




Recyclingcodes

Lebensmittelbehälter und -verpackungen aus Kunststoff sind normalerweise (aber nicht immer) mit einem Pfeilsymbol und einer Nummer gekennzeichnet: dem Recycling- oder Harzidentifikationscode. Die Codenummern 1 bis 6 kennzeichnen spezifische, reine Kunststoffpolymere, während Nummer 7 alle anderen Arten von Kunststoffen und Gemischen abdeckt.

Polyvinylchlorid (PVC, Code 3) und Polystyrol (PS, Code 6) enthalten immer viele gefährliche Zusatzstoffe und Produktionshilfsmittel/Nebenprodukte. Sie sollten daher insbesondere im Kontakt mit Lebensmitteln vermieden werden. Die anderen Polymere sind in der Regel gesundheitsfreundlicher – allerdings ist dies stark von den jeweiligen Produktionsverfahren abhängig.

Code	Name/ Typische Produkte	Mögliche gesundheitliche Auswirkungen	Recycling und Verbrennung
	Polyethylenterephthalat Getränkeflaschen, Lebensmittel- und Gesundheitsverpackungen, Polyester in zahlreichen Textilien	PET-Flaschen können – v.a. bei Erwärmung – geringe Mengen des giftigen Metalloids Antimon auslaugen (unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte). Einweg-PET-Flaschen können Acetaldehyd enthalten, eine Substanz, die den Geschmack des Wassers verändern kann und von der EU als potenziell krebserregend eingestuft wird. Deshalb sollten PET-Einwegflaschen nur einmal verwendet werden – nicht nachfüllen!	Recyclebar
	Polyethylen hoher Dichte Beschichtungen für Milch-, Wasser- und Saftbehälter, Lebensmittel- und Kosmetikverpackungen	Sollte nicht direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden, da dies zum Austreten des Hormonstörers Nonylphenol führen kann.	Recyclebar
	Polyvinylchlorid Hart-PVC: Abflussrohre, Fensterprofile, Öl-/ Essigflaschen Weich-PVC: Bodenbeläge, Schläuche, Kunstleder, Vinyl-Teppiche, Schwimmringe, Spielzeuge	Vermeiden: extrem bedenklich! PVC kann während des gesamten Lebenszyklus eine Vielzahl toxischer Chemikalien auslaugen (Bisphenol A, Blei, Quecksilber, Cadmium und Phthalate) und schwerwiegende Gesundheits- und Umweltprobleme verursachen. Der Ausgangsstoff Vinylchlorid ist krebserregend.	Das Recycling ist wegen der Verwendung gefährlicher Weichmacher sehr schwierig. Bei der Verbrennung und Entsorgung von PVC können zahlreiche Toxine (krebserregende, langlebige organische Schadstoffe) entstehen.

	Polyethylen niedriger Dichte Taschentuch-Verpackungen, Frischhaltefolie, Innenbeschichtungen von Milchkartons	Sollte nicht direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden, da dies zum Austreten des Hormonstörers Nonylphenol führen kann.	Recyclebar
	Polypropylen Lebensmittelbehälter, Strohalme, Babyflaschen, Mikrowellen-Geschirr	Relativ stabil und hitzebeständig. Mit der Zeit können Stabilisierungsmittel (z. B. Oleamid) auslaugen.	Recyclebar
	Polystyrol Styropor zur Mitnahme von Speisen, Einwegbecher/-deckel/-besteck, Fahrradhelme, Kleiderbügel	Vermeiden: extrem bedenklich! Bei der Herstellung wird der krebserregende Stoff Benzol verwendet. Es kann hormonstörende Phthalate enthalten. Schädliches Styrol kann aus der Lebensmittelverpackung in die Nahrung gelangen, vor allem wenn diese fettig, heiß oder säurehaltig ist.	Das Recycling ist schwierig und die Verbrennung aufgrund entstehender Schadstoffe sehr problematisch.
	Andere Kunststoffe Wasserspender, Trinkflaschen, Mikrowellen-Geschirr, Küchengeräte, Brillengläser, Thermopapier-Kassenzettel	Am besten vermeiden! Geschichtete oder gemischte Kunststoffe mit unbekanntem Verbindungen.	Nicht recyclebar
! Achtung: Der Recyclingcode 7 wurde im Jahr 2020 abgeschafft. Aus Sicht der Recyclinghöfe machte es keinen Sinn, einen Recyclingcode beizubehalten, der verschiedene Plastikarten umfasst. Diese Materialien können dann nämlich nicht recycelt werden und der Zweck des Codes wird nicht erfüllt. Trotzdem wird man den Recyclingcode noch einige Jahre auf Plastikprodukten finden können, da noch viele Gegenstände damit im Umlauf sind.			
	Polyurethan (PU) Isolierungen, oft weiche/geschäumte Produkte	Zum Teil wird bei der Produktion die giftige Substanz Isocyanat verwendet.	Das Recycling ist schwierig und die Verbrennung aufgrund von Schadstoffen sehr problematisch. Bei der Entsorgung können Schadstoffe (z. B. Isocyanat, Blausäure und Dioxine) freigesetzt werden.

