
 **30 Sekunden für
Lebensmittelsicherheit**



- MOSH-MOAH
verstehen
- In nur 30
Sekunden**
- Jetzt informieren**





MOSH & MOAH sind ein Problem

⚠️ **MOSH (gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe)** und
⚠️ **MOAH (aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe)**
können über **Verpackungen, Maschinenöle oder Zutaten** in Lebensmittel gelangen.



Studien zeigen:
MOAH gelten als potenziell **krebserregend**,
MOSH können sich **im Körper anreichern**.



Risiken für Verbraucher:innen – und fürs Unternehmen:

- ✗ Gesundheitsbedenken
- ✗ Rückrufe
- ✗ Auditabwertungen
- ✗ Imageschäden



Typische Eintragsquellen



Häufig unterschätzt:

MOSH & MOAH können über verschiedene Wege ins Produkt gelangen.

- ◆ Verpackung bei **trockenen Lebensmitteln**
- ◆ Zutaten bei **fettigen Lebensmitteln**
- 🎯 Beide Wege müssen bewertet werden!



Wer trägt Verantwortung?



Viele fragen sich:

Lieferant oder Betrieb – wer ist zuständig?



Antwort: **Beide.**



Nur mit Stufenkontrollen & Wareneingangsanalysen lässt sich das Risiko wirklich steuern.

Maßnahmen ohne grundlegenden Verpackungswechsel

 Du willst MOSH-MOAH reduzieren, ohne alles umzustellen?

 Dann nutze:

- ◆ **Virgin-Fasern** statt Recyclingmaterial
- ◆ **Barrierschichten** in der Verpackung

 Oft genügt eine gezielte Anpassung!



Blick in die Zukunft



MOAH-Grenzwerte?

Kurzfristig:

✘ Unsicherheit & uneinheitliche
Bewertung

Ab 2027: ✔ Mehr Klarheit durch EU-
Regelung erwartet

➡ Jetzt vorbereiten & Sicherheit
gewinnen

Übrigens: MOSH-MOAH Schulung



MOSH-MOAH
Schulung



Nächster Termin:
27.6.2025
von 09:00-12:00



Mit Trainer **Claus
Michael Brieber**



Interview lesen &
mehr erfahren:



[https://praxistrainings-
lms.de/neuigkeiten/
mosh-moah-
schulung/](https://praxistrainings-lms.de/neuigkeiten/mosh-moah-schulung/)