

Unilever Bestfoods har låtit oberoende laboratorier analysera PAH-innehåll:
Becel pro.activ är säkert att använda

Som ett svar på anmälan från Sveriges Konsumenter i Samverkan (SKiS), att Becel pro.activ innehåller för höga halter av PAH*, har Unilever Bestfoods låtit två oberoende laboratorier analysera flera referensprover av Becel pro.activ. Referensproverna är tillverkade vid samma tillfälle och paketerade inom endast några få minuter från den produkt SKiS låtit analysera.

Analysresultatet visar att värdena av PAH *inte* överskrider de gränsvärden som Livsmedelsverket tillämpar. Detta resultat överensstämmer också helt med testresultaten från företagets kontinuerliga egenkontroll. Livsmedelsverket har informerats om resultatet från dessa analyser.

Ett oberoende expertlaboratorium har även analyserat ett tjugotal prover av Becel pro.activ från flera länder runt om i Europa, och inte i någon av dessa funnit några otillåtna mängder av PAH.

– Det är vår förvissning att våra konsumenter tryggt kan fortsätta att använda Becel pro.activ, kommenterar Ulf Tyrén, informationschef på Unilever Bestfoods. I dagsläget har vi ingen förklaring till skillnaden i testresultat från de oberoende laboratorier Unilever Bestfoods har anlitat och det som SKiS använt, men vi har för avsikt att låta undersöka detta.

Unilever Bestfoods lägger stor vikt vid produkters kvalitet och säkerhet. Produktsäkerhet säkerställs genom implementering av HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System). Det är ett riskhanteringssystem som tillämpas inom hela Unilever Bestfoods. I HACCP-studierna för oljor, fetter och margarin ägnas särskild uppmärksamhet åt att förhindra förekomsten av PAH.

Livsmedelsverkets reaktion

Livsmedelsverket, som mottog anmälan från SKiS den 21 maj, har inte beslutat om några omedelbara åtgärder men har för avsikt att göra egna analyser. Hur detta ska gå till bestäms först senare i denna vecka.

*) PAH är en stor grupp organiska ämnen som bildas vid ofullständig förbränning av fossila bränslen, och sprids i miljön med luft och vatten. De största utsläppen kommer från industrier, trafik och uppvärmning. Människan exponeras framför allt via luftföroreningar och cigarettrök, men också via livsmedel. De högsta halterna PAH i livsmedel finns i grillad och rökt mat, i grönsaker och skaldjur från PAH-förorenade områden. Det är känt att vissa PAH kan ge upphov till cancer i djurförsök, men om PAH från livsmedel bidrar till cancer hos människa kan ingen svara på idag.

Becel pro.activ är ett matfett med växtsteroler som sänker kolesterolvärdet. Ett flertal vetenskapliga studier har genomförts som bevisar den kolesterolsänkande effekten. Matfettet var det första livsmedlet som godkändes enligt EU:s förordning om nya livsmedel (Novel Food), vilket garanterar att produkten är säker för konsumenter att använda. Becel pro.activ har också granskats enligt Egenåtgärdsprogrammet och blivit godkänt att marknadsföras med ett direkt hälsopåstående.

För ytterligare information, kontakta:

Ulf Tyrén, informationschef Unilever Bestfoods
Tel. 042-17 74 56 eller 0708-55 70 97