



Mitteilung für die Presse

30. August 2002

Nr. 279

Künast: Minimierungskonzept zu Acrylamid vorgelegt Informationsveranstaltung im BgVV

Das Konzept des Bundesverbraucherministeriums zur Minimierung von Acrylamid in Lebensmitteln stößt auf breite Zustimmung bei Expertinnen und Experten. Dies war eines der Ergebnisse der gestrigen Informationsveranstaltung des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) in Berlin. "Da die Wissenschaft noch keinen Wert vorgeben kann, können wir noch keine Höchstmengen festsetzen. Unser Konzept soll die am höchsten belasteten Produktgruppen ermitteln und schnell für eine Senkung der Acrylamidgehalte sorgen. Wir erwarten von der Wirtschaft, dass sie bei der Umsetzung des Konzeptes kooperiert," erklärte Bundesverbraucherministerin Renate Künast heute in Berlin.

Das Konzept zur Minimierung von Acrylamid in Lebensmitteln umfasst ein Bündel von Maßnahmen. Neben der verstärkten Forschung steht dabei ein Konzept im Mittelpunkt, das auf einen Vorschlag der neuen Bundesanstalt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zurückgeht. Dies wurde mit den obersten Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder Anfang der Woche abgestimmt. Danach ist zwischen Bund und Ländern ein dynamisches System zur Minimierung der Acrylamidgehalte in Lebensmitteln abgesprochen.

Die BVL erfasst die Untersuchungsergebnisse der Länder und bereitet sie bundesweit auf, so dass die Produkte identifiziert werden, die in ihrer Warengruppe zu den 10 Prozent der jeweils am stärksten mit Acrylamid belasteten Lebensmittel gehören. Die Überwachungsbehörden der Länder sprechen vorrangig die Hersteller dieser Produkte an, um alle bereits jetzt möglichen Maßnahmen zur Reduzierung der Acrylamidgehalte durchzuführen. Das Minimierungskonzept setzt damit auf eine Verminderung der Spitzenbelastung und bezieht, in Abhängigkeit vom Erfolg der Maßnahmen bei den am stärksten belasteten Produkten jeder Gruppe, ständig weitere Unternehmen ein. Um die Belastung der Lebensmittel mit Acrylamid rasch zu verringern, sollen alle Produkte mit mehr als 1000 Microgramm Acrylamid pro Kilogramm in die Minimierungsbemühungen einbezogen werden. Dabei spielt es keine Rolle, ob das Erzeugnis im Einzelfall zu den am stärksten Belasteten Lebensmitteln einer Warengruppe gehört.

Parallel hierzu wird das Bundesverbraucherschutzministerium Branchengespräche führen, um einen Informationsaustausch über die Möglichkeiten zur Verminderung der Acrylamidbelastung zwischen den betroffenen Unternehmen zu fördern.

Acrylamid wird von der Wissenschaft als Erbgut verändernd und Krebs erregend eingeschätzt. Eine Höchstmenge von Acrylamid in Lebensmitteln ist zur Zeit aber noch nicht begründbar und wird daher vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) nicht vorgeschlagen. Im April 2002 hatten schwedische Wissenschaftler, die erstmals geeignete Nachweisverfahren für Acrylamid in Lebensmitteln entwickelt hatten, über die in mehreren Lebensmittelgruppen festgestellten Acrylamidgehalte berichtet. Danach konnten auch in Deutschland entsprechende Untersuchungsverfahren eingerichtet werden. Damit stehen der Wissenschaft, der Wirtschaft und der Überwachung zunehmend mehr Ergebnisse zur Verfügung, um diesem Problem zielgerichtet zu begegnen. Acrylamid entsteht bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln. Nach derzeitigem Erkenntnisstand ist das Vorhandensein von Kohlenhydraten und Eiweißen, die Erhitzung auf Temperaturen über 120 Grad, wie beim Rösten oder Fritieren, und ein niedriger Wassergehalt für die Bildung von Acrylamid verantwortlich.

Sobald die vorliegenden Erkenntnisse über das gesundheitliche Risiko oder die Verminderung der Acrylamidbildung bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln dies zulassen, wird das Bundesverbraucherministerium diese Thematik mit dem Ziel eines EU-einheitlichen Vorgehens an die Kommission in Brüssel herantragen.