

Herrn
Oberbürgermeister
Dieter Reiter
Rathaus



München, den 20.07.2017

Keine Aluminiumschalen in städtischen Einrichtungen

Anfrage

Zur Aufbewahrung und Zubereitung von Essen werden häufig Aluminiumfolie oder Aluminiumschalen verwendet. Durch die Hitzebeständigkeit und wärmespeichernde Eigenschaft von Aluminium ist dies vor allem für Kantinen eine einfache Methode, Speisen für eine Vielzahl von Menschen zuzubereiten. Ein Forschungsprojekt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) hat nun aufgezeigt, dass beim Aufbewahren und Warmhalten von vor allem salz- und säurehaltigen Gerichten in Aluminiumschalen hohe Aluminiumgehalte von der Verpackung auf das Essen übergehen¹.

Bei jedem Ergebnis dieses Tests lagen die gemessenen Aluminiumwerte deutlich über dem festgelegten Freisetzungsgrenzwert von 5 mg Aluminium pro Kilogramm Lebensmittel. Die Feststellung des BfR wird auch von der Verbraucherzentrale² und vom Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) bestätigt, welcher die Aussage, Aluminium in Lebensmitteln sei nicht gesundheitsgefährdend, für unzulässig erklärte³. Aluminium ist allgemein dafür bekannt, dass es bei zu hoher Einnahme das Nervensystem, die Fruchtbarkeit und die Knochenentwicklung schädigen kann und steht im Verdacht, auch die Entstehung von Brustkrebs und Alzheimer zu fördern.

Das BfR rät daher zu einer Minimierung jeder vermeidbaren Aufnahme von Aluminium, vor allem für Senioren und Kleinkinder.

Daher fragen wir:

1. Wie viele der städtischen Einrichtungen verwenden bei der Zubereitung oder Aufbewahrung ihres Essens Aluminiumschalen?
2. Welche alternativen und nicht gesundheitsgefährdenden Methoden gibt es statt dessen?

1 http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2017/21/bfr_forschung_nachweis_des_uebergangs_von_aluminium_aus_menuschalen_in_lebensmittel-200871.html

2 <http://www.verbraucherzentrale.de/aluminium>

3 http://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALS-Stellungnahmen_105.Sitzung_2015.html, Seite 13, Stellungnahme Nr. 2015/13

3. Haben das Referat für Gesundheit und Umwelt oder das Referat für Bildung und Sport nach der Veröffentlichung dieser Studie vor, die Aufbewahrung von Speisen in Aluminiumschalen in städtischen Einrichtungen zu verbieten?

4. Inwiefern wird das Wissen über die Gefährdung durch Aluminium im Essen auch an die Münchner Bevölkerung übermittelt?

Wir bitten, wie in der Geschäftsordnung des Stadtrates vorgesehen, um eine fristgemäße Bearbeitung unserer Anfrage.

Initiative:

Lydia Dietrich
Sabine Krieger
Oswald Utz
Katrin Habenschaden

Mitglieder des Stadtrates