

## **ANFRAGE**

der Abgeordneten Josef A. Riemer  
und weiterer Abgeordneter  
an die Bundesministerin für Gesundheit  
betreffend **Acrylamid in Tiefkühl-Pommes-Frites**

Bei einem Test der Arbeiterkammer (AK) wurden bei Tiefkühl-Pommes-Frites stark überhöhte Belastungen von Acrylamid gemessen. Der Stoff entsteht beim Braten und Backen von Lebensmitteln und steht im Verdacht, krebserregend zu sein. Tiefkühl-Pommes-Frites gelten als eine der Hauptquellen von Acrylamid. Vor allem für Kinder birgt das Gefahren.

Die AK hat 16 Produkte auf Kartoffelbasis in einem Lebensmittellabor untersuchen lassen. Elf Portionen Pommes Frites, zwei Proben Kroketten, zwei Spezialprodukte und einen Kartoffelpuffer. Sie wurden im Labor nach den Herstellerangaben zubereitet, dann wurde die Schadstoffkonzentration gemessen. Je nach Zubereitung der Tiefkühlprodukte auf Kartoffelbasis konnten unterschiedlich hohe Belastungen mit Acrylamid nachgewiesen werden. Die höchste Belastung wurde bei der Zubereitung im Heißluftofen gemessen, hier überschritten zwei Produkte den Richtwert von 600 Mikrogramm Acrylamid pro Kilo um das Zwei bzw. Dreifache. Sechs Proben überschritten über 50 Prozent des Richtwertes.

Acrylamid kommt in einer Vielzahl von Lebensmitteln vor und entsteht beim Braten, Backen und Frittieren. Ergebnissen im Tierversuch zufolge schädigt der Stoff das Erbgut und die Fortpflanzungsfähigkeit und wirkt krebserregend. Laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) ist Acrylamid potentiell gefährlich.

Je dunkler ein Lebensmittel gebraten oder gebacken wird, desto mehr Acrylamid enthält es, sagt AK-Konsumentenschützer Stefan Göweil. "Die EU hat bereits vor Jahren Richtwerte festgelegt und die Lebensmittelhersteller werden angehalten, das Entstehen des Stoffs bei der Produktion soweit als möglich zu minimieren."

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Gesundheit, folgende

### **Anfrage**

1. Gibt es bereits Maßnahmen um die Bevölkerung über Acrylamid zu informieren?
2. Falls ja, welche?
3. Falls nein, wieso nicht?
4. Falls nein, wird es seitens Ihres Ressorts in der Zukunft Aufklärungsversuche zum krebserregenden Stoff Acrylamid geben?

5. Wie viele Kilogramm Pommes-Frites werden pro Kopf in Österreich jährlich konsumiert?
  6. Wäre es denkbar, Produkte die den Richtwert bei der Zubereitung überschreiten aus dem Handel zu nehmen?
  7. Falls nein, wieso nicht?
  8. Wurden die Tierversuche, welche belegen, dass Acrylamid das Erbgut bzw. die Fortpflanzungsfähigkeit beeinträchtigt, in Österreich gemacht?
  9. Falls ja, welche Institution hat die Tierversuche durchgeführt?
  10. Falls ja, an welchen Tierarten wurde der Wirkstoff Acrylamid getestet?
  11. Falls ja, wie viele Tiere waren an diesem Tierversuch beteiligt?
  12. Falls nein, in welchem Staat wurden die Tierversuche dann durchgeführt?
  13. Was geschah mit den Versuchstieren nach Vollendung der Tests?
  14. Wie könnte man, Ihrer Meinung nach, Kinder von dem krebserregenden Stoff, enthalten u.a. in Tiefkühl-Pommes-Frites, fernhalten?

JT

201m