

2009-08-06

Till Svensk Dagligvaruhandel och

Kött och Charkföretagen

Sänk temperaturen i hela kylkedjan.

Enligt uppgift är Sverige det enda landet i Västeuropa där temperaturen i butikernas charkdiskar får vara upp till +8 °C . Övriga länder har i allmänhet +4-5 °C som högsta tillåtna temperatur.

I Sverige finns det sedan några år inga regler för maxtemperatur utan det är livsmedelsindustrin som rekommenderar temperaturer i kylkedjan. Enligt våra kontakter skulle charkindustrin gärna se +4 °C i butikernas kyldiskar, men livsmedelskedjorna motsätter sig det av kostnadsskäl. Även om det i dag finns många butiker som redan har låga temperaturer finns det åtskilliga som måste investera i nya kyldiskar och/eller teknik

Konsumentförbundet Stockholm önskar att högsta rekommenderade temperaturen i kylkedjan sänks från +8 ° till 4 °C. Allt talar för detta.

När temperaturen sänks ökar hållbarheten på produkterna nästan till det dubbla. Det innebär följande

- Konsumenten får fräschare produkter
- Kassationerna- svinnet- i butikerna minskar
- Salthalten kan sänkas
- Det finns en stor potential att minska mängden och antalet tillsatser i produkterna.

Nitrit är en tillsats som är omdiskuterad ur hälsosynpunkt. De flesta är dock överens i dag om att nitrit behövs i charkprodukter för att minska risken för botulinumförgiftning. Mer forskning på kylda livsmedel är dock önskvärt. Möjligen är risken överdriven.

Sänks temperaturen i kyldiskarna torde också nitrithalten i charkprodukter kunna sänkas till dansk nivå. Där är högsta mängden 60 - 100 mg per kilo, bland annat för att den danska livsmedelskedjan ska förvara produkterna i +5 °C. I Sverige och övriga EU är högsta tillåtna mängden som får tillsättas för det mesta 150 mg/kg. Upplysningsvis får dock EU-ekologisk skinka innehålla max 50 mg nitrit per kg.



Konsumentföreningen
Stockholm

Sänks nitrithalten blir inte skinkorna lika rosa som dagens, men det får vi konsumenter lära oss att stå ut med. Det finns ingen anledning att peta i sig mer nitrit än nödvändigt.

Nästan alla charkföretag och även livsmedelskedjorna med sina egna varumärken experimenterar i dag med att minska tillsatserna i charkprodukter. Men så länge man inte kan vara säker på att alla butiker håller kallt i kyldiskarna försvåras ambitionerna.

Vi önskar att regler införs om max temperatur runt +4 °C i kyldiskarna även i Sverige. Alla vinner på det.

Vänliga hälsningar

Louise Ungerth

Chef för konsumentfrågor

Konsumentföreningen Stockholm

Kopia till

Coop

ICA

Axfood

Bergendahl

SSLF

Livsmedelsverket

Livsmedelsföretagen