

Att. Fødevareudvalget

Valby den 21-11-2014

Jeg vil gerne takke udvalget for at jeg må komme og fortælle om, hvordan Fødevarekontrollen efter min opfattelse, ikke lever op til den standard man burde forvente af denne i 2014, vedr. ristet malt i brød (forkullet korn).

1.

Jeg har i de sidste 10 år, når mine kunder spurgte, hvorfor mit brød ikke var mørkere, fortalt jeg mine kunder, at jeg ikke ville komme ristet malt og maltsirup i mit brød, da det udvikler akrylamid som er usundt. Det fik jeg en påtale fra Fødevarekontrollen på, der sagde, at jeg ikke måtte advare imod dette, når jeg ikke kunne bevise dette. Jeg meddelte

Fødevarekontrollen, at der var en dokumentation (forskningsresultat) fra DTU på vej og at forskere fra Kræftens bekæmpelse og DTU allerede nu kunne fortælle mig, at der vil være akrylamid i brødet da ristet malt er brændt korn ved meget høje grader. (sort som kul) Man gav mig min gode smiley og skrev hvad jeg havde meddelt i kontrolrapporten. Jeg lavede derefter en artikel til min Facebookside jeg kaldte ” Det måske degenerere samfund”, hvor jeg omtaler at Fødevarestyrelsen kommer på bedre tanker og lader mig fortælle mine kunder, hvorfor jeg ikke kommer ristet malt i mit brød.

Ca .1 år efter kommer man nu og siger til mig at jeg ikke må fortælle mine kunder, hvorfor jeg ikke kommer ristet malt i mit brød. Man siger jeg skræmmer mine kunder, hvortil jeg siger at jeg oplyser mine kunder. Jeg skriver til Direktør Bjørn Wilander (se bilag A) Bjørn Willander ringer mig op, er meget venlig, og siger at jeg jo har en fordel i forhold til mine konkurrenter og det har jeg undret mig over lige siden, da det efter min opfattelse ikke er, at varetage den opgave man er sat i verden for at varetage, hvad jo er Fødevarestyrelsen fornemmeste opgave.

Man skal huske på at når kunder kommer ind i min butik, og spørger, hvorfor mit brød ikke er mørkt/groft, så mener jeg, at jeg er i min gode ret til at oplyse hvorfor jeg ikke bruger dette ristet malt. Jeg anpriser ikke (mit brød er sundere fordi o.s.v.) Jeg oplyser ved at henvise til artikler mine kunder selv kan gå hen til et bord og læse hvad DTU har beskrevet . Fødevarestyrelsen siger jeg skræmmer mine kunder, hvad jeg mener er noget sludder og det mere handler om at vise og (mis)bruge magten derfor denne henvendelse. Det hører med til sammenhængen, at jeg for ca 20 år siden henvendte mig til Fødevarestyrelsen, for at spørge om det kunne

være lovligt at komme ristet malt i brødet, da jeg mente at det var ulovligt at farve brødet. Man bad mig om at skrive en artikel i Bagernes og Konditorernes fagblad og beskrive hvordan dette ristet malt blev brugt i bagerbranchen, og så ville man forsøge at gå ind og forbyde brugen af dette, da det jo er ulovligt at farve brød i Danmark. Fødevarestyrelsen kan jo have det motiv, at forsøge at skjule denne skandale som har bredt sig i helt uhørt grad, at stort set alle bagere og industrier fylder dette ristet malt (akrylamid) direkte i brødet, der så brænder videre i et ellers sundt brød. Da vi jo ved at vi har rekord i tarmkræft i Danmark og at vi er den nation der spiser mest ristet malt og maltsirup, er det vel kun rimeligt at man som brødekspert kan vejlede sine kunder, som er helt uvidende om at det er ristet malt (akrylamid) der gør brødet mørkt og ikke rugkerner og rugmel.

Jeg skal især gøre opmærksom på, at man godt kan bage brød uden at skorpen og krummen kommer op på 120 grader der er grænsen for, hvornår akrylamid udvikles i brødet, under forudsætning at der ikke er ristet malt eller maltsirup i brødet.

