



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

København, den 10. november 2014
Sagsnr.: 27918
Dok.nr.: 729590

Statusnotat om bisphenol A – Opfølgning på beretning vedr. B87

Notatet indeholder en kort redegørelse for den nuværende status for arbejdet i EU og i Danmark med stoffet bisphenol A (BPA), herunder forskning i alternativer.

Risikovurderinger

Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (EFSA) forventes at offentliggøre sin endelige risikovurdering af bisphenol A inden årets udgang. EFSA har delt arbejdet med risikovurderingen i to, dels i en eksponeringsvurdering og dels i en sundhedsvurdering. Eksponeringsvurderingen viser en langt lavere eksponering for bisphenol A end hidtil antaget.

Begge vurderinger har været i offentlig høring, hvor EFSA har modtaget ca. 500 kommentarer fra interessenter. Pga. den store interesse har EFSA afholdt et møde for interessenter i april 2014, hvor der både blev argumenteret for en stramning og en lempelse af EFSA's foreslåede værdi for et midlertidigt tolerabelt dagligt indtag (tTDI) på 5 mikrogram/kg kropsvægt/dag.

EFSA har tidligere fastsat en TDI for stoffet på 10 mikrogram/kg kropsvægt/dag i 2002, som blev ændret i 2006 til 50 mikrogram/kg kropsvægt/dag. Den nuværende grænseværdi på 0,6 milligram/kg fødevarer for afsmitning af bisphenol A fra fødevarerkontaktmaterialer af plast er fastsat af Kommissionen på basis af TDI'en fra 2002 på 10 mikrogram/kg kropsvægt/dag.

Grænseværdien for bisphenol A blev ikke sat op sammen med TDI'en i 2006, da der allerede dengang var usikkerhed omkring effekterne af og eksponeringen til bisphenol A, særligt i forhold til spædbørn.

EFSA's foreslåede TDI på 5 mikrogram/kg kropsvægt/dag forventes at ville resultere i en grænseværdi på 0,3 milligram/kg fødevarer, dvs. en halvering i forhold til den nuværende grænseværdi. I EFSA's vurdering er medtaget de studier på forsøgsdyr, som EFSA mener, er tilstrækkeligt robuste til at kunne vise sandsynlige effekter på mennesker. Det drejer sig primært om effekter på nyrerne. Andre effekter, herunder bl.a. hormonforstyrrende effekter, vurderes ikke at være tilstrækkeligt belyste til at kunne danne grundlag for en egentlig sundhedsvurdering.

DTU Fødevarer instituttet forventes at være uenige i EFSA's sundhedsvurdering af bisphenol A, som efter DTU's mening ikke har taget højde for effekterne på udviklingen af brystkræft i rotter ved fastsættelse af den foreslåede nye TDI. DTU foreslår en TDI på 0,7 mikrogram/kg kropsvægt/dag baseret på resultater fra det amerikanske toksikologiske forskningscenter (NCTR). DTU mener ligeledes ikke, at usikkerhederne omkring eventuelle hormonforstyrrende effekter og effekter på hjernens udvikling er medtaget i EFSA's foreslåede nye TDI.

En TDI på 0,7 mikrogram/kg kropsvægt/dag vil resultere i en grænseværdi på 0,04 milligram/kg fødevarer, hvilket kan få økonomiske konsekvenser for erhvervet. Omfanget heraf vil kræve yderligere analyser og beregninger.

	Tolerabelt dagligt indtag (TDI)	Grænseværdi for afsmitning af BPA til fødevarer-kontaktmaterialer af plast ¹
Nuværende værdier	50 mikrogram/kg kropsvægt/dag	0,6 milligram/kg fødevarer ²
EFSAs forventede forslag	5 mikrogram/kg kropsvægt/dag	0,3 milligram/kg fødevarer
DTU's forventede forslag	0,7 mikrogram/kg kropsvægt/dag	0,04 milligram/kg fødevarer

Håndtering i andre lande

I EU er der forbud mod anvendelsen af bisphenol A i sutteflasker. Danmark, Belgien og Frankrig har forbud mod bisphenol A i alle fødevarer-kontaktmaterialer, der er beregnet til mad til 0-3 årige. Sverige har forbudt anvendelsen af bisphenol A i lakker og belægninger til fødevarer-kontaktmaterialer til mad til 0-3 årige.

Frankrig har desuden vedtaget et nationalt forbud mod bisphenol A i alt fødevarer-kontaktmateriale samt en midlertidig advarselsmærkningsordning, indtil forbuddet træder i kraft. Det franske forbud skal ifølge den vedtagne lov træde i kraft 1. januar 2015, og mærkningsordningen skulle være trådt i kraft senest juli 2014. Frankrig har dog på et møde i EU's arbejdsgruppe for fødevarer-kontaktmaterialer i april 2014 givet udtryk for, at arbejdet med at implementere mærkningsordningen er sat på stand by. Kommissionen vil ikke agere på den franske notifikation om indførelse af forbud mod brugen af bisphenol A før EFSAs endelige risikovurdering foreligger. I forbindelse med de franske tiltag mod bisphenol A i fødevarer-kontaktmaterialer bad den Franske Nationalforsamling den franske regering om at udarbejde en rapport om tilgængelige alternativer. Det er uklart om og eventuelt hvornår rapporten bliver offentliggjort.

De amerikanske fødevarer- og sundhedsmyndigheder har med baggrund i NCTRs resultater afvist, at der skulle være lavdosis effekter af bisphenol A og planlægger derfor ikke øget regulering af stoffet.

