

# PRESSEMITTEILUNG

211/2002

Den 5. Juli 2002

**Minister Willi Stächele:****"Untersuchungsergebnisse zu Acrylamid erfordern weiteres Handeln"****Lebensmittelüberwachung des Landes entwickelte Untersuchungsverfahren**

In Baden-Württemberg wurden die schwedischen Befunde des krebserregenden Stoffes Acrylamid in Lebensmitteln erstmals nun auch bei amtlichen Untersuchungen bestätigt. Wie der Minister für Ernährung und Ländlichen Raum, Willi Stächele MdL, am Donnerstag (4. Juli 2002) in Stuttgart mitteilte, liegen durch die Lebensmittelüberwachung des Landes erstmals umfangreiche Untersuchungsergebnisse vor, die an den Bund zur weiteren Veranlassung übermittelt werden.

In einem Schreiben an Bundesministerin Renate Künast teilt Stächele mit, dass er bereits umgehend nach dem Bekannt werden des in der Fachwelt vollständig neuen Sachverhalts veranlasst habe, dass in Baden-Württemberg schnellstmöglich Untersuchungskapazitäten zum Nachweis von Acrylamid zur Verfügung gestellt wurden. Die Chemischen- und Veterinäruntersuchungsämter in Sigmaringen und Stuttgart hätten mittlerweile ein Untersuchungsverfahren zur Bestimmung von Acrylamid entwickelt. Erstmals lägen nun in Deutschland amtliche Untersuchungsergebnisse vor. Die Ergebnisse bei bisher 129 untersuchten Proben bestätigten die bisher bekannten Befunde aus Schweden und Großbritannien in ihrer Grö-

Benordnung: So seien Acrylamid-Gehalte (in Mikrogramm pro Kilogramm) bei Kartoffelchips von 283 bis 3640, bei Pommes frites von 77 bis 1890, bei Knäckebrot von 60 bis 2055, bei Backwaren von 35 bis 120, bei Frühstückscerealien von 35 bis 201 und bei Keksen von 60 bis 1090 festgestellt worden. Der Minister kündigte an, die Untersuchungen bei amtlichen Proben weiter auszuweiten und zu vertiefen. Das baden-württembergische Untersuchungsprogramm sei nach Worten Stächeles ein wertvoller Beitrag zum vorsorgenden Verbraucherschutz. Noch offen sei jedoch die abschließende Risikobewertung der Wissenschaft zum tatsächlichen Gefährdungspotenzial bei Acrylamid.

Stächele wies in seinem Schreiben an die Bundesministerin darauf hin, dass trotz der nunmehr festgestellten hohen Acrylamid-Gehalte derzeit keine rechtliche Handhabe bestehe, selbst stärker belastete Produkte vom Markt nehmen zu können. Stächele fordert deshalb, bereits jetzt alle verfügbaren Möglichkeiten auszuschöpfen, um die Belastung der im Handel befindlichen Lebensmittel mit Acrylamid zu minimieren. So sollten baldmöglichst zulässige Höchstmengen, zumindest aber vorläufige Richtwerte für maximale Acrylamid-Gehalte in Lebensmitteln festgelegt werden. Darüber hinaus bot der baden-württembergische Minister an, den Bund beim weiteren Vorgehen zu unterstützen, insbesondere auch durch aktuelle, vertiefende Erkenntnisse aus dem baden-württembergischen Untersuchungsprogramm.

#### Zusatzinformation:

Schwedische Wissenschaftler berichteten Ende April 2002 über zum Teil hohe Mengen des erbgutschädigenden und krebserregenden Stoffes Acrylamid in Lebensmitteln. Speziell Produkte, die stärkehaltig sind und bei hohen Temperaturen gebraten, gebacken oder frittiert werden, wie Pommes frites, Chips und Kräcker, waren betroffen. Wie Acrylamid in solchen Lebensmitteln entstehen kann, ist noch ungeklärt. Wegen der noch unzureichenden Datenlage empfehlen die Toxikologen der Weltgesundheitsorganisation, Lebensmittel nicht zu lang bei höheren Temperaturen zu erhitzen. Mit einer vielseitigen, abwechslungsreichen Ernährung, die viel Obst und Gemüse beinhaltet, kann jedoch das Risiko reduziert werden.