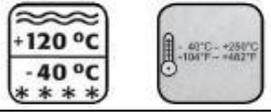


Leitfaden Küchen-Check

Nutze diese Listen für deinen Haushaltscheck! Am wichtigsten ist es die Hinweise mit der Priorität 1 weiterzugeben. Im Kommentar-Feld kannst du die Befunde notieren. Bedenke immer:

Heiß, fettig, sauer fördert das Migrationsrisiko!

Küchenutensilien			
Produktart	Hinweise	Prio	Kommentar
Lebensmittelkontakt-Materialien: Küchenutensilien- und Maschinen jeglicher Art/Materials	Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sollten unbedingt mit dem Glas-Gabel-Symbol oder „für Lebensmittel geeignet“ gekennzeichnet sein. Alle anderen aussortieren! 	1	
Geräte in denen Lebensmittel erhitzt werden (z.B. Wasserkocher)	Enthalten die Geräte Plastikanteile, die mit heißen, sauren oder fettigen Lebensmitteln in Berührung kommen? → Vermeiden / austauschen	1	
Plastikdosen jeglicher Art	Recyclingcode 3, 6 & 7 vermeiden oder aussortieren. Plastikprodukte ohne Dreieck oder Zahl sowie älter als 5 Jahre lieber aussortieren. Statt wegwerfen, gerne als Aufbewahrungsbox für Gegenstände nutzen. 	1	
	Nicht erhitzen → lieber umfüllen.	1	
	Alle Plastikdosen nach und nach austauschen (Glas/Edelstahl/Keramik/Porzellan-Optionen).	2	
Kochlöffel, Pfannenwender und co.	Kochlöffel und co. aus Plastik vermeiden. Wenn nicht vermeidbar, zumindest Temperaturangabe auf Produkt einhalten. 	1	
Beschichtete Pfannen, Töpfe, Backformen (mit PTFE bzw. "Teflon" o. ä.)	Nicht über 200 °C erhitzen → nie länger als 3 min leer erhitzen! Besondere Vorsicht bei Induktionsherden (werden sehr schnell heiß). Zerkratzte Pfannen austauschen.	1	
	Aussortieren; durch Keramik-, Edelstahl- oder Gusseisenpfannen ersetzen. Backformen aus Ton, Emaille, Glas.	2	

1

Gefördert durch:



Co-funded by the European Union

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.

Das Projekt LIFE ChemBee (Nr. LIFE21/GIE/DE/101074245) wird gefördert durch das LIFE-Programm der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Projekts LIFEChemBee und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder des LIFE-Programms wider. Weder die Europäische Union noch die gewährende Behörde können für sie verantwortlich gemacht werden.

Küchenutensilien			
Produktart	Hinweise	Prio	Kommentar
(Kinder-) Geschirr aus oder mit Melamin (häufig gemischt mit Bambus-, Reis-, Weizenfasern)	In keinem Fall heiße Speisen (besonders über 70°C) in dieses Geschirr füllen.	1	
	Aussortieren; durch Holz-, Glas-, Edelstahl- oder Keramikutensilien ersetzen.	2	
Aufbewahrung: Worin werden Lebensmittel gelagert?	Aluminium nicht für salzige oder saure Lebensmittel verwenden (z.B. Alu-Folie).	1	
	Aluminium ganz vermeiden / austauschen.	2	
	Möglichst viel unverpackt einkaufen.	2	
	Generell Lebensmittel nach dem Kauf in Glas, Edelstahl, Keramik, Ton oder Holz-Gefäße umfüllen.	2	
Lebensmittel in Konservendosen (Innenbeschichtung meist mit BPA)	Schnellstmöglich verzehren und beim nächsten Einkauf Glaskonserven bevorzugen. (Kokosmilch --> Tetrapack)	2	
	Hülsenfrüchte und co. in trockener Form und unverpackt kaufen. (meistens günstiger!)	2	
Fertigessen und Essen zum Mitnehmen	Take-Away-Verpackungen aus Plastik nie für heiße, fettige und/oder saure Lebensmittel nutzen (Einwegverpackungen); als Ausnahme umfüllen.	1	
	In keinem Fall in der Verpackung erhitzen; stattdessen vorher umfüllen.	1	
	Fertigessen in Plastikverpackungen vermeiden. Essen zum Mitnehmen in eigenen Dosen (bestenfalls Edelstahl/Glas) kaufen oder vor Ort verspeisen.	2	

Gefördert durch:



Co-funded by the European Union

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.

Das Projekt LIFE ChemBee (Nr. LIFE21/GIE/DE/101074245) wird gefördert durch das LIFE-Programm der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Projekts LIFEChemBee und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder des LIFE-Programms wider. Weder die Europäische Union noch die gewährende Behörde können für sie verantwortlich gemacht werden.

Im Bereich der Reinigungsmittel bietet es sich an Apps wie CodeCheck oder ToxFox zu benutzen. Einfach den Barcode des Produktes scannen und Inhaltsstoffe gemeinsam prüfen.

Reinigungsmittel			
Produktart	Hinweise	Prio	Kommentar
Alle Produkte mit Gefahrensymbol	<p>Alle Symbole, außer das Ausrufezeichen, in jedem Fall vermeiden.</p>	1	
Für alle Reiniger (z.B. Edelstahl- und Ceranfeldreiniger)	Herkömmliche Produkte können bedenkliche Stoffe enthalten. Produkte mit einer App (CodeCheck oder ToxFox) scannen und auf Inhaltsstoffe prüfen.	1	
Geschirrspültabs und Spülmittel	Ist es mit einem Umweltsiegel (z.B. Blauer Engel, EU Ecolabel) versehen?	1	
	<p>Sind Farb- und Duftstoffe enthalten?</p>	2	
Entkalkungsmittel	Entkalker und Reinigungsmittel auf natürlicher Basis benutzen (Zitronensäure, Essig, Soda, Natron).	2	
Desinfektionsmittel	Desinfektionsmittel nur sparsam einsetzen und NUR wenn es wirklich notwendig ist. Desinfektionsmittel auf Ethylalkohol-Basis (Ethanol) bevorzugen, da weniger gesundheitsgefährdend.	1	

Gefördert durch:



Co-funded by the European Union

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.

Das Projekt LIFE ChemBee (Nr. LIFE21/GIE/DE/101074245) wird gefördert durch das LIFE-Programm der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Projekts LIFEChemBee und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder des LIFE-Programms wider. Weder die Europäische Union noch die gewährende Behörde können für sie verantwortlich gemacht werden.