Danmark

Enhedslisten foreslog den 20. marts 2013 med beslutningsforslag B87 et dansk totalforbud og en mærkningsordning svarende til det franske tiltag. Dette forslag blev førstebehandlet den 17. maj 2013 og henvist til Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Udvalget vedtog en beretning, som opfordrede regeringen til senest ved udgangen af 2014 at redegøre for udviklingen i EU og stille forslag til eventuelle nationale lovændringer eller andre tiltag.

Der var i forbindelse med det danske beslutningsforslag om totalforbud mod bisphenol A kritik fra erhvervet, der forventede, at et nationalt forbud og en mærkningsordning ville være forbundet med betydelige økonomiske konsekvenser. Dette blev bekræftet af en rede-

¹ Grænseværdien fastsættes af Kommissionen på baggrund af EFSAs TDI. For andre materialetyper end plast anvendes TDI'en til at udregne tilsvarende aktionsgrænser for overholdelse af art. 3 i rammeforordningen 1935/2004.

² Den nuværende grænseværdi på 0,6 milligram/kg fødevarer for afsmitning af BPA fra FKM er fastsat på baggrund af EFSAs TDI fra 2002 på 10 mikrogram/kg kropsvægt/dag.

gørelse fra Københavns Universitet (Institut for Fødevarer- og Resurseøkonomi), som viste, at de økonomiske konsekvenser ved et dansk forbud mod BPA ville løbe op i ½ milliard kr. plus løbende omkostninger på 100 -120 millioner kr. i de første år. De erhvervsøkonomiske konsekvenser skyldes især, at det er hele produktionslinjer, der skal udskiftes ved overgang til andre materialer, og at der til nogle anvendelser ikke pt. findes egnede alternativer til bisphenol A.

Forslag til eventuelle danske tiltag til at reducere afsmitningen af bisphenol A fra fødevarer-kontaktmaterialer afventer EFSA's endelige risikovurdering.

Status for alternativer til bisphenol A

Bisphenol A anvendes i fødevarer-kontaktmaterialer af typen polycarbonat, der bl.a. bruges til beholdere til vandkøling. Polycarbonat kan kendes på, at det er klart og stærkt (ubøjeligt). Bisphenol A kan også afgives fra lakken på indersiden af metalemballage (dåser, aluminiumsbakker, metallåg og kapsler).

Hvis der anvendes andre typer plast eller lak, skal det for det første sikres, at de anvendte alternative stoffer er risikovurderede og sikre for forbrugerne. For det andet skal de alternative løsninger være teknologisk mulige at anvende i industrien. Det er industriens ansvar, at produkter ikke afgiver stoffer i sundhedsskadelige mængder til fødevarerne. Det er ikke alle typer lak, der er risikovurderede af EFSA. Som en del af "Cocktail"-projektet under Fødevarerforlig II har DTU undersøgt fem alternativer til bisphenol A. Alle fem alternative bisphenoler viste sig at have potentiale til de samme skadelige virkninger som bisphenol A. Generelt bliver det ikke anset for en sundhedsmæssig forsvarlig løsning at erstatte bisphenol A med nogle af de øvrige bisphenoler.

Det er særligt lakken til indersiden af dåser til fødevarer og drikkevarer, der er blevet identificeret som vanskelige at erstatte med bisphenol A frie alternativer. For nogle typer af fødevarer er det allerede i dag muligt at anvende bisphenol A fri lak. Det gælder fx for dåser til tørre fødevarer som kaffe, kakao og mælkepulver. I dåser til neutrale (ikke sure) drikkevarer som øl og kødkonserver (fx leverpostej og torskerogn) er der i dag et alternativ uden bisphenol A i form af en polyester lak. For andre typer fødevarer er det en større udfordring at anvende alternative lakker. Det drejer sig fx om sure og salte fødevarer som sodavand, cider, dåsetomater og syltede agurker, hvor lakken kan blive ødelagt af fødevarens lave pH eller saltindhold. Industrien arbejder i dag på en løsning på dette problem. F.eks. kan man lave en lak med længere polyesterkæder, som er mere holdbar, men dermed også mere ufleksibel og besværlig at bruge i produktionen.

Der er på det seneste kommet flere alternative emballageformer på det danske marked. I stedet for, at tomater emballeres på dåse, bliver en del nu solgt i kartonner eller brikker (Tetrapak). Disse indeholder ikke bisphenol A, men er fremstillet på samme måde som en karton til juice el. lign. med et paplag, et aluminiumslag og en plastfolie.

Der er også andre fødevarer, som traditionelt i Danmark har været solgt på dåse, der nu også sælges i andre typer emballager. Det gælder f.eks. torskerogn, som kan købes i plastikbeholdere.

Øvrige tiltag

Det er vigtigt at regulere på baggrund af videnskabeligt dokumenterede effekter og sætte ind der, hvor alternativer er tilgængelige, og hvor der sker en reel eksponering af forbrugeren. For eksponering til bisphenol A er det særligt gravide og ammende kvinder, der vil være følsomme for eventuelle lavdosis-effekter. Fødevarestyrelsen har derfor allerede nu af forsig-

tighedsgrunde udarbejdet råd til gravide og ammende om at undgå bisphenol A holdige produkter, hvor det er muligt.

Bisphenol A er på Miljøstyrelsens liste over uønskede stoffer, og Miljøstyrelsen har derfor udarbejdet en strategi for bisphenol A, hvor der bl.a. er sat tiltag i gang for at afdække national lovgivning i EU og afsmitning fra polycarbonat plast af forskellige kvaliteter. Fødevarerstyrelsen følger dette arbejde.