

Kunststoffbehälter im Kühlschrank: Schützen sie die Lebensmittel wirklich?

Am 3. Dezember 2024 beleuchtet Heute AT die Sicherheitsbedenken rund um Kunststoffbehälter und Frischhaltefolie in der Küche.

AT, Österreich - In den modernen Küchen sind Plastikbehälter und Frischhaltefolie unentbehrlich. Sie helfen dabei, Lebensmittel frisch zu halten und Gerüche im Kühlschrank zu vermeiden. Doch Vorsicht! Laut **Heute.at** besteht die Gefahr, dass sich durch fetthaltige Lebensmittel schädliche Substanzen aus dem Kunststoff lösen. Besonders kritisiert werden Materialien wie Bisphenol A (BPA) und Phthalate, die in häufig verwendeten Kunststoffen wie Polycarbonat und Polyvinylchlorid vorkommen. Diese Stoffe können den Hormonhaushalt stören und möglicherweise gesundheitliche Risiken bergen.

Obwohl das Bundesamt für Gesundheit (BAG) berichtet, dass es nach aktuellem Wissensstand keinen Grund zur Sorge gibt, empfehlen viele Experten, fetthaltige Lebensmittel wie Saucen und Mayonnaise besser in Glas- oder Metallbehältern zu lagern. Damit kann das Risiko vermieden werden, dass gefährliche Chemikalien in die Lebensmittel gelangen. Unklar bleibt, wie groß die potenziellen Gefahren tatsächlich sind, sodass eine vorsichtige Handhabung von Frischhaltefolie also ratsam scheint.

Recycling von Plastikbehältern

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Wiederverwendbarkeit und das Recycling von Plastikbehältern. Wie **Pack-Store** erklärt,

sind viele Kunststoffverpackungen zu 100% recycelbar. Dennoch sollten Verbraucher darauf achten, ob ihre Plastikverpackungen auch tatsächlich recycelbar sind. Es ist entscheidend, dass die Materialien im richtigen Abfallstrom entsorgt werden, um die Möglichkeit des Recyclings zu gewährleisten. Unter Berücksichtigung dieser Tipps können Verbraucher nicht nur zur Reduzierung von Plastikmüll beitragen, sondern auch ihre Umwelt schützen.

Details	
Ort	AT, Österreich
Quellen	• www.heute.at • www.pack-store.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at