

Acrylamid in verzehrfertigen Kartoffelprodukten (Bratkartoffeln, Pommes Frites etc.) aus Imbissständen, Restaurants mit Selbstbedienung

Endbericht der Schwerpunktaktion A-705-21



Januar 2022

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Einhaltung der Richtwerte zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und für die Senkung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln.

61 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet.
- Bei sieben Proben wurde darauf hingewiesen, dass der Richtwert für Acrylamid überschritten war.

Hintergrundinformation

Acrylamid entsteht bei hohen Temperaturen während des Bräunungsprozesses aus den Zucker- und Eiweißbausteinen von kohlenhydratreichen Lebensmitteln wie Kartoffelprodukte. Aufgrund von Tierversuchen kam die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zum Schluss, dass Acrylamid in Lebensmitteln das Risiko der Krebsentwicklung bei Verbraucher:innen erhöhen könnte. Ein Grenzwert bzw. Höchstgehalt existiert nicht, jedoch wurden Richtwerte festgelegt, bei deren Überschreitung Maßnahmen zur Reduzierung des Acrylamidgehaltes zu ergreifen sind.

Die Entstehung von Acrylamid beim Backen, Braten oder Frittieren ist von verschiedenen Faktoren wie Auswahl der Rohware, dessen Lagerung und Transport sowie Rezeptur und Produktionsprozess (Erhitzungstemperatur und -dauer) abhängig.

Die Lebensmittelsicherheit und die Senkung des Acrylamidgehaltes sind durch Festlegung geeigneter Maßnahmen zu gewährleisten, z. B. durch Anwendung eines Minimierungskonzeptes im Sinne der genannten Verordnung (EU) Nr. 2158/2017.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 61

Zur Beurteilung wurde folgende Rechtsgrundlage herangezogen:

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

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	61	100,0	(95 %; 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

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
beanstandet	0	0,0	(0 %; 5 %)
gesamt	61	100,0	---

Bei sieben Proben wurde darauf hingewiesen, dass der Richtwert des Acrylamidgehaltes überschritten war, jedenfalls Minimierungsmaßnahmen im Sinne der zitierten Verordnung einzuleiten und der Erfolg dieser Maßnahmen durch eine neuerliche Probenziehung zu überprüfen sind.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege 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.

¹wesentlich 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.