

Bienenwachstücher: Worauf sollten Sie achten?

Aktualisierte FAQ des BfR vom 11. September 2023

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.

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?

Sollten mit Bienenwachs beschichtete Tücher mit fettigen Lebensmitteln wie etwa Gebäck, Kuchen oder Wurst und Käse in Kontakt kommen, können Wachsbestandteile in das Lebensmittel übergehen. Sofern ausschließlich Bienenwachs entsprechend den Reinheitsanforderungen der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 zur Beschichtung der Tücher verwendet wird, sind diese Übergänge toxikologisch unbedenklich.

Entsprechend der BfR Empfehlung XXV „Hartparaffine, mikrokristalline Wachse und deren Mischungen mit Wachsen, Harzen und Kunststoffen“ empfiehlt das BfR, Bienenwachstücher, die noch zusätzliche Stoffe enthalten, nicht für fettige Lebensmittel zu verwenden.

Für Obst und Gemüse sind Bienenwachstücher mit Wachsen, die zusätzliche Stoffe enthalten, 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 nicht brüchig wird und sich vom Stoff löst. Ein Übergang relevanter Mengen an Jojobaöl aus den Bienenwachstüchern, vor allem in fetthaltige Lebensmittel, ist sehr wahrscheinlich.

Insbesondere geeignete Langzeitstudien, die zur gesundheitlichen Bewertung der resultierenden Verbrauchereexposition entsprechend europäischem Lebensmittelkontaktmaterialrecht notwendig sind, liegen dem BfR nicht vor. Bis zum Vorliegen der notwendigen Studien für eine gesundheitliche Risikobewertung empfiehlt das BfR, Jojobaöl nicht in Bienenwachstüchern einzusetzen.

Reichern sich in Bienenwachstüchern Keime an?

Die Reinigung von Bienenwachstüchern kann nicht bei hohen Temperaturen erfolgen, da das Beschichtungsmaterial sonst schmelzen würde. Aus diesem Grund sollten Tücher, die für die Wiederverwendung vorgesehen sind, insbesondere nicht in Kontakt mit rohen, vom Tier stammenden Lebensmitteln kommen, da auf diesen Lebensmitteln möglicherweise vorhandene Krankheitserreger über unzureichend gereinigte Tücher auf andere Lebensmittel übertragen werden können. Auch pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern 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

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.