



Merkblatt

zur Anwendung der Verordnung (EU) 2017/2158 - Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

Acrylamid ist ein chemischer Stoff, der natürlicherweise in stärkehaltigen Lebensmitteln während der Zubereitung bei hohen Temperaturen entsteht, z.B. beim Braten, Backen, Rösten sowie der industriellen Verarbeitung bei über 120°C und geringer Feuchtigkeit.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit ([EFSA](#)) hat 2015 ein wissenschaftliches Gutachten veröffentlicht. Demnach liefern Tierstudien Beweise für eine genotoxische und krebsverursachende Wirkung von Acrylamid. Daher sollte der Gehalt dieses Stoffes in Lebensmitteln so gering wie möglich sein.

Als Faustregel kann man grob sagen: je intensiver die Braunfärbung, desto höher der Acrylamidgehalt.

Geltungsbereich

- Lebensmittelunternehmen, die mindestens eines dieser Lebensmittel herstellen oder in Verkehr bringen
 - Pommes frites, andere geschnittene frittierte Erzeugnisse und Chips aus frischen Kartoffeln,
 - Kartoffelchips, Snacks, Cracker und andere Kartoffelerzeugnisse auf Teigbasis,
 - Brot,
 - feine Backwaren wie Plätzchen, Kekse, Zwieback, Getreideriegel, Gebäck (Scones), Eiswaffeln, Waffeln, Pfannkuchen (Crumpets), Lebkuchen, Cracker und Knäckebrot,
 - Kaffee (gerösteter und Instant-Kaffee) und Kaffeemittel,
 - Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder,
- Lebensmittelhersteller, Fast-Food-Ketten, Imbissbetreiber und Restaurants werden verpflichtet, bestimmte Verfahren anzuwenden,
- Markt- oder Imbissstände u. ä. Einrichtungen, die oben genannte Produkte beziehen und dann lediglich garnen und zum Verkauf anbieten.

Konkrete Regelungen nach Anhang II Teil A VO (EG) 2017/2158

Die in den Anhängen der VO aufgeführten **Minimierungsmaßnahmen** sind anzuwenden und bei den produzierten Lebensmitteln sind **Probenahmen** und **Analysen** durchzuführen.
Es muss geprüft werden ob Änderungen der gewörtigen **Produktionsverfahren** nötig sind.

Maßnahmen bei **Brot und feinen Backwaren**

| |
|---|
| - Hefegärungszeit verlängern |
| - Teigfeuchtigkeit für Herstellung von Erzeugnissen mit geringer Feuchtigkeit optimieren z.B. vollständiges Austrocknen im Inneren von Gebäck vermeiden |
| - Ofentemperatur senken und Backzeit verlängern, Dunkelrösten der Kruste bei Brot mit grundsätzlich hellem Teig vermeiden |

Maßnahmen bei **Sandwiches**

| |
|---|
| - optimale Färbung beim Toasten anstreben |
| - vorverpackte/s Brot/Backwaren: beim Zubereiten /Aufbacken Anleitung befolgen |
| - Farbkarten verwenden (optimale Kombination Bräunegrad /Acrylamidgehalt) und für Mitarbeiter deutlich sichtbar an Stelle der Zubereitung anbringen |

Maßnahmen bei **Kartoffelerzeugnissen**, u.a. Pommes frites und andere geschnittene (frittierte) Erzeugnisse, die aus frischen Kartoffeln hergestellt werden

| | | |
|--------------------|---|---|
| Produkt / Lagerung | - möglichst Kartoffelsorten mit niedrigem Zuckergehalt verwenden (Anfrage Lieferant) - Kartoffeln bei > 6°C lagern | |
| vor dem Frittieren | gefrorene Erzeugnisse: Zubereitungsempfehlungen befolgen | sonstige Erzeugnisse: - waschen, 0,5 – 2 h in kaltem Wasser einweichen, dann spülen <u>oder</u> - einige Minuten in warmen Wasser einweichen, dann spülen <u>oder</u> - nach Möglichkeit blanchieren |
| beim Frittieren | <ul style="list-style-type: none">- Frittieröle/-fette zur Verkürzung des Vorganges und zur Ermöglichung niedrigerer Temperaturen verwenden (Klärtung über Anfrage Lieferant)- Frittiertemperatur unter 175°C verwenden- Öl/Fett zur Entfernung von Kleinteilen und Krümeln häufig abschöpfen | |
| Überprüfung | Farbkarten für Pommes frites verwenden (optimale Kombination Bräunungsgrad /Acrylamidgehalt) und für Mitarbeiter deutlich sichtbar an Stellen der Zubereitung anbringen | |

Rechtliche Grundlagen

- Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln
- Empfehlung der Kommission 2013/647/EU vom 8. November 2013 zur Untersuchung des Acrylamidgehalts von Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

(EU-Recht: www.eur-lex.europa.eu, Bundesministerium für Justiz: www.gesetze-im-internet.de)

Hinweis

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt nicht die Kenntnis von Rechtsvorschriften. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die angegebenen Vorgaben beziehen sich auf den Bereich der Lebensmittelüberwachung, andere gesetzliche Vorschriften oder Leitlinien bleiben unberücksichtigt. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die oben genannte Behörde

Musterbeispiel

PRÜFAUFEINERKENNUNG - FRITTIEREN

Fritteuse Nr.

Monat/Jahr:

ANSWER

Vorgabe:

- *Sensorische Prüfung, Filtration und Reinigung sind am Ende des Betriebstages durchzuführen
 - *Temperaturprüfung ist einmal täglich vorzunehmen
 - *Frischfettzugabe nach Bedarf