

Gastronomie

Die Acrylamid Verordnung (EU) 2017/2158 im Gastgewerbe

Information

Mit **11. April 2018** trat die Europäische Kommissionsverordnung zum Thema Acrylamid in Kraft. Durch die Verordnung will die EU-Kommission die vermutlich krebserregende Substanz *Acrylamid* in der Außerhausverpflegung reduzieren. Acrylamid entsteht bei starker Erhitzung stärkehaltiger Lebensmittel wie z.B. bei der Herstellung bzw. Zubereitung von Pommes Frites, Brot, Chips oder Frühstückscerealien.

Die meisten Gastronomiebetriebe fallen unter die Ausnahmebestimmung des Art 2 Abs. 2 der Verordnung und sind dadurch von wesentlichen Teilen – insbesondere der verpflichtenden Probenentnahme zur Kontrolle der Grenzwerte – ausgenommen.

Allgemeine Minimierungsmaßnahmen

Gemäß Anhang II Teil A der Verordnung sollen Gastronomiebetriebe folgende Minimierungsmaßnahmen anwenden um die Acrylamidbelastung in betroffenen Lebensmitteln zu reduzieren. Die Anwendung der einzelnen Minimierungsmaßnahmen muss nicht gesondert dokumentiert werden, und kann im Falle einer Kontrolle durch „Augenschein“ nachgewiesen werden.

Rohstoffe

- **Schonende Lagerung** von Erdäpfel (nicht unter 6 Grad)
- Erwerb von Erdäpfel- bzw. Kartoffelsorten mit **geringem Zuckergehalt** – soweit dies mit den Gerichten vereinbar ist
- Erdäpfel **nach dem Schälen waschen** und - wenn möglich und mit dem Gericht vereinbar - in warmem **Wasser einlegen** und vor dem Verarbeiten **abspülen**, um den Stärkeanteil zu verringern.

Frittieren & Backen

- Beim Frittieren von **tiefgefrorenen Produkten** und Aufbacken von halbfertigem Brot sind die **Anweisungen** für die Zubereitung zu beachten.
- Das Öl in der Fritteuse sollte Frittieren bei **niedrigen Temperaturen** ermöglichen und **nicht über 175 Grad** erhitzt werden. **Rückstände** sind regelmäßig aus der Fritteuse zu **entfernen**.
- Die Kommission empfiehlt **Farbtabellen** in die Nähe der Fritteuse zu hängen, um Mitarbeitern den optimalen Bräunungsgrad aufzuzeigen. Auch für gegrillte Sandwiches werden Farbtabellen empfohlen - sofern diese verfügbar sind.

Wird im Betrieb selbst Brot gebacken, sind folgende Maßnahmen vorzunehmen:

- Verlängerung der **Hefegärung**
- **Optimierung des Feuchtigkeitsgehalts** des Teigs für die Herstellung eines Erzeugnisses mit geringem Feuchtigkeitsgehalt
- Senkung der Temperatur und **Verlängerung der Backzeit**

Generell sollte Brot **nicht zu dunkel** gebacken werden. Dunkle Farbe aufgrund der Zutaten bzw. Art des Brotes ist weiterhin möglich.

Minimierungsmaßnahmen für zentralbelieferte Franchise- und Lizenzbetriebe gemäß Anhang II Teil B

Als Lieferanten dürfen nur Unternehmen in Frage kommen, die ihrerseits entsprechende Minimierungsmaßnahmen im Produktionsprozess durchlaufen.

Besondere Hinweise der Lieferanten sowie allgemeine Maßnahmen zur **schonenden Lagerung** von betroffenen Produkten sind zu befolgen.

Fritteusen sollten nach standardisierten Prozessen arbeiten (Standard Operating Procedures) und über entsprechende Kalibrierungen verfügen.

Computergesteuerte Schaltuhren ermöglichen eine Programmierung von Standardprogrammen bezüglich Temperatur und Zeit.

Von Anhang II Teil B erfasste Lebensmittelunternehmer nehmen auf zentraler Ebene Proben von betroffenen Produkten (Pommes Frites und Backwaren) zur Analyse, um eine Einhaltung der entsprechenden Richtwerte sicherzustellen.

Die gilt auch hinsichtlich Kaffee, wobei hier gewisse Abweichungen aufgrund von besonderen Röstungen zulässig sind. In diesen Fällen hat der Lieferant eine Begründung vorzulegen.

Verfahren der Lebensmittelaufsicht

Werden von den Organen der Lebensmittelaufsicht aufgrund eines berechtigten Anlassfalles Proben genommen und stellt sich in Folge heraus, dass die Richtwerte für die betreffende Lebensmittelgruppe überschritten werden, hat der Betrieb **die Minimierungsmaßnahmen** zu evaluieren.

Achtung!

Ein gänzlicher Entfall jeglicher Minimierungsmaßnahmen könnte in Zukunft Strafen nach dem LMSVG nach sich ziehen.

Stand: 10.04.2018