
10243/J XXV. GP

Eingelangt am 16.09.2016

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

ANFRAGE

des Abgeordneten Josef A. Riemer
und weiterer Abgeordneter
an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen
betreffend Alufolie ist gefährlich

Immer wieder werden Expertenstimmen laut, die auf die gesundheitsschädliche Wirkung von Aluminium hinweisen. Aluminium ist das in der Erdkruste am häufigsten vorkommende Metall und wird vom Menschen täglich über die Nahrung aufgenommen. In Teeblättern und Kakao, in Salaten, Hülsenfrüchten und Getreide, in Fisch und auch in Fleisch kommt Aluminium von Natur aus vor. Doch auch in unbeschichteten Töpfen oder auf Blechen, in Deos, Cremes, Medikamenten, Tuben und Dosen und eben der Alufolie ist es enthalten. Das Leuchtmittel steht schon seit einiger Zeit in Verdacht, Brustkrebs und Alzheimer zu begünstigen. Obwohl es bis jetzt noch nicht eindeutig bewiesen worden ist, raten Experten jedoch, so wenig Aluminium wie möglich aufzunehmen. Während die Kosmetikindustrie vielfach schon ein aluminiumfreies Angebot hat, wird bei der Zubereitung von Nahrungsmittel weniger sensibel gearbeitet.

Die Verwendung von Aluminium sollte stark eingeschränkt werden bzw. Lebensmittel, die besonders viel Fruchtsäure oder Essigsäure enthalten, basisch oder salzhaltig sind, sollten nicht in Alufolie eingewickelt werden. Es gilt: Je länger solche Nahrungsmittel mit Alufolie in Kontakt sind, desto mehr Aluminiumionen lösen sich aus der Folie und diffundieren in die Nahrung. Bei Mus, Kompott oder Püree aus Äpfeln, Rhabarber, Tomaten, aber auch sauren Gurken, Sauerkraut, geschnittenen Zitrusfrüchten, Salzhering, essighaltigen Marinaden oder Fruchtsäuren und ungebackenes Laugengebäck ist daher Vorsicht geboten. Auch beim Grillen muss man achtsam sein. Schafskäse, Halloumi, mariniertes Fleisch oder mariniertes Fisch sollten nicht in Alutassen oder Alufolie zubereitet werden.

Empfohlen wird, dass ein Erwachsener pro Woche nicht mehr als ein Milligramm Aluminium pro Kilogramm Körpergewicht aufnehmen sollte. Wer beispielsweise aluminhaltige Deos benutzt und auch sonst nicht achtsam ist, kann die tolerierbare Aluminiummenge also durchaus schnell überschreiten.

Quelle: <http://kurier.at/wellness/alufolie-so-gefaehrlich-ist-das-verpackungsmaterial/210.500.596>

<http://kurier.at/wissen/gesundheitsminister-aluminium-vorsorglich-meiden/69.881.222>

)

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen folgende

Anfrage

1. Ist dem BMGF dieses Problem bekannt?
2. Gibt es auch eigene aktuelle Studien Ihres Ressorts?
3. Wenn ja, welche?
4. Wenn nein, warum nicht?
5. Welche Maßnahmen werden Sie setzen, um die Bevölkerung zu animieren den Kontakt zu aluminiumhaltigen Produkten zu meiden?
6. Welche Maßnahmen treffen Sie um sensible Gruppen wie Kinder, Schwangere, Senioren und Menschen mit chronischen Erkrankungen vor dem erhöhten Gesundheitsrisiko zu schützen?