

CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS
DE BELGIQUE

23 octobre 2003

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

relative à l'acrylamide

(déposée par Mme Colette Burgeon et
M. Yvan Mayeur)

BELGISCHE KAMER VAN
VOLKSVERTEGENWOORDIGERS

23 oktober 2003

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

met betrekking tot acrylamide

(ingediend door mevrouw Colette Burgeon en
de heer Yvan Mayeur)

<i>cdH</i>	: Centre démocrate Humaniste
<i>CD&V</i>	: Christen-Democratisch en Vlaams
<i>ECOLO</i>	: Ecologistes Confédérés pour l'organisation de luttes originales
<i>FN</i>	: Front National
<i>MR</i>	: Mouvement Réformateur
<i>N-VA</i>	: Nieuw - Vlaamse Alliantie
<i>PS</i>	: Parti socialiste
<i>sp.a - spirit</i>	: Socialistische Partij Anders - Sociaal progressief internationaal, regionalistisch integraal democratisch toekomstgericht.
<i>VLAAMS BLOK</i>	: Vlaams Blok
<i>VLD</i>	: Vlaamse Liberalen en Democraten

Abréviations dans la numérotation des publications :

DOC 51 0000/000 : Document parlementaire de la 51e législature, suivi du n° de base et du n° consécutif

QRVA : Questions et Réponses écrites

CRIV : Compte Rendu Intégral, avec à gauche, le compte rendu intégral et, à droite, le compte rendu analytique traduit des interventions (sur papier blanc, avec les annexes)

CRIV : Version Provisoire du Compte Rendu intégral (sur papier vert)

CRABV : Compte Rendu Analytique (sur papier bleu)

PLEN : Séance plénière (couverture blanche)

COM : Réunion de commission (couverture beige)

Afkortingen bij de nummering van de publicaties :

DOC 51 0000/000 : Parlementair document van de 51e zittingsperiode + basisnummer en volgnummer

QRVA : Schriftelijke Vragen en Antwoorden

CRIV : Integraal Verslag, met links het definitieve integraal verslag en rechts het vertaald beknopt verslag van de toespraken (op wit papier, bevat ook de bijlagen)

CRIV : Voorlopige versie van het Integraal Verslag (op groen papier)

CRABV : Beknopt Verslag (op blauw papier)

PLEN : Plenum (witte kaft)

COM : Commissievergadering (beige kaft)

Publications officielles éditées par la Chambre des représentants
Commandes :
Place de la Nation 2
1008 Bruxelles
Tél. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.laChambre.be
e-mail : publications@laChambre.be

Officiële publicaties, uitgegeven door de Kamer van volksvertegenwoordigers
Bestellingen :
Natieplein 2
1008 Brussel
Tel. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.deKamer.be
e-mail : publicaties@deKamer.be

DÉVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

Selon un rapport récent rédigé par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement en collaboration avec l'Agence fédérale pour la sécurité de la Chaîne alimentaire, l'Institut de Santé publique – Louis Pasteur et l'université de Gand, l'acrylamide est une substance probablement cancérigène chez l'homme qui peut être formée pendant la préparation de certains aliments.

Ce fait a été découvert récemment, par hasard, par des chercheurs suédois qui ont publié les résultats de leurs recherches fin avril 2002. Auparavant, l'acrylamide n'était connu que comme matière première synthétique utilisée pour la fabrication du polyacrylamide. Depuis avril 2002, des recherches consacrées à la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, à la formation de la substance au cours de la cuisson des aliments et aux facteurs ayant un impact sur les teneurs en acrylamide sont en cours à différents endroits.

Des avis scientifiques ont été émis par un groupe d'experts réunis à l'initiative de l'Organisation mondiale de la Santé, par le Comité scientifique européen de l'alimentation humaine et par le Conseil supérieur d'Hygiène belge. La recommandation de ces différentes instances est qu'il faut rechercher les moyens d'abaisser ces teneurs. Pour y parvenir, des études doivent être réalisées. Les anciennes recommandations en matière de consommation restent d'application et contribuent à l'abaissement de l'absorption d'acrylamide : promouvoir une alimentation diversifiée, restreindre la consommation d'aliments frits.

Dans l'état actuel des connaissances, il semblerait que l'acrylamide soit formé à hautes températures au départ de substances naturellement présentes dans les aliments. L'acide aminé asparagine que l'on retrouve dans pratiquement toutes les denrées alimentaires est transformé en acrylamide dans un environnement pauvre en eau et en présence de substances naturelles comme les sucres réducteurs (glucose, fructose, ...). D'aucuns ont émis l'hypothèse selon laquelle la dégradation de l'acrylamide interviendrait rapidement dans certains aliments et que c'est pour cette raison que l'on ne détecte plus sa présence.

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

Volgens een recent rapport dat de FOD Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu heeft opgesteld in samenwerking met het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, het Wetenschappelijk Instituut voor Volksgezondheid - Louis Pasteur en de Universiteit Gent is acrylamide een stof die waarschijnlijk kankerverwekkend is en die kan gevormd worden tijdens de bereiding van sommige voedingsmiddelen.

Zweedse onderzoekers hebben dat laatste pas onlangs bij toeval ontdekt en eind april 2002 bekendgemaakt. Voordien was acrylamide slechts bekend als synthetische grondstof voor het vervaardigen van de kunststof polyacrylamide. Sinds april 2002 wordt in vele landen onderzoek gedaan naar de aanwezigheid van acrylamide in voedingsmiddelen, naar de vorming ervan en naar de factoren die een invloed hebben op de acrylamidegehalten.

Er zijn wetenschappelijke adviezen verstrekt door onder meer een expertgroep op initiatief van de Wereldgezondheidsorganisatie, door het Europese Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding en door de Belgische Hoge Gezondheidsraad. Hun aanbeveling is dat moet worden getracht de gehalten te verlagen. Dat vergt heel wat onderzoek. De oude consumptie-aanbevelingen blijven inmiddels gewoon gelden en helpen ook om de inname van acrylamide onder controle te houden: gevarieerd eten, niet overdrijven met de consumptie van gefrituurde voedingsmiddelen.

Voor zover men weet, wordt acrylamide gevormd bij hoge temperaturen uit natuurlijke stoffen in de voedingsmiddelen. Het aminozuur asparagine dat in zowat alle voedingsmiddelen voorkomt, wordt in omstandigheden arm aan water en in de aanwezigheid van sommige natuurlijke stoffen zoals reducerende suikers (bijvoorbeeld glucose, fructose, ...), omgezet tot acrylamide. Sommigen lanceerden de hypothese dat in sommige voedingsmiddelen acrylamide weer snel afgebroken zou worden en daarom niet zou worden teruggevonden.

L'acrylamide serait surtout détecté dans les aliments riches en amidon et dans une moindre mesure dans les produits de viande. L'acrylamide est une substance hydrosoluble et n'est donc pas présente dans la graisse ou l'huile pures.

Le rôle de l'huile de friture ne s'explique donc que par la température et l'environnement pauvre en eau et non pas par la matière grasse en tant que telle. Les substances qui sont impliquées dans la formation de l'acrylamide sont solubles dans l'eau et par conséquent, il est en partie possible de les éliminer. En Allemagne, on a mis en évidence qu'il se formait moins d'acrylamide lorsqu'on laissait une petite heure dans l'eau des chips ou des frites fraîchement coupés avant de les soumettre à la cuisson.

Dans ses conclusions et recommandations, le rapport précité met en évidence que :

« les données obtenues confirment que, tout comme dans les autres pays, de l'acrylamide est présent dans les denrées alimentaires vendues en Belgique. Parmi les efforts qui doivent être accomplis pour réduire les teneurs en acrylamide dans les aliments, une attention prioritaire doit être accordée aux produits de pommes de terre et aux céréales. Le Service Public Fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement a appelé et appelle encore les différents secteurs à étudier de quelle manière les teneurs mesurées peuvent être réduites. Les autorités et les fédérations travaillent également énormément ensemble au sein de l'Union européenne et les informations obtenues ailleurs dans le monde sont également prises en considération. Il est également important que la communication des informations soit efficace afin que les faits mis à jour à un endroit donné puissent être appliqués rapidement partout dans le monde.

Il est toujours conseillé aux consommateurs de ne pas changer ses modes de consommation à cause de l'acrylamide. Les anciennes recommandations pour une nourriture équilibrée restent valables, tout comme les recommandations quant à observer des bonnes pratiques dans sa propre cuisine (cfr. avis du Conseil Supérieur d'Hygiène). ».

Colette BURGEON (PS)
Yvan MAYEUR (PS)

Vooral in zetmeelrijke voedingsmiddelen zou acrylamide teruggevonden worden en niet zozeer in vleesproducten. Acrylamide is een wateroplosbare stof en komt niet voor in huiver vet of zuivere olie.

Frituurolie speelt dus alleen een rol bij hoge temperatuur en in waterarme omstandigheden. Ook de stoffen die betrokken zijn bij de vorming van acrylamide zijn oplosbaar in water, en daardoor in zekere mate verwijderbaar. In Duitsland heeft men gemerkt dat wanneer men gesneden rauwe frieten of chips een uurtje in water legt voordat er verder frieten of chips mee worden gebakken, er dan minder acrylamide gevormd wordt.

In de conclusies en aanbevelingen van het voormelde rapport wordt het volgende aangegeven:

«De gegevens bevestigen dat er, net zoals in andere landen, ook in België acrylamide in voedingsmiddelen wordt gevonden. Bij de inspanningen om deze gehalten te verlagen dient de aandacht in de eerste plaats te gaan naar bepaalde aardappelproducten en naar de graanproducten. De Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu riep en roept nogmaals de verschillende sectoren alsook onderzoeksgroepen op om te onderzoeken op welke manier deze gehalten verlaagd kunnen worden. Binnen de Europese Unie wordt veel samengewerkt tussen overheden en federaties en er wordt ook verder over de grenzen heen gekeken. Het is belangrijk dat de informatie goed doorstroomt, zodat ontdekkingen ergens in de wereld snel kunnen gebruikt worden in de rest van de wereld.

Zoals de Hoge Gezondheidsraad reeds eerder geadviseerd heeft, blijft een gevarieerde gezonde voeding aangeraden, en dienen de voedingsaanbevelingen niet gewijzigd te worden naar aanleiding van acrylamide. Verder blijft de aanbeveling tot correct werken in de eigen keuken (zie advies van de Hoge Gezondheidsraad).».

PROPOSITION DE RESOLUTION

LA CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS,

A. Vu les conclusions du rapport rédigé par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement en collaboration avec l'Agence fédérale pour la sécurité de la Chaîne alimentaire, l'Institut de Santé publique – Louis Pasteur et l'université de Gand ;

B. Vu l'Avis n° 7732 du Conseil Supérieur d'Hygiène, émis lors de sa séance du 25 septembre 2002, dont le compte rendu a été approuvé le 30 octobre 2002, concernant l'acrylamide ;

C. Vu la communication de la Commission européenne du 3 juillet 2002, suite à la consultation du Comité scientifique européen de l'alimentation humaine ;

D. Considérant que l'acrylamide est une substance probablement cancérigène chez l'homme qui peut être formée pendant la préparation de certains aliments ;

E. Considérant que l'acrylamide peut présenter des risques majeurs pour la santé humaine étant donné sa capacité d'induire des cancers et des mutations transmissibles chez les animaux de laboratoire ;

F. Considérant que les risques provoqués par l'acrylamide pour la santé publique sont peu identifiés et qu'il convient, dans ce cas, d'appliquer le principe de précaution,

DEMANDE AU GOUVERNEMENT :

1. De rechercher, en collaboration avec les régions et communautés, les moyens d'abaisser les teneurs en acrylamide en vue de minimiser les risques pour la santé publique ;

2. De promouvoir, en collaboration avec les régions et communautés, une alimentation équilibrée et variée et de recommander aux consommateurs de bonnes pratiques de préparation et de consommation ;

3. D'étudier les possibilités de réduction des taux d'acrylamide dans les denrées alimentaires par des modifications des processus de fabrication ;

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

DE KAMER VAN VOLKSVERTEGENWOORDIGERS,

A. Gelet op de conclusies van het rapport dat de FOD Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu heeft opgesteld in samenwerking met het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, het Wetenschappelijk Instituut voor Volksgezondheid - Louis Pasteur en de Universiteit Gent;

B. Gelet op Advies nr. 7732 dat de Hoge Gezondheidsraad in verband met acrylamide heeft uitgebracht tijdens zijn vergadering van 25 september 2005 en waarvan het verslag op 30 oktober 2002 werd goedgekeurd;

C. Gelet op de mededeling van de Europese Commissie van 3 juli 2002, als gevolg van de raadpleging van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding;

D. Overwegende dat acrylamide een stof is die waarschijnlijk kankerverwekkend is en die kan gevormd worden tijdens de bereiding van sommige voedingsmiddelen;

E. Overwegende dat acrylamide aanzienlijke risico's kan inhouden voor de gezondheid van de mens aangezien die stof kankers en bij laboratoriumdieren overdraagbare mutaties kan verwekken;

F. Overwegende dat de risico's van acrylamide voor de volksgezondheid slecht gekend zijn en dat, in dat geval, het voorzorgsbeginsel moet worden toegepast,

VRAAGT DE REGERING,

1. In samenwerking met de gemeenschappen en de gewesten te zoeken naar middelen om het acrylamidegehalte te verlagen teneinde de risico's voor de volksgezondheid te verminderen;

2. In samenwerking met de gemeenschappen en de gewesten een evenwichtige en gevarieerde voeding te bevorderen en aan de consumenten goede praktijken inzake bereiding en consumptie aan te bevelen;

3. De mogelijkheden te onderzoeken inzake verlaging van de acrylamidegehalten in de levensmiddelen door wijzigingen in de productieprocessen;

4. De réaliser une étude, en collaboration avec les industries et réseaux concernés, sur les facteurs susceptibles de réduire les niveaux de contamination par l'acrylamide et, si besoin, de légiférer en la matière ;

5. De rendre efficiente la communication des informations fournies par les pays voisins en cette matière et d'en évaluer les conséquences.

16 juillet 2003

Colette BURGEON (PS)
Yvan MAYEUR (PS)

4. Samen met de betrokken ondernemingen en netwerken onderzoek te doen naar de factoren die de niveaus van besmetting door acrylamide kunnen verlagen en, indien nodig, terzake wetgevend op te treden;

5. Ervoor te zorgen dat de inlichtingen die terzake door de buurlanden worden verstrekt doelmatig wijze worden meegedeeld en de gevolgen ervan te beoordelen.

16 juli 2003