



Online-Dialogforum: Verbraucher befragen das BfR zum Thema Aluminium

Online-Dialogforum: Verbraucher befragen das BfR zum Thema Aluminium
Fünfte Ausgabe des interaktiven Onlineformats "Verbraucher fragen - Das BfR antwortet" gestartet
Unter dem Titel "Aluminium im Alltag: Ein gesundheitliches Risiko?" ist das fünfte Online-Dialogforum des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) gestartet. Bis zum 27. Oktober 2014 können Verbraucherinnen und Verbraucher auf der BfR-Website zu diesem Thema Fragen stellen. Die drei meist gewählten Fragen beantwortet das BfR in einer Videobotschaft. "Viele Menschen fragen uns, ob Aluminium in Lebensmitteln oder Produkten zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen kann", sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. "Deshalb greifen wir dieses Thema in unserem Online-Dialogforum auf, so dass auch andere von den Antworten profitieren können." Das Dialogforum ist seit 2011 fester Bestandteil der BfR-Website.
Der Mensch nimmt Aluminium hauptsächlich über Lebensmittel und Trinkwasser, aber auch über aluminiumhaltige Verbraucherprodukte, Lebensmittelverpackungen, Arzneimittel oder Kosmetika in den Körper auf. In Lebensmitteln können Aluminiumverbindungen natürlicherweise oder als Bestandteil von Lebensmittelzusatzstoffen enthalten sein. Daneben könnten kosmetische Mittel eine bedeutende Aufnahmequelle darstellen, z. B. Antitranspirantien, die Aluminiumverbindungen aufgrund ihrer schweißhemmenden Wirkung enthalten.
Expertinnen und Experten, die mögliche gesundheitliche Risiken durch die Aufnahme von Aluminium bewerten, beschäftigen sich mit einer Reihe von Fragen: Wie viel Aluminium kann über die Haut in den Körper gelangen? Wie viel Aluminium nehmen wir über Lebensmittel und Produkte auf? Welche Auswirkungen auf die Gesundheit kann Aluminium haben?
Die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Aluminium wird immer wieder kritisch hinterfragt. Dazu gehört die Frage, ob Aluminium an der Entwicklung der Alzheimer-Krankheit und der Entstehung von Brustkrebs beteiligt sein kann.
Aufgrund der wissenschaftlichen Relevanz widmet sich das 15. BfR-Forum Verbraucherschutz am 26. und 27. November 2014 in Berlin dem Thema Aluminium.
Verbraucherinnen und Verbraucher können ihre Fragen bis zum 15. Oktober 2014 online unter http://www.bfr.bund.de/de/sie_fragen.html stellen. Danach gibt es die Möglichkeit, alle eingereichten Fragen zu bewerten. Die drei Fragen mit den meisten Stimmen beantwortet das BfR in einer Videobotschaft. Darüber hinaus beantworten Wissenschaftler weitere Fragen auf dem 15. BfR-Forum Verbraucherschutz. Das BfR veröffentlicht die Veranstaltung und die Beantwortung am 26. November 2014 per Livestream auf der BfR-Homepage.
Mehr Informationen zum 15. BfR-Forum Verbraucherschutz finden Sie hier.
Über das BfR
Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Thielallee 88-92
14195 Berlin
Deutschland
Telefon: +49-(0)30-8412-4300
Telefax: +49-(0)30-8412-4970
Mail: pressestelle@bfr.bund.de
URL: <http://www.bfr.bund.de/>

Pressekontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

bfr.bund.de/
pressestelle@bfr.bund.de

Firmenkontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

bfr.bund.de/
pressestelle@bfr.bund.de

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist die wissenschaftliche Einrichtung der Bundesrepublik Deutschland, die auf der Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erarbeitet. Das BfR formuliert, basierend auf der Analyse der Risiken, Handlungsoptionen zur Risikominderung. Das Institut nimmt hiermit eine wichtige Aufgabe bei der Verbesserung des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit wahr. Die Bewertungen sollen für Öffentlichkeit, Wissenschaft und andere beteiligte oder interessierte Kreise transparent dargestellt und nachvollziehbar sein. Die Bewertungsergebnisse werden - unter Wahrung der Vertraulichkeit geschützter Daten - öffentlich zugänglich gemacht.