

SPEZIAL Aluminium im Lebensmittelbereich



Impressum

BfR-Verbrauchermonitor 2017 | Spezial Aluminium im Lebensmittelbereich

Herausgeber: Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Max-Dohrn-Straße 8–10
10589 Berlin
bfr@bfr.bund.de
www.bfr.bund.de

Foto: [raVonline/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/raVonline)

Gestaltung/Realisierung: tangram documents GmbH, Rostock

Druck: Druck- und Verlagshaus Zarbock GmbH & Co. KG, Frankfurt am Main

Stand: Dezember 2017

Die Verwendung der hier veröffentlichten Ergebnisse ist unter Nennung der Quelle „BfR-Verbrauchermonitor 2017 Spezial Aluminium im Lebensmittelbereich“ möglich.

ISBN 978-3-943963-76-2

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,
Aluminium ist das am häufigsten vorkommende Metall auf der Erde. Es wird vom Menschen über verschiedene Wege aufgenommen. Die Aufnahme erfolgt nicht nur über Lebensmittel und aluminiumhaltige Verbraucherprodukte wie Geschirr oder Lebensmittelverpackungen, sondern auch über Trinkwasser, kosmetische Mittel wie aluminiumhaltige Antitranspirantien oder Arzneimittel. Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge von 1 Milligramm Aluminium je Kilogramm Körpergewicht für die orale Aufnahme über die Nahrung abgeleitet. Dieser Wert kann in manchen Fällen jedoch überschritten werden. Daher sollte eine Minimierung jedes vermeidbaren, zusätzlichen Eintrags von Aluminium angestrebt werden.


In einem Forschungsprojekt hat das BfR im Jahr 2017 den Übergang von Aluminium aus unbeschichteten Menüschildern auf Lebensmittel

untersucht. Hierbei wurde festgestellt, dass insbesondere bei der Warmhaltung von Speisen signifikante Mengen an Aluminiumionen aus diesen Menüschildern freigesetzt werden und auf die Speisen übergehen.

Das BfR hat dies zum Anlass genommen, eine Repräsentativbefragung zum Thema Aluminium in Verpackungsmaterialien und Behältnissen mit Lebensmittelkontakt durchzuführen, um die Einstellungen, Risikowahrnehmungen sowie die Kenntnisse der Bevölkerung zu erfassen. Die Ergebnisse dieser Befragung finden Sie in dieser Spezialausgabe des BfR-Verbrauchermonitors.

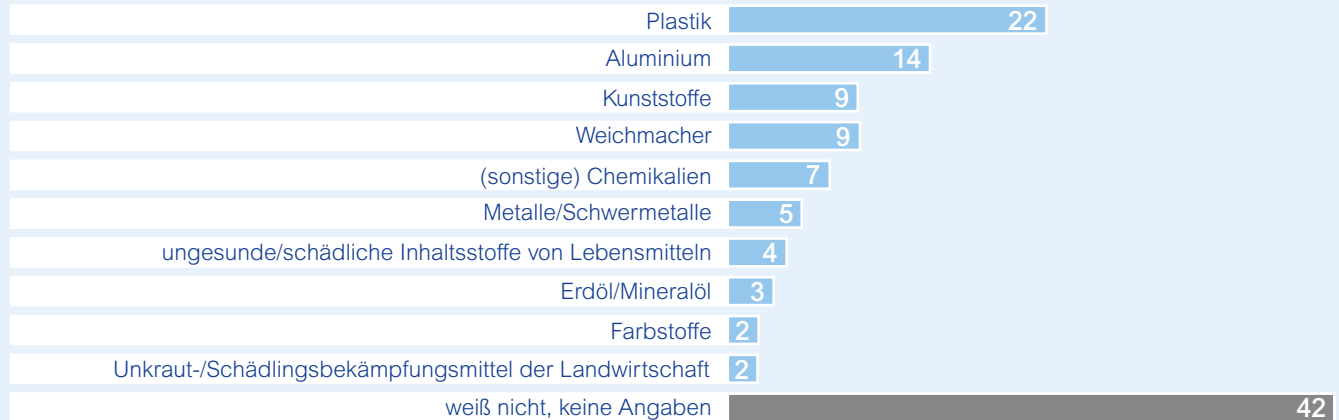


Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel
Präsident Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)




