Bundesministerium
für Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft

Mitteilung für die Presse

4. Juni 2002
Nr. 175

Acrylamid: Ergebnisse des Expertengespräches vom 14. Mai im BgVV jetzt im Internet

Nach Bekanntwerden von schwedischen Untersuchungsergebnissen über das Vorkommen von Acrylamid in bestimmten Lebensmitteln Ende April 2002 hat das Bundesinstitut für Veterinärmedizin und gesundheitlichen Verbraucherschutz (BgVV) am 14. Mai eine öffentliche Expertenanhörung von Wissenschaftlern, Vertretern der Wirtschaft und der zuständigen Behörden durchgeführt. Ein Bericht über diese öffentliche Anhörung ist im Internet veröffentlicht.

Auf der Grundlage des Expertengesprächs zum Vorkommen von Acrylamid hat das dem Bundesverbraucherministerium unterstellte BgVV jetzt die Acrylamidmengen in Lebensmitteln in definierten Verzehrsportionen abgeschätzt. „In dieser Abschätzung gehen wir theoretisch davon aus, dass die Ergebnisse der schwedischen Forscher sich verifizieren lassen. Auch wenn die derzeit verfügbaren Daten eine exakte Risikoabschätzung noch nicht ermöglichen, soll damit Verbraucherinnen und Verbrauchern eine erste Orientierung ermöglicht werden“, so der Staatssekretär im Bundesverbraucherministerium, Alexander Müller.

In der auf den Websites des BgVV (www.bgvv.de) und des Bundesverbraucherministeriums (www.verbraucherministerium.de) veröffentlichten Übersicht werden die Ergebnisse der schwedischen Untersuchungen auf definierte Verzehrsportionen hochgerechnet. „Auch wenn derzeit die in Schweden gefundenen Ergebnisse noch nicht endgültig wissenschaftlich überprüft werden können und deshalb die Grundlage für eine Verzehrsempfehlung noch nicht ausreicht, halte ich es für richtig, Verbraucherinnen und Verbraucher über die bisher bekannte Risikomöglichkeit zu informieren und ihnen zu ermöglichen, eigene Entscheidungen zu treffen“, so Müller.

Das Expertengespräch am 14. Mai hat die Notwendigkeit umfangreicher wissenschaftlicher Untersuchungen aufgezeigt, die das Risiko für Konsumenten quantifizieren sollen. Um Maßnahmen zur Risikominimierung einzuleiten, ist es darüber hinaus unerlässlich, den Mechanismus der Acrylamidbildung bei der Erhitzung von kohlehydratreichen Lebensmitteln aufzuklären. Dann erst wird sich zeigen, ob durch Veränderungen der Herstellungsprozesse die Acrylamidbildung verringert werden kann.

Rochusstraße 1, 53123 Bonn
Telefon: (0228) 529 - 3395 / 3712
Telefax: (0228) 529 - 4306

Pressestelle

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin
Telefon: (030) 2006 - 3170 / 3171 / 3172 / 3173
Telefax: (030) 2006 - 3179