

det sker for øjeblikket. Men det vil forudsætte endnu tættere relationer mellem innovationsmiljøerne og private kapitalkilder, idet investorer umiddelbart opfatter projekterne som meget risikofyldte. Derfor er det vanskeligt at gennemføre sådanne projekter på rene markedsvilkår. Innovationsmiljøerne er derfor etableret med henblik på, at staten tager risikoen i den første spæde udvikling.

**Svar (25/ 4 2000)**

**Miljø- og energiministeren (Svend Auken):** Jeg har bedt Miljøstyrelsen om at indhente oplysninger fra Københavns Amt og Glostrup Kommune. Når disse oplysninger foreligger, vil Miljøstyrelsen udarbejde en notat om sagen. Herefter vil jeg vende tilbage over for spørgeren med en besvarelse af spørgsmålet.

**Spm. nr. S 2343**

Til erhvervsministeren (14/4 2000) af:  
**Karen Rønde (V):**

»Vil ministeren i henhold til svar på spørgsmål nr. S 2162 redegøre for, hvordan ministeren vil sikre sig, at der med en ny udbudsrunde ikke kommer et afbræk i innovationsaktiviteterne som følge af, at en udvælgelse af innovationsmiljøerne ikke endeligt er afsluttet i god tid inden udløbet af 2000?«

**Spm. nr. S 2298**

Til fødevareministeren (7/4 2000) af:  
**Birthe Skaarup (DF):**

»Vil ministeren kommentere det sundhedsskadelige i indtagelse af grillmad lavet på trækulsbriketter, og om der ligger nogen oplysninger om, at hjertekarsygdomme og kræft stammer fra indtagelse af grillmad?«

**Svar (26/ 4 2000)**

**Erhvervsministeren (Pia Gjellerup):**

Der er fastlagt en tidsplan for udbudsforretningen, som indebærer, at der ikke skulle opstå et afbræk i aktiviteterne. Udbudsforretningen vil starte med en prækvalifikation, som vil blive gennemført i løbet af sommeren.

**Svar (26/ 4 2000)**

**Fødevareministeren (Ritt Bjerregaard):**

Tillad mig at citere fra siderne 104-106 i den anbefalelsesværdige publikation »Danmark som foregangsland – Fødevarerikkerhed« fra 1998:

»Stegning, kogning, grillning og bagning er almindelige tilberedningsmetoder, der bruges i alle hjem. Når man steger, griller, koger og bager varmer man maden op, og der sker nogle kemiske ændringer.

Det er musklernes egne energistoffer, der kan omdannes til mutagene stoffer, så alt kød af muskler danner stofferne ved stegning. Ved brankning og grillning er det tjærestoffer fra branket fedt, der er problemet. Samme stoffer findes i cigaretrøg, bilos og lignende.

Kogning er ikke et sundhedsmæssigt problem, forudsat at processen foregår rigtigt, fordi temperaturen ikke er særlig høj. Stegning, især pandestegning og grillning, fører til dannelse af kræftfremkaldende stoffer. Der dannes mere jo længere og jo kraftigere, man steger. De stoffer, der dannes, er mutagene, dvs. det er påvist, at de kan ændre arveanlæggene hos forsøgsdyr. Netop ændringer i arveanlæggene kan få normale celler i kroppen til at blive til kræftceller.

Det ser ud til at risikoen for at få kræft ved at spise den gennemsnitlige mængde pandestegt kød og fisk, som danskerne indtager, er af stør-

**Spm. nr. S 2334**

Til miljø- og energiministeren (13/4 2000) af:  
**Hans Christian Schmidt (V):**

»Vil ministeren oplyse om status vedrørende forureningsrisikoen på Bergsøegrunden i Glostrup, herunder om amtet finder, at drikkevandet i området er truet af forurening fra grunden, og hvordan amtet har prioriteret forureningen, og redegøre for, om amt og kommune har overholdt deres tilsynspligt?«