Einige Stoffe können von Lebensmittelverpackungen oder Lebensmittelbehältnissen auf die darin enthaltenen Lebensmittel übergehen. Welche Stoffe, denken Sie, könnten dazu zählen?

Übergänge von Stoffen auf Lebensmittel



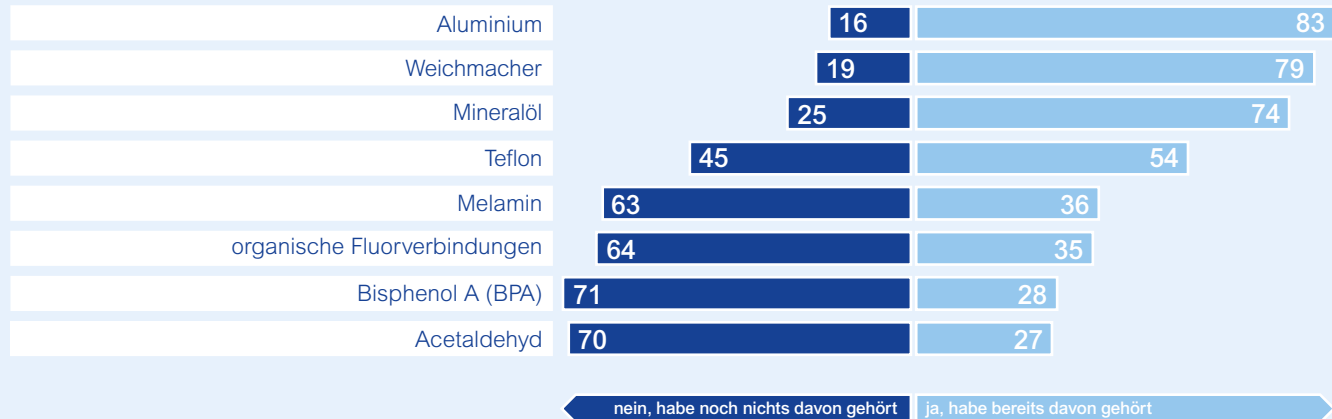
Dargestellt: die zehn spontan am häufigsten genannten Stoffe
(Mehrfachnennungen möglich)

Basis: 1.001; Angaben in Prozent




Haben Sie von den folgenden Stoffen im Zusammenhang mit Übergängen auf Lebensmittel bereits gehört oder noch nicht gehört?

Bekanntheit der Übergänge verschiedener Stoffe auf Lebensmittel



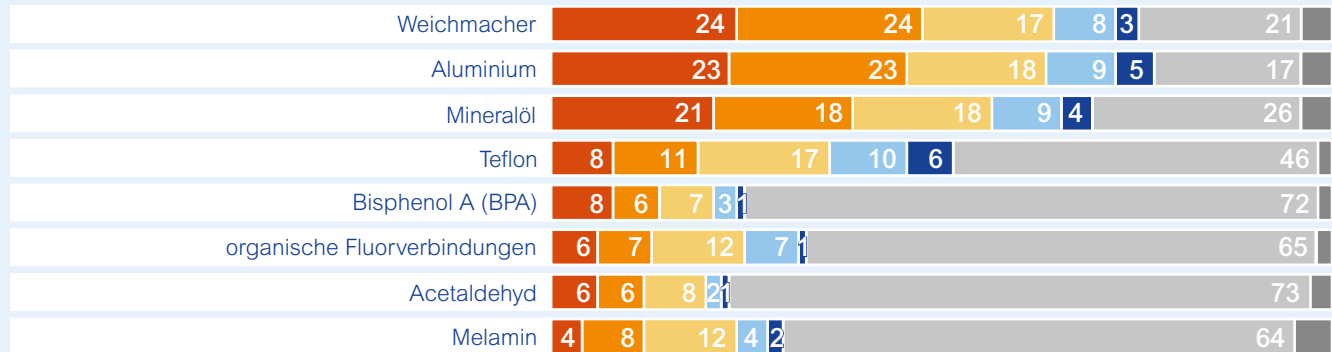
Basis: 1.001; Angaben in Prozent; zu 100 % fehlend: weiß nicht, keine Angabe



