

Kommissionen har udsendt meddelelse om forsigtighedsprincippet af 2. februar 2000 (KOM (2000) 1 endelig).

Der henvises i øvrigt til de almindelige bemærkninger pkt. 3.1.

Art. 14, nr. 1-5, i fødevarerforordningen fastsætter som nævnt den grundlæggende bestemmelse om fødevaresikkerhed og bestemmer følgende:

- »1. Fødevarer må ikke markedsføres, hvis de er farlige.
2. Fødevarer betragtes som farlige, hvis de anses for at være:
 - a) sundhedsskadelige
 - b) uegnede til menneskeføde.
3. Ved afgørelsen af, om en fødevarer er farlig, skal der tages hensyn til følgende:
 - a) forbrugernes normale anvendelse af fødevarer på hvert produktions-, tilvirknings- og distributionsstadium, og
 - b) de oplysninger, der er meddelt den enkelte forbruger, herunder oplysninger på etiketten eller andre oplysninger, der generelt er tilgængelige for forbrugerne, og hvoraf det fremgår, hvordan en bestemt fødevarer eller fødevarerkategori specifikt kan have negativ indvirkning på sundheden kan undgås.
4. Ved afgørelsen af, om en fødevarer er sundhedsskadelig, skal der tages hensyn til følgende:
 - a) fødevarernes sandsynlige umiddelbare og/eller kortsigtede og/eller langsigtede indvirkning på sundheden hos personer, der indtager fødevarer, samt hos kommende generationer
 - b) sandsynlige kumulative toksiske indvirkninger
 - c) det forhold, at en bestemt kategori af forbrugere kan være særligt sundhedssensitiv over for en fødevarer, der er bestemt til den pågældende kategori af forbrugere.
5. Ved afgørelsen af, om en fødevarer er uegnet til menneskeføde, skal der tages hensyn til, om fødevarer er uacceptabel til menneskeføde, hvis den anvendes som tilmænk, fordi den er forurennet på grund af udefra kommende forhold eller på anden måde eller på grund af forrådnelse, nedbrydning eller fordærv.«

Fødevarer betragtes som farlige, hvis de må anses for at være sundhedsskadelige eller uegnede til menneskeføde. Den gældende fødevarerlov anvender ikke begrebet »farlig«, men det vurderes, at begrebet ved præciseringen i stk. 2 dækker det samme område som

§ 7, stk. 2, i den gældende fødevarerlov, og den foreslåede bestemmelse vil derfor ikke betyde umiddelbar ændring i retstilstanden.

Art. 14, stk. 2-5, bestemmer, hvornår en fødevarer må anses for at være farlig. Bestemmelserne er mere detaljerede end § 7, stk. 2, i den gældende fødevarerlov, men det vurderes, at bestemmelserne er i overensstemmelse med den fortolkning, der i den hidtidige praksis er lagt af § 7, stk. 2, og vil derfor ikke betyde en umiddelbar ændring i retstilstanden.

Ifølge den hidtidige praksis vedrører den gældende fødevarerlov alle typer forureninger i fødevarer, det vil sige biologiske, fysiske eller kemiske, og finder også anvendelse i de tilfælde, hvor der indlægges eller indbygges fremmedlegemer i fødevarer. Den gældende fødevarerlov omfatter endvidere forureninger som stammer fra produktion, forarbejdning og den senere behandling af fødevarerne, fra miljøet, eller som er en naturlig bestanddel i fødevarer.

Som eksempler på forureninger fra produktionen og den senere behandling kan nævnes sygdomsfremkaldende bakterier på grund af uhensigtsmæssige hygiejniske forhold, fremmedlegemer som metalsplinter, insekter og småsten, lægemiddelrester fra medicinering af husdyrene, pesticidrester fra sprøjtning af afgrøder med pesticider, afsmitning fra emballager og maskiner. Som eksempler på miljøforureninger kan nævnes bly i afgrøderne fra bilernes udstødning, højt kviksølvindhold i fisk fra industriudledninger og dioxin i fisk fra affaldsforbrænding. Som naturligt forekommende forureninger i fødevarer kan nævnes mykotoxiner (muggift) i figer, nødder og korn. Bestemmelsen giver også grundlag for regulering af naturligt forekommende toksiske stoffer som lektiner i bønner, blåsyre i bitre mandler og solanin i kartofler. Bestemmelsen skal anvendes i alle tilfælde, hvor fødevarer på grund af forurening og lignende kan give problemer af sundhedsmæssig karakter, såsom risiko for sygdomme eller forgiftninger, eller må anses for uegnede til at skulle spises af mennesker, selv om der ikke er tale om forhold, som direkte giver sundhedsrisiko. Her tænkes f.eks. på sygelige forandringer som bylder i fisk, fordærvethed, som kan ses bl.a. ved forhøjede kimtal i kød, ændret konsistens, lugt og smag som harsk olie og sur mælk. Ikke enhver forurening i fødevarer vil derimod betyde en sundhedsrisiko eller gøre varen uegnet til at skulle spises af mennesker. Arten og mængden af forurening vil her være afgørende. Fødevarer kan således indeholde forureninger uden derfor at være omfattet af et forbud mod markedsføring, idet det ofte vil være forureningsgraden, der er afgørende, jf. § 5.