

BfR rät vom Bierdosen-Hähnchen ab

Mitteilung Nr. 024/2014 des BfR vom 1. Juli 2014

Derzeit sind u.a. im Internet verschiedene Kochrezepte im Umlauf, die das Grillen eines Hähnchens auf Bierdosen beschreiben. Aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist von dieser Art der Zubereitung abzuraten. Denn es ist davon auszugehen, dass die Hitze beim Grillen und Braten gesundheitsschädliche Substanzen aus der bedruckten Außenseite und der beschichteten Innenseite der Bierdose löst, die in das Hähnchenfleisch übergehen.

Getränkedosen werden aus Aluminium oder Weißblech hergestellt. Diese Materialien bilden eine funktionelle Barriere für den Übergang von Stoffen aus der Außenbedruckung auf die darin abgefüllten Lebensmittel. Bei vorhersehbarem Gebrauch ist somit nicht von einem Übergang von Stoffen aus der Druckfarbe auf die Getränke auszugehen.

Dagegen kommt bei der Verwendung von Bierdosen zum Braten und Grillen von Hähnchen die bedruckte Außenseite der Dosen direkt mit dem Lebensmittel in Berührung. Ein solcher Gebrauch ist von Herstellerseite nicht vorgesehen.

Gemäß dem Entwurf für eine deutsche Druckfarbenverordnung gelten für bedruckte Lebensmittelbedarfsgegenstände, bei denen ein Übergang von Stoffen aus der Druckfarbe auf das Lebensmittel ausgeschlossen ist, keine Beschränkungen hinsichtlich der in Druckfarben verwendeten Stoffe¹. Bei der Bedruckung der Außenseite einer Getränkedose können somit auch Substanzen in den Druckfarbenzubereitungen verwendet werden, für die keine gesundheitliche Bewertung in Hinblick auf ihren Übergang auf das Lebensmittel vorliegt, da das Getränk in der Dose nicht beeinträchtigt wird.

Beim Braten und Grillen von Hähnchen kommt zudem bei hohen Temperaturen das Fett aus dem Hähnchen in direkten Kontakt mit der bedruckten Außenseite der Dosen. Dies sind Bedingungen, die grundsätzlich Stoffübergänge aus Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, begünstigen. Bei hohen Temperaturen können auch die Bildung und der Übergang von Zersetzungsprodukten aus den Bestandteilen der Druckfarben sowie der Lackbeschichtung in der Dose nicht ausgeschlossen werden.

Zusammenfassend stellt das BfR fest, dass es bei der Verwendung von Bierdosen zum Braten und Grillen von Hähnchen zu Übergängen von nicht bewerteten und möglicherweise gesundheitsschädlichen Stoffen in das Lebensmittel kommen kann. Das BfR rät deshalb von dieser Zubereitungsform ab.

¹ Vgl. Artikel 1 Nr. 2, neuer Absatz (9) zu Artikel 4 der Bedarfsgegenständeverordnung und Amtliche Begründung des Verordnungsentwurfes, (http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Service/Rechtsgrundlagen/Entwurf21VerordnungBedarfsgegenstaende.pdf?__blob=publicationFile)