

Merkblatt

zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

zur Anwendung der Verordnung (EU) 2017/2158 auf Unternehmen gemäß Art. 2 Abs. 2
(Einzelhändler/direkte Lieferung in örtlichen Einzelhandel)

1. Einleitung/Ziel

Dieses Merkblatt dient als Hilfe zur Anwendung der Verordnung (EU) 2017/2158. Aufgrund des für diese Unternehmen geringeren Anforderungsprofils richtet sich das Merkblatt speziell an Lebensmittelunternehmer gemäß Art. 2 Abs. 2 der Verordnung sowie an die für die Überwachung dieser Unternehmen zuständigen Behörden.

2. Inhalt und spezielle Anforderungen

a. Geltungsbereich

- in Anhängen der Verordnung festgelegte Minimierungsmaßnahmen sind durch Unternehmen anzuwenden, die mindestens eins der in Art. 1 Abs. 2 genannten Lebensmittel herstellen oder in Verkehr bringen
- hierzu zählen: verschiedene geschnittene (frittierte) Erzeugnisse aus Kartoffeln, wie z. B. Pommes frites, Kartoffelerzeugnisse auf Teigbasis (z. B. Chips), Brot, Frühstückscerealien, feine Backwaren, Kaffee(-mittel) und Getreidebeikost
- für Lebensmittelunternehmer, die als Einzelhändler tätig und/oder lediglich mit direkter Lieferung in örtlichen Einzelhandel → deutlich vereinfachte Anforderungen
- zu o. g. Unternehmen zählen neben einem Teil der Hersteller insbesondere auch Markt- oder Imbissstände u. ä. Einrichtungen, die genannte Produkte beziehen und dann lediglich garen und zum Verkauf anbieten

b. Konkrete Regelungen (Minimierungsmaßnahmen nach Anhang II Teil A)

Lebensmittelunternehmer gemäß Art. 2 Abs. 2 müssen weder Probenahmen noch Analysen durchführen. Sie müssen jedoch nachweisen, dass sie die in Anhang II Teil A aufgeführten Minimierungsmaßnahmen angewendet haben.

Dabei ist es für sie legitim, dass deren Vereinbarkeit mit dem Produktionsprozess sowie den hygienischen Anforderungen für das jeweilige Erzeugnis geprüft wird.

Brot und feine 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

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

Kartoffelerzeugnisse, v. a. Pommes frites und andere geschnittene (frittierte) Erzeugnisse:

Produkt/ Lagerung	– möglichst Kartoffelsorten mit niedrigem Zuckergehalt verwenden (Klärung über Anfrage Lieferant) – Kartoffeln bei > 6 °C lagern	
vor dem Frittieren	<u>gefrorene Erzeugnisse:</u> – Zubereitungsempfehlungen befolgen	<u>sonstige Erzeugnisse:</u> – waschen, 0,5 – 2 h in kaltem Wasser einweichen, dann spülen <u>oder</u> – einige Minuten in warmem Wasser einweichen, dann spülen <u>oder</u> – blanchieren
beim Frittieren	– Frittieröle/-fette zur Verkürzung des Vorgangs und zur Ermöglichung niedrigerer Temperaturen verwenden (Klärung über Anfrage Lieferant) – Frittiertemperatur < 175 °C (aber so niedrig wie möglich) – Öl/Fett zur Entfernung von Kleinteilen und Krümeln häufig abschöpfen	
Überprüfung	– <u>Farbkarten</u> für Pommes frites verwenden (optimale Kombination Bräunegrad/Acrylamidgehalt) und für Mitarbeiter deutlich sichtbar an Stelle der Zubereitung anbringen	

3. 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 in der jeweils geltenden Fassung

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

☞ Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt, Düsseldorfer Platz 1, 09111 Chemnitz, Tel.: 0371 488 3901, Fax: 0371 488 3999, E-Mail: vetamt@stadt-chemnitz.de zur Verfügung.