Inwieweit schätzen Sie Übergänge der folgenden Stoffe aus Verpackungen oder Behältnissen auf das Lebensmittel als gesundheitliches Risiko ein?

Bitte benutzen Sie für Ihre Antwort eine Skala von 1 bis 5, wobei 1 für „kein gesundheitliches Risiko“ und 5 für „sehr hohes gesundheitliches Risiko“ steht. Mit den Werten dazwischen können Sie Ihre Meinung abstufen.

Gesundheitliches Risiko von Übergängen verschiedener Stoffe auf Lebensmittel



■ (5) ein sehr hohes gesundheitliches Risiko

■ (4)

■ (3)

■ (2)

■ (1) kein gesundheitliches Risiko

■ nicht von dem Stoff gehört

■ weiß nicht, keine Angaben

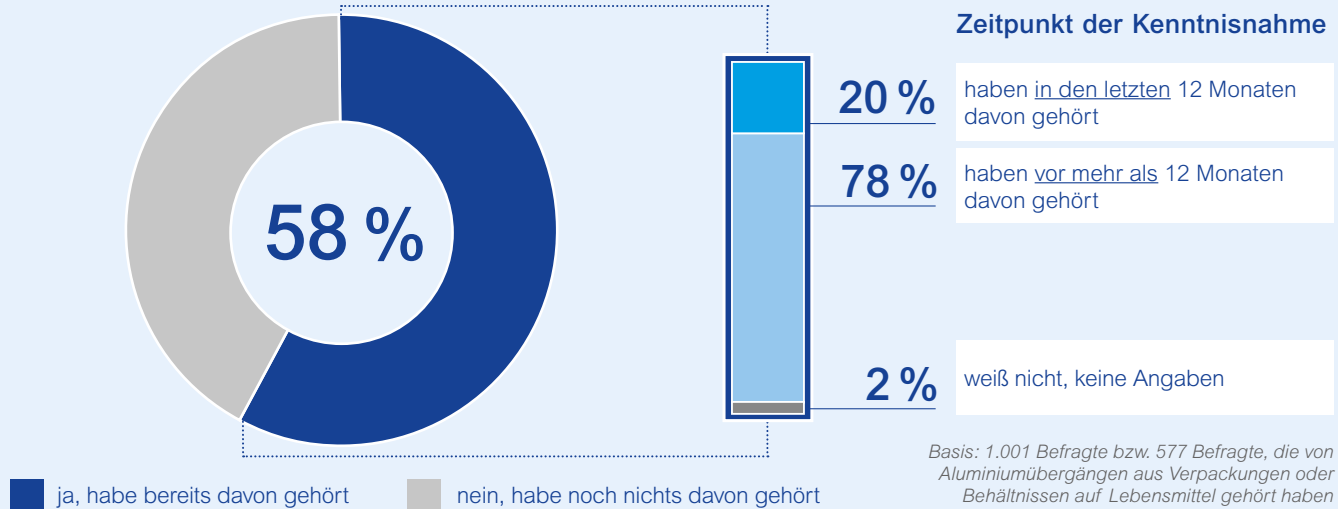
Basis: 1.001; Angaben in Prozent

Haben Sie in der Vergangenheit davon gehört, dass Aluminium aus Verpackungen oder Behältnissen auf Lebensmittel übergehen kann oder haben Sie davon noch nicht gehört?

