

## **DEUTSCHER BUNDESTAG**

15.Wahlperiode

Ausschuss für Verbraucherschutz,  
Ernährung und Landwirtschaft

Berlin, den 08.01.2003

Tel.: (030)227- 32 580

(Sekretariat)

Tel.: 30332 (Sitzungssaal)

Fax: (030)227- 36 022

(Sekretariat)

Fax: 36332 (Sitzungssaal)

## **Mitteilung**

**Achtung!**  
**Abweichender Sitzungsort!**

Die 5. Sitzung des Ausschusses für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft findet statt am:

**Montag, dem 27.01.2003, 11:00 Uhr**  
**Sitzungsort: Berlin, Paul-Löbe-Haus**  
**Sitzungssaal: 4.900**

### **Einziger Punkt der** **T a g e s o r d n u n g**

## **► Öffentliche Anhörung ◀**

**"Acrylamid in Lebensmitteln:  
Unterstützung des Minimierungskonzeptes des Bundesministeriums für  
Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft"**

*Dr. Herta Däubler-Gmelin, MdB*  
*Vorsitzende*

## **Liste der Sachverständigen**

zur öffentlichen Anhörung

des Ausschusses für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages

zu dem Thema

### **„Acrylamid in Lebensmitteln: Unterstützung des Minimierungskonzeptes des BMVEL“**

*am Montag, dem 27. 01. 2003, 11.00 Uhr*

*in Berlin, Konrad Adenauer Str. 1, Paul-Löbe-Haus, Sitzungssaal 4.900.*

#### **1. Verbände / Institutionen**

**Bundesanstalt für Getreide- Kartoffel- und Fettforschung**

**Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.**

**Verbraucherzentrale Bundesverband**

#### **2. Einzelsachverständige**

**Markus Dieterich**

Gewerkschaft Nahrung, Genuss, Gaststätten

**Dr. Grugel**

Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz

**Dr. Madle**

Leiter des Fachgebiets genetische Toxikologie

Bundesinstitut für Risikobewertung, Leiter des Fachgebiets genetische Toxikologie

**Prof. Dr. med. Edgar Schömig**

Direktor des Institutes für Pharmakologie der Uni Köln

# Fragenkatalog

zur öffentlichen Anhörung

des Ausschusses für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages

zu dem Thema

## **„Acrylamid in Lebensmitteln: Unterstützung des Minimierungskonzeptes des BMVEL“**

am Montag, dem 27. 01. 2003, 11.00 Uhr

in Berlin, Konrad Adenauer Str. 1, Paul-Löbe-Haus, Sitzungssaal 4.900.

### Wirkung von Acrylamid

1. Welche Erkenntnisse liegen über die Wirkung von Acrylamid bei verschiedenen Personengruppen vor? Werden dabei unterschiedliche Verzehrsgewohnheiten und Stoffwechselreaktionen auf Acrylamid, insbesondere bei Kindern und älteren Menschen, berücksichtigt? Welche Erkenntnisse liegen über die Gesamtbelastung und die Eintrittspfade von Acrylamid in den menschlichen Organismus vor und welche Rolle spielt dabei der Konsum von Tabakwaren?
2. Welche Erkenntnisse gibt es über die erbgutschädigende Wirkung von Acrylamid, bzw. ab welcher Dosierung besteht die Gefahr einer Genveränderung und in welcher Hinsicht?
3. Welche Erkenntnisse gibt es über die schädliche Wirkung von Acrylamid während einer Schwangerschaft, z.B. Schädigung des Kindes, Risiko einer Fehlgeburt?
4. In welchem Zusammenhang gibt es Erkenntnisse über die nervenschädigende Wirkung von Acrylamid und um welche Arten von Schädigungen handelt es sich?
5. Welche Erkenntnisse gibt es über die krebserzeugende Wirkung von Acrylamid beim Menschen, z.B. ab welcher Dosierung über welchen Zeitraum, welche Personengruppen, welche Krebsart?

### Acrylamidgehalte einzelner Produktgruppen

6. Liegen Acrylamidwerte für Paniermehl und die daraus zubereitete Panade frittierter Lebensmittel vor? (Doppelbelastung)?
7. Welche Erkenntnisse gibt es darüber, ob gentechnisch veränderte Kartoffeln (aus den USA) aufgrund ihres geringeren Wassergehaltes, der zu geringerer Fettaufnahme beim Frittiervorgang führt, deswegen einen höheren Acrylamid-Gehalt aufweisen als herkömmliche Kartoffeln?

8. Wie lassen sich verschiedene Produktgruppen in bezug auf ihre Neigung zur Acrylamidbildung einteilen?
9. Welche Erklärungen gibt es für die so unterschiedlich hohen Acrylamidwerte in verschiedenen Produkten wie z.B. siebenmal mehr bei Lebkuchen als bei Pommes frites?
10. Sind die verschiedenen Acrylamid-belasteten Produktgruppen abschließend benannt worden?
11. Acrylamid in Lebensmitteln ist ein Zufallsfund. Wie können (verzehrfertige) Lebensmittel systematisch auf unerwünschte Stoffe untersucht werden und mit welchen Kosten müsste man in etwa rechnen, wenn man Lebensmittelkontrollen entsprechend ausweiten würde?

