



- An die kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Bern, 13.07.2020

Informationsschreiben 2020/5: Massnahmen zur Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

1 Ausgangslage und Rechtsgrundlagen

Acrylamid entsteht vor allem beim Frittieren, Backen, Rösten und Braten von stärkehaltigen Lebensmitteln und ist für den Menschen wahrscheinlich krebserregend. Weiter gibt es mindestens bei Labortieren Hinweise, dass Acrylamid das Nervensystem und die Fortpflanzung beeinträchtigen kann. Deshalb sollte die Aufnahme von Acrylamid über Lebensmittel so gering wie möglich gehalten werden.

Lebensmittelbetriebe sind verpflichtet, die Sicherheit ihrer Produkte durch Beachtung der guten Verfahrenspraxis zu gewährleisten, (Art. 76 und 77 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV¹). Bezüglich Acrylamid bedeutet das, Rohstoffe und Herstellungsverfahren auf eine Minimierung des Gehalts im Endprodukt auszurichten. Lebensmittelbetriebe, einschliesslich Importeure, müssen dies im Rahmen der Selbstkontrolle sicherstellen (Art. 10 und Art. 74 LGV).

In der Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK)² wurden zusätzliche Bestimmungen zur Minimierung des Acrylamidgehalts und dessen Überwachung eingeführt (Art. 5a und 5b sowie Anhang 11 VHK).

2 Massnahmen

Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs muss sicherstellen, dass Lebensmittel durch die Kontamination mit Acrylamid nicht nachteilig verändert werden und alle Massnahmen und Vorkehrungen treffen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen (Art. 10 LGV). Im Rahmen der Selbstkontrolle ergreift sie die notwendigen Massnahmen zur

¹ SR 817.02

² SR 817.022.15

Einhaltung der Anforderungen und überprüft sie (Art. 74 LGV). Für bestimmte Produktgruppen und Betriebskategorien sind zusätzlich die spezifischen Bestimmungen der VHK einzuhalten.

Die Minimierungsmassnahmen nach Art. 5a VHK sollen für die verschiedenen Lebensmittelbetriebe angemessen und realistisch umsetzbar sein. Das BLV empfiehlt diese nach den Bestimmungen der Verordnung (EU) 2017/2158³ auszurichten, in der für Betriebe verschiedener Kategorien unterschiedliche Minimierungsmassnahmen vorgesehen sind.

Die Betriebe müssen die getroffenen Massnahmen aufzeichnen oder, wenn sie Einzelhandelsbetriebe sind oder nur den lokalen Einzelhandel direkt beliefern, Belege für die Anwendung der Massnahmen vorlegen können (Art. 5a Abs. 2 VHK).

Der Begriff **lokal** ist gleich zu interpretieren wie in Anhang 9 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)⁴. Er ist im Informationsschreiben 2019/4 "Handwerklich hergestellte Lebensmittel - Interpretation und Informationsvorgaben" erläutert.

Zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis müssen gewisse Betriebe ihre Produkte auf die Einhaltung der Richtwerte nach Anhang 11 VHK untersuchen. Dabei müssen sie die Probenahme- und Analyseverfahren nach Anhang 11 Teil B umsetzen, die den Bestimmungen der Verordnung (EU) 2017/2158 entsprechen. Die Repräsentativität der Probenahme muss durch die Betriebe begründet werden können.

Lebensmittelbetriebe können im Rahmen der Selbstkontrolle auch andere Produkte überwachen, für die keine Richtwerte in der VHK festgelegt worden sind, wie zum Beispiel die Produkte des Anhangs der Empfehlung (EU) 2019/1888⁵.

Im Anhang sind die Massnahmen und Verpflichtungen für die verschiedenen Betriebskategorien aufgeführt.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Dr. Michael Beer
Vizedirektor

³ Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmassnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln, ABl. L 304 vom 21.11.2017, S. 24.

⁴ SR 817.022.16

⁵ Empfehlung (EU) 2019/1888 der Kommission vom 7. November 2019 zur Überwachung des Acrylamidgehalts in bestimmten Lebensmitteln, ABl. L 290 vom 11.11.2019, S. 31.



Anhang

	Betriebskategorie	Beispiele von Betrieben	Massnahmen	Überwachung und Aufzeichnung der Massnahmen
1	Betriebe, die die in Anhang 11 der VHK aufgeführten Lebensmittel herstellen und weder als Einzelhändler tätig sind noch lediglich den lokalen Einzelhandel direkt beliefern	Mittelgrosse bis grosse Lebensmittelhersteller, die in der ganzen Schweiz oder einer ganzen Region verkaufen	Massnahmen nach Anhang I der Verordnung (EU) 2017/2158 ³	Aufzeichnung der Massnahmen zur Minimierung des Acrylamidgehalts Untersuchung von Lebensmitteln zur Überprüfung der Einhaltung der Richtwerte
2	Betriebe, die die in Anhang 11 der VHK aufgeführten Lebensmittel herstellen und als Einzelhändler tätig sind oder lediglich den örtlichen Einzelhandel direkt beliefern, wenn sie im Rahmen einer Handelsmarke oder als Teil oder Franchisenehmer grösserer, vernetzter Wirtschaftstätigkeiten und unter den Anweisungen eines Betriebs, der Lebensmittel zentral liefert, tätig sind	Betriebe wie Restaurants und Bäckereien, die einer Betriebskette angehören	Massnahmen nach Anhang II Teil A und Teil B der Verordnung (EU) 2017/2158 ³	Aufzeichnung der Massnahmen zur Minimierung des Acrylamidgehalts Untersuchung von Lebensmitteln zur Überprüfung der Einhaltung der Richtwerte

	Betriebskategorie	Beispiele von Betrieben	Massnahmen	Überwachung und Aufzeichnung der Massnahmen
3	Betriebe, die die in Anhang 11 der VHK aufgeführten Lebensmittel herstellen und als Einzelhändler tätig sind oder lediglich den örtlichen Einzelhandel direkt beliefern	Als Einzelhändler tätige Betriebe, die Lebensmittel an die Konsumentinnen und Konsumenten direkt abgeben, oder Betriebe, die nur den lokalen Einzelhandel direkt beliefern. Ausgenommen davon sind Betriebe der Kategorie 2. Es handelt sich beispielsweise um selbständige Bäckereien oder Gastronomiebetriebe.	Massnahmen nach Anhang II Teil A der Verordnung (EU) 2017/2158 ³	Belege für die Anwendung der Massnahmen zur Minimierung des Acrylamidgehalts müssen vorgelegt werden können Keine Analyse der Produkte erforderlich.