



verbraucherzentrale

Aluminium im Alltag- ein gesundheitliches Risiko? Wie können sich Verbraucher schützen?

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

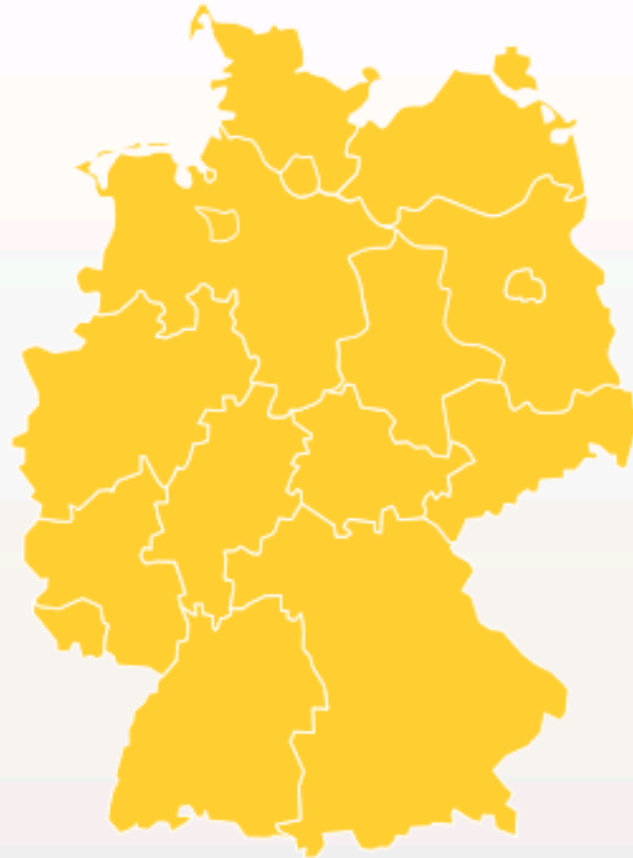
Untertitel

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

VERBRAUCHERZENTRALEN UND VZBV

Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv)

- Baden-Württemberg
- Bayern
- Berlin
- Brandenburg
- Bremen
- Hamburg
- Hessen
- Mecklenburg-Vorpommern
- Niedersachsen
- Nordrhein-Westfalen
- Rheinland-Pfalz
- Saarland
- Sachsen
- Sachsen-Anhalt
- Schleswig-Holstein
- Thüringen



THEMENFELDER DER VERBRAUCHERZENTRALEN



1. FRAGE:

WELCHE MAßNAHMEN WÜRDEN SICH DIE VERBRAUCHERZENTRALE WÜNSCHEN, UM EINE MÖGLICHST GERINGE BELASTUNG MIT ALUMINIUM FÜR VERBRAUCHERINNEN UND VERBRAUCHER SICHERZUSTELLEN?

SO SIEHT DIE DERZEITIGE PRAXIS AUS



HINWEIS

Verwenden Sie Aluminium-Folie nicht zum Abdecken von feuchten, säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln auf Servierplatten oder Schalen aus Metall. Benutzen Sie Aluminium-Folie nicht in Verbindung mit in Salzwasser gekochten, stark säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln. Durch Lokalelementbildung kann sich Aluminium-Folie auflösen. Aluminiumbestandteile, die an Lebensmittel abgegeben wurden, sind jedoch nicht gesundheitsschädlich.

UMWELTINFO

Priva Aluminium-Folie ist recyclebar und grundwasserneutral.

Ⓧ Aluminiumfolien sind nicht zum Abdecken von Lebensmitteln in Metallgefäßen geeignet. Aluminiumfolien dürfen nicht mit säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln in Berührung kommen. Die Folien können sich in diesen Fällen auflösen, an Lebensmittel abgegebene Bestandteile sind aber gesundheitlich unbedenklich. Nicht in der Mikrowelle benutzen.

- Hitzebeständig und formstabil
- Ideal für bekömmliches Braten und Dünsten sowie Frischhalten
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Gut geeignet auch zum Backen, Grillen und Einfrieren



Hergestellt für
Netto Marken-Discount AG & Co. KG,
93142 Maxhütte-Haidhof -802790-

FORDERUNGEN AN DIE HERSTELLER I

- Der **Gebrauchshinweis** zur bestimmungsgemäßen Verwendung von Alufolie wird in der derzeitigen Form von den Verbrauchern übersehen.
- Der Hinweis steht im Widerspruch zu anderen Angaben auf der Verpackung.
- Mögliche Lösungen:
 - Hinweis auf der Vorderseite der Verpackung
 - Hinweis hervorheben (Größe, Farbe)
 - Verbrauchergerechte Sprache
 - Hinweis, dass an Lebensmittel abgegebene Aluminiumbestandteile nicht gesundheitsschädlich sind, sollte entfallen