Falls ja:

Wann haben Sie das erste Mal davon gehört?

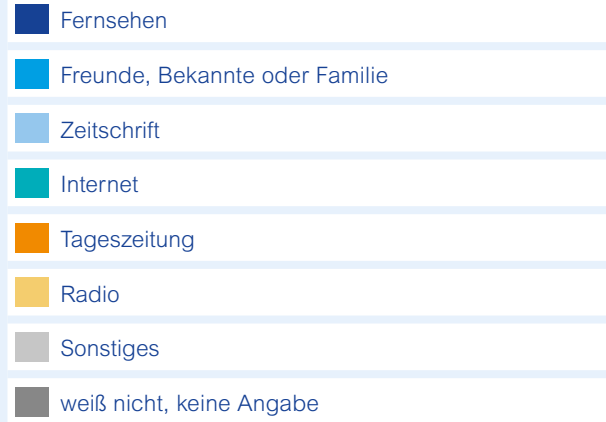
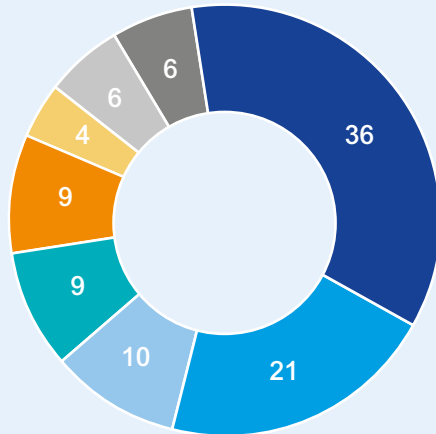
Kenntnis von Aluminiumübergängen auf Lebensmittel





Und wo haben Sie das erste Mal davon gehört?

Quelle der ersten Kenntnisnahme von Aluminiumübergängen auf Lebensmittel



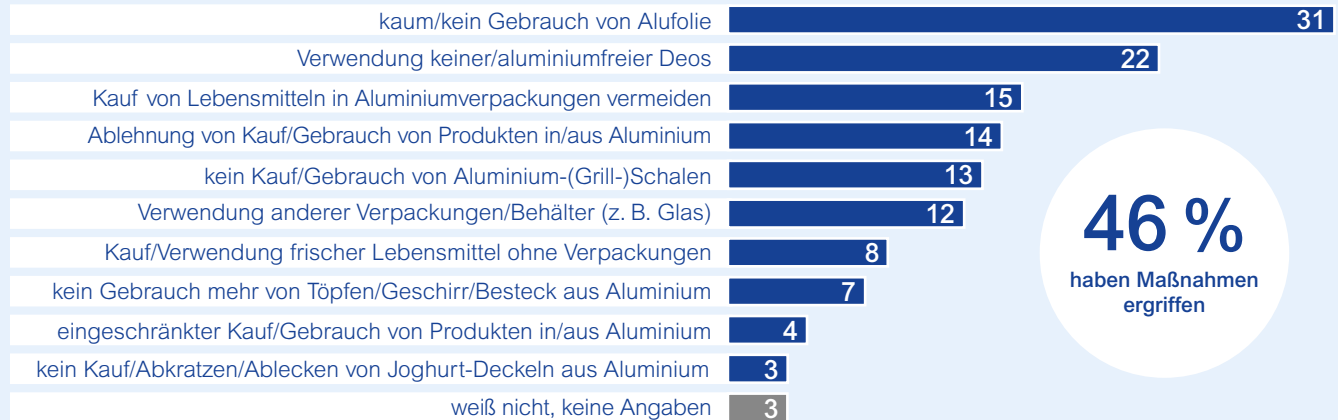
Basis: 577 Befragte, die von Aluminiumübergängen aus Verpackungen oder Behältnissen auf Lebensmittel gehört haben; Angaben in Prozent

Haben Sie generell Maßnahmen ergriffen, um Ihre Aufnahme von Aluminium zu senken?

