

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen, Dep/GMKJ
Den 18. maj 2011

TALEPUNKT

[det talte ord gælder]

Spørgsmål AÅ:

”Ministeren bedes oplyse, hvem i Fødevareministeriet som traf afgørelsen om, at offentligheden ikke skulle oplyses om, at Burger King solgte bøffer, som var kræftfremkaldende, og hvorfor denne afgørelse blev truffet.”

Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Per Clausen (EL).

Indledning

- Jeg vil indlede med en gennemgang af sagsforløbet og derefter komme ind på nogle af de forhold i sagen, som har været fremhævet i pressen.

Sagsforløb

- Fødevarestyrelsen gennemfører kontrolkampagner, hvor de udtager prøver til analyse for blandt andet kemiske forureninger. I 2008 og 2009 gennemførte Fødevarestyrelsen blandt andet kontrolkampagner med kontrol af PAH (Polycykliske Aromatiske Hydrocarboner) i røget, grillet og stegt kød og fisk.

- PAH kaldes også for tjærestoffer. Det er stoffer som kan være kræftfremkaldende. Stofferne dannes ved forskellige tilberedningsprocesser – for eksempel grillning, stegning og røgning af kød. Dannelsen af stofferne afhænger af mange forhold; blandt andet af tilberedningstemperatur, fedtindhold og hvor mørke bøfferne bliver stegt - uafhængigt af, om tilberedningen sker på restaurant eller i privaten.
- Benzo(a)pyren er i EU lovgivningen anvendt som markør for PAH. Det vil sige, at der analyseres for benzo(a)pyren når man skal undersøge indholdet af PAH.
- I dag er der vedtaget harmoniserede grænseværdier for benzo(a)pyren i grillet kød, men da sagen verserede, var det ikke tilfældet. Der var dog en EU grænseværdi for røget kød på 5 mikrogram per kg. Indhold af benzo(a)pyren og PAH i grillet kød skulle derfor vurderes konkret efter fødevarereforordningens generelle bestemmelser.
- I marts 2009 udtog fødevarerkontrollen i Århus prøver til analyse af grillet burgerkød fra Burger King. Resultatet forelå i maj 2009 og var på 13 mikrogram per kg.

- Fødevarerkontrollen foretog en konkret vurdering af risikoen, herunder sammenlignede fundet på 13 mikrogram per kg i grillet kød med grænseværdien på 5 mikrogram per kg i røget kød. Indholdet blev på den baggrund vurderet at være for højt.
- Burger King fik i september 2009 et påbud om at iværksætte procedurer, der sikrede, at indholdet af PAH blev reduceret til et acceptabelt niveau. Burger King klagede ikke over dette påbud.
- Ved det næste kontrolbesøg hos Burger King i oktober 2009 havde virksomheden ikke gjort noget for at mindske dannelsen af PAH under grillning af bøffer. Burger King fik derfor en bøde på 30.000 kr. Derudover fik de en sur smiley.
- Den sure smiley og begrundelsen derfor har været offentligt tilgængelig på deres kontrolrapport fra november 2009 til oktober 2010 – altså i knap et år, og den kan fortsat findes på Fødevarestyrelsens smiley-hjemmeside.
- Der foregik en længere korrespondance mellem fødevarerkontrollen og Burger King i de følgende måneder:

- I februar 2010 meddelte Burger King, at de i marts måned ville få installeret en ny ovn, der varmebehandler ved en lavere temperatur.
- I maj 2010 udtog fødevarekontrollen opfølgende prøver, og analyseresultaterne var nu tilfredsstillende.
- Og i juni vurderede fødevarekontrollen det materiale, som Burger King havde fremsendt vedr. PAH, og fødevarekontrollen fastholdt, at niveauet på 5 mikrogram per kg skulle overholdes. De opfølgende analyseresultater viste, at dette var muligt.
- I forsommeren 2010 var ovnen på restauranten således udskiftet, og fødevarekontrollen vurderede at forholdene var tilfredsstillende.
- Burger King havde en sur smiley på deres kontrolrapport, men de havde rettet op. Den sure smiley blev i forbindelse med et kontrolbesøg i oktober 2010 erstattet af en glad smiley.
- Dette var det egentlige sagsforløb.
- Jeg vil nu gennemgå nogle af de aspekter af sagen, der har været fremhævet i pressen.

Klagesagen

- Et af de aspekter, der har været fremme i pressen, er Burger King's klage i sagen.
- Som allerede nævnt, klagede Burger King ikke over det påbud, som de fik i september 2009 om, at de skulle nedbringe indholdet af PAH i deres burgere.
- Burger King klagede først i juli 2010. På dette tidspunkt var forholdene bragt i orden hos virksomheden. Ovnene var udskiftet, og indholdet af PAH var tilfredsstillende. Burger King havde dog forinden fået en vurdering fra fødevarekontrollen om, at indholdet af benzo(a)pyren ikke bør være højere end 5 mikrogram per kg i det grillede burgerkød. Burger King valgte at klage over vurderingen.
- Klagen blev behandlet i Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager – nu Fødevareministeriets Klagecenter - som i august 2010 afviste at behandle klagen, da fødevarekontrollen ikke havde lavet en egentlig afgørelse, men kun en vurdering.
- Det er korrekt sagsbehandling, at Fødevareministeriets Klagecenter afviste at behandle klagen. Dette skyldes, at fødevarekontrollens vurdering i juni 2010 ikke er en egentlig afgørelse i forvaltningsretlig forstand, men alene er en udtalelse vedrørende grænseværdier for

PAH, og denne udtalelse kan ikke påklages. Den afgørelse, som Burger King havde mulighed for at klage over, blev truffet i september 2009.

Offentliggørelse

- Et andet aspekt er, om forbrugerne er blevet forholdt oplysninger om problemer med PAH i Burger Kings burgerkød.
- Indholdet af benzo(a)pyren i Burger Kings burgerkød blev konstateret af Fødevarestyrelsen ved en kontrolkampagne i foråret 2009.
- Idet der ikke var en specifik grænseværdi i lovgivningen, som analyseresultatet skulle overholde, betød det, at der skulle foretages en konkret vurdering af forholdene. Efter den konkrete vurdering af forholdene fik virksomheden en sur smiley på kontrolrapporten.
- Den pågældende Burger King restaurant har herefter haft en sur smiley på deres kontrolrapport i næsten et år. Oplysning om forholdet har dermed været tilgængeligt i restauranten – ligesom det fremgår af smiley-hjemmesiden [findsmiley.dk].

Lovgivning og afslutning

- Et sidste aspekt i sagen er den manglende specifikke lovgivning – altså, at der ikke var en specifik grænseværdi for PAH i grillet kød.
- Samtidig med at sagen verserede, var der forhandlinger i EU om opdatering af grænseværdierne for PAH i fødevarer. Danmark har under forhandlingerne arbejdet for at få fastsat en specifik grænseværdi for benzo(a)pyren og PAH i grillet kød, og dette er lykkedes.
- De nye grænseværdier for PAH blev vedtaget i april 2011. Fra den 1. september 2012 vil der gælde en grænseværdi for benzo(a)pyren på 5 mikrogram per kg for grillet kød. Dette vil for fremtiden lette vurderingen af et analyseresultat både for virksomhederne og for fødevarekontrollen, ligesom fødevarekontrollen fortsat vil lave kontrolkampagner på området.