

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 94 (2003)
Heft: 3

Artikel: Bericht über den Diskussionsnachmittag "Acrylamid in Lebensmitteln" vom 9. April 2003 an der ETH Zürich
Autor: Hübner, Philipp / Amadò, Renato
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-981994>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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