



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, 19. november 2014
Sagsnr.: 28219
Dok.nr.: 746739

Fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 48 (FLF alm. del) stillet den 27. oktober 2014 efter ønske fra Eva Kjer Hansen (V)

Spørgsmål nr. 48):

”Ministeren bedes kommentere indslaget og artiklen, hvor Fødevarestyrelsen kritiseres for at spille tid på kontrol af plastikprodukter hos isenkræmmeren, herunder besvare hvorvidt ministeren finder det vigtigt, at der prioriteres tid på denne type besøg og redegøre for, hvor mange ressourcer der anvendes, jf. [#### **Svar:**](http://www.tv-syd.dk/artikel/259885:Isenkraemmer--FOedevarekontrollen-spilder-tiden.”</p></div><div data-bbox=)

Det er producenternes og importørernes ansvar at sikre, at der ikke afgives kemiske stoffer i skadelige mængder fra fødevarekontaktmaterialer til fødevaren. Derfor kontrolleres fødevarekontaktmaterialer normalt i disse virksomheder, det vil sige så tæt på kilden som muligt, med en gennemgang af virksomhedens dokumentation og evt. analytisk kontrol.

Fødevarestyrelsen gennemfører normalt ca. 700 kontrolbesøg i fødevarekontaktmateriale-virksomheder ud af de samlede ca. 60.000 basiskontrolbesøg, som Fødevarestyrelsen gennemfører hvert år. Fødevarekontaktmaterialer hos isenkræmmere og andre detailbutikker, der handler med fødevarekontaktmaterialer, kontrolleres normalt kun, hvis den enkelte butik selv importerer eller fremstiller produkterne.

Den kontrolkampagne, som er nævnt i artiklen, var en landsdækkende kontrolkampagne med fokus på mærkning og sporbarhed på køkkenudstyr hos detailforhandlere, og er blot én ud af styrelsens ca. 17 kontrolkampagner i 2014.

Jeg mener, at ressourcerne til fødevarekontrol skal sættes ind der, hvor der er størst risiko, og hvor kontrollen har størst effekt. Derfor er den kontrol, som Fødevarestyrelsen udfører, risikobaseret, og der er stor fokus på de mikrobiologiske risici, som vi umiddelbart kan blive syge af. Men det er samtidigt vigtigt, at vi ikke overser de risici, der først på langt sigt kan vise sig, for

eksempel i form af udvikling af kræft eller nedsat reproduktionsevne. Der er en risiko for, at uønskede kemiske stoffer i fødevarer kan bidrage til denne type effekter.

Det er dog også vigtigt, at forbrugerne får oplysninger om anvendelse af fødevarekontaktmaterialer i forhold til fødevarernes surhedsgrad, temperatur eller opbevaringstid. Dette skal fremgå af produkternes mærkning eller brugsanvisning. Desuden skal detailbutikker vide, hvor produkterne kommer fra, så der er sporbarhed ved konstaterede problemer.

Dan Jørgensen

/ Gundula Maria Kjær