



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 29. juni 2010
Sagsnr.: 5818
Dok.nr.: 109940

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 8. juni 2010 stillet følgende spørgsmål nr. 418 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Benny Engelbrecht (S).

Spørgsmål 418:

”Ministeren bedes oplyse, om ministeren virkelig mener, at man skal godkende tilsætning af antibiotika i fødevarer, jf. FLF alm. del - bilag 281 og EUU alm. del bilag 399, selv om EFSA vurderer, at der ikke er en sundhedsrisiko i små mængder, når Coop Danmark A/S blandt mange mener, at antibiotika ikke skal kunne findes i fødevarer?”

Svar:

Nisin er et konserveringsstof (E 234), som må anvendes i begrænset mængde i enkelte fødevarer, fx mascarpone, modnet ost og smelteost. Derudover forventes stoffet godkendt til pasteuriseret flydende æg med 7. ændring af direktiv 95/2/EF om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer. Stoffet nisin er et bakteriocin, som er et antibiotikalignende stof, der laves af bakterier.

Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) har risikovurderet nisin i 1990 og i 2006 og har begge gange udtalt, at nisin kan bruges i fødevarer, da stoffet ikke bruges i medicin for hverken mennesker eller dyr. Danske eksperter fra DTU, Fødevareinstituttet, støtter disse udtalelser.

Da nisin lever op til kravene for tilsætningsstoffer, nemlig at de skal være sundhedsmæssige forsvarlige at anvende, at der skal være en teknologisk begrundelse

samt, at stofferne ikke må vildlede forbrugerne, mener jeg, at det er orden, at nisin er godkendt i begrænset omfang i fødevarer.

Henrik Høegh

/Gundula Maria Kjær