

Den konsequenten Schutz vor Belastungen durch Aluminium-Menüschalen

Bei der Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen wie Kindertagesstätten, Schulen, Betrieben, Seniorenheimen und in der Außer-Haus-Verpflegung kann das „Cook & Chill-Verfahren“ (Kochen und Kühlen) angewendet werden. Dabei kommen oft unbeschichtete Aluminium-Menüschalen zum Einsatz, in denen die Speisen portionsweise angeliefert, aufgewärmt und ausgegeben werden.

Obwohl Aluminiumfolien und -schalen nicht für das Aufbewahren und Erhitzen sowie Warmhalten von säurehaltigen oder salzhaltigen Lebensmitteln und Speisen geeignet und bestimmt sind, werden die Menü-Portionen in der Praxis meist doch länger darin warmgehalten. Auch Apfelmus, Tomatenpüree, Rhabarber und Salzheringe werden darin abgefüllt.

Messergebnisse des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zeigen, dass vor allem beim längeren Warmhalten hohe Mengen an Aluminiumionen aus diesen Menüschalen freigesetzt werden und in die Speisen übergehen können.

Angesichts der ohnehin hohen Belastung mit Aluminium in der Bevölkerung und der Tatsache, dass empfindliche Verbrauchergruppen wie Kleinkinder oder Senioren unter Umständen täglich Speisen verzehren, die mit dem Cook & Chill-Verfahren zubereitet und ausgegeben werden, ist eine Minimierung jedes vermeidbaren, zusätzlichen Eintrags anzustreben.

Der VerbraucherService Bayern im KDFB e.V. fordert deshalb:

Die konsequente Umsetzung der gesetzlichen Rahmenverordnung EG 1935/2004, nach der Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, so herzustellen sind, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden.

- **Der Herstellerhinweis „Nicht für salzige und saure Speisen geeignet“ reicht nicht aus.**
- **Die verwendeten Materialien müssen eine Gefährdung auch für saure und salzige Speisen ausschließen.**
- **Im Sinne der Nachhaltigkeit sollten wiederbefüllbare Mehrwegschränke und kurze Transportwege bevorzugt werden.**