektleiterin beim VKI. „Alle von uns untersuchten Produkte setzen bei der Benutzung Silikonverbindungen frei, die in die Lebensmittel übergehen und somit beim Verzehr in den Körper aufgenommen werden können. Neben Silikonverbindungen lösten sich aus einigen Proben auch geringe Mengen an Weichmachern, UV-Filtern, diversen Lipiden, organischen Säuren und deren Fettsäureester“, so Birgit Schiller weiter. „Leider gibt es bisher keine spezifischen Rechtsvorschriften für Silikon als Lebensmittelkontaktmaterial. Das wäre aber sinnvoll und notwendig, um Gesundheitsrisiken für Verbraucherinnen und Verbraucher ausschließen bzw. reduzieren zu können.“

„Grundsätzlich empfiehlt es sich, auf die Benutzungshinweise der Backformen zu achten. Die angegebene Höchsttemperatur sollte in jedem Fall eingehalten werden“, ergänzt Birgit Schiller. „Um den Kontakt von Silikonmaterial und Lebensmittel bei hohen Temperaturen möglichst kurz zu halten, ist es besser, die Backformen in den bereits vorgeheizten Ofen zu geben. Zudem sollten sie mindestens 5 cm vom Rand platziert werden und die Grillfunktion darf natürlich nicht zusammen mit Silikon-Backformen genutzt werden, genauso wenig wie die Produkte mit offenen Flammen oder Heizplatten in Kontakt kommen dürfen.“

SERVICE: Die vollständigen Ergebnisse gibt es ab 17. November in der Test-Zeitschrift KONSUMENT und unter www.konsument.at/silikonbackformen22.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN: VKI-Pressestelle, Tel.: +43 664 231 44 81, E-Mail: presse@vki.at