



Merkblatt: PVC Folien und Käse

Gültig ab: 05.02.2020
MD-00105, Version: 01, Seite 1/1

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.kl.zh.ch

Frischhaltefolien aus PVC ungeeignet für Käse

Gewerbliche Frischhaltefolien aus PVC sind wegen ihrem Weichmachergehalt ungeeignet als Verpackung für vorgeschnittenen Käse. Den Betrieben wird empfohlen für diesen Zweck darauf zu verzichten.

Viel Weichmacher in PVC-Folien

PVC-Folien bestehen zu rund einem Drittel aus Weichmachern. Diese fettlöslichen Substanzen können beim Kontakt mit fettigen Lebensmitteln in diese übergehen (migrieren). Ist eine PVC-Folie hingegen mit wässrigen Lebensmitteln in Kontakt, bleiben die Weichmacher grösstenteils in der Folie. Für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt gibt es rund 20 zugelassene Weichmacher, deren Toxizität stark variiert. Die problematischsten Weichmacher aus der Gruppe der Phthalate werden heutzutage in Europa aber nicht mehr in Frischhaltefolien aus PVC verwendet.

Vollfettkäse sind besonders heikel



Der Einsatz von PVC-Folien für Käse ist nicht verboten, wenn die Migrationshöchstwerte für die Weichmacher eingehalten werden. Untersuchungen am Kantonalen Labor Zürich haben aber gezeigt, dass die Gehalte an Weichmachern oft ein unzulässiges Mass erreichen, vor allem in Vollfettkäse. Insbesondere wenn der Käse in der PVC-Folie wenige Stunden ungekühlt bleibt, kann der Käse „schwitzen“ und eine ölige Oberfläche bilden, welche die Weichmacher besonders gerne aufnimmt. Dies kann im

Betrieb bei unsachgemässer Lagerung sowie beim Konsumenten vor dem Einlagern im Kühlschrank oder beim Chambrieren vor dem Verzehr der Fall sein.

Alternativen

Es gibt auch für gewerbliche Zwecke alternative Folien aus anderen Kunststoffen auf dem Markt, welche bezüglich Weichmachermigration weniger problematisch sind. Dazu gehören Polyvinylendichlorid (PVdC) oder Polyethylen (PE). Diese Folien lassen sich optisch nicht von einer PVC-Folie unterscheiden und sind auch in der Verwendung fast identisch.

Haushaltfolien sind nicht betroffen

Da PVC-Frischhaltefolien bei ungeeigneter Anwendung zu einer hohen Belastung der Lebensmittel mit Weichmachern führen können, sind Klarsichtfolien aus PVC für die Verwendung im Haushalt nicht mehr erhältlich. Profis wird aber allgemein zugetraut ungünstige Verwendungen zu meiden, im Grosshandel können sie deshalb noch bezogen werden.

Weitere Informationen

Jahresbericht des Kantonalen Labors Zürich 2016, Seite 60