

Αθήνα, 23 Ιουλίου 2013

Ακρυλαμίδιο στα τρόφιμα
Δημόσια διαβούλευση για σχέδιο γνωμοδότησης εντός του 2014

Η πρώτη πλήρης επιστημονική εκτίμηση επικινδυνότητας για το ακρυλαμίδιο, θα διεξαχθεί από την EFSA λαμβάνοντας υπόψη τις εκατοντάδες επιστημονικές μελέτες οι οποίες έχουν ήδη προσδιοριστεί από τους εμπειρογνώμονες της EFSA για το σκοπό αυτό. Το ακρυλαμίδιο είναι η χημική εκείνη ουσία που σχηματίζεται σε αμυλούχα τρόφιμα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος σε υψηλή θερμοκρασία (συμπεριλαμβανομένων του τηγανίσματος, του ψησίματος και του καβουρντίσματος). Το 2005 η EFSA είχε δηλώσει ότι το ακρυλαμίδιο μπορεί να αποτελεί δυνητικό κίνδυνο για τη δημόσια υγεία και ότι πρέπει να καταβληθούν προσπάθειες για να μειωθεί η έκθεση στην ουσία αυτή μέσω της διατροφής. Η συνολική αξιολόγηση επικινδυνότητας του ακρυλαμιδίου θα επιτρέψει στους διαχειριστές επικινδυνότητας σε ευρωπαϊκό επίπεδο να λάβουν υπόψη τα τελευταία επιστημονικά δεδομένα ώστε να γίνει διαχείριση των ενδεχόμενων κινδύνων που συνδέονται με την παρουσία του ακρυλαμιδίου στην τροφική αλυσίδα.

Το ακρυλαμίδιο σχηματίζεται από σάκχαρα και ένα αμινοξύ, τα οποία απαντώνται φυσικώς στα τρόφιμα και έχει ανιχνευτεί σε προϊόντα όπως τσιπς πατάτας, τηγανητές πατάτες, ψωμί, μπισκότα και καφέ. Ανιχνεύτηκε για πρώτη φορά στα τρόφιμα τον Απρίλιο του 2002. Σύμφωνα με παλιότερη δήλωση της EFSA το 2005, αναφέρεται ότι μπορεί να υπάρχει πιθανή ανησυχία για την υγεία όσον αφορά στο ακρυλαμίδιο, το οποίο θεωρείται ότι είναι τόσο καρκινογόνο όσο και γονοτοξικό σε πειραματόζωα. Το Σεπτέμβριο του 2012, η EFSA έλαβε μια πρόταση από οργανισμούς που ανήκουν σε τέσσερα κράτη μέλη της Ε.Ε. (Δανία, Γαλλία, Γερμανία και Σουηδία) για να εξετάσει τα νέα επιστημονικά ευρήματα

σχετικά με την πιθανή καρκινογένεση του ακρυλαμιδίου. Στη συνέχεια, η EFSA δέχτηκε το αίτημα από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή για να παράσχει επιστημονική γνωμοδότηση σχετικά με τους πιθανούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία από την παρουσία του ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα.

Στα Κράτη-Μέλη της Ε.Ε. έχει ζητηθεί όπως οφείλουν να διενεργούν προγράμματα ετήσιας παρακολούθησης των επιπέδων ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα. Η EFSA έχει αξιολογήσει τα δεδομένα αυτά στις τέσσερις σχετικές ετήσιες εκθέσεις παρακολούθησης. Σύμφωνα με την τελευταία έκθεση της EFSA το 2012 δεν προέκυψαν σημαντικές διαφορές στα επίπεδα ακρυλαμιδίου από τα προηγούμενα έτη ως προς τις αξιολογηθείσες κατηγορίες τροφίμων. Τον Απρίλιο του 2013, η EFSA εξέδωσε πρόσκληση προς τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων και τα άλλα ενδιαφερόμενα μέρη προκειμένου να υποβάλουν συμπληρωματικά αναλυτικά δεδομένα για τα επίπεδα ακρυλαμιδίου σε τρόφιμα και ποτά, τα οποία έχουν συλλεχθεί από το 2010 και μετά. Η EFSA έχει επίσης προχωρήσει σε διαβούλευση μέσω της ειδικής Πλατφόρμας Διαβούλευσης Ενδιαφερομένων (Stakeholder Consultative Platform) με τις οργανώσεις των καταναλωτών, τις εθνικές κυβερνητικές οργανώσεις και τη βιομηχανία τροφίμων ώστε να λάβει περισσότερη πληροφόρηση σχετικά με διεξαγόμενες και πρόσφατες έρευνες σχετικά με το ακρυλαμίδιο στα τρόφιμα. Η EFSA θα εξετάσει, επίσης, εξελίξεις, σχετιζόμενες με το θέμα, σε παγκόσμιο επίπεδο, συμπεριλαμβανομένων των εργασιών από την Κοινή Επιτροπή Εμπειρογνομώνων FAO/WHO για τα Πρόσθετα Τροφίμων (JECFA).

Με βάση τα αποτελέσματα αυτά και άλλες διαθέσιμες επιστημονικές πληροφορίες, οι εμπειρογνώμονες της Ομάδας της EFSA για τους Ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (CONTAM Panel) θα αξιολογήσουν την τοξικότητα του ακρυλαμιδίου για τον άνθρωπο και θα επικαιροποιήσουν την εκτίμηση της έκθεσης των καταναλωτών μέσω της διατροφής. Στόχος των εμπειρογνομώνων είναι να έχει ολοκληρωθεί η πλήρης αξιολόγηση της επικινδυνότητας για το ακρυλαμίδιο και να έχει ξεκινήσει η δημόσια διαβούλευση επί του εκδοθέντος σχεδίου επιστημονικής γνωμοδότησης στα μέσα του 2014. Η ανταπόκριση αυτή θα βοηθήσει στη συνέχεια τη σχετική Ομάδα Panel της EFSA να ολοκληρώσει την επιστημονική της γνωμοδότηση για το ακρυλαμίδιο, που έχει προγραμματιστεί και αναμένεται να έχει οριστικοποιηθεί το πρώτο εξάμηνο του 2015.

Περισσότερες πληροφορίες μπορούν να αναζητηθούν στους παρακάτω συνδέσμους της EFSA:

<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/acrylamide.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130715.htm>

Περισσότερες πληροφορίες για το ακρυλαμίδιο στα τρόφιμα μπορούν να αναζητηθούν στους παρακάτω συνδέσμους του ΕΦΕΤ:

http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view_new?par_newID=771

http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/consumers/food_security/consumers_info/acrylamide

http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/consumers/official_audit (Ετήσιες εκθέσεις)