

Miljø- og Fødevarerministeriet

Miljø- og fødevarerminister vil begrænse kemi i bagepapir og pizzabakker

Virksomheder bør stoppe brugen af de såkaldte fluorerede stoffer i bl.a. bagepapir, madpapir og pizzabakker, der kan være skadelige for både miljø og mennesker. Miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen indfører nu en vejledende grænseværdi, der begrænser brugen af stofferne. Samtidig vil hun lægge pres på EU-Kommissionen for strammere regler.

23. august 2015

Virksomheder bør anvende mindst mulig fluorerede stoffer i vores bagepapir, madpapir og pizzabakker. Derfor indfører miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen nu en vejledende grænseværdi for de såkaldte fluorerede stoffer i emballager til fødevarer, der bliver brugt til at gøre pap og papir vand- og fedtafvisende.

Vejledningen skal bremse brugen af stofferne, indtil en fælles EU-løsning er på plads.

- Forbrugernes sikkerhed er det vigtigste, og der bør slet ikke være skadelige fluorstoffer i det papir og pap, som er i kontakt med vores mad. Jeg ser helst, at virksomhederne slet ikke anvender fluorerede stoffer i emballagen, og derfor laver jeg nu en vejledning med en grænseværdi så lav, at der reelt ikke kan anvendes fluorerede stoffer, siger Eva Kjer Hansen.

Tyskland har gode erfaring med en lignende vejledende grænseværdi, hvor de fleste virksomheder benytter sig af grænseværdien ved produktionen af emballager af pap og papir. Mange virksomheder arbejder også allerede på at finde alternativer til stofferne. Der er dog brug for en EU-løsning, og Eva Kjer Hansen vil have EU-Kommissionen til at sætte tempo på arbejdet.

- Vi skal løse problemet i fællesskab på EU-niveau, så det ikke kun er de danske virksomheder, der skal undgå at bruge fluorerede stoffer i fødevaremballage. Jeg vil derfor tage kontakt til mine europæiske

kolleger for at lægge pres på Kommissionen for en stramning af reguleringen af fluorerede stoffer i pap og papir på EU niveau, siger Eva Kjer Hansen.

Fluorerede stoffer er en gruppe kemiske stoffer med vand- og fedtafvisende egenskaber. Stofferne er svært nedbrydelige og ophobes i dyr og mennesker. Flere af stofferne mistænkes for at være kræftfremkaldende og hormonforstyrrende, men der er i dag begrænset viden om deres effekter, og kun få af stofferne er evalueret af den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet. Da de kan anvendes i pap og papir, der kommer i kontakt med fødevarer, kan der ske en afsmitning af stofferne til den mad vi spiser. Den vejledende grænseværdi vil blive offentliggjort på Fødevarerstyrelsens hjemmeside mandag den 24. august, så virksomhederne kan benytte sig af den.

[Læs Fødevarerstyrelsens råd til, hvordan du kan undgå fluorerede stoffer i emballage](#)

Yderligere oplysninger:

Pressechef Mette Thorn, Miljø- og Fødevarerministeriet tlf. 25617170, e-mail: mthor@mim.dk

[Se nyheden på hjemmesiden](#)

Miljø- og Fødevarerministeriet

[Afmeld eller rediger dit abonnement på nyheder](#)