

Hinweise zur Verwendung von Produkten mit Melamin

Melamin wird oft in der Produktion von Outdoor-Geschirr, Schneidebrettern und Tablett verwendet, da es sehr robust ist und eine glatte, schön glänzende Oberfläche erzeugt. In der Kombination mit Formaldehyd wird Melamin außerdem gelegentlich als Melaminharz verwendet.

Beim starken Erhitzen kann Melamin freigesetzt werden und in Lebensmittel übergehen. Um dies zu vermeiden, sollten Produkte, die Melamin enthalten, **nicht zum Kochen, Braten oder in der Mikrowelle** verwendet werden. Zum Beispiel sollte Babybrei nicht auf einem Teller aus Melamin in der Mikrowelle erwärmt werden oder Besteck aus Melamin zum Umrühren im kochenden Wasser verwendet werden.

Grünes Licht geben Stiftung Warentest ¹, das Bundesinstitut für Risikobewertung ² sowie die Verbraucherzentrale ³ bei einer **Benutzung unter 70 °C**. Geschirr mit bzw. aus Melamin kann weiterhin bedenkenlos – auch bei warmen bis heißen Speisen – zum Servieren verwendet werden. Heiße Speisen kühlen auf einem Teller schnell genug ab, sodass sich keine gesundheitlichen Bedenken ergeben.

Bei Produkten zur Aufbewahrung sollte heißes Essen nicht luftdicht mit Deckel verschlossen werden.

¹ <https://www.test.de/Melamin-Geschirr-Gesundheitsgefahr-durch-Erhitzen-4238495-0/>

² https://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_geschirr_und_kuechenutensilien_aus_melamin_formaldehyd_harz-70413.html

³ <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/materialien-mit-melamin-7562>