

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen, 6. kontor/HBO/MLFN
3.1/GMKJ/CDNO
Den 15. november 2010

Samråd i Fødevareudvalget vedrørende
hydrolyseret hvedeprotein, den 17.
november 2010.

Spørgsmålene er stillet efter ønske fra Benny
Engelbrecht (S)

TALEPUNKT

Spørgsmål J

”Ministeren bedes redegøre for forløbet i sagen om allergiske reaktioner på grund af hydrolyserede hvedeproteiner?”

Spørgsmål K

”Mener ministeren, at Fødevarestyrelsen har taget sagen om allergiske reaktioner på grund af hydrolyserede hvedeproteiner tilstrækkeligt alvorligt?”

Det talte ord gælder

Samlet besvarelse af spørgsmål J og K:

- Allergi, og herunder fødevareallergi, er et problem for mange børn og voksne i Danmark og i hele den vestlige verden.

- Man kan udvikle allergi på forskellige tidspunkter i livet, og det kan ofte være svært at identificere det allergifremkaldende stof – det vi kalder allergenet. Det er vigtigt, at den enkelte borger kontakter sin egen læge ved mistanke om allergi, så der kan udføres en fagligt anerkendt test.
- Fødevarestyrelsen er opmærksom på alle kendte allergener i maden – men ikke nødvendigvis, hvilke yderligere ingredienser, der kan være allergifremkaldende. Så her må også vi støtte os op ad lægerne.
- Personer, som har allergi overfor bestemte stoffer i maden, er nødt til at undgå fødevarer, hvor disse stoffer indgår.
- Derfor er det specielt i forhold til allergikere vigtigt, at mærkningen er korrekt. Det er denne sag et tydeligt bevis på.

Redegørelse om sagen

- Sagen drejer sig om, at nogle personer har fået kraftige allergiske reaktioner overfor en bestemt type hydrolyseret hvedeprotein. Personerne har hidtil ikke været allergiske overfor hvede.

- Fødevarestyrelsen blev bekendt med sagen den 13. september 2010.
- Det var læger ved Odense Universitetshospital, som i løbet af en periode på ca. 2 år havde konstateret fem tilfælde af alvorlige allergiske reaktioner efter indtag af Bag-let produkter fra Amo.
- Undersøgelserne ved hospitalet i Odense viste, at de allergiske reaktioner skyldtes et hydrolyseret hvedeprotein, som var en ingrediens i bageblandingerne.
- Der er altså tale om en ingrediens – ikke et tilsætningsstof – der produceres på baggrund af hvede.
- Ifølge allergenmærkningsreglerne skal allergene ingredienser – herunder produkter på basis af hvede – altid fremgå af mærkningen på produkterne.
- De pågældende produkter var ikke mærkede med indhold af hydrolyseret hvedeprotein, som de skulle have været ifølge de nævnte mærkningsregler.

- Fødevarestyrelsen har igennem hele forløbet været i kontakt med den virksomhed, der sælger produkterne i Danmark. Virksomheden valgte straks at tilbagekalde alle produkter, der indeholdt ingrediensen, men som ikke var mærket korrekt.
- Samtidig offentliggjorde Fødevarestyrelsen en advarsel på Fødevarestyrelsens hjemmeside, hvor der blev oplyst om, hvilke produkter der var solgt i Danmark i dagligvarebutikkerne, ligesom fødevareregionen udførte kontrol med tilbagetrækningen af produkterne.

Inddragelse af DTU og OUH

- Dagen efter, at Fødevarestyrelsen blev bekendt med sagen, den 14. september, anmodede styrelsen DTU Fødevareinstituttet om at udarbejde en risikovurdering ud fra det foreliggende materiale.
- På tidspunktet for tilbagetrækningen var det endnu ikke klart, hvilken ingrediens i fedtpulveret der forårsagede den allergiske reaktion.

- Fødevarestyrelsen var derfor under hele forløbet i tæt kontakt med Odense Universitetshospital og med producenten for at finde årsagen til de allergiske reaktioner.

Identifikation af Meripro 711 og Rapid alert i EU

- Den 21. september blev det bekræftet fra Odense Universitetshospital, at reaktionerne hos de fem patienter skyldtes et hydrolyseret hvedeprotein – Meripro 711 – som var en ingrediens i fedtpulveret Vana Grasa.
- Samme dag sendte Fødevarestyrelsen en såkaldt Rapid Alert til EU-kommissionen til videre udsendelse til resten af EU. Der er således blevet advaret om produkterne i hele EU.
- Fedtpulveret, som indeholdt det allergene stof, var fejlagtigt mærket på produkterne som ”Palmeolie”.
- Udover palmeolie indeholdt fedtpulveret også andre ingredienser, blandt andet det hydrolyserede hvedeprotein, som fejlagtigt ikke var mærket på produktet.

