

## **Weichmacher in Lebensmitteln**

*Schon lange ist bekannt, daß aus Twist-off-Deckeln schädliche Weichmacher in das Lebensmittel übergehen können. Vor allem wenn Fett drin steckt!!!*

*Das BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) kommt zum Schluß, daß die ermittelten Phthalatexpositionen aus glasverpackten Lebensmitteln aus toxikologischer Sicht nicht vertretbar sind.*

*Weichmacher aus Twist-off-Deckeln gehen vor allem in fetthaltigen Lebensmitteln über. In Öl eingelegtes Gemüse und ölhaltige Würzsaucen wie Pesto sind besonders betroffen.*

*Was aber tun, wenn ein Verdacht besteht?*

*Das Chemische Labor Dr. Vogt bietet orientierende und einfache Screeningtests an.*

*Weitere Informationen erhalten Sie bei uns.*