FORDERUNGEN AN DIE HERSTELLER II

- Freiwillige Reduzierung (bzw. Minimierungsstrategie) von Aluminium in Lebensmitteln, vor allem in Säuglingsnahrung; ggf. Hervorheben von zugesetzten Aluminiumbestandteilen in Lebensmitteln und Kosmetika durch Fettdruck oder farbliches Unterlegen in der Zutatenliste(vgl. neue Allergenkennzeichnung nach LMIV)
- Freiwilliger Verzicht auf aluminiumhaltige Zusatzstoffe
- Freiwillige Reduzierung des Aluminiumgehaltes in Kosmetika/Körperpflegeprodukten
- Bei aluminiumhaltiger Kosmetik freiwilliger Hinweis “Nicht auf verletzter Haut“

FORDERUNGEN AN DIE POLITIK

- Auswirkungen der VO (EU) 380/2012 klären, ggf. weitere Beschränkungen bei aluminiumhaltigen Zusatzstoffen.
- Verwendung von Aluminium bei Arzneimitteln und Kosmetika vorsorglich einschränken.
- Gesetzliche Verpflichtung zur Beschichtung von Lebensmittelkontaktmaterialien aus Aluminium, z.B. Kochutensilien, aber auch bei Aluschalen für Fertiggerichte
- bei Säuglingsnahrung Höchstmengen vorschreiben, die garantieren, dass TWI nicht überschritten wird

AMTLICHE LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

- Bestimmungsgemäße Verwendung von Bedarfsgegenständen aus Aluminium in Großküchen, Gastronomie/Imbiss/ Catering von Seiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung kontrollieren
- Einhaltung der Neuregelungen nach VO (EU) 380/2012 kontrollieren
- Einhaltung des Freisetzungsgrenzwertes von 5 mg Aluminium pro kg Lebensmittel aus Lebensmittelkontaktmaterialien kontrollieren

VERBRAUCHERAUFKLÄRUNG UND SCHULUNGEN IM GEWERBLICHEN BEREICH INTENSIVIEREN

- Bereitstellung von Geldern für Projekte, die Verbraucher zum Thema Aluminium aufklären
- Bestimmungsgemäßen Umgang mit Bedarfsgegenständen aus Aluminium in der beruflichen Ausbildung bestimmter Ausbildungsgänge verankern (Gastronomie, Großküchen, etc.)

2. FRAGE:

WELCHE MÖGLICHKEITEN SEHEN
VERBRAUCHERZENTRALEN DERZEIT FÜR
VERBRAUCHERINNEN UND VERBRAUCHER,
DIE BELASTUNG DURCH ALUMINIUM ZU
VERRINGERN?



DERZEITIGE EMPFEHLUNGEN I

- Alufolie nicht in Kontakt mit salzigen oder sauren Lebensmitteln bringen (z.B. gepökelte Wurst, Rhabarber, Apfelmus, Tomatenpüree etc.)
- Nicht oder selten in Alufolie garen. Ausnahme: Grillschalen (Risikoabwägung)
- Beschädigte Alu-Trinkflaschen nicht mehr verwenden, Flaschen schonend reinigen
- Keine Kochutensilien aus Alu verwenden (insbesondere Campinggeschirr, aber auch Dampfentsafter)
- Selten Fertiggerichte aus Aluschalen verzehren (was ist mit Essen auf Rädern, Schul- und Kitaverpflegung)

DERZEITIGE EMPFEHLUNGEN II

- Verzicht auf aluminiumhaltige Kosmetika, insbesondere bei geschädigter Haut (Antitranspirantien, Lippenstifte, Sonnenmilch, Zahnpasta etc.)
- Den Arzt nach aluminiumfreien Medikamenten fragen



3. FRAGE:

**WO SEHEN VERBRAUCHERZENTRALEN
WEITEREN FORSCHUNGSBEDARF?**

FORSCHUNGSBEDARF

- Durchführung weiterer, größerer Studien mit besserer Aussagekraft um eindeutige Ergebnisse hinsichtlich der im Raum stehenden gesundheitlichen Risiken (Brustkrebs, Alzheimer/Demenz) zu erzielen.
- Folgenabschätzung für dauerhafte, langfristige Überschreitung des TWI notwendig
- Weitere Forschung zur Aufnahme von Aluminium über die Haut (alle Körperpflegeprodukte) und über Inhalation
- TWI für die Gesamtaufnahme an Aluminium ermitteln (derzeitiger TWI von 1mg pro kg/KG gilt für oralen Aufnahmeweg)
- Folgen einer Exposition durch nanoskaliges Aluminium klären

WEITERE OFFENE FRAGEN KLÄREN

- **Sonnenschutzmittel:** Wie sicher sind die Aluminiumbeschichtungen von Titandioxid-Nanopartikeln
- **Kaffee:** Sind in Aluminium verpackte Kaffeepads bzw. Kaffee in Alukapseln bedenklich? Sind die Alu-Werte bei diesen Kaffeezubereitungen höher als bei anderen Kaffees?
- **Datenlage** zum Übergang von Alu bei der Lebensmittelproduktion aus Tanks und Geräteteilen verbessern (z.B. Tanks für Apfelsaft, Trocknungsanlagen für Gewürze, Espressomaschinen)
- **Interdisziplinäre Gesamtschau auf das Problem Aluminium ist notwendig!**

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gudrun Köster, Referentin Lebensmittel und Ernährung, Verbraucherzentrale SH

verbraucherzentrale