

Bienenwachstücher: Worauf sollten Sie achten?

FAQ des BfR vom 6. April 2021

Bienenwachstücher werden seit einiger Zeit als Alternative zu Aluminium- oder Frischhaltefolie im Handel angeboten. Pausenbrote oder Essen, das im Kühlschrank gelagert wird, können zum Beispiel darin verpackt oder damit bedeckt werden. Beim Einschlagen der Lebensmittel mit dem Bienenwachstuch entsteht durch den warmen Druck der Hände auf das Wachs eine Art feste Verpackung. Aus dieser können dann ungewollt Substanzen in die verpackten Lebensmittel übergehen.

Woraus bestehen Bienenwachstücher?

Übliche Bestandteile von Bienenwachstüchern sind Stofftücher, Bienenwachs und Öl sowie eventuell Harz. Aus diesen Bestandteilen können unbeabsichtigt Substanzen auf die mit den Tüchern verpackten Lebensmittel übergehen.

Worauf ist zu achten, wenn Bienenwachstücher hergestellt werden?

Bei den verwendeten Stofftüchern sollte es sich um Textilien handeln, die für den Lebensmittelkontakt geeignet sind. Ansonsten könnten zum Beispiel bei gefärbten Textilien, wie Gardinen oder anderen Stoffresten, Bestandteile der Druckfarben auf das Lebensmittel übergehen. Besonders kritisch wäre hierbei beispielsweise ein Übergang von primären aromatischen Aminen, die zum Teil als krebserzeugend eingestuft sind. Es sollte auch darauf geachtet werden, dass das verwendete Bienenwachs den Anforderungen als Lebensmittelzusatzstoff entspricht, da Bienenwachs ansonsten mit Mineralölbestandteilen oder Pestiziden verunreinigt sein kann. Letztere können die Bienen beim Sammeln des Nektars mit aufnehmen, wenn die Pflanzen mit Pflanzenschutzmitteln behandelt sind.

Sind Bienenwachstücher für die Verpackung von allen Lebensmitteln geeignet?

Um die Tücher zu imprägnieren, werden die verwendeten Textilien üblicherweise mit Bienenwachs überzogen. Die mit Bienenwachs beschichteten Tücher sollten allerdings nicht mit fettigen Lebensmitteln wie etwa Gebäck, Kuchen oder Wurst und Käse in Kontakt kommen, da dadurch Wachsbestandteile in das Lebensmittel übergehen können. Für die Verwendung bei Obst und Gemüse sind sie dagegen geeignet.

Warum sollte in Bienenwachstüchern kein Jojobaöl enthalten sein?

Als Ölbestandteil kommt bei Bienenwachstüchern oft Jojobaöl zum Einsatz. Dies wird eingesetzt, um die Geschmeidigkeit der Tücher zu erhöhen, und es soll dafür sorgen, dass das Bienenwachs nichtbrüchig wird und sich vom Stoff löst. Da ein Übergang von Jojobaöl aus den Bienenwachstüchern bei Kontakt mit fettigen Lebensmitteln sehr wahrscheinlich ist, rät das BfR von seinem Einsatz ab. Jojobaöl zeigt in Tierversuchen toxische Wirkungen in Darmzellen.

Reichern sich in Bienenwachstüchern Keime an?

Die Reinigung von Bienenwachstüchern kann nicht bei hohen Temperaturen erfolgen, da das Beschichtungsmaterial sonst schmelzen würde. Die Tücher können daher nicht hygienisch gereinigt werden. Aus diesem Grund sollten die Tücher insbesondere nicht in Kontakt mit rohen, vom Tier stammenden Lebensmitteln kommen, da die Keime bei Wiederverwendung auf andere Lebensmittel übertragen werden können. Auch pflanzliche Lebensmittel können mit Infektionserregern belastet sein, wenn auch seltener. Das Übertragungsrisiko ist daher bei pflanzlichen Lebensmitteln geringer, allerdings nicht vollständig auszuschließen.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zum Thema:

Gesundheitliche Bewertung von Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln

https://www.bfr.bund.de/de/gesundheitliche_bewertung_von_materialien_in_kontakt_mit_lebensmitteln-227.html

Informationen zu Jojobaöl enthält die BfR-Stellungnahme „Jojobasamen sind nicht für den Verzehr geeignet“

https://www.bfr.bund.de/cm/343/jojobasamen_sind_nicht_fuer_den_verzehr_geeignet.pdf



„Stellungnahmen-App“ des BfR

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.