

Er maten trygg å spise?

TEMA

ATLE ØRBECK SØRHEIM

Statens næringsmiddeltilsyn
Postboks 8187 Dep
0034 Oslo

I vår del av verden har man i det siste hundreåret hatt en velstandsutvikling som bl.a. har redusert omfanget av matbårne sykdommer. I global sammenheng er imidlertid forurenset mat og drikkevann fortsatt den viktigste kilde for infeksjonssykdommer, og dette er en av de store utfordringene. I den tredje verden smittes årlig ca. 1,5 milliarder barn under fem år, og årlig dør ca. tre millioner etter å ha inntatt forurenset mat og vann (1).

I løpet av de siste tiårene har vi sett en viss endring i utviklingen i den vestlige verden. Forekomsten av mat- og vannbårne sykdommer, slik som salmonellose, campylobacteriose, shigellose og E coli 0157 (EHEC)-infeksjoner har faktisk økt i mange land (1, 2). En rapport til president Clinton angir at matbårne sykdommer årlig koster det amerikanske samfunn et sted mellom 6 og 30 milliarder dollar (50 – 250 milliarder kroner), med 9 000 døde per år, i hovedsak barn og eldre (1). I Norge melder MSIS om 40 000 – 50 000 tilfeller av matbårne infeksjoner. De fleste er smittet ved reiser i utlandet. Folkehelsa regner med at ca. 10 % av dem som smittes oppsøker lege og blir registrert, noe som skulle tilsi at i underkant av en halv million mennesker smittes årlig av mat og drikke (3). Reisevirksomhet, mikrobenes tilpasningsdyktighet og økningen i handelen med matvarer er viktige årsaker til den tendens vi ser i vår del av verden.

Samtidig med denne utviklingen er det inngått avtaler som skal forenkle og lette verdenshandelen med mat. Dette er det mange som frykter – og saken har kommet høyt opp på den politiske dagsorden. De to avtaler som er viktigst for oss i utvikling av en mer liberal mathandel er WTO (World Trade Organization)- og EØS-avtalene.

EØS-avtalen har som sentral målsetting å etablere et felles marked for Europa. Et viktig verktøy i strategien for å oppnå dette er å harmonisere næringsmiddelreguleringen, inkludert tilsyn og overvåking. Denne harmoniseringen har funnet sted, noe som ikke har gått helt upåaktet hen. Stort sett kan man med få unntak si at det EØS-harmoniserte regelverk er like restriktivt som det vi hadde tidligere. På en del områder er det faktisk mer forbrukervennlig. Avtalen åpner for å kunne innføre spesielle tiltak når dette er knyttet til hygiene og helse, og har basis i *faglige avveininger*. Et nei til import ut fra en helsemessig

vurdering aksepteres dersom det kan dokumenteres at import kan representere økt helsefare. På grunn av vår gode salmonellasituasjon har vi i Norge således fått aksept for kontrolltiltak som skal sikre oss spesielt i forhold til denne smitten.

Den nye globale frihandelsavtalen som omtales som WTO-avtalen, ble iverksatt fra 1.1. 1995. Denne erstattet den tidligere GATT-avtalen, men inkluderer også handel med mat. Som mange andre land hadde Norge før WTO-avtalen et regelverk som gav landbruksmyndighetene mulighet til å styre importen ut fra en overordnet målsetting om norsk selvforsyning. Dette regelverket er nå opphevet. I en overgangsperiode er det imidlertid tillatt å benytte toll som en viss regulator i forhold til egen produksjon, men forutsetningen er at denne over tid skal reduseres. Hittil har tollbarrieren vært så effektiv at matimporten ikke har økt. De pågående forhandlinger, som startet i Seattle i november 1999, skal videreføre arbeidet med en avtale om ytterligere liberalisering av mathandelen. Disse følges med stor interesse, både fra myndigheter, matprodusenter og forbrukermiljøer over hele kloden. Fra norsk side er det signalisert et ønske om en fortsatt viss beskyttelse av egen landbruksproduksjon, samtidig har vi en stor fiskeeksport som trenger åpne og forutsigbare markeder. Også den tredje verden er splittet i synet på WTO-avtalen. Typiske landbruksland ser at nye markeder åpnes for deres produkter, markeder hvor de kan konkurrere under likeverdige rammebetingelser. På den annen side er det risiko for at avtalen kan føre til import av billig mat fra de store industrialiserte produsentland, som derved presser egne produkter ut fra hjemmemarkedet. At liberaliseringen i neste omgang også vil påvirke kostholdet i den tredje verden, er mer enn sannsynlig.

