

Bericht über den Diskussionsnachmittag "Acrylamid in Lebensmitteln" vom 9. April 2003 an der ETH Zürich

Autor(en): **Hübner, Philipp / Amadò, Renato**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene =
Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **94 (2003)**

Heft 3

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-981994>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bericht über den Diskussionsnachmittag «Acrylamid in Lebensmitteln» vom 9. April 2003 an der ETH Zürich

Über 100 Personen haben sich zu dem von der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) und der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie (SGLUC) zusammen organisierten Diskussionsnachmittag eingefunden.

Im ersten Teil der Veranstaltung wurde in fünf zehnminütigen Referaten am Beispiel der Kartoffel in die Thematik eingeführt. Die Themenbereiche waren:

- Pflanzenzucht (Werner Reust, Forschungsanstalt Changins)
- Logistik (Rolf Matter, Swisscofel Bern)
- Lebensmitteltechnologie (Felix Escher, ETHZ)
- Analytik (Koni Grob, Kantonales Labor Zürich)
- Risikomanagement und -kommunikation (Michael Beer, BAG)

Im zweiten Teil der Veranstaltung fand unter der Leitung von Philipp Hübner (SGLH und Kantonlabor Basel-Stadt) und Renato Amadò (SGLUC und ETHZ) eine Podiumsdiskussion mit Beteiligung des Plenums statt. Josef Schlatter (Lebensmitteltoxikologie, BAG) stellte sich zur Beantwortung der vom Plenum gestellten Fragen zur Toxikologie freundlicherweise ebenfalls für das Podium zur Verfügung.

Als Ergebnisse der sachlich geführten Diskussion sind aus unserer Sicht folgende Punkte festzuhalten:

- Die toxikologischen Abklärungen zur Gesundheitsgefährdung der Konsumenten durch die Bildung von Acrylamid während der Erhitzung von Lebensmitteln haben höchste Priorität. Diese Resultate sind jedoch gemäss Josef Schlatter erst mittelfristig zu erwarten.
- In der Zwischenzeit sollen die bereits gestarteten Untersuchungen und Bestrebungen zur Verminderung des Acrylamidgehaltes von industriell hergestellten Lebensmitteln fortgesetzt werden. Dabei sind auch die Lagerbedingungen von Konsumkartoffeln im Hinblick auf die Bildung von reduzierenden Zuckern einerseits und einer frühzeitigen Auskeimung (Stichwort: Solanin) andererseits zu überprüfen.
- Generell wurde befürwortet, allfällig zu ergreifende Massnahmen und Empfehlungen, welche auch den häuslichen Bereich zu umfassen hätten, erst auf Grundlage einer soliden Risikoanalyse durch die Bundesbehörde zu kommunizieren. Bei Feststellung einer Gesundheitsgefährdung der Konsumenten wären im

Sinne des Risikomanagements entsprechende Massnahmen durch die Bundesbehörde festzusetzen.

Die gemeinsame Veranstaltung der SGLH und der SGLUC stiess auf eine gute Resonanz und endete um 17.15 Uhr.

Philipp Hübner, Kantonales Labor Basel-Stadt und SGLH Vorstand
Renato Amadò, ETHZ und SGLUC Präsident