



Fødevarestyrelsen  
dli@fvst.dk

København, 9. september 2016

## **Bemærkninger til udkast til EU forordning om akrylamid i fødevarer, J.nr. 2015-29-22-00859**

DSK takker hermed for muligheden for at kommentere på ovennævnte udkast. Det er endvidere positivt, at Fødevarestyrelsen har valgt at sende forslaget til kommentering så tidligt i arbejdsprocessen. Der er ingen tvivl om, at det for mange virksomheder vil være en væsentlig administrativ og økonomisk byrde, hvis forslaget indføres i sin nuværende form.

### **Kommentarer til selve udkastet til EU forordningen**

Helt principielt mener DSK ikke, at det skal reguleres, hvilke procedurer en virksomhed skal følge for at styre en risiko i sin fødevarereproduktion. Det skal være op til virksomheden selv at indføre relevante procedurer, der passer ind i den pågældende virksomhed. DSK bakker derfor ikke op om det indkomne forslag. Når det så er sagt, vil vi alligevel kommentere på særlige elementer i forslaget:

#### *Vedr. gruppering af virksomheder og fødevarer*

Når vi læser forslaget, kan vi se, at der er lagt op til en opdeling af virksomhederne i to grupper:

Gruppe 1) "Food business operators, with the exception of food business operators referred to in point 2 (gruppe 2)" og

Gruppe 2) "Food business operators, which place on the market directly to the consumer ready-to-eat food, operating in the eating out sector, hospitality industry, craft, micro- and small food enterprises".

Vi mener desværre ikke, at beskrivelsen af disse grupper er tydelig nok. Dvs. vi mener, at det bør ændres, så de virksomheder, der er omfattet af gruppe 2, er følgende virksomheder:

- Virksomheder der har karakter af detailvirksomheder, der sælger spiseklare fødevarer til den endelige forbruger. Dvs. det kan være en bager, en delikatesse, en restaurant. De samme virksomheder kan endvidere have salg til andre detailvirksomheder, der sælger til den endelige forbruger.
- Virksomheder der producerer fødevarer ved håndværk. Det kan være såvel detail som engrosvirksomheder.

Derudover kan man jo sige, at der sælges adskillige spiseklare fødevarer i ovennævnte typer af virksomheder. Flere af disse leveres spiseklare og bliver blot videresolgt. Det betyder derfor også, at vi forudsætter, at risikoen er håndteret på produktionsstedet. Det bør derfor præciseres, at det udelukkende drejer sig om *relevante* fødevarer, der varmebehandles i virksomheden.

#### *Vedr. analyser*

Det er angivet i forslaget, at fødevarevirksomhederne omfattet af ovennævnte gruppe 1, der producerer fødevarer, hvor der er risiko for dannelse af akrylamid, regelmæssigt skal teste (ved analyser – i nogle tilfælde kan anvendes farvemålinger), at deres procedurer opfylder formålet at holde niveauet af akrylamid "lavt". Dernæst er der for nogle virksomheder angivet, at – afhængig af produktet – produkterne skal analyseres hver eller hver tredje måned samt ved ændringer i procesbetingelser.

DSK mener, at analyser udelukkende i denne sammenhæng bør anvendes, når der er tale om at verificere en proces. Når det pågældende produkt produceres under veldefinerede og standardiserede forhold, mener vi, at det er unødvendigt at skulle gentage verifikationen.

#### *Vedr. særlige krav til virksomheder (der er omfattet af gruppe 2)*

Vedr. punkt a)

DSK mener, at virksomhederne skal fokusere på de faktorer, der har den væsentligste påvirkning på at mindske akrylamiddannelsen. Dette kan f.eks. være beskrevet i en af Fødevarestyrelsens vejledninger. Samme vejledning kan ligeledes indeholde information om, hvad en virksomhed reelt har en mulighed for at have indflydelse på. Eksempler på dette:

- en tankstation producerer pølsehorn og pommes frites. Begge produkter er præfabrikerede<sup>1</sup> og mærket med en tilberedningsvejledning, som tankstationen følger. I disse tilfælde skal virksomhederne sikre sig, at proceduren følges og ikke vurdere selve råvaren.
- når delikatesseafdelingen i et supermarked "henter" kartofler fra butikkens grøntafdeling og laver ovnbagte kartofler, bør de sikre sig, at de kartofler, de anvender, ikke har været opbevaret under 6 °C i butikken, samt at evt. meget "mørke" kartofler sorteres fra efter varmebehandling. Derimod har butikken f.eks. ikke mulighed for at vurdere sukkerindholdet i kartoflerne.

---

<sup>1</sup> En præfabrikeret fødevarer er en fødevarer, som en producent på forhånd har sammensat, og hvis fødevareren kræver yderligere håndtering f.eks. varmebehandling af en detailhandler, har producenten defineret dette.

Vedr. punkt b)

Det bør ikke være obligatorisk at bruge en fastlagt farveskala ved produktionen. Det burde ikke være nødvendigt vedr. præfabrikerede produkter, der er mærket med en tilberedningsvejledning. Virksomhederne kan dog vælge at bruge dem, hvis de finder det aktuelt.

Vedr. punkt c)

DSK mener ikke, at det er virksomhedernes opgave at skilte med, at det kan være farligt (mistanke om...), at spise en vare, hvor der er risiko for indhold af akrylamid, da det blot vil skabe unødigt frygt. Samtidig kan man sige, at idet personalet i forvejen styrer risikoen, kan oplysningen anses som værende unødvendig og overflødig. Derudover vil det kræve plads i virksomhederne, hvilket der ikke altid er. Til sidst vil vi nævne, at vi f.eks. heller ikke oplyser om, at der kan være en risiko ved at spise en vare med et højt indhold af salt.

### **Hvordan håndteres risikoen i dag**

Der har allerede i flere år været fokus på at mindske indholdet af akrylamid i fødevarerne i Danmark. Det er derfor DSK's opfattelse, at det ikke er nødvendigt at indføre lovgivning om, at virksomhederne skal følge særlige procedurer. Helt grundlæggende mener DSK, at risikoen skal styres "ved kilden", det vil sige, at fokus på risikoen skal være der, hvor varen produceres, hvilket i øvrigt også er Fødevarestyrelsens kontrolprincip.

Det samme princip er ligeledes implementeret i DSK's Branchekode, som DSK's knap 1500 medlemmer følger. Vi kan se, at nogle af de forebyggende foranstaltninger, som er angivet i "Codes of practices", svarer til de forebyggende foranstaltninger, som i dag er angivet i Branchekoden.

Da det er DSK's opfattelse, at virksomhederne i Danmark har fokus på at mindske indholdet af akrylamid i fødevarerne, og ikke alle EU-lande arbejder med det på samme måde, vil DSK foreslå, at det er op til de enkelte medlemsstater at håndtere akrylamidproblematikken. Såfremt der alligevel indføres grænseværdier, vil vi anbefale, at de indføres på EU-niveau, og de nuværende vejledende grænseværdier for dansk producerede varer ophæves.

Såfremt I har behov for uddybelse af ovenstående, er I meget velkomne til at kontakte os.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens  
Fødevarekonsulent