

# STELLUNGNAHME

Das Bundesinstitut zur Risikobewertung (BfR) hat eine [Pressemitteilung](#) sowie ein [Positionspapier](#) zur Freisetzung von Aluminium aus unbeschichteten Aluminium-Menüschalen bei Anwendung des Cook-&-Chill-Verfahrens mit säurehaltigen Lebensmitteln bei der Gemeinschaftsverpflegung (hauptsächlich in Deutschland) herausgegeben. Untersucht wurden die Prozessschritte Heißabfüllung, Schnellabkühlen, Kühllagern für die Dauer von drei Tagen, Wiedererhitzen sowie Warmhalten bei über 65° C für über 2 Stunden.

Analysiert wurden die Prüflebensmittel Sauerkrautsaft, Apfelmus (verdünnt) und passierte Tomaten. Die Messungen ergaben, dass der Aluminiumfreisetzungsgrenzwert des Europarates in Höhe von 5 mg Aluminium pro Kilogramm bei allen drei Lebensmitteln überschritten wurde. Die Freisetzung von Aluminium fand hauptsächlich in der abschließenden Warmhaltephase bei hohen Temperaturen statt.

Den Messergebnissen ist zu entnehmen, dass ein Erwachsener bei einem täglichen Verzehr von ca. 200 g an säurehaltigen Lebensmitteln ca. 0,5 mg Aluminium/kg Körpergewicht in einer Woche zusätzlich aufnehmen würde. Laut dem BfR ist dadurch die Wahrscheinlichkeit, dass die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) definierte tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge von 1 mg Aluminium je Kilogramm Körpergewicht (TWI) überschritten wird, deutlich erhöht. Die Behörde weist darauf hin, dass diese Überschreitung zwar nicht notwendigerweise eine gesundheitliche Beeinträchtigung mit sich bringen muss. Allerdings verringern sich die Sicherheitsabstände, die bei der Ableitung des TWI-Wertes angewandt wurden. Daher ist eine Minimierung dieses zusätzlichen Beitrags anzustreben.

Die European Aluminium Foil Association e.V. (EAFA) hat hierzu folgende Anmerkungen:

1. Indem das BfR die Aluminiumfreisetzung beim Cook-&-Chill-Verfahren mit säurehaltigen Lebensmitteln analysiert, geht das Institut automatisch von einem „Fehlgebrauch“ der unbeschichteten Aluminiumschalen durch professionelle Dienstleister und Gemeinschaftseinrichtungen (unter Verstoß gegen die Produktkennzeichnungen) aus. Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen sind in der Regel professionelle Anbieter, die sich stets an die einzelstaatlichen und europäischen Vorschriften halten. Dazu gehört u. a. die Auswahl von geeigneten und regelkonformen Verpackungen. Die Anbieter von Alufolienprodukten erleichtern diesen Auswahlprozess mit entsprechenden Empfehlungen und Hinweisen auf Etiketten. Eine sachgemäße Nutzung der Produkte liegt nur dann vor, wenn die Hinweise beachtet werden..
2. Das BfR merkt in der Stellungnahme an, dass die unbeschichteten Aluminiumschalen sachgemäß mit folgendem Hinweis gekennzeichnet waren: „nicht für den Kontakt mit stark säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln geeignet [...]“.

Für die Analyse hat das BfR diesen Hinweis missachtet. Die Ergebnisse einer Studie, bei der die zu prüfenden Materialien unsachgemäß und unter Missachtung der Herstelleranweisungen verwendet werden, sind irreführend.

3. Die geprüften Lebensmittel (Sauerkrautsaft, Apfelmus und passierte Tomaten) sind mit einem pH-Wert zwischen 3 und 4,5 stark säurehaltig.
4. Für die Versuche wurde das Cook-&-Chill-Verfahren angewendet, das hauptsächlich in Gemeinschaftsküchen zum Einsatz kommt. Es handelt sich also um eine äußerst spezifische und begrenzte Anwendung unbeschichteter Aluminiumschalen.

In den für unbeschichtete Aluminiumschalen üblichen Anwendungsfällen – z. B. Catering, „Take-away“-Restaurants, im Haushalt, bei industriell zubereiteten Fertiggerichten – werden Menüschalen unter den in den Tests simulierten Bedingungen regelmäßig nicht verwendet. Demzufolge können die Ergebnisse nicht verallgemeinernd auf die Nutzung von Aluminium-Menüschalen übertragen werden. Darüber hinaus werden die Prüflebensmittel nicht bzw. äußerst selten in reiner Form bei der Gemeinschaftsverpflegung angeboten. Sauerkrautsaft und passierte Tomaten sind in aller Regel nur eine Komponente eines Sauerkraut- oder Nudelgerichts. Es ist abwegig, dass Apfelmus überhaupt mit dem Cook-und-Chill-Verfahren zubereitet und warmgehalten wird..

5. Zur Reduzierung des Eintrags empfiehlt das BfR (für die Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen unter Anwendung des Cook-&Chill-Verfahrens) die Verwendung von beschichteten Aluminiumschalen bzw. von Menüschalen aus anderen Materialien, ohne aber die potenziellen Gesundheitsrisiken dieser Alternativen für die betroffenen Verbrauchergruppen zu prüfen.
6. Außerdem muss eine höhere Freisetzung von Metall nicht unbedingt bedeuten, dass der von der EFSA festgelegte TWI-Wert von 1mg/kg Körpergewicht überschritten wird. Über die Freisetzung von Aluminium in Lebensmitteln sind zahlreiche wissenschaftliche Studien veröffentlicht worden.
7. Hinsichtlich des Risikoprofils weist das BfR im [Positionspapier](#) (S. 2) auf Folgendes hin: „Einige wichtige Daten fehlen oder sind widersprüchlich“ (hauptsächlich geht es um die Gesamtbelastung der Bevölkerung durch Aluminium sowie um wissenschaftlich nachgewiesene relevante Auswirkungen auf die Verbrauchergesundheit).
8. Wissenschaftliche Studien über die Freisetzung von Aluminium bei Lebensmitteln, die auf den realen wöchentlichen altersgruppenabhängigen Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung (siehe EFSA und ANSES) basieren, haben gezeigt, dass die Aluminiumfreisetzung in allen Fällen deutlich unter der EFSA-Grenze von 1mg/kg Körpergewicht liegt.
9. Weitere Informationen über Aluminiumfreisetzung und Gesundheit finden Sie [hier](#).

Juli 2017