



Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg
Christiansborg
1240 København K

J.nr. 2024 - 4039
Den 27. juni 2024

Hermed sendes besvarelse af spørgsmål nr. 939 (Alm. del), som Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg har stillet til ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri den 17. juni 2024. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Peter Kofod (DF).

Spørgsmål nr. 939 (Alm. del) fra Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg

”Vil ministeren redegøre for hjemlen til, at Fødevarestyrelsen den 11. juni 2024 tilbagekaldte nudelprodukterne Buldak Samyang 3 x Spicy & Hot Chicken, Buldak Samyang 2 x Spicy & Hot Chicken og Buldak Samyang Hot Chicken Stew pga. påstået fare for forgiftning af capsaicin, og vil ministeren på baggrund heraf redegøre nærmere for mængden af capsaicin og angive den maksimalt tilladte værdi af capsaicin? Vil ministeren endvidere redegøre for, om der er videnskabeligt og lægefagligt belæg for, at mængden af capsaicin kan medføre forgiftning? Til besvarelsen af spørgsmålet bedes ministeren bemærke, at der med forgiftning hentydes til sygdom fremkaldt ved indtagelse eller indånding af et giftigt stof, og ikke følelser af ubehag, brændende fornemmelse, svie eller lignende gener.”

Svar

Til brug for besvarelsen af spørgsmålet har jeg indhentet en udtalelse fra Fødevarestyrelsen, der har oplyst følgende:

”Artikel 14 i forordning 178/2002 om *generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen* siger, at sundhedsskadelige fødevarer ikke må markedsføres. DTU Fødevareinstituttet konkluderer i deres samlede og opdaterede risikovurdering af 21. juni 2024 af de tre nudelprodukter, at niveauerne af totalcapsaicin, som kan indtages med én enkelt pakning af de tre slags nudelprodukter, er så høje, at de kan udgøre en risiko for, at forbrugerne udvikler akutte forgiftninger.

Symptomerne på forgiftning med capsaicin og andre capsaicinoider kan være irritation af slimhinder i mavearmkanalen, kvalme, opkastning og forhøjet blodtryk. DTU Fødevareinstituttet har på baggrund af den koreanske producents analyser af capsaicin i produktet estimeret indholdet af totalcapsaicin i de tre produkter til at udgøre henholdsvis 37,7 mg, 23,1 mg og 15,1 mg. Der er i dag ikke grænseværdier for det maksimale indhold af totalcapsaicin i fødevarer.”

Jacob Jensen

/

Peter Hallenberg