Falls ja:


Können Sie ein oder mehrere Beispiele nennen?

Maßnahmen zur Senkung der Aluminiumaufnahme



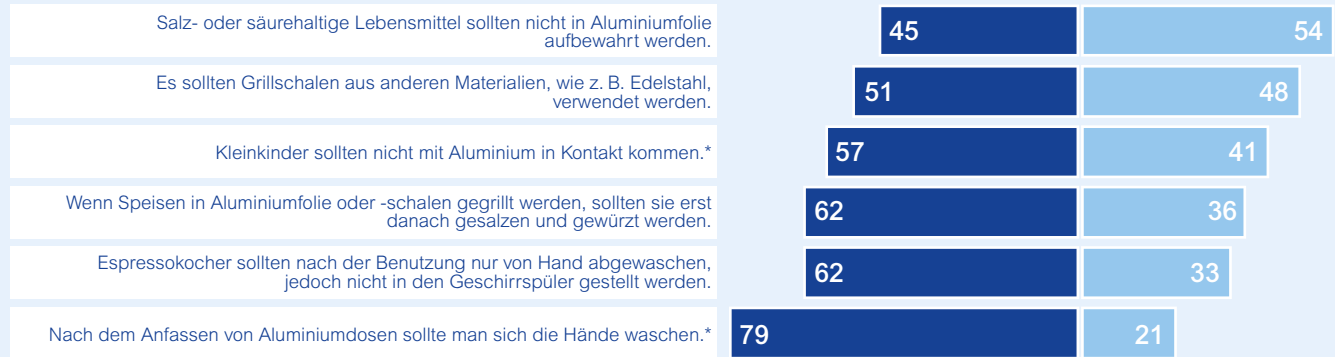
Dargestellt: die zehn spontan am häufigsten genannten Maßnahmen (Mehrfachnennungen möglich)

Basis: 1.001 Befragte bzw. 464 Befragte, die Maßnahmen ergriffen haben; Angaben in Prozent



Haben Sie von den folgenden Aussagen
bereits gehört oder nicht gehört?

Bekanntheit von Aussagen zum Umgang mit Aluminium



nein, habe noch nichts davon gehört | ja, habe bereits davon gehört

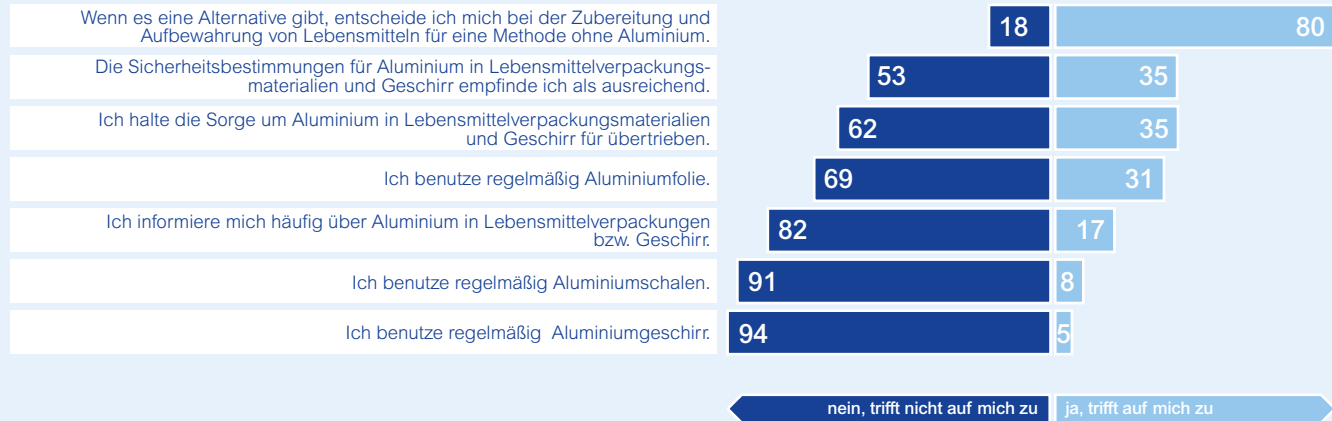
Basis: 1.001; Angaben in Prozent; zu 100 % fehlend: weiß nicht, keine Angabe;

