



Beschlusskontrolle zur Sitzung des Sozial-, Gesundheits- und Gleichstellungsausschuss vom 10.09.2015

TOP: 8.5

mündliche Anfrage von Herrn Czock Sachkundiger Einwohner

Betreff: Alu Essensbehälter im Hort

Fragestellung:

Können Spuren vom Alu Behälter in das Essen gelangen?

Antwort der Verwaltung:

Aluminium in gebundener Form ist das häufigste metallische Element in der Erdkruste. Aluminium kommt in diversen Lebensmitteln (pflanzliche Rohware, Meeresfrüchte, Innereien, Gewürze, Schokolade, Tee, Kakao u.a.) natürlich vor. Man geht von einer durchschnittlichen wöchentlichen Aufnahme beim Erwachsenen von 0,2-1,5 mg/kg Körpergewicht (KG) und beim Kind von 0,7-1,7 mg/kg KG (EFSA/EDQM) aus. Als tolerierbar werden 1-2 mg/kg KG pro Woche angesehen.

Aluminium wird vielfältig als Lebensmittelkontaktmaterial (Alufolie, Kochgeschirr, Assietten etc.) verwendet. Beim Einsatz von **neutralen, fettigen oder trocknen** Lebensmitteln ist kein Übergang von Aluminium auf Lebensmittel zu erwarten. Ein Übergang ist nur bei der Verwendung von sauren, sehr salzigen oder alkalischen Lebensmitteln möglich.

Aus diesem Grund werden von Essensanbietern in der Regel Salate in dafür geeigneten Plastikbehältnissen separat verpackt und nicht in Alu-Assietten.

Weiterhin sind viele aluminiumhaltige Verpackungen für Lebensmittel (Kaffeekapseln, Dosen, Tuben, Deckel etc.) mit einer Innenbeschichtung aus Kunststoff oder anderen Schutzlacken versehen, so dass ein Übergang auf das Lebensmittel ausgeschlossen werden kann.

Bei der Verwendung von unbeschichtetem Material wird vom Hersteller der Hinweis aufgebracht: „Kontakt mit stark sauren oder stark salzigen Medien vermeiden“. Auch auf jeder Alufolie befinden sich deutliche Gebrauchshinweise.

Zusammenfassend sind folgende Regelungen getroffen, um einen zusätzlichen Aluminiumeintrag in Lebensmittel zu verhindern:

- Gesetzliche Reglementierungen von aluminiumhaltigen Träger- und Zusatzstoffen
- Gute Herstellungspraxis, durch Einsatz anderer Materialien (keine Verwendung von Aluminiumblechen bei Laugengebäck, keine Verwendung von Aluminiumtanks in der Fruchtsatzindustrie usw.)
- Ausreichende Beschichtung von Gegenständen aus Aluminium
- Anbringen von Warnhinweisen auf Verpackungsmaterial

Beim sachgerechten Umgang mit aluminiumhaltigen Bedarfsgegenständen ist ein Übergang auf das Lebensmittel ausgeschlossen.

Tobias Kogge
Beigeordneter

Literaturhinweise:

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/aluminium-im-alltag-ein-gesundheitliches-risiko-stellungnahme-der-lebensmittelwirtschaft.pdf>

http://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/aluminium-5067.html#fragment-2