

Acrylamid in Lebensmitteln - Monitoring

Endbericht der Schwerpunktaktion A-920-19



Juni 2019

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, festzustellen, ob erhöhte Acrylamid-Werte in ausgesuchten Lebensmitteln (Kleingebäck, Brot, Feinbackwaren, Reis- und Maiscracker, Kekse, Kartoffelprodukte) vorhanden sind.

30 Proben aus ganz Österreich untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet

Hintergrundinformation

Acrylamid entsteht bei hohen Temperaturen während des Bräunungsprozesses aus den Zucker- und Eiweißbausteinen von kohlenhydratreichen Lebensmitteln wie Kartoffel- oder Getreideprodukten. Acrylamid hat erbgutverändernde und krebserzeugende Wirkung. Die Entstehung von Acrylamid beim Backen, Braten oder Frittieren ist von verschiedenen Faktoren wie Erhitzungstemperatur und -dauer sowie dem Wassergehalt der Lebensmittel abhängig. Die Senkung des Acrylamid-Gehaltes in Lebensmitteln, deren Rohstoffe Acrylamid-Vorstufen enthalten, sind durch Festlegung geeigneter Maßnahmen zu gewährleisten.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 30

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2158/2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamid-Gehaltes in Lebensmitteln

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

| Proben | Anzahl | % | KI (95 %)¹ |
|-------------------|--------|-----|---------------|
| nicht beanstandet | 30 | 100 | (91 %; 100 %) |
| beanstandet | 0 | 0 | (0 %; 9 %) |
| gesamt | 30 | 100 | --- |

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Da keine einzige Probe beanstandet wurde, kann man davon ausgehen, dass in den Lebensmittelunternehmen darauf geachtet wird, keine zu starke Bräunung beim Erhitzen ihrer Erzeugnisse zu erzielen. Damit entsteht Acrylamid nur in geringen Mengen. Bei zwei Proben war der Acrylamid-Wert zwar erhöht, jedoch der Richtwert nicht überschritten.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.