

Det er da således også glædeligt at konstatere, at i den konkrete sag, som spørgeren henviser til, har kolleger til den anholdte bidraget aktivt til efterforskning af sagen.

Alvorlige forbrydelser såsom fremstilling, distribution og besiddelse af børnepornografi bør imødegås gennem efterforskning og strafforfølgelse, uafhængigt af, hvor forbryderen arbejder, eller om forbrydelserne begås i arbejdstiden eller i fritiden.

#### Spm. nr. S 1427

Til fødevareministeren (18/3 02) af:

**Christian H. Hansen (DF):**

»Hvad har ministeren foretaget sig på baggrund af den nye amerikanske undersøgelse, der kæder industrielt fremstillede transfedtsyrer sammen med risikoen for pludseligt hjertestop, og på baggrund af opfordringen fra overlæge, dr. med. Steen Stender, formand for Ernæringsrådets transfedtsyregruppe, til at indføre et øjeblikkeligt forbud mod anvendelsen af transfedtsyrer?«

#### Svar (25/3 02)

**Fødevareministeren (Mariann Fischer Boel):**

Fødevaredirektoratet sendte den 15. marts 2002 et udkast til bekendtgørelse om transfedtsyrer i hærdede olier og fedtstoffer til notifikation i Kommissionen.

Bekendtgørelsen indeholder forbud mod at sælge olie og fedtstoffer, der har et højere indhold af transfedtsyrer end 1 gram pr. 100 gram olie eller fedt fra 1. september 2002. For olie og fedtstoffer, der indgår i forarbejdede fødevarer, er der fastsat en overgangsperiode på yderligere halvandet år, således at indholdet af transfedtsyrer maksimalt må være 5 gram i perioden 1. september 2002 til 28. februar 2003 og 2,5 gram i perioden 1. marts 2003 til 29. februar 2004.

På baggrund af en ny amerikansk undersøgelse, der tyder på en sammenhæng mellem transfedtsyrer og pludselig hjertedød samt de seneste anbefalinger fra Ernæringsrådet, er der sket en væsentlig opstramning af overgangsperioden i det endelige udkast til bekendtgørelsen i forhold til det tidligere udkast. Samtidig er der i udkastet til bekendtgørelsen givet industrien

en rimelig overgangsperiode til at få omstillet produktionen til en teknologi, som gør det muligt at producere olier med et lavt indhold af transfedtsyrer. Det anses ikke for realistisk at indføre et øjeblikkeligt forbud mod anvendelsen af transfedtsyrer.

Jeg kan i øvrigt oplyse, at danskernes indtag af transfedtsyrer i gennemsnit ligger lavt og ikke giver anledning til bekymring, således som det også fremgår af Ernæringsrådets rapport. Margarineindustriens frivillige tiltag i 1990'erne for detailhandelsmargarine har været medvirkende hertil.

Derimod kan forbrugere, som hyppigt spiser pommes frites, microovns popcorn, chokoladebarer, wienerbrød og lignende komme op på indtag af transfedtsyrer, der giver anledning til sundhedsmæssige betænkeligheder. Det er især disse grupper, som vil drage fordel af en kommende regulering.

#### Spm. nr. S 1428

Til fødevareministeren (18/3 02) af:

**Christian H. Hansen (DF):**

»Hvad er baggrunden for, at der i ministerens udkast til ny bekendtgørelse om indhold af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v., f.eks. for perioden fra 1. september 2002 til 28. februar 2003, er en maksimalgrænse på 5 gram pr. 100 gram for transfedtsyrer i olier og fedtstoffer, der indgår i forarbejdede fødevarer?«

#### Svar (25/3 02)

**Fødevareministeren (Mariann Fischer Boel):**

Fødevaredirektoratet sendte den 15. marts 2002 et udkast til bekendtgørelse om transfedtsyrer i hærdede olier og fedtstoffer til notifikation i Kommissionen.

Bekendtgørelsen indeholder forbud mod at sælge olie og fedtstoffer, der har et højere indhold af transfedtsyrer end 1 gram pr. 100 gram olie eller fedt fra 1. september 2002. For olie og fedtstoffer, der indgår i forarbejdede fødevarer, er der fastsat en overgangsperiode på yderligere halvandet år, således at indholdet af transfedtsyrer maksimalt må være 5 gram i perioden 1. september 2002 til 28. februar 2003 og 2,5 gram i perioden 1. marts 2003 til 29. februar 2004.