

## ENTSCHLISSUNGSANTRAG

der Abgeordneten Dr. Belakowitsch-Jenewein  
und weiterer Abgeordneter

betreffend der Einführung eines Grenzwertes für Acrylamid in Nahrungsmitteln

Acrylamid ist hauptsächlich bekannt als Baustein für Kunststoffe. Es wird seit den 50er-Jahren hergestellt und vor allem zur Herstellung von Polyacrylamid verwendet. Acrylamid kann aber auch bei starker Erhitzung von kohlenhydratreichen Lebensmitteln, vor allem Kartoffeln und Getreide, entstehen. Als sogenannte Bräunungsreaktion bildet es sich als Nebenprodukt beim Backen, Rösten und Braten.

Acrylamid ist in hohen Dosen giftig und schädigt vor allem das Nervensystem (Nervengift) und die Fruchtbarkeit. Die in Nahrungsmitteln gefundenen Mengen sind in der Regel aber so gering, dass diese Wirkung im Allgemeinen nicht relevant ist. Im Tierversuch konnte allerdings eine krebserregende Wirkung durch Acrylamid nachgewiesen werden. Für den Menschen könnte daher eine Einnahme von geringen Mengen über einen langen Zeitraum Folgen haben.

Acrylamid wird derzeit als "wahrscheinlich krebserregend" eingestuft, da im Unterschied zu den Tierversuchen Studien an Arbeitern, die der Substanz langfristig ausgesetzt waren, keine Häufung bösartiger Tumoren zeigten.

Erfahrungen über gesundheitsschädliche Wirkungen von Acrylamid liegen aus dem Bereich des Arbeitsschutzes vor. Es kann bei Kontakt Augen und Haut reizen und die Haut für andere Stoffe sensibilisieren. In Mengen, die über Lebensmittel bei Weitem nicht aufgenommen werden, kann es zudem Nervenschäden verursachen. Andere Wirkungen sind nur im Tierversuch nachgewiesen: Dort hat sich unter anderem gezeigt, dass Acrylamid das Erbgut verändern und Krebs erzeugen kann. Ein Schwellenwert für diese Wirkungen ist nicht bekannt, das heißt, dass theoretisch jede Dosis eine solche Wirkung hervorrufen kann. Das Risiko wächst, je mehr Acrylamid aufgenommen wird.

Für krebserregende und erbgutschädigende Substanzen gibt es keinen Grenzwert, da theoretisch bereits kleinste Mengen solcher Substanzen Krebs auslösen können. Aus diesem Grund ist auch für Acrylamid kein Grenzwert festgelegt worden.

Zurzeit nimmt ein erwachsener Europäer durchschnittlich täglich etwa 0,3 bis 0,8 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm Körpergewicht zu sich. Kinder und Jugendliche liegen häufig deutlich darüber, da sie Speisen wie Chips, Pommes & Co deutlich häufiger verzehren.

Auch wenn die in hoch erhitzten Lebensmitteln wie Kartoffelchips und Pommes frites gefundenen Acrylamidspuren nach Ansicht von Fachleuten keine akute Gesundheitsgefahr darstellen, sollte ein entsprechender Grenzwert eingeführt werden, um jegliche Gefahr für die Bevölkerung auszuschließen. So hat beispielsweise das deutsche Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) kürzlich der Industrie einen »Aktionswert« von 1.000 Mikrogramm pro Kilogramm als Obergrenze in Lebensmitteln vorgeschlagen.


Daher stellen die unterfertigten Abgeordneten folgenden

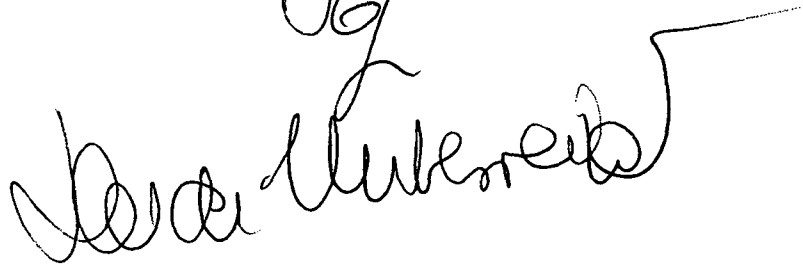
### ENTSCHLIESSUNGSANTRAG

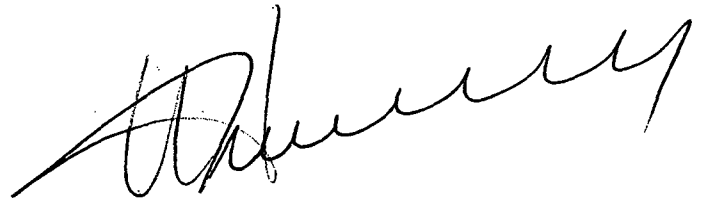
Der Nationalrat wolle beschließen:

„Der Bundesminister für Gesundheit wird ersucht, die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen, um ehebaldigst einen so genannten „Aktionswert“ von 1.000 µg Acrylamid pro Kilogramm Lebensmittel einzuführen.“

*In formeller Hinsicht wird um Zuweisung an den Gesundheitsausschuss ersucht.*

Mag. Hel-







Wien am  
31. MRZ. 2009