

Akrylamid

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

På den här sidan hittar du fakta om akrylamid och information om de regler som styr provtagning av livsmedel för analys av akrylamid.

Farokarakterisering

Akrylamid är ett av många ämnen som bildas vid upphettning av stärkelsesrika livsmedel. Bildningen av akrylamid sker då aminosyran asparagin och monosackarider, till exempel fruktos och glukos, finns närvarande i samma livsmedel när det upphetas. Så länge som vatten finns närvarande vid upphettningen är akrylamidhalterna förhållandevis låga, men allt eftersom vattenhalten sänks så ökar halterna med ökad tid och temperatur. Ett exempel på det är pommes frites som innehåller betydligt högre halter av akrylamid än kokt potatis. Exempel på andra livsmedel som innehåller förhållandevis höga halter av akrylamid är chips, kaffe, brungräddat bröd, kex och kakor.

Akrylamid är ett kromosomskadande ämne som ökar risken för cancer. Det innebär, som för alla liknande ämnen, att det inte finns någon dos som är så låg att den är helt riskfri. Vid mycket höga doser av akrylamid ökar även risken för neurotoxiska effekter.

Varför ta prov?

Eftersom akrylamid är ett kromosomskadande ämne bör våra livsmedel innehålla så låga halter av akrylamid som möjligt. För att säkerställa detta har det fastställts förebyggande och reducerande åtgärder som företag som producerar livsmedel som är kända att innehålla höga halter av akrylamid måste förhålla sig till. De förebyggande och reducerande åtgärderna är samlade i Kommissionens förordning (EU) 2017/2158. I bilaga IV till förordningen finns det åtgärdsnivåer som företagen ska säkerställa att deras produkter inte överskrider. Åtgärdsnivåerna har inte någon direkt koppling till den risk akrylamidhalten utgör i de olika livsmedelskategorierna och ska inte uppfattas som en "acceptabel nivå" under vilka halterna är ofarliga. Åtgärdsnivåerna har däremot en vägledande funktion för företagen och för det fortsatta riskhanteringsarbetet på EU-nivå. Genom provtagning och analys kan man kontrollera att halten av akrylamid i våra livsmedel håller sig under åtgärdsnivåerna och om så inte är fallet krävs ytterligare insatser av producenten för att minska halten akrylamid i sina produkter.

När ska man ta prov?

Många företag är idag medvetna om problemet med akrylamid och arbetar aktivt för att minimera halterna i sina produkter. De har god kännedom om vilka olika åtgärder som kan vidtas för att minska akrylamidhalten i sina livsmedel och företagen bedriver många gånger egen kontroll av akrylamidhalten i sina produkter. I och med den nya lagstiftningen krävs även att företagen ska dokumentera de åtgärder som vidtas. Om det framgår att företaget inte känner till vad som orsakar halten akrylamid i sina livsmedel, och att de saknar en strategisk plan för att minimera ämnets halt i sina produkter, kan en provtagning vara motiverad. Även en verifierande provtagning kan vara av intresse för att kontrollera företagets eget arbete.

Provtagning kan även ske av så kallade riskprodukter som är kända att innehålla förhållandevis höga halter av akrylamid. Bland dessa ingår bland annat potatisprodukter som chips och pommes frites, kex, kakor, knäckebröd, mjukt bröd, frukostflingor och kaffe.

Akrylamid ingår i Livsmedelsverkets fleråriga provtagningsprogram för oönskade ämnen. Provtagning för analys av akrylamid genomförs inte årligen.

Hur tar man prov?

Det är viktigt att reglerna för offentlig provtagning i förordning (EG) nr 333/2007 följs, så att du som inspektör kan agera mot företagaren om analysresultaten visar att åtgärdsnivåerna överskrids. I förordningen finns information om samlingsprovets vikt och om hur många enskilda prov som ska tas från

ett parti eller delparti för att bilda samlingsprovet. Provtagningen ska också vara så väldokumenterad att det möjliggör en uppföljande kontroll vid överskridande.

Bedömning av provsvar

För att bedöma om åtgärdsnivåerna överskridits måste analysmetodens mätosäkerhet beaktas. Mätosäkerheten ska rapporteras tillsammans med analysresultaten av laboratoriet. Om halten, efter det att mätosäkerheten frångänts, ligger på eller under de indikativa värdena ska provet anses som godkänt.

Senast uppdaterad 6 februari 2018 Ansvarig grupp LK_Team Styrning