



MINISTERIUM FÜR UMWELT UND NATURSCHUTZ, LANDWIRTSCHAFT UND VERBRAUCHERSCHUTZ

DES LANDES NORDRHEIN-WESTFALEN

Verbraucherschutzministerin Bärbel Höhn: Rund 1.200 Imbisse und Gaststätten wurden in der Schwerpunktaktion „Acrylamid“ überprüft

Dienstag, 10. Dezember 2002

In einer von Verbraucherschutzministerin Bärbel Höhn angeordneten Schwerpunktaktion „Acrylamid“ haben die Lebensmittelüberwachungsämter der Kommunen in ganz Nordrhein-Westfalen in der vergangenen Woche insgesamt 1456 Friteusen in beinahe 1.200 Imbissen und Gaststätten kontrolliert. Ziel war es, die Einhaltung einer Frittiertemperatur von maximal 175 Grad Celsius für die Zubereitung von Pommes frites zu überprüfen. Von den überprüften Friteusen wiesen 47 Prozent eine Temperatur von unter 175 Grad auf, 19 Prozent eine im Bereich von 175 bis 180 Grad und 34 Prozent eine von mehr als 180 Grad. Bei fünf Prozent wurden sogar Temperaturen von über 200 Grad Celsius festgestellt. Alle Betriebe, die mit Temperaturen von über 175 Grad Celsius arbeiteten, wurden aufgefordert, diese freiwillig abzusenken. Nach vorliegenden Erkenntnissen steigt der Acrylamidgehalt in Pommes frites von ca. 300 Mikrogramm pro Kilogramm bei 175 Grad schlagartig auf 1.100 Mikrogramm pro Kilogramm bei 180 Grad Celsius. Der Signalwert liegt derzeit bei 767 Mikrogramm pro Kilogramm.

„Die Ergebnisse zeigen, dass in mehr als der Hälfte der Friteusen Pommes frites zubereitet werden, deren Acrylamidgehalt den derzeitigen Signalwert deutlich übersteigt,“ erklärte Verbraucherschutzministerin Bärbel Höhn heute in Düsseldorf. „Daher ist es erforderlich, zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher bundesweit eine Frittiertemperatur von maximal 175 Grad Celsius verbindlich vorzugeben. Wir werden in Kürze diese Schwerpunktaktion wiederholen, um zu überprüfen, inwieweit die Frittiertemperaturen freiwillig auf Temperaturen unter 175 Grad Celsius abgesenkt worden sind.“

Überprüft wurden im Einzelnen 920 Imbisse – u.a. auch auf Weihnachtsmärkten - und Fast Food Restaurants, 260 Gaststätten und Restaurants und elf Kantinen. Bei der Überprüfung stellte sich auch heraus, dass die Temperaturregler in vielen Friteusen defekt waren. Dabei wurden Abweichungen von bis zu 50 Grad zwischen eingestellter und gemessener Temperatur festgestellt.

Ausführliche Informationen zum Thema „Acrylamid“ und Analyseergebnisse zahlreicher Produkte und Tipps für Verbraucherinnen und Verbraucher sind im Internet des Verbraucherschutzministeriums Nordrhein-Westfalen einsehbar:
www.munlv.nrw.de.