	Polymilchsäure (PLA) Lebensmittelverpackungen, Einweggeschirr/-besteck	Aus nachwachsenden Rohstoffen (z. B. Maisstärke) hergestellte Polyesterart, die oft als „Biokunststoff“ bezeichnet wird; häufig als Mischungen mit Polymeren auf Erdölbasis und zahlreichen Additiven.	Biologisch abbaubar in industriellen Kompostieranlagen (NICHT im privaten Kompost).
	Polycarbonat (Polycarbonat) Trinkflaschen, Mikrowellengeschirr, Küchengeräte, Brillengläser, CDs, Thermo-papier (Kassenzettel)	Besteht aus Phosgen bzw. Diphenylcarbonat und Bisphenol A (hormonstörend)	Polycarbonat ist recycelbar, doch wird es unter Recyclingscode 7 mit anderen Plastikarten zusammengefasst. So ist das Recycling in der Praxis nicht umzusetzen. Es ist nicht biologisch abbaubar.

Piktogramme für die richtige Handhabung von Küchenutensilien

Für den sicheren und korrekten Umgang mit Küchenutensilien ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass die Utensilien Informationen enthalten, zum Beispiel in Form von Piktogrammen. Die verwendeten Piktogramme müssen „gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar“ sein. Die Materialangaben befinden sich in der Regel auf der Außenverpackung. Im Folgenden findest Du die Beschreibungen der gängigsten Piktogramme:

Piktogramm	Beschreibung
	Dieses EU-weit gültige Symbol kennzeichnet Materialien, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.
	Diese Symbole bedeuten, dass das Produkt „spülmaschineneeignet“ ist. Dieser Begriff wurde bisher nicht verbindlich definiert – deshalb findet man auch viele unterschiedliche grafische Darstellungen. Diese Symbole werden von Herstellern aufgrund eigener Erfahrung und Einschätzung gewählt.
	Dieses Symbol steht für „spülmaschinenfest“. Es findet sich nur auf Produkten, die nach DIN-Normen geprüft wurden. Die Zahl oberhalb der Wasserstrahlen gibt die maximale Anzahl unbeschadet überstandener Spülzyklen wieder.
	Hersteller verwenden unterschiedliche Symbole, um die Temperaturbereiche, für die ein Gegenstand geeignet ist, zu kennzeichnen.

	<p>Dieses Symbol gibt an, wie kältebeständig ein Produkt ist; das bedeutet, bis zu welchen Minustemperaturen der Gegenstand verwendet werden kann.</p>
	<p>Diese Symbole zeigen an, wie hitzebeständig ein Produkt ist; also bis zu welchen Höchsttemperaturen Sie Ihre Küchenutensilien verwenden können. Manchmal wird auch angegeben, wie lange ein Gegenstand in Kontakt mit einer heißen Pfanne sein darf.</p>
	<p>Gegenstände mit dem Schneeflocken-Symbol sind gefriergeeignet und frostfest. Küchenutensilien mit diesem Symbol können Sie also im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahren. Offen bleibt allerdings, bis zu welchen Minusgraden.</p>
	<p>Gegenstände mit solchen Symbolen sind grundsätzlich für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet. Offen bleibt, bis zu welcher Temperatur und über welchen Zeitraum sie erhitzt werden dürfen.</p>
	<p>Diese Symbole zeigen an, dass der Gegenstand zur Zubereitung von Lebensmitteln im Ofen geeignet ist.</p>
	<p>Gegenstände mit diesem Symbol dürfen nicht unbefüllt im Ofen erhitzt werden.</p>
	<p>Gegenstände mit diesem Symbol dürfen nicht direkt in den Ofen gestellt, sondern nur auf einem Gitterrost verwendet werden.</p>
	<p>Dieses durchgestrichene Ofen-Symbol weist darauf hin, dass der Gegenstand nicht auf die (heiße) Herdplatte gestellt werden darf.</p>
	<p>Diese Symbole zeigen an, ob ein Küchenutensil für saurehaltige Lebensmittel geeignet ist.</p>
	<p>Dieses Symbol soll vermitteln, dass der Gegenstand vor dem ersten Gebrauch mit einem Reinigungsmittel abgewaschen werden sollte.</p>
	<p>Gegenstände mit diesem Symbol haben eine empfindliche Oberfläche. Messer sollten nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche beschädigen und z. B. ein Ablösen der Beschichtung verursachen können.</p>