

Fødevareudvalget Christiansborg

Valby den 18-10-2014

Jeg har nogle principielle spørgsmål / i en sag som jeg ikke er sikker på bliver administreret korrekt af Fødevarekontrollen ( Fødevarestyrelsen). Jeg mener, at man ikke varetager forbrugernes interesser i det stigende tiltag af maltsirup og brændt korn der bliver anvendt i stort set alt groft brød og boller, så forbrugeren mister sin evne til at se skaller og rug og fibre i brødet som de er naturligt fremstillet, uden usund farve ( maltsirup og ristet malt).

1.

Det har altid i Danmark været forbudt at farve brød. I dag ser man at stort set alt brød er farvet med Maltsirup eller ristet malt ( korn der er brændt til kul) med fare for at forbrugerne får akrylamid der ophober sig i kroppen.

Er det ikke stadig forbudt at farve brød ( rugbrød ,grovbrød ,grovboller m.m.) da man nu ved det er skadeligt ( se rapport fra DTU) ???

2.

Jeg er lige blevet pålagt ( påkrav fra Fødevarekontrollen ), at jeg ikke må sige til mine kunder at jeg bager mine brød uden maltsirup og ristet malt , da dette kan være usundt at få i kroppen ( se rapport fra DTU). Man siger at jeg derved får en fordel i forhold til mine konkurrenter der bruger dette, og at jeg ikke må skræmme kunderne. Jeg mener at jeg blot lever op til mit ansvar som producent, og oplyser mine kunder hvad der er sundt at spise og det er akrylamid ikke. Jeg mener derimod ikke at Fødevarestyrelsen i denne sag, lever op til sit ansvar om at sikre forbrugerne sundt brød, bagt på en gennemskelig måde til glæde for forbrugerne.

Kan Fødevarekontrollen/Fødevarestyrelsen forbyde mig, at give mine kunder korrekte oplysninger og vejledning, når DTU bekræfter disse ??

Må jeg høre nærmere  
mvh.

Thorleif Kristensen

MusikConditoriet Vesterbrogade 148 e 1620 Vesterbro  
MusikConditoriet Skolegade 19 2500 Valby  
Damhus torvets bageri Rødovre

