



Die Lebensmittelindustrie

Lebensmittelrecht: Acrylamid

Schwerpunktthema

Stand: 05.01.2022

- [Was ist Acrylamid?](#)
- [Acrylamid-Toolbox](#)

Was ist Acrylamid?

Acrylamid ist ein Stoff, der zur Aufbereitung von Wasser und für die Erzeugung von Kunststoffen verwendet wird. In Lebensmitteln wurde Acrylamid erstmals im Rahmen einer schwedischen Studie im Jahr 2002 entdeckt, bei der **stärkehältige gebackene** und **frittierte Erzeugnisse** untersucht wurden.

Bei Acrylamid handelt es sich nicht um eine Kontamination von außen. Acrylamid entsteht von Natur aus bei der Zubereitung von Lebensmitteln. Dieser Vorgang betrifft nicht nur die Lebensmittelproduktion außer Haus, sondern auch die Lebensmittelzubereitung im Haushalt.

Acrylamid-Toolbox

Unmittelbar nach dem Bekanntwerden der Untersuchungsergebnisse aus Schweden im Jahr 2002 erarbeitete die europäische Lebensmittelwirtschaft unter dem Dach des europäischen Lebensmittelverbandes (FoodDrinkEurope) ein Konzept zur Minimierung von Acrylamid-Gehalten in Lebensmitteln. Die Ergebnisse werden in der sog. Acrylamid-Toolbox zusammengefasst. Diese enthält ua Leitlinien für die Verarbeitung von Kartoffeln, Getreide und Kaffee, die als Hauptentstehungsquellen für Acrylamid gelten. Die Acrylamid-Toolbox wird laufend an die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse angepasst. Die **aktuelle Fassung** der Acrylamid-Toolbox kann auf folgenden Webseiten abgerufen werden:

- FoodDrinkEurope
- EU-Kommission

Verordnung (EU) 2017/2158 über Minimierungsmaßnahmen und Richtwerte für Acrylamid

Seit 11. April 2018 gilt die Verordnung (EU) 2017/2158 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln. Diese verpflichtet Lebensmittelunternehmer, die sogenannten Minimierungsmaßnahmen anzuwenden, um die niedrigsten nach vernünftigen Ermessen erreichbaren Acrylamidgehalte zu erreichen. In der Verordnung werden für zehn Lebensmittelgruppen (ua Pommes frites, Kartoffelprodukte, Brot, Frühstückscerealien, Kekse, Kaffee, Säuglingsnahrung) Richtwerte (=indicative values) festgelegt. Bei Überschreitung der Richtwerte überprüfen die Lebensmittelunternehmer die angewandten Minimierungsmaßnahmen und passen Verfahren und Kontrollen entsprechend an. Eine behördliche Beanstandung ist mit einem Überschreiten des festgelegten Richtwertes grundsätzlich nicht verbunden.

Österreichischer Codex: Aktionswerte für Acrylamid

Im Rahmen des Österreichischen Lebensmittelbuches wurde eine Überarbeitung der **„Aktionswerte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln“** veröffentlicht. Darin wurde ua ein neuer Abschnitt zu Acrylamid eingefügt und es werden derzeit bekannte Optionen zur Minimierung des Acrylamidgehaltes erläutert.

Der Aktionswert stellt keinen Grenzwert bzw. gesetzlichen Höchstwert dar. Aktionswerte dienen dazu, um eine notwendige Untersuchung anzuzeigen. Diese Definition gilt auch für die von der EU-Kommission festgelegten „Richtwerte“ für Acrylamid.

Weitere Informationen:

- [Lebensmittelverband Deutschland](#)

Ansprechpartner