



MINISTERIET FOR
FAMILIE- OG
FORBRUGERANLIGGENDER

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

8. september 2006
J.nr.: 3330

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har ved skrivelse af 29. august 2006 (alm. del spørgsmål nr. 451) anmodet om min besvarelse af følgende stillede spørgsmål:

Spørgsmål nr. 451:

”Vil ministeren oplyse baggrunden for, at melsiloer, som det fremgår af nedenstående artikel, ikke kontrolleres af fødevaremyndighederne?”

Svar:

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, som har svaret følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”Ekstrabladet bragte lørdag d. 26. august i deres forbrugertillæg en artikel om ”bagerbrød fyldt med larver og møl”. Artiklen nævner, at Fødevarestyrelsen ikke kontrollerer melsiloer.

I artiklen nævnes, at forekomsten af larver skyldes utætte siloer, som melorme og larver kravler op i. Det er ikke korrekt. Derimod kommer larverne ind med råvarerne (melet). Det er ikke ualmindeligt, at korn og dermed mel er forurenet med larver eller møl, men god hygiejne og renholdelse kan minimere problemet.

Fødevareregionernes kontrol med bagerier omfatter også kontrol af bageriets melsilo. Kontrollen består dels af en fysisk kontrol af melsiloen, dels af kontrol med virksomhedens egenkontrol (audit).

Den fysiske kontrol med siloen består af visuel inspektion gennem en inspektionsluge i siloen, fordi det ikke er muligt at komme ind i selve siloen, når den er fyldt op med mel. Derudover kan den tilsynsførende se på den udvendige vedligeholdelse/renholdelse. Nogle bagerier har siloen placeret i det fri, andre har den inden døre, derfor er kontrollen med den udvendige renholdelse/vedligeholdelse afhængig af siloens fysiske placering.

Der foretages kontrol med virksomhedens egenkontrol, når den tilsynsførende gennemgår virksomhedens procedurer for renholdelse og vedligeholdelse. Det er virksomhedens ansvar at have procedurer, der sikrer, at siloen er ren og holdes fri for skadedyr. Nogle virksomheder indgår aftaler med skadedyrsbekæmpelsesfirmaer, der gennemgår virksomheden med en vis frekvens. Efter hvert besøg skriver bekæmpelsesfirmaet en rapport. Det er denne rapport, den tilsynsførende blandt andet kan gennemgå for at se, om der er problemer i virksomheden.

Der kan ikke foretages daglig rengøring af siloen, men virksomheden skal sørge for, at den i nødvendigt omfang rengøres og desinficeres, når den er tømt for mel. I det daglige kan de ansatte desuden kontrollere melet, når der hældes mel i æltekarrene. Det er en del af virksomhedens ansvar at sikre, at råvarerne er i orden og ikke indeholder skadedyr m.m. Dette er også en del af egenkontrollen.”

Connie Hedegaard

/Maria Krohn