



Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg
Christiansborg
1240 København K

Den 25. april 2020

Ministeren for fødevarer, fiskeri og ligestillings besvarelse af spørgsmål nr. 762 (MOF alm. del) stillet den 1. april efter ønske fra Jacob Jensen (V).

Spørgsmål nr. 762

”Hvordan kan ministeren garantere forbrugersikkerheden, når Fødevarestyrelsen ikke kontrollerer nye fødevarerkontaktmaterialer på det danske marked, men at det i stedet er tilstrækkeligt, at producenterne af fødevarerkontaktmaterialer foretager selvdeklarationer?”

Svar

Sikkerheden for forbrugere, når det kommer til afsmitning af uønskede kemiske stoffer til mad fra emballage, er meget vigtig for mig. Reglerne, der skal sikre dette, varetages og kontrolleres af Fødevarestyrelsen. Disse regler er fælles for hele EU og kræver bl.a., at materialerne ikke må afgive stoffer i sundhedsskadelige mængder, lugt og smag til maden.

Reglerne udgør det, vi kalder en efterlevelseshandling, som er fælles for EU. Det vil sige, at det er producenterne og importørerne, der skal sikre sig og dokumentere, at kravene i reglerne er overholdt. Fødevarestyrelsen fører så kontrol med disse virksomheder ved, at de som udgangspunkt modtager et årligt tilsyn.

Tilsynet tager udgangspunkt i dokumentationen for materialerne. Dette omfatter både kontrol af materialets såkaldte overensstemmelseserklæring og baggrundsdokumentationen til denne. Overensstemmelseserklæringen skal følge med materialet i alle en gros handelsled, og dens formål er at erklære efterlevelse af de relevante regler og angivelse af evt. begrænsninger i materialets anvendelse. Dette kan eksempelvis være typer af fødevarer, tider og temperaturer, som materialet kan anvendes til. Baggrundsdokumentationen kan indeholde flere detaljer såsom resultater af analyser, modelberegninger og risikovurderinger, der fokuserer på sammensætningen af materialet og afsmitningen af uønskede kemiske stoffer fra materialet til maden.

Fødevarestyrelsens kontrol er risikobaseret, hvilket betyder, at der ikke sker en analytisk kontrol af samtlige fødevarerkontaktmaterialer på det danske marked. Fødevarestyrelsen analyserer ca. 100 fødevarerkontaktmaterialer årligt, og disse udvælges primært på baggrund af en vurderet konkret risiko for skadelig afsmitning af uønskede stoffer til maden.

Denne kontrol bidrager samlet set til, at materialer, vi anvender i kontakt med vores mad, er sikre.

Mogens Jensen

/

Annelise Fenger