Økt global forflytning av biomasser, enten det er mat, dyr eller mennesker, øker smittepresset. Flere forskere mener at økt migrasjon og handel på sikt kan føre til det de omtaler som "homogenisering av de mikrobielle økosystemer" (Ivar Helleenes, red. Trygg mat eller "biologiens globalisering" – et hefte om EØS og WTO og konsekvensene for maten vår. Debattheft utgitt av Trygg mat-alliansen, 1999). Det arbeides derfor for internasjonal forståelse for en viss regionalisering av handelen med enkelte typer produkter. Men også her blir man minnet om den norske fiskeeksporten, som ikke minst har de fjerne markeder som sine mest interessante mål. I WTO-avtalen er det nedfelt separate avtaler om matvaretrygghet, helse og miljø, bl.a. i den såkalte SPS-avtalen (sanitary and phytosanitary measure) (3). Denne skal sikre de enkelte land retten til å iverksette tiltak i forhold til helse og hygiene når dette har basis i faglige avveier og ikke blir brukt som tekniske handelshindringer. Codex Alimentarius Commission, som er en FN-organisasjon under WHO og FAO, er den arena som skal utvikle det nødvendige rammeregulativ som skal sikre trygg mat ved internasjonal handel. Norge er en svært aktiv aktør i denne organisasjonen, som for øvrig har 165 medlemsland, flere enn WTO.

For norske myndigheter har det vært en klar forutsetning at vår gode smittesituasjon i mat skal videreføres (3). Overvåking og tilsyn med det norske matmarkedet er derfor blitt betydelig styrket i de senere år. Norsk næringsmiddelkontroll har aldri vært så god som i dag. Også forskningen på området har fått bedre vilkår. En styrking av våre epidemiologiske miljøer står sentralt i denne sammenheng. Forvaltningen skal være basert på vitenskapelig fundert risikovurdering, bygd på modeller med bred internasjonal forankring. Slike modeller, som har manglet på smitteområdet, er nå under utvikling, ikke minst takket være norsk initiativ. Toksikologisk risikovurdering av kjemiske matkomponenter bygger på velprøvde modeller med bred internasjonal aksept og nyttes som grunnlag for all handel med mat. Førre var-prinsippet skal være grunnlag. Men også det skal være vitenskapelig forankret. Altfor ofte blir begrepet brukt ukritisk – ikke minst i den politiske debatten.

Globalisering, friere handel og nye produksjonsmetoder til tross – til sjuende og sist ligger beskyttelsen mot matbårne infeksjoner i første rekke hos forbrukeren selv, gjennom de innkjøp han/hun foretar og den mathåndtering som foregår i eget kjøkken. Som turist må man vite at den mest eksotiske matrett i tilsvarende eksotisk spisested i de mest eksotiske land alltid vil medføre en økt smitterisiko. MSIS-rapportene taler sitt tydelige språk – det er som turister i fjerne land at nordmenn i første rekke blir smittet.

Likevel, vi gleder oss over en internasjonal mattrend som gir større mangfold i handledisken, hvor tilbudet av grønne og sunne produkter er større enn noen gang, og vi velger bort fett. Storting og regjering er klar i sitt budskap – maten skal fortsatt være trygg å spise i Norge, økt internasjonal handel til tross (3). Men endringene som skjer, og den ambisiøse politiske målsetting som er satt, skaper store utfordringer for så vel næringsmiddeltilsynet som helsevesenet. Situasjonen er nok mindre lys i den fattige del av verden: Der vil millioner av barn og gamle fortsatt dø på grunn av forurenset mat og drikkevann. Dette er en kjempeutfordring for verdens folkehelse – en utfordring som langt overgår McDonaldiseringen!

LITTERATUR:

1. Food safety: an essential public health issue for the next millenium. Genève: WHO, 1998.
2. Motajemi Y. What is food hygiene? Abstract ved WHO's konferanse Food Hygiene Europe '99. Amsterdam: WHO, 1999.
3. St.meld. nr. 40 (1996 – 97). Matkvalitet og forbrukertrygghet.

Publisert: 20. januar 2000. Tidsskr Nor Legeforen. DOI:

© Tidsskrift for Den norske legeforening 2020. Lastet ned fra tidsskriftet.no