

Akrylamid - företag

År 2018 kom en ny EU-förordning som ska skydda konsumenter från att utsättas av allt för höga halter akrylamid i livsmedel. Förordningen gäller för livsmedelsföretagare som producerar och säljer livsmedel av så kallade riskprodukter, se nedan. EU har riskvärderat akrylamid och drar slutsatsen att akrylamid ökar cancerrisken hos människor. Barn är den mest utsatta åldersgruppen på grund av sin kroppsvikt. Akrylamid bildas av aminosyran asparagin och reducerat socker när vissa livsmedel bereds vid en temperatur på över 120°C.

Vilka är riskprodukterna för akrylamid?

- Pommefrites, potatischips
- Bröd
- Frukostflingor (utom gröt).
- Finare bageriprodukter: kakor, kex, skorpor, müslistänger, scones, strutar, rån
- Kaffe (rostat kaffe och snabbkaffe).
- Barnmat och beredda spannmålsbaserade livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn. Enligt definitionen i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 (1).

Företagarens ansvar

Företagaren ska förebygga och reducera risken att akrylamidhalten blir för hög i livsmedel, genom tillämpning av förföranden som grundas på faroanalys och HACCP. Förebyggande och reducerande åtgärder ska därmed kunna sänka akrylamidhalterna utan negativ påverkan på produktens kvalitet och mikrobiologiska säkerhet. Idag finns inget gränsvärde för akrylamid i livsmedel, men för drickvatten är gränsvärdet 0,1 mikrogram per liter.

Mer information

Kontakta gärna någon av våra inspektörer om du har frågor kring akrylamid. Du når oss via kontaktcenter, telefon 08-523 010 00 eller e-post livsmedelskontrollen@sodertalje.se

Lästips!

- Livsmedelsverkets kontrollwiki, om fakta och information om akrylamid
<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/164/akrylamid>
- EFCA, om risker med akrylamid
<https://www.efsa.europa.eu/si>