

Empfehlung

Einsatz von Aluminium in Gebrauchsgegenständen

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0035-II/B/13/2015 vom 27.1.2016

Laut Europäischer Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) überschreitet die ernährungsbedingte Aufnahme von Aluminium¹ bei einem Teil der Bevölkerung den tolerierbaren wöchentlichen Aufnahmewert (TWI) von 1 mg pro kg Körpergewicht und Woche. Eine Aluminium-Exposition sollte daher minimiert werden, soweit dies technisch möglich ist.

Gebrauchsgegenstände aus Aluminium können als Lebensmittelkontaktmaterialien unter bestimmten Bedingungen eingesetzt werden. In der Verpackungsindustrie werden die guten Barriereigenschaften des Metalls genutzt, wobei aber in der Regel lebensmittelseitig eine Beschichtung aus anderem Material aufgebracht wird, die als technische Barriere dient.

Zur Zubereitung und Aufbewahrung von stark sauren oder stark salzhaltigen Lebensmitteln (z. B. Zitrone, Sauerkraut, Paradeiser, Grillmarinaden) sollen Kochgeschirr bzw. Gegenstände aus unbehandeltem (unbeschichtetem) Aluminium wegen der zu erwartenden hohen Aluminiumabgabe nicht verwendet werden. Dies trifft auch auf Aluminiumfolien zum speisenberührenden Abdecken saurer oder salzhaltiger Lebensmittel zu.

Nicht laugenfest beschichtete Aluminiumbleche werden bei der Herstellung von Laugengebäck (siehe auch Österr. Lebensmittelbuch, Kapitel B 18 „Backerzeugnisse“, Abs. 1.7²) wegen der Gefahr des Aluminiumüberganges ebenfalls nicht angewendet. Alternativ können wirksame Maßnahmen, die eine Trennung von Backgut und Backblech sicherstellen, angewendet werden. Auch der Kontakt belaufter Teiglinge mit Alufolie ist zu vermeiden.

¹ Aluminium ist das häufigste Metall der Erdkruste. Aus dem Boden aufgenommen, findet es sich in Spuren auch in Pflanzen und Früchten, die zu Ernährungszwecken genutzt werden. Saure Böden scheinen diesen Umstand zu begünstigen.

² <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/kapitel.html>