

Höchstmengen für Acrylamid in Lebensmitteln

Stellungnahme des BgVV vom 1. August 2002

Zur Frage, ob aus wissenschaftlicher Sicht eine Grundlage zur Festsetzung von Höchstmengen für Acrylamid gegeben ist, nimmt das BgVV wie folgt Stellung:

Im Juni 2002 hat das BgVV eine Sachstandsdarstellung zum Problem des Vorkommens von Acrylamid in Lebensmitteln veröffentlicht ("Zum Vorkommen von Acrylamid in Lebensmitteln", siehe Linkliste "Acrylamid in Lebensmitteln"). Auch über eine internationale Expertenberatung der FAO/WHO, die vom 25.-27. Juni 2002 in Genf stattfand, wurde berichtet. Am 3. Juli 2002 hat der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss der EU eine Opinion zum Vorkommen von Acrylamid in Lebensmitteln veröffentlicht (siehe BgVV- Kommentar "Zur gesundheitlichen Bedeutung des Vorkommens von Acrylamid in bestimmten zubereiteten Lebensmitteln" in der Linkliste "Acrylamid in Lebensmitteln"). Es wurde übereinstimmend dargestellt, dass es sich beim Acrylamid aufgrund der Ergebnisse zahlreicher In-vitro- und In-vivo-Studien um eine Substanz handelt, die genotoxisch und karzinogen ist. Acrylamid ist als wahrscheinlich krebserregend für den Menschen eingestuft. Epidemiologische Untersuchungen an Arbeitern, die chronisch Acrylamid ausgesetzt waren, zeigten bisher keine Zunahme von Tumoren. Dabei ist zu berücksichtigen, dass epidemiologische Studien wegen der Fallzahlen nur eine geringe "Power" haben, einen Effekt aufzufinden. Daher kann ein negatives Ergebnis nicht als bestätigend für das Fehlen eines Effektes interpretiert werden.

Die kanzerogene Potenz von Acrylamid in Ratten ist durchaus vergleichbar mit der anderer in bestimmten Lebensmitteln zum Teil in Abhängigkeit von der Zubereitung vorkommenden Kanzerogenen wie Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (z.B. 3,4 – Benzpyren) oder Ethylcarbamid. Nur zur Erinnerung sei darauf hingewiesen, dass im Falle des Benzpyrens beispielsweise in der Aromenverordnung und Käseverordnung Begrenzungen von weniger als 1 Mikrogramm pro Kilogramm genannt sind. Acrylamid kommt in erheblich höheren Gehalten als alle bisher in Lebensmitteln gefundenen Kanzerogene vor, das haben auch die neuesten Untersuchungsergebnisse aus Baden-Württemberg und Bayern bestätigt. Deshalb sind umgehend alle Anstrengungen zu unternehmen, die Gehalte soweit wie möglich zu senken.

Auch der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss der EU hat empfohlen, dass die Exposition so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar sein sollte („as low as reasonably achievable“, ALARA). Konkrete Empfehlungen für das Risikomanagement zur Senkung der Acrylamid-Belastung im Sinne einer schnelleren Risikominimierung sind von diesen Experten bisher nicht gegeben worden. Es wurden lediglich einzelne Empfehlungen wie eine ausgewogene Ernährung mit viel Obst und Gemüse ausgesprochen und darauf hingewiesen, dass die Verbraucher vermutlich seit jeher einer hohen Acrylamid-Exposition durch die Nahrung ausgesetzt waren. Damit kommt die Dringlichkeit zur schnellen Verbesserung der gegenwärtigen Situation nur ungenügend zum Ausdruck.

Bis die Ergebnisse der jetzt geplanten und z. T. bereits begonnenen Forschung auf den verschiedensten Feldern vorliegen, die letztlich eine wissenschaftlich fundierte Ableitung von Grenzwerten erlauben, wird viel Zeit vergehen. Nach Meinung des BgVV ist es aber dringend erforderlich, stufenweise die gesundheitlich bedenkliche Acrylamid-Aufnahme über Lebensmittel zu senken. Als erster Schritt wäre möglichst umgehend als Risikomanagement-Maßnahme im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ein „Aktionswert“ von 1000

Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm Lebensmittel (entsprechend 1 mg/kg) festzulegen. Die Bestrebungen müssen allerdings darüber hinaus dahin gehen, die Acrylamid-Gehalte in Lebensmitteln so schnell wie möglich zu senken. Sobald vermehrt gesicherte Daten über das Vorkommen in einzelnen Lebensmitteln vorliegen, wären ggf. für einzelne Lebensmittel Höchstmengen festzulegen.

Nach gegenwärtigem Kenntnisstand im BgVV würde die Festlegung des genannten „Aktionswertes“ vor allem die Produktgruppe der Kartoffelchips betreffen, in deutlich geringerem Ausmaß auch andere Knabberartikel, Kekse und Knäckebrot.

Eine Reihe von Maßnahmen des BgVV, die auch in der Lenkungsgruppe für die Forschungsarbeiten über Acrylamid in Lebensmitteln koordiniert werden, zielen derzeit darauf ab, genauere Abschätzungen sowohl zum generellen Ausmaß der Gefährdung als auch zur Gefährdung durch bestimmte Produktgruppen zu erhalten. Dabei muss auch die Problematik der Acrylamid-Entstehung bei der Nahrungszubereitung im häuslichen Bereich berücksichtigt werden.