

Alufolie: Gefahren klar benennen

Haben Sie schon einmal die Sicherheitshinweise auf einer Verpackung mit Aluminiumfolie gelesen? Zahlreiche Formulierungen bagatellisieren mögliche Gesundheitsrisiken. Das ändert sich jetzt.

Stand: 26.01.2016

Wichtiger Hinweis

- Aluminiumfolien nicht zum Abdecken von feuchten, säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln auf Servierplatten oder Schalen aus Metall verwenden. Folien können sich infolge Lokalelementbildung auflösen.
- Aluminiumfolie nicht in Verbindung mit in Salzwasser gekochten, stark säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln benutzen.
- An Lebensmittel abgegebene Aluminiumbestandteile sind jedoch nicht gesundheitsschädlich.

Aluminiumfolien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen einen Hinweis zur sicheren und sachgemäßen Verwendung tragen. Haben Sie diese Sicherheitshinweise schon einmal auf einer Verpackung mit Aluminiumfolie gelesen?

Doch wir fragen uns: Warum überhaupt ein Sicherheitshinweis, wenn Aluminiumbestandteile gar nicht gesundheitsschädlich sind?

Experten warnen: Kontaktmaterialien wie Alufolie wirken sich nachteilig auf die Gesundheit aus. Die Folie kann unter bestimmten Umständen also doch gesundheitsschädlich sein. Die Verbraucherzentralen haben sich daher dafür eingesetzt,

dass die Formulierungen klarer werden.

Der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS) hat beschlossen, dass relativierende und teils widersprüchliche Zusätze zu den Auswirkungen von Aluminium auf die Gesundheit nicht mehr verwendet werden dürfen. Der verharmlosende letzte Satz im obigen Beispiel ist demnach tabu. Diese Entscheidung war längst überfällig, denn viele Formulierungen bagatellisieren das Problem.

Nun muss die Lebensmittelüberwachung Verstöße gegen die neue Vorgabe konsequent ahnden, und die Hersteller sollten ihre Verpackungen so gestalten, dass Verbrauchern der Sicherheitshinweis sofort ins Auge fällt.

Aluminiumfolie richtig verwenden

Im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie Aluminiumfolie so selten wie möglich benutzen und die Hinweise für eine sichere und sachgemäße Verwendung immer ernst nehmen. Das gilt übrigens nicht nur für Alufolie, sondern ebenso für alle anderen Lebensmittelkontaktmaterialien, wie zum Beispiel Verpackungen aus Plastik oder Karton.

Verwenden Sie Aluminiumfolie **nicht** zum Abdecken von feuchten, säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln. In Verbindung mit Gefäßen aus Metall wie Servierplatten oder Schalen kann sich Aluminiumfolie unter Einwirkung von Feuchtigkeit auflösen, korrodieren und Aluminiumbestandteile können an die Lebensmittel abgegeben werden...

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/schadstoffe-lebensmitteln/alufolie-gefahren-klar-benennen>