

Draft report

The Risk Thermometer – a tool for comparing risks associated with food consumption

Livsmedelsverket Rapport 23 – 2014

Svensk Dagligvaruhandel har beretts tillfälle att yttra sig över rapporten.

Bakgrund

Syftet med rapporten är att ge Livsmedelsverket bättre metoder för att kunna göra riskbaserade prioriteringar av verksamheten t ex genom att förbättra kontrollverksamheten. Verktuget, kallat Risktermometern, är utvecklat för att förtydliga och göra det lättare att jämföra slutsatserna av myndigheternas riskvärderingar för olika ämnen som finns i maten. Det kan användas för miljögifter, metaller, bekämpningsmedel och tillsatser.

Livsmedelsverket skriver: "Verktuget kan, exempelvis konsumenter och media, användas för att förstå och förhålla sig till risker med olika ämnen. Tanken är att det i framtiden ska bli enklare att kommunicera hur stor risken bedöms vara med olika ämnen i maten."

Svensk Dagligvaruhandel har följande att anföra.

Svensk Dagligvaruhandels medlemmar har stor erfarenhet att arbeta med allehanda risker under många år. Svensk Dagligvaruhandel är mycket skeptiska till att det är möjligt att göra denna typ av riskvärderingar. Risken är stor att det blir sådana förenklingar att det blir direkt missvisande. I verktuget saknas bl a arbetsmiljö aspekter.

Med hänsyn till att kemikalier och risker är svåra att förstå, och vanligtvis mycket laddade, vill vi varna för en användning som riktar sig till konsument och media. Svensk Dagligvaruhandel ställer sig inte bakom detta sätt att kommunicera risker på. Vi är gärna med och diskuterar frågan, men kan inte med nuvarande information se att detta skulle gynna varken branschen eller konsumenterna.

Stockholm 2015.03.09

Svensk Dagligvaruhandel

Per Baumann