Jeg har for nyligt spurgt Fødevarestyrelsen om, hvad jeg så må sige (bilag B) Her kan man rigtigt se hvad jeg mener med manglende evner (standardsvar)(svar på bilag B)

Man skriver til mig at der altid vil være akrylamid i brød, hvad der er ukorrekt, se min mail fra DTU (bilag C) Man skriver ligeledes til mig at jeg ikke må sige at ristet malt er brændt korn (akrylamid) med henvisning til at jeg ikke må gøre mine kunder ængstelige, hvor jeg mener at jeg oplyser mine kunder. Jeg kan i øvrigt oplyse, at mine kunder ryster på hoved over det, og opfordrer mig til at samle underskrifter ind i protest mod Fødevarestyrelsen måde at opfører sig på i denne sag, til efter min opfattelse skade for forbrugerne.

Som man kan læse i et notat om angreb på det danske rugbrød, bliver ristet malt ligeledes brugt for, at den kraftige mørke farve skal forhindre at man kan se at der kommer op til 30 % gammelt brød (med rester fra diverse kerner og frø) samt 30 % hvedemel. Så er der ca.40 % rugmel tilbage der er den sunde del. Uden ristet malt ville man kunne se resterne fra det gamle brød der er kommet i brødet.

2.

I det hele taget virker det som om der ikke er en klar linje i den måde Fødevarestyrelsen arbejder på, samt en manglende evne til at finde ud af få

tingene løst på en fornuftig måde (dialog), samt svare på konkrete spørgsmål om Økologi regnskab/ regler (se mit brev til Dir. Bjørn Willander, samt hans manglende svar på mine spørgsmål) i rimelig tid således at man kan få tingene til at fungere i dagligdagen, så er jeg sikker på vi kunne have undgået denne sag. Jeg har jo haft diverse informationer hængende i mine butikker i mindst 10 år , og vist disse løbende til alle Fødevarestyrelsen medarbejdere uden påtale før.

For en del år siden indførte man nul tolerance politik grundet kødskandaler med gammelt udløbet kød der blev solgt til forbrugerne. Mit håb er at man begynder at få en bedre dialog i stand imellem myndighed og producenter, så kan man helt sikkert spare en masse penge på jurister i Fødevarestyrelsen der kunne bruges til medarbejdere i marken i stedet for. Jeg ved fra nogle medarbejder i Fødevarestyrelsen, at disse også er kede af den måde tingene bliver gjort på , hvor man bruger mere tid på computeren og printer, og mindre tid på tilsyn og dialog til glæde for alle.

Thorleif Kristensen
MusikConditoret
Vesterbrogade 148 1620 Kbh V
Skolegade 19 , 2500 Valby

Principielle spørgsmål

1.

Kan det være rigtigt at jeg når kunder kommer ind i min butik og spørger hvorfor mit brød ikke er mørkt (ristet malt er forkullet korn)) ja så må jeg ikke oplyse hvorfor ??

Jeg har løbende genne, de sidste 10 år, oplyst Fødevarerkontrollens medarbejdere, om min skiltning til mine kunder.

2.

Det rejser samtidig det spørgsmål, at når ristet malt bliver brugt mere til at farve brødet med, er det så ikke ulovligt at bruge, da man altid har sagt det er ulovligt at farve brød ??

3.

Kan det være rigtigt at man først siger at jeg skal kunne dokumentere at ristet malt (akrylamid) er skadeligt , hvorefter man så ændre forklaring til at jeg ikke må gøre folk ængstelig.

4.

Når en restauratør må producere brød og sælge dette uden økologikendelse eller lave regnskab på dette,

hvorfor må en bager/konditor så ikke f.eks sige, at hans brød er bagt med økologisk mel, hvis han laver regnskab på dette og kan dokumentere. Det er da ikke rimelig at gøre forskelsbehandling på brancher på denne måde ???