

VVI10: Acrylamide			
Omschrijving: Het percentage monsters dat gecontroleerd werd op acrylamide en conform werd bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	182	89,01%	1000 µg/kg (actielimiet)
2007	178	91,57%	1000 µg/kg (actielimiet)
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een afname van 2,80%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de aanwezigheid van acrylamide (AA) in diverse levensmiddelen. Wanneer AA aanwezig is in een hoge concentratie, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Verwerking			
Matrix: Koolhydraatrijke, plantaardige levensmiddelen die bij hoge temperaturen (> 120°C) verhit worden zoals bij bakken, roosteren en frituren.			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Acrylamide is een toxische verbinding die gevormd wordt tijdens de bereiding van levensmiddelen. Omwille van het vermoedelijk genotoxisch karakter van deze verbinding dient de blootstelling beperkt te worden door het nemen van maatregelen die de vorming van deze component tegengaan. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: procescontaminant.			
Bijkomende informatie: Acrylamide is een procescontaminant die gevormd wordt tijdens de verhitting van bepaalde vnl. koolhydraatrijke, plantaardige levensmiddelen, bij hoge temperaturen (> 120°C) zoals bij bakken, roosteren en frituren. Daarnaast wordt het ook in een groot aantal industriële toepassingen gebruikt, waaronder voornamelijk de productie van polyacrylamide. Acrylamide is neurotoxisch en vermoedelijk ook genotoxisch en carcinogeen voor de mens.			
Wettelijk kader: Tot op heden zijn er geen wettelijke richtlijnen m.b.t. het AA gehalte van levensmiddelen beschikbaar. In België hanteert het FAVV een actielimiet van 1000 µg/kg en worden de Belgische operatoren gewaarschuwd wanneer deze actielimiet overschreden wordt.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: /			
Toelichting bij de resultaten: In 2007 werden 39 monsters genomen in transformatie (97,44% conform) en 139 in distributie (89,93% conform). De niet-conforme monsters waren cichorei (10), peperkoek (2), chips (1), paprikapoeder (1), babyvoeding (1). In 2008 werden 43 monsters genomen in transformatie (100% conform) en 139 in distributie (85,61% conform). De niet-conforme monsters waren cichorei (10), koffie (7), paprikapoeder (2), babyvoeding (1).			