



Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattrender og håndtering for å sikre trygg mat

Dialogkonferanse Horisont 2020

17. Oktober 2017, Anne Mette W. Østeraas

Risikoprodukter

- Medium-rå hamburgere
- Upasteurisert melk
- Skjell
- Sushi
- Rakfisk
- Sopp
- Insekter

Kommunikasjon om risikoprodukter

Hva er risikoprodukter?

- Hva er trygg mat?
- Hva er oppfatningen av trygg mat?
- Hvordan kommunisere at ikke all mat til enhver tid er trygg?
- Hvordan sikre best mulig trygg mat?
- Er dette en slags gråsone?
- Kunnskap er nødvendig både hos produksjonsvirksomhetene, kokkene og i de private hjem
- Veiledning er nødvendig
- Informasjon er nødvendig
- Farevurderinger / HACCP er nødvendig

Noen erfaringer fra tilsyn; generelt

Mangel på kompetanse hos virksomhetens ledelse er en av de viktigste årsakene til at:

- regelverkskrav ikke etterleves
- forbrukerne utsettes for helsemessig utrygg mat

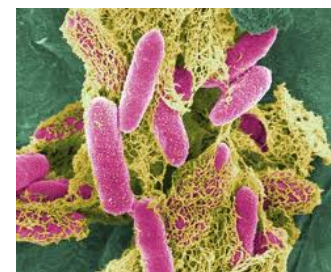
Noen områder der vi har sett sviktende kompetanse:

- forståelse av ledelsens rolle og ansvar
- personalet har kompetanse, men bruker den ikke
 - har ofte ikke tid eller ressurser til å sette seg inn i detaljer
- grunnleggende prinsipp for hygiene og mattrygghet
- Helkjede-forståelse

Typiske problem i virksomheter der faglige ledelse utøves av fagarbeidere uten utdanning i mattrygghet:

- "Skrivevegring": Mangler skriftlige rutiner / dårlig utviklete internkontrollsystem
- Dårlig regelverkskunnskap
- Klarer ikke omsette regelverkskrav til praktiske rutiner
- Kjøper ferdige internkontrollsystem;
 - har ikke evne til å oppdatere systemet, har ikke eierskap til systemet og systemet er ikke tilpasset bedriften

Noen kompetanseutfordringer: Risikokommunikasjon



Bakgrunnen:

- Publikum har stadig mer tilgang til informasjon om matprodukt og farer
- Økende import – mer eksotisk mat.
- Folk tilbereder mat på eget kjøkken i mindre grad enn før
- Forskjellige apper som tilbyr mat for salg fra private hjem
- Mer bruk av avansert produksjonsteknologi i matindustrien
- Økt oppmerksomhet om matallergi
- Mer vitenskapsbasert kunnskap om farer og risiko

Klarer vi å gi nøktern og faglig riktig informasjon om mat og risiko?

Hvem har troverdighet?

- Den enkelte næringsaktør
- Bransjeorganisasjonene
- FOU / vitenskapelige miljøer
- Mattilsynet
- Media



Bør kompetanse om risikokommunikasjon være eget styringstiltak?

Noen kompetanseutfordringer

Merking

Stadig økende regelverkskrav til merking – komplisert regelverk

Matvareallergi: økende forekomst, økende oppmerksomhet. Kan være livstruende for dem det angår.

Merking er viktig for å beskytte forbrukere med matvareallergi. Mange virksomheter har for dårlig kompetanse om bl.a. allergihygiene.

Noen feil vi ser som kan skyldes dårlig kompetanse:

- Resepter endres, men virksomheten fortsetter å bruke emballasje med gammel merking
- Bakeri: bruker gamle deigrester som kan inneholde nøtter, melk og lignende i ny produksjon som skal være fri for nøtter/melk

Virksomheter bør ha egne personer med ansvar for merking, og med tilstrekkelig kompetanse



Noen kompetanseutfordringer

Spring

Krav til sporing; skal kunne spore alle enheter ett trinn fram og ett tilbake
Mange virksomheter har gode system for sporing

Sporing i tilknytting til matforgiftningsutbrudd krever kompetanse innenfor:
sporingsteknikk, mattrygghet, produksjonsteknikk, kommunikasjon....

Typiske mangler vi ser:

- Kunnskap om sporing er konsentrert hos en eller nøkkelpersoner i virksomheten
 - sårbart om disse ikke er tilgjengelig når det kreves
- Reell vareflyt kan skje i strid med oppgitt vareflyt;
store problem i utbