

18. januar 2009

År: Fra: Mogens Bang-Pedersen [mailto:mogens@bang-p.dk]

Sendt: 18. januar 2009 11:41

Til: DEP Ministeriet for Sundhed og Forebyggelse

Emne: bakterier

Til rette vedkommende.

Faaborg d.18.januar

I forbindelse med mange udbrud af salmonella, har jeg, efter rundtur i systemet, rettet henvendelse til min regions vagthavende person i Odense, der har lovet at bringe min henvendelse om mulig infektionsmulighed til rette instans. Jeg er af den formodning, at den bakterielle smitte skyldes, at der er flere og flere, der benytter spareprogrammet i deres opvaskemaskiner, og at det kun er få af disse der kommer op over de 65 grader, og derfor vil bakterier gemme sig i f.eks. plastik skærebrætters skæreriller. Bakterierne kommer herefter til friske grøntsager/brød, som er det første, der skæres næste gang.

I forventning om at dette undersøges

Med venlig hilsen

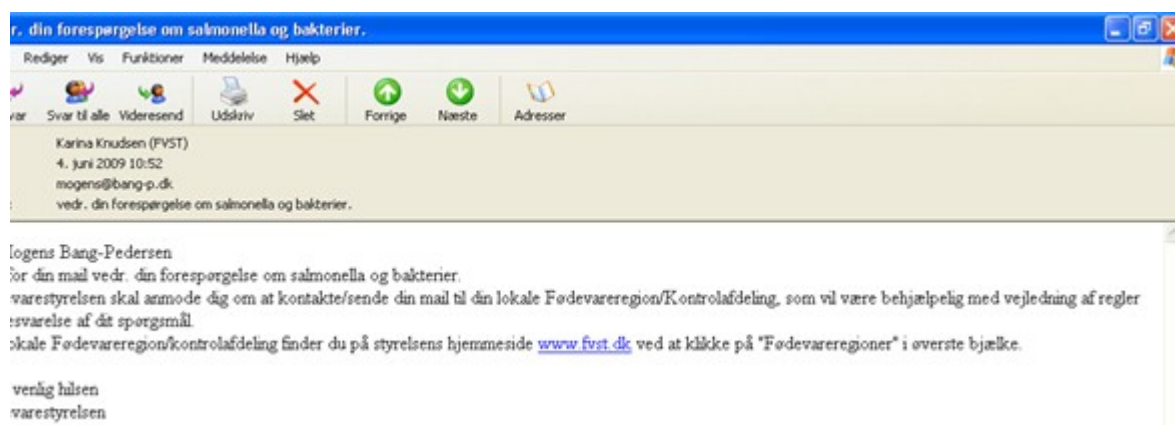
Mogens Bang - Pedersen

Frydensbergvej 21

5600 Faaborg

**Der er mellemliggende tid (ca. 1.maj) rykket helt op til ministersekretæren, som lovede at sende sagen videre til rette samme dag og beklagede den lange svartid.**

**4.juni 2009 formiddag:**



**Undskylder brev og lover svar senest 20.06.09**

**4.juni 2009 formiddag:**

**Beklagelse over opfordring til ny rundtur i systemet:**

## 4. juni 2009 eftermiddag

### Uklart svar:

----- Original Message -----

From: "Mette Nyborg (FVST)" <[MENY@fvst.dk](mailto:MENY@fvst.dk)>

To: <[mogens@bang-p.dk](mailto:mogens@bang-p.dk)>

Sent: Thursday, June 04, 2009 3:52 PM

Subject: Køkkenhygiejne

Kære Mogens Bang-Petersen

Jeg kan forstå, at du efterlyser uddybende svar på din mail fra 18. januar.

Fødevarermyndighedernes indsats er i første række rettet mod fødevarer virksomheder for at sikre, at de lever op til de krav, der er i fødevarerlovningen - krav som ikke gælder i private hjem.

Fødevarerstyrelsen lægger også vægt på forbrugeroplysning, og vi har megen information på vores hjemmeside, som handler om, hvordan man som forbruger kan sikre, at man ikke bliver syg af maden, som illustreret med dette link: [http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarerikkerhed/Tilberedning\\_hygiejne/Undgaa\\_spredning\\_af\\_bakterier.htm](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarerikkerhed/Tilberedning_hygiejne/Undgaa_spredning_af_bakterier.htm)

Vi har derudover udarbejdet pjecer og faktahæfter om god køkkenhygiejne. Senest, i sommeren 2008, har pjecen "Bruger du beskidte tricks i køkkenet" været fremlagt i de store supermarkedskæder.

Med hensyn til opvask i opvaskemaskiner er effekten ikke kun afhængig af temperaturen, også tiden og opvaskemidlet har meget stor betydning. En opvask foretaget på et energispareprogram kan derfor være fødevarerikkerhedsmæssigt fuldt forsvarlig.

Med venlig hilsen

Chefkonsulent Mette Nyborg

Kontor for mikrobiologisk fødevarerikkerhed, hygiejne og zoonosebekæmpelse

Mailadresse: [meny@fvst.dk](mailto:meny@fvst.dk)

Direkte telefon: 33 95 61 51

## 4. juni 2009 aften:

### Anmodning om klart svar:

Du skriver:

"Med hensyn til opvask i opvaskemaskiner er effekten ikke kun afhængig af temperaturen, også tiden og opvaskemidlet har meget stor betydning. En opvask foretaget på et energispareprogram kan derfor være fødevarerikkerhedsmæssigt fuldt forsvarlig."

Er "kan være fuldt forsvarligt" ikke det samme som: er ikke altid forsvarligt?

Er der i det hele taget lavet en dokumenteret undersøgelse af, om energispareprogrammer fjerner f.eks. salmonella og campylobacter bakterier.?

Hvis ja udbedes kopi venligst på mail

Med venlig hilsen

Mogens Bang - Pedersen

**10. juni**

**Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri,  
Departementet**

Slotsholmsgade 12, DK-1216 København K,  
Danmark.

Tel: +45 33 92 33 01. Fax: +45 33 14 50 42.

E-mail: [fvm@fvm.dk](mailto:fvm@fvm.dk) [www.fvm.dk](http://www.fvm.dk)

**Henviser til Borger DK tlf. 1881**

**10. juni**

**Borger DK prøver at finde ud af, hvem der vil tage sagen, og de finder de samme søgte muligheder.**

**10. juni**

**Der skrives til sundhedsordførerne i håb om de vil få lavet en undersøgelse så folkesundheden kan komme i fokus.**

**Dong: Spørgsmål og svar om koldvask**

<http://stromninger.dongenergy.dk/privat/stroemninger/saveenergi/Artikler+Spar+energi/Spoergsmaal+og+svar+om+koldvask+-+Str%C3%B8mninger.htm>

**Hvad er det for en test, DONG Energy har udført?**

DONG Energy har i samarbejde med Danlind, Novozymes og Teknologisk Institut testet et nyt vaskepulver til vask i 20 graders varmt vand.

Vaskepulveret er udviklet for at få forbrugerne til at skrue ned for temperaturen på vaskemaskinerne. Hvis det lykkes, kan vi samlet set spare cirka 200 GWh om året. Det svarer til over halvdelen af den el, der hvert år produceres på Svanemølleværket.

### **Hvor meget kan jeg spare, når jeg bruger koldtvandsvaskepulver?**

Du sparer ikke mindre end 60 procent på dit strømforbrug til vask, når du sænker temperaturen på en 60 graders vask til 30 grader og 40 graders vask til 20 grader.

### **Vasker det nye vaskepulver lige så rent som almindeligt vaskepulver?**

Ja, og det lever op til det europæiske miljømærke Blomsten. Vaskeforsøg viser, at man med det nye vaskepulver til vask i koldt vand opnår en renhed på 93 procent ved en 20 graders vask i sammenligning med referencevaskepulveret (gennemsnits-vaskepulver) ved 40 grader. Og vaskes der ved 30 grader i stedet for 60 grader opnås en renhed på 89 procent i sammenligning med referencevaskepulveret. Vi anbefaler dog, at man vasker meget beskidt tøj ved mindst 30 grader.

### **Hvad med hygiejnen, når man vasker ved lave temperaturer ?**

Fortyndingseffekten samt vaskevandets pH sikrer, at der sker en effektiv fjernelse af bakterier under vasken. I forbindelse med tøjvask er bakterier dog heller ikke et problem i en normal husholdning, hvor der ikke er smitsom sygdom. Producenterne anbefaler dog heller ikke, at man vasker alt vasketøj ved lave temperaturer, således vil 60 grader vask typisk fortsat anvendes til sengetøj og evt. undertøj. Se også spørgsmålet om allergi.

Det anbefales også at vaske en vask ved mindst 60° C med mellemrum, f.eks. en gang om måneden, for at sikre at der ikke dannes bakteriebelægninger i maskinen. Lugt i maskinen er forårsaget af bakterier.

### **Kan koldtvandsvaskepulveret anvendes til 'det hele'?**

Du bør ikke vaske uld og silke med enzymholdigt vaskepulver. Brug et vaskepulver, der er specielt egnet til uld og silke. Koldtvandsvaskepulveret er heller ikke egnet til dundyner og dunhovedpuder. Enzymerne får dun, uld- og silkefibre til at falde sammen.

Du bør heller ikke anvende koldtvandsvaskepulver, når du vasker på temperaturer over 40 grader. Det mister sin vaskeevne ved høje temperaturer.

### **Er det nye vaskemiddel miljøbelastende?**

Koldtvandsvaskepulveret Care har samme lave miljøpåvirkning som øvrige miljømærkede produkter på markedet med enten Blomsten eller Svanen. Enzymerne i vaskepulver til vask i koldt vand er ikke giftige, leder ikke til forgiftning eller forurening. Det største miljøproblem ved tekstilvaskemidler er udledning af miljøfremmede stoffer til det omgivende miljø og derigennem belastning af rensningsanlæg og/eller naturlige recipienter. Gennem miljømærkernes krav til indhold og nedbrydelighed mindskes belastningen af det ydre miljø. Derfor hører de miljømærkede produkter til blandt de mindst miljøbelastende produkter på markedet.

### **Hvad med allergikere?**

10 procent af danskerne lider ifølge Astma- og Allergiforbundet af allergi over for husstøvmider. Almindeligt tøj kan sagtens vaskes med ved lave temperaturer – også hvis man er husstøvallergiker. Astma- og Allergiforbundet anbefaler dog, at sengetøj, dyner og puder fortsat vaskes ved 60 grader for at undgå husstøvmider og deres allergener.

### **Kan min vaskemaskine vaske med koldt vand?**

75 procent af alle vaskemaskiner, der er under fem år gamle, kan håndtere koldtvandsvaskemidlet, og stort set alle nye maskiner, der er i handlen i dag, kan. Alle producenter har vaskemaskiner, der kan vaske med koldtvandsvaskepulver.