* Vergleichsaussagen, die auf nicht offiziellen Empfehlungen basieren



Welche der folgenden Aussagen treffen auf Sie zu und welche treffen nicht auf Sie zu?

Eigener Umgang mit Aluminium



Basis: 1.001; Angaben in Prozent; zu 100 % fehlend: weiß nicht, keine Angabe

Wissen Sie, über welche gesundheitlichen Beeinträchtigungen im Zusammenhang mit Aluminium berichtet wurde?



Falls ja:

Und welche waren das?

Kenntnis von gesundheitlichen Beeinträchtigungen durch Aluminium



24 %
sagen, sie wissen,
über welche gesundheitlichen
Beeinträchtigungen im
Zusammenhang mit
Aluminium berichtet
wurde

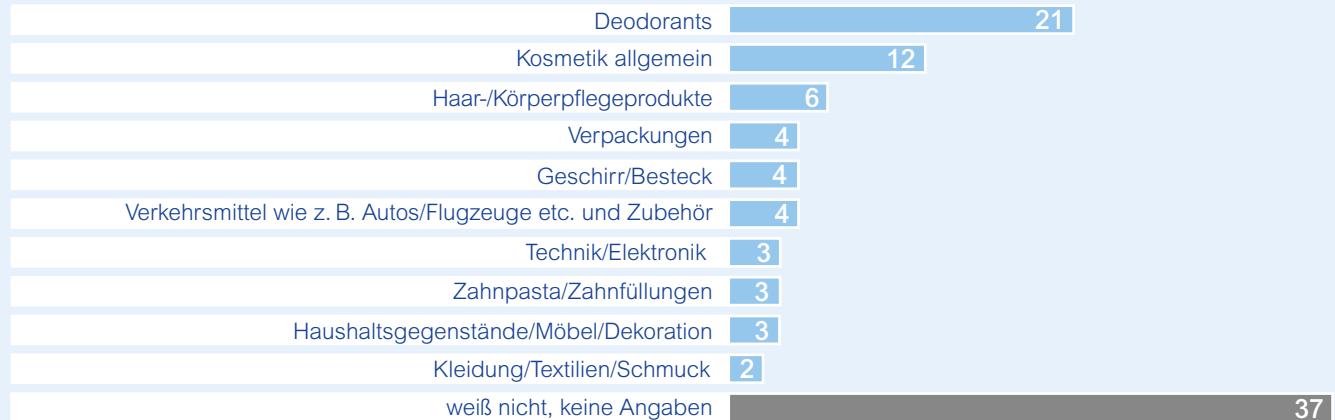
Dargestellt: die zehn spontan am häufigsten genannten Maßnahmen (Mehrfachnennungen möglich)

Basis: 1.001 Befragte bzw. 236 Befragte, die sagen, sie wissen, über welche gesundheitlichen Beeinträchtigungen im Zusammenhang mit Aluminium berichtet wurde; Angaben in Prozent



In welchen Produkten, außer Lebensmitteln,
vermuten Sie noch Aluminium?

Produkte mit Aluminium außer Lebensmittel



Dargestellt: die zehn spontan am häufigsten genannten Produkte
(Mehrfachnennungen möglich)

Basis: 1.001; Angaben in Prozent

Wie wurden die Daten erhoben?

