

Aufnahme von Aluminium über Antitranspirantien deutlich geringer als bisher angenommen

Überschätzung auch bei anderen Aluminiumprodukten wahrscheinlich

Düsseldorf, 01. September 2020 – Die Aluminiumindustrie begrüßt die neuen Erkenntnisse des wissenschaftlichen Ausschusses für Verbrauchersicherheit (Scientific Committee on Consumer Safety SCCS) der Europäischen Kommission, dass der Beitrag von aluminiumhaltigen Antitranspirantien zur Gesamtbelastung der Konsumenten mit Aluminium deutlich geringer als bisher angenommen ist. In seiner aktualisierten Stellungnahme stellt auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) fest, dass gesundheitliche Beeinträchtigungen durch den regelmäßigen Gebrauch von Aluminiumchlorohydrat-haltigen Antitranspirantien nach gegenwärtigem wissenschaftlichem Kenntnisstand unwahrscheinlich sind.

Aluminiumaufnahme über Gebrauchsgegenstände / Aluminiumprodukte unter realistischen Bedingungen prüfen

Die Untersuchungen des SCCS zeigen deutlich, wie wichtig es ist, eine mögliche Aufnahme von Aluminiumverbindungen unter realistischen Bedingungen zu prüfen. Insbesondere gilt das auch für andere mögliche Aufnahmequellen von Aluminium, wie z.B. Haushaltsfolien oder Menüschalen. Wissenschaftliche Untersuchungen an realen Lebensmitteln zeigen, dass die von nationalen Behörden in Modellabschätzungen ermittelten Werte zu einer deutlichen Überschätzung der realen Verbraucherbelastung führen. Die Industrie fordert die Behörden auf, für ihre Empfehlungen weitere Untersuchungen mit gebräuchlichen Lebensmitteln unter realitätsnahen Rahmenbedingungen durchzuführen, um zu einer realistischeren Risikoabschätzung zu gelangen. Die bisher abgeschätzte Gesamtbelastung ohne weitere Untersuchungen trotz neuer Erkenntnisse beizubehalten, verunsichert die Verbraucher nur unnötig.

Industrie entwickelt Kennzeichnung für Alufolien und Menüschalen

Die Hersteller von Menüschalen und Haushaltsfolien aus Aluminium kennzeichnen die Produkte mit Hinweisen, diese Produkte nicht in direktem Kontakt mit sauren oder salzhaltigen Produkten zu verwenden. Eine leicht verständliche Kennzeichnung, bestehend aus Piktogramm und Text mit landestypischen Beispielen, die erklärt, welche Lebensmittel nicht in unbeschichtete Behälter oder Folien gehören, findet eine immer größere Verbreitung in Europa. Diese Kennzeichnung steht kostenfrei auf der Website der European Aluminium Foil Association (EAFA) zur Verfügung (www.label.alufoil.org).

„Wissenschaftliche Daten, die auf realitätsnahen Untersuchungen beruhen, sowie gezielte Verbraucheraufklärung tragen zu mehr Vertrauen der Konsumenten und zu einer bewussteren und sachgemäßen Verwendung unbeschichteter Bedarfsgegenstände aus Aluminium bei“, beschreibt GDA Geschäftsführer Marius Baader die aktive Rolle der Industrie.

Aluminiumindustrie klärt Verbraucher auf

Weitere Informationen über eine sachgerechte Verwendung unbeschichteter Bedarfsgegenstände aus Aluminium und über das Thema Aluminium und Gesundheit sind auf der Website des GDA (www.aluinfo.de) sowie über die Verbraucherplattform *alles über Alu* (www.allesueberalu.de) zu finden. Dort ist auch ein Leitfaden für Aluminium-Menüschalen in Cook & Chill Anwendungen verfügbar, die zum Beispiel für die Gemeinschaftsverpflegung von Senioren oder Kindern eingesetzt werden.

Ansprechpartner:

Gregor Spengler

Gesamtverband der Aluminiumindustrie e. V. (GDA)

T + 49 211 4796-144

gregor.spengler@aluinfo.de

Weiterführende Links zu Webseiten und Dokumenten

SCSS Studie

(https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/scientific_committees/consumer_safety/docs/sccs_o_235.pdf)

BfR Stellungnahme (<https://www.bfr.bund.de/cm/343/neue-studien-zu-aluminiumhaltigen-antitranspirantien-gesundheitliche-beeintraechtigungen-durch-aluminium-aufnahme-ueber-die-haut-sind-unwahrscheinlich.pdf>)

EAFA Container Studie

(https://www.alufoil.org/files/alufoil/sustainability/AluminiumuebergangAusAluminiumSchalen-Aug2018_DE.pdf)

EAFA Label (www.label.alufoil.org)

GDA aktuell Sonderausgabe „Aluminium und Gesundheit“

(<http://www.aluinfo.de/download.html?did=149>)

alles über Alu-Website (www.allesueberalu.de)

GDA Leitfaden für den sachgemäßen Umgang mit Aluminium-Menüschalen für Cook & Chill Anwendungen (<http://www.aluinfo.de/download.html?did=205>)