

[Ministeren for forureningsbekæmpelse.]

købes i handelen. Med hjemmel i levnedsmiddelloven er der i bekendtgørelser givet udførlige regler for de krav, konsummælkeprodukterne, f. eks. sødmælk og skummetmælk, skal opfylde i sundhedsmæssig og kvalitetsmæssig henseende, og hvordan de skal forhandles. Detailemballage til mælk skal være godkendt af statens levnedsmiddelinstitut efter afprøvning på statens forsøgsmejeri.

Hr. Camre udtrykker frygt for, at en bismag ved mælken, som af og til kan forekomme, kan skyldes forurening med bestanddele fra emballagen, som måske kunne være skadelige for mennesker. Jeg vil derfor gerne kort sige, at man, inden en mælkeemballage skal godkendes, kræver oplysning om den kemiske sammensætning af de plastikkomponenter, som anvendes f. eks. til papemballage for at forhindre afsmag fra pappet. Statens levnedsmiddelinstitut kontrollerer så, om emballagen ud fra toksikologiske synspunkter kan tillades.

De her i landet tilladte materialer er i øvrigt alle godkendt til brug i lande med meget strenge sundhedsbestemmelser, f. eks. England, Sverige, USA og Vesttyskland. Emballagerne gennemprøves endvidere på statens forsøgsmejeri, som giver en omfattende rapport ved vurdering af emballagens anvendelighed. Det bedømmes herunder også, om mælken udviser smagsændringer i forhold til mælk, der under tilsvarende forhold har været opbevaret i de tidligere anvendte brune mælkeflasker. Hvis forsøgsmejeriets trænedede smagsbedømmere konstaterer smagsændring af blot nogen betydning, bliver den nye emballage ikke tilladt. Tilladelser til nye mælkeemballager betinges i øvrigt altid af, at der ingen forandringer må ske i de anvendte materialer uden ny afprøvning og godkendelse. Det er således gennem kontrollen på levnedsmiddelinstituttet og forsøgsmejeriet allerede på forhånd fastslået, at de anvendte papemballager ikke til mælken afgiver bestanddele, som efter deres sammensætning må anses for at være skadelige for mennesker, og at emballagerne ikke generelt skulle kunne medføre en smagsforringelse af den mælk, hvortil de er godkendt, når mælken behandles forskriftsmæssigt og bruges inden 6 dage fra varmebehandlingsdagen.

Hverken statens levnedsmiddelinstitut eller veterinærdirektoratets afdeling for mælkekontrol har modtaget indberetninger om klager over mælkens smag, som kan føres tilbage til emballeringen. De smagsændringer, som af og til kan konstateres, skyldes nok mest andre forhold, f. eks. ændringer i køernes foder, men det er også sædvanligt at opbevare mælken længere end blot for få år siden, og naturlige og kemiske bakteriologiske ændringer får hermed tid til at kunne indvirke på smagen.

Det forekommer mig, at der på det grundlag, som jeg her har nævnt, næppe skulle være behov for at foretage yderligere undersøgelser, men det er muligt, at det synspunkt skal revideres, når man tager stilling til de nye oplysninger, hr. Camre har givet ikke i den skriftlige begrundelse, men i den mundtlige begrundelse her i salen nu.

Camre: Jeg takker ministeren for svaret, som jo i højeste grad er beroligende. Men jeg vil igen gerne pege på, at der i hvert tilfælde, som ministeren også var inde på, i det materiale, jeg nævnte, synes at være nogle nye erfaringer fra udlandet, hvori man udtrykker ønske om en meget lav grænseværdi; man nævner grænseværdi ved en kvantitativ måling på 0,1 mg pr. kg. Jeg er uden viden om, hvorvidt de danske bestemmelser er så stramme som disse udenlandske.

Jeg vil også gerne lige nævne, at man inden for plasticindustrien har været opmærksom på det problem, at man nu og da ved bearbejdningen af plastic bl. a. på grund af en manglende rensningsproces af de materialer, der indgår deri, kan komme ud for en større forekomst af visse af disse frie stoffer end det, som er det normale. Det er jo noget, der meget let kan smutte igennem ved en stikprøveundersøgelse.

Jeg ved ikke, om jeg må have lov til at sige, når ministeren nævner, at man ikke har fået klager, at mange mennesker vel nok stort set er holdt op med at klage, fordi de regner med, at det ikke rigtig nytter noget at fremføre disse klager. Jeg har naturligvis ikke nogen videnskabelig undersøgelse af problemet, men jeg kan da sige, at jeg har talt med min forhandler af de pågældende produkter, som hævdede at være udsat for ganske mange klager fra forbrugerne netop på grund af smagsændringer, og jeg tror