- På grund af den manglende mærkning af det hydrolyserede hvedeprotein var det vanskeligt for lægerne og patienterne at finde ud af, hvad de allergiske reaktioner skyldtes.
- Efter det blev klart, at det var det syrehydrolyserede hvedeprotein, Meripro 711, som gav de allergiske reaktioner, var Fødevarestyrelsen i kontakt med den belgiske producent af hvedeproteinet.
- Den 7. oktober modtog Fødevarestyrelsen den endelige risikovurdering fra DTU Fødevareinstituttet. Den støttede Odense Universitetshospital i, at de allergiske reaktioner skyldtes det syrehydrolyserede hvedeprotein Meripro 711, som indgik i fedtpulveret Vana Grasa.
- Fødevarestyrelsen orienterede derpå branchen og opfordrede dem samtidig til nøje at overveje, om de fremover vil anvende syrehydrolyseret hvedeprotein i deres produkter.

- Samtidig indskærpede Fødevarestyrelsen over for branchen, at det under alle omstændigheder skal fremgå af mærkningen, hvis en fødevare eller en sammensat ingrediens i en fødevare indeholder hydrolyseret hvedeprotein.

DR Kontant udsendelse

- I DR Kontant den 12. oktober fremlagde journalisterne resultater af tests ved Odense Universitetshospital af otte fødevarer, som ifølge DR Kontant havde muligt indhold af syrehydrolyseret hvedeprotein.
- Fødevarestyrelsen kontrollerede efterfølgende mærkningen af de otte fødevarer. De fire af produkterne var korrekt mærket med hydrolyseret hvedeprotein. For de øvrige fire produkter har Fødevarestyrelsen indhentet erklæringer fra virksomhederne om, at produkterne og de anvendte råvarer ikke indeholder hydrolyseret hvedeprotein. Fødevarestyrelsen har derfor ikke konstateret nogen overtrædelser af reglerne for produkterne.

- Ud over en undersøgelse af de konkrete produkter, har Fødevarestyrelsen undersøgt salget af Meripro 711 direkte til danske producenter.
- Producenten af Meripro har meddelt Fødevarestyrelsen, at man på baggrund af den danske sag har valgt at stoppe produktion og salg af Meripro 705, 707 og 711.

Har FVST taget sagen alvorligt nok?

- Jeg mener, at den redegørelse, som jeg netop har givet for sagens forløb, med stor tydelighed viser, at Fødevarestyrelsen har taget sagen meget alvorligt.
- Den konkrete sag er fulgt til dørs både overfor producenterne [den danske producent af de pågældende fødevarer, den belgiske producent af ingrediensen og producenterne af øvrige mistænkte fødevarer]; i forhold til EU og i forhold til at få mere viden om problemstillingen gennem kontakter til både DTU Fødevareinstituttet og Odense Universitetshospital.
- Der er handlet hurtigt og effektivt med henblik på at advare og sikre, at problemet blev løst.

Fremadrettet håndtering

- Et af de centrale problemer i sagen er, at mærkningsreglerne ikke har været overholdt. Det problem har Fødevarestyrelsen indtil videre taget hånd om ved, som nævnt, at indskærpe reglerne overfor branchen, ligesom branchen er blevet opfordret til nøje at overveje, om de fremover vil anvende syrehydrolyseret hvedeprotein i deres produkter.
- Netop problemstillingen om mærkning er også emnet for en nordisk kontrolkampagne, der er planlagt til at løbe af stablen i første halvår af 2011. Her vil der være fokus på allergener og mærkningen heraf.
- Fødevarestyrelsen arbejder endvidere lige nu på at intensivere informationsindsatsen overfor branchen med information om mærkning af allergener.
- Endelig er Fødevarestyrelsen – i samarbejde med DTU Fødevareinstituttet - i gang med at undersøge, om der anvendes andre tilsvarende hvedeproteiner og i givet fald, om der skal udtages prøver af udvalgte fødevarer.

- I forhold til EU har Fødevarestyrelsen i forbindelse med orienteringen af de andre medlemslande oplyst, at de gerne vil høre om lignende sager i Europa.
- Derudover har Fødevarestyrelsen rejst spørgsmålet om brugen af hydrolyseret hvedeprotein og mærkningen heraf i den relevante arbejdsgruppe om mærkning, som hører under Kommissionen. Det blev her bekræftet, at ingrediensen tydeligt skal mærkes.
- Endelig har DTU Fødevareinstituttet løbende fokus på den forskning, der ser på, hvilke hydrolyserede proteiner der kan medføre allergi. Her ses der blandt andet på betydningen af forarbejdningen af ingredienserne i relation til allergi-intensiteten.
- Jeg kan forsikre jer om, at Fødevarestyrelsen også fremadrettet vil have fokus på fødevarerens deklareringsdeklarationer, om mærkningen er fyldestgørende og i overensstemmelse med mærkningsreglerne.