Datum der Befragung: 7. bis 9. Dezember 2017

Anzahl Befragter: 1.001

Ergebnisdarstellung: Alle Angaben in Prozent, Rundungsdifferenzen möglich

Grundgesamtheit: Deutschsprachige Bevölkerung ab 14 Jahren in Privathaushalten in der Bundesrepublik Deutschland

Stichprobenziehung: Zufallsstichprobe aus Festnetz- und Mobilfunknummern, die auch Telefonnummern enthält, die nicht in Telefonverzeichnissen aufgeführt sind (nach Standards des Arbeitskreises Deutscher Marktforschungsinstitute – ADM)

Methode: Telefonbefragung (CATI Mehrthemenumfrage, Dual Frame)

Durchgeführt von: KANTAR EMNID

Aluminium im Lebensmittelbereich

Aluminium ist ein Leichtmetall, das natürlicherweise häufig auf der Erde vorkommt. Aluminium und seine Verbindungen sind in vielen Lebensmitteln und verbrauchernahen Produkten enthalten. Unter bestimmten Bedingungen können Aluminiumionen aus Lebensmittelverpackungen oder Geschirr auf Lebensmittel übergehen, da es unter dem Einfluss von Säure oder Salz löslich ist. Aus diesem Grund werden Verpackungen und Behälter für Lebensmittel wie Getränkedosen, Joghurtbecherdeckel oder Aluminiumtanks für Fruchtsäfte auf der Innenseite beschichtet, um einen Übergang von Aluminiumionen auf Lebensmittel zu verhindern. Aluminiumfolie und unbeschichtete Aluminiumschalen sind deshalb auch nicht für das Aufbewahren und Erhitzen sowie Warmhalten von säurehaltigen oder salzhaltigen Lebensmitteln und Speisen bestimmt oder geeignet.

Bei der Aufnahme über die Nahrung ist die akute Toxizität von Aluminium gering, jedoch sind die gesundheitlichen Risiken bei der chronischen Aufnahme von Aluminium derzeit noch nicht hinreichend erforscht. Daher empfiehlt das BfR, bei der Zubereitung und Aufbewahrung von säurehaltigen oder salzhaltigen Lebensmitteln auf beschichtetes Geschirr und beschichtete Behälter aus Aluminium oder alternative Materialien zurückzugreifen.

Über das BfR

Fördern Nanopartikel das Entstehen von Allergien? Enthält Apfelsaft zu viel Aluminium? Bei Fragen rund um die gesundheitliche Bewertung von Lebens- und Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Chemikalien ist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zuständig. Seit nunmehr 15 Jahren trägt es mit seiner Arbeit maßgeblich dazu bei, dass Lebensmittel, Produkte und der Einsatz von Chemikalien in Deutschland sicherer werden. Die Hauptaufgaben des BfR umfassen die Bewertung bestehender und das Aufspüren neuer gesundheitlicher Risiken, die Erarbeitung von Empfehlungen zur Risikobegrenzung und die transparente Kommunikation dieses Prozesses. Diese Arbeit mündet in die wissenschaftliche Beratung politischer Entscheidungsträger. Zur strategischen Ausrichtung seiner Risikokommunikation betreibt das BfR eigene Forschung auf dem Gebiet der Risikowahrnehmung. In seiner wissenschaftlichen Bewertung, Forschung und Kommunikation ist es unabhängig. Das BfR gehört zum Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

i Weitere Informationen unter: www.bfr.bund.de

Acetaldehyd:

> A-Z-Index > Acetaldehyd

Aluminium:

> A-Z-Index > Aluminium

Bisphenol A (BPA):

> A-Z-Index > Bisphenol A

Melamin:

> A-Z-Index > Melamin

Mineralöl:

> A-Z-Index > Mineralöl

Teflon:

> Fragen und Antworten > Koch- und Bratgeschirr mit Antihafbeschichtung

Weichmacher:

> A-Z-Index > Weichmacher



Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8–10
10589 Berlin

Tel. 030 18412-0

Fax 030 18412-4741

bfr@bfr.bund.de

www.bfr.bund.de



Bundesinstitut für Risikobewertung