



Mitteilung für die Presse

2. Oktober 2002

Nr. 329

Künast: Forschungsergebnisse zu Acrylamid bestätigen Minimierungskonzept

Bundesverbraucherministerin Renate Künast sieht sich durch die neuesten Forschungsergebnisse zum Entstehen von Acrylamid in Lebensmitteln in ihrem Minimierungskonzept bestätigt. "Weil wir den Bildungsmechanismus genauer kennen, können wir jetzt noch gezielter mit Forschung, Wirtschaft und den Verbraucherinnen und Verbrauchern auf eine Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln hinarbeiten", so die Ministerin. Sie wies darauf hin, dass das Bundesverbraucherministerium seit Bekanntwerden der ersten Acrylamidfunde auf den verschiedensten Ebenen an einer Verringerung des Acrylamidgehaltes arbeite.

So werde, unterstützt von der Bundesanstalt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) gemeinsam mit den Bundesländern und unter Einbindung der betroffenen Wirtschaft ein dynamisches Minimierungskonzept durchgeführt. Seit dem 27. August sammelt die BVL Analysenergebnisse aus der Überwachung der Länder, der Wirtschaft, aus Veröffentlichungen und aus Untersuchungen des BgVV. Diese Daten werden zu Warengruppen klassifiziert und aus ihnen diejenigen Produkte identifiziert, die zu den 10 Prozent der am höchsten belasteten Lebensmittel gehören. Die Bundesländer werden auf die in ihrem Zuständigkeitsbereich ansässigen Hersteller hingewiesen, deren Produkte zu den besonders belasteten Lebensmittel gehören. Die Überwachungsbehörden nehmen Kontakt mit den genannten Herstellern auf, um Maßnahmen zur schnellen Absenkung der Acrylamidbelastung zu initiieren. Bisher wurden die Bundesländer auf 32 Produkte aufmerksam gemacht, in denen eine Minimierung vordringlich erscheint. Da mit Senkung der höchsten Acrylamidbelastungen Produkte mit niedrigeren Gehalten in die kritische 10-Prozent-Marge fallen und ebenfalls in die Maßnahmen zur Senkung der Acrylamidbelastung einbezogen werden, erreicht man eine kontinuierliche Absenkung der Acrylamid-Gehalte.

Zusätzlich haben alle in diesem Bereich tätigen bundeseigenen Forschungsanstalten ihre Forschungsanstrengungen intensiviert und miteinander vernetzt. Bereits jetzt zeichnen sich zusätzliche Erkenntnisse ab:

- Die Entstehung von Acrylamid ist temperaturabhängig. Oberhalb von 175 C steigt der Gehalt stark an. Frittieren geht auch bei niedrigeren Temperaturen.
- Der Wassergehalt im Lebensmittel und im Garfett spielt eine große Rolle. Je höher der Wassergehalt, desto geringer die Acrylamidwerte. Also für Bratkartoffeln oder zum Frittieren z.B. Margarine (Fettgehalt 80 %) statt Öl verwenden.
- Das Verhältnis von Außen- zu Innenfläche des Lebensmittels spielt eine Rolle, da sich Acrylamid an der Außenfläche bildet. Also besser größere statt kleinerer Pommes Frites verwenden.

In vier Bereichen wird verstärkt daran gearbeitet, Erkenntnislücken zu schließen:

1. Technologie

Hier geht es darum, durch Änderungen des Herstellungsprozesses von Lebensmitteln und bei der Auswahl, Behandlung und Zusammenstellung von Rohprodukten den Acrylamidgehalt zu senken. Hier ist auch die Forschung der beteiligten Industrie mit einbezogen.

2. Toxikologie

Auf der Grundlage intensiverer Erforschung der Dosis-Wirkungsbeziehungen und der Auswirkungen von Acrylamid im Körper sollen Grenzwerte und Höchstmengen entwickelt werden.

3. Exposition

Geklärt werden muss, welche Bevölkerungsgruppen durch Aufnahme welcher Lebensmittel einem besonderen Risiko hoher Acrylamidaufnahme ausgesetzt sind. Darauf aufbauend können dann zusätzliche Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

4. Analytik

Hier sind inzwischen deutliche Fortschritte erreicht worden. Das BgVV hat inzwischen eine standardisierte Analyse-Methode entwickelt, die in Kürze im Internet veröffentlicht wird. Erste Ringversuche mit rund 35 staatlichen und privaten Labors bestätigten eine große Zuverlässigkeit der Analytik und einen hohen Standard der beteiligten Labors.

Um die Information der Verbraucherinnen und Verbraucher zu verbessern und ihnen Hilfen an die Hand zu geben, wie sich auch in der eigenen Küche das Entstehen von Acrylamid verringern lässt, haben erste Gespräche mit Wissenschaft sowie Vertreterinnen und Vertretern von Verbraucher- und anderen interessierten Organisationen stattgefunden. In Kürze wird der AID mit Unterstützung des Verbraucherministeriums im Internet auf der Seite "was-wir-essen.de" ein eigenes Diskussions- und Informationsforum zum Thema Acrylamid starten.

Weitere Gespräche mit der Wirtschaft sollen dazu führen, dass auch Gerätehersteller sowohl für den privaten als auch für den industriellen Bedarf durch Ausstattung ihrer Produkte (z.B. zusätzliche Thermometer, automatische Abregelung bei einer bestimmten Temperatur, präzisere Einstellung der gewünschten Temperatur) neuen Forschungserkenntnissen zur Entstehung von Acrylamid Rechnung tragen. Auch die Anbieter von vorgefertigten Lebensmitteln sollen dies durch eine schnellstmögliche Änderung ihrer Zubereitungsangaben (Temperaturhöhe und -dauer) berücksichtigen.