



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, 17. december 2014
Sagsnr.: 28720
Dok.nr.: 758472

Fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 116 (FLF alm. del) stillet den 1. december 2014

Spørgsmål nr. 116:

”Ministeren bedes kommentere henvendelsen omdelt som FLF alm. del – bilag 68 særlig med henblik på akrylamids farlighed og hensigtsmæssigheden i at anvende ristet malt til farvning af brød. Endvidere bedes ministeren forholde sig til Fødevarekontrollen/Fødevarestyrelsen håndtering af problemstillingen.”

Svar:

Jeg har forelagt henvendelsen for Fødevarestyrelsen, som har oplyst mig følgende:

”Bagere har frihed til håndværksmæssig udfoldelse og valg af ingredienser til deres brød. Ristet malt er ikke et tilsætningsstof, men en ingrediens, som en bager kan anvende i ubegrænsede mængder, så længe det ikke udgør en fødevarerisiko. Der er mange faktorer som fx kornsort, sukkerarter, hævemiddel og temperaturpåvirkning, som påvirker niveauet af akrylamid i såvel den ristede malt som i det bagte brød.

Akrylamid er et kræftfremkaldende stof, og EU har fastsat vejledende grænseværdier for akrylamid. Grænseværdierne for akrylamid er for det færdigbagte brød og ikke for akrylamidindholdet i den enkelte ingrediens, som fx ristet malt.

Fødevarestyrelsen overvåger årligt indholdet af akrylamid i fødevarer på det danske marked. Indholdet i brød ses generelt at være væsentligt under de vejledende grænseværdier for akrylamid og udgør derfor ikke en fødevarerisiko for forbrugeren.”

Til besvarelse af den anden del af spørgsmålet henviser jeg til min besvarelse af spørgsmål nr. 64 (FLF alm. del) den 27. november 2014.

Dan Jørgensen

/ Louise Juul