

---

**13624/J XXV. GP**

---

**Eingelangt am 20.06.2017**

**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 Alu-Menüschalen können gefährlich werden**

Speisen aus unbeschichteten Aluminium-Schalen weisen einen sehr hohen Aluminiumgehalt auf. Fertiggerichte aus Aluminiumschalen können nach einer Untersuchung des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) hohe Alu-Gehalte beinhalten. Besonders beim Warmhalten unbeschichteter Menüschalen gehe das Leichtmetall auf saure Lebensmittel über. Untersucht wurde der Übergang von Aluminiumverbindungen aus vier unbeschichteten Aluminium-Menüschalen in die Lebensmittel Sauerkrautsaft, Apfelmus und passierte Tomaten. Diese wurden mit einem Verfahren, das im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt wird, das sogenannte "Cook and Chill"-Verfahren, zubereitet: Zuerst wurden die Speisen heiß abgefüllt, dann schnell abgekühlt, kühl gelagert, wieder erhitzt und anschließend warm gehalten. Alle Proben weisen nach der Warmhaltephase einen Aluminiumgehalt auf, der den EU-Freisetzungsgrenzwert von 5 Milligramm Aluminium je Kilogramm Lebensmittel erheblich überschritt. Zwar wurden nur vier Schalen getestet, die Ergebnisse ließen sich aber verallgemeinern, da das Phänomen materialspezifisch sei, so das BfR. Weitere Untersuchungen mit salzhaltigen Speisen seien geplant. In Anlehnung an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) empfiehlt das BfR, dass ein Erwachsener pro Woche nicht mehr als 1 Milligramm Aluminium pro Kilogramm Körpergewicht aufnehmen sollte. Zudem können laut BfR Verbraucherinnen und Verbraucher Aluminium bei "unsachgemäßem Gebrauch von aluminiumhaltigen Kochgeschirr oder Aluminiumfolie sowie auch aus kosmetischen Mitteln" aufnehmen. Gesunde Menschen scheiden Aluminium mit dem Urin aus. Das Leichtmetall kann sich aber im Laufe des Lebens in Lungen und Skelettsystem anreichern.

(Quelle: <http://derstandard.at/2000058473518/Test-Speisen-aus-Alu-Schalen-enthalten-Aluminium>)

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

### **Anfrage**

1. Ist Ihnen diese Studie bekannt?
2. Gibt es auch eigene aktuelle Studien Ihres Ressorts?

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

3. Wenn ja, welche?
4. Wenn nein, warum nicht?
5. Welche Maßnahmen werden Sie setzen, um die Bevölkerung zu animieren den Kauf von Lebensmittel in Aluschalen zu meiden?
6. Welche Maßnahmen treffen Sie um die Konsumenten von diesem Problem zu informieren?