### **Minimierungsstrategie der Bundesregierung**

12. Wie ist das Minimierungsprogramm der Bundesregierung zur Bewertung des Risikos von Acrylamid zu bewerten?
13. Sind die verschiedenen Acrylamid-belasteten Produktgruppen in jeweils unterschiedlicher, angemessener Weise in das Minimierungskonzept einbezogen worden?
14. Wie beurteilen Sie das Instrument des Minimierungskonzepts, um die Gefährdung durch Acrylamid abzusenken, und wie schätzen Sie die Möglichkeit und Wirksamkeit rechtlicher Vorgaben ein?
15. Inwieweit wird die Minimierungsstrategie überprüft und evaluiert? Sind weitere Berichte, wie bereits vom BMVEL vorgelegt, geplant?
16. Wie können auch diejenigen Unternehmen in das Minimierungskonzept eingebunden werden, die derzeit noch keine Anstrengungen zur Reduktion von Acrylamid unternehmen?
17. Wie lassen sich auch ausländische Firmen in das Minimierungskonzept einbinden?
18. Inwieweit bestehen rechtliche Möglichkeiten, die Unternehmen zur Reduktion hoher Acrylamidwerte zu verpflichten?
19. Gibt es flankierende Maßnahmen in der Minimierungsstrategie, beispielsweise die Hersteller von Küchengeräten (Backöfen, Fritteusen o.ä.) oder Autoren von Kochbüchern dahingehend einzubeziehen, Gebrauchs- und Kochanleitungen mit Warnhinweisen oder Tips zur Reduktion der Acrylamidentstehung zu versehen?
20. Wann ist damit zu rechnen, dass ausreichende wissenschaftliche Daten für die Festlegung eines Grenzwertes vorliegen?
21. Wie beurteilen Sie die Möglichkeit, die Acrylamidwerte von Lebensmitteln durch den Verzicht / ein Verbot silikonhaltiger Frittierfette zu reduzieren?

## **Adressaten der Minimierungsstrategie**

22. Was ist der Erkenntnisstand zur Acrylamid-Minimierung auf EU-Ebene und innerhalb der WHO, welche Maßnahmen werden hier vorgeschlagen und sind zu empfehlen?
23. Welche Minimierungsstrategien verfolgen die europäischen Mitgliedstaaten und Drittländer, wie beispielsweise die USA?
24. Gibt es zur Lösung dieses globalen Problems eine internationale Zusammenarbeit?
25. Welche Möglichkeiten können unternommen werden, um in der Gastronomie, vor allem im Fast-Food-Bereich, eine Senkung der Acrylamidwerte zu erreichen?
26. Wie wird insbesondere das Vorgehen der schwedischen Behörden eingeschätzt?
27. Gibt es eine systematische Erfassung nationaler und internationaler Erkenntnisse?

## **Produktionsprozessumstellungen**

28. Inwieweit sind Produktionsprozesse zur Minderung des Gehaltes von Acrylamid in Lebensmitteln bereits vollzogen worden?
29. Ist mit den Produktionsprozessumstellungen jeweils eine Risikominderung erfolgt? Falls ja, mit welchen Daten ist sie belegbar?
30. Wie hoch waren die jeweiligen Kosten bei den erfolgten Produktionsprozessumstellungen?
31. In welchem Zeitraum sollen die noch ausstehenden Produktionsprozessumstellungen vollzogen werden?
32. Welche technologischen Möglichkeiten gibt es, den Acrylamidgehalt zu senken?
33. Gibt es bereits Erkenntnisse über veränderte Zubereitungs- und Essgewohnheiten von Verbrauchern als Folge der Acrylamidfunde?
34. Liegen Erkenntnisse über die Preisentwicklung der betroffenen Produkte vor?
35. Welche Kostenschätzungen liegen für die jeweiligen Umstellungsprozesse vor?

## **Information**

36. Wie ist die Informationspolitik der Bundesregierung zu bewerten, um die Verbraucher über Acrylamid zu informieren, insbesondere auch über die Herstellungsprozesse der sogenannten „schmutzigen Zehn?“

37. Hätte die zuständige Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft nicht schon im Mai d. J. die Warnungen des Leiters des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz (BGVV) in Berlin, Herrn Dieter Arnold, zum Anlass für Prüfungen und weitere Maßnahmen nutzen müssen? Falls ja, welche Schritte hätte die Bundesregierung einleiten müssen?
38. Welche Möglichkeiten sehen Sie, Verbraucher für das Thema Acrylamid zu sensibilisieren und Veränderungen in ihren Einkaufs-, Zubereitungs- und Essgewohnheiten zu erreichen? Ist es dabei geplant, besonders gefährdete Personengruppen gezielt zu informieren?
39. Welche Möglichkeiten bestehen, die Verbraucher über die stark belasteten Produkte zu informieren (Angabe von Herstellern, Produkten und gemessenen Werten)?
40. Wie stehen die Hersteller zu einer freiwilligen Information über die Acrylamid-Werte ihrer Lebensmittel? Welche Unternehmen haben hier bereits Anstrengungen unternommen?
41. Welche Möglichkeiten sehen Sie, die Verbraucherhaushalte über die Entstehung von Acrylamid in der eigenen Küche sowie über eigene Minimierungsstrategien zu informieren?

### **Arbeitsschutz**

42. Welche Erkenntnisse liegen vor über die Gefährdung der Beschäftigten in der Ernährungswirtschaft einschließlich der Gastronomie (insbesondere im Fast-Food-Bereich)? Welche Maßnahmen sind möglich zur Acrylamidreduktion am Arbeitsplatz?
43. Inwieweit werden bereits Anstrengungen unternommen, die Arbeitnehmer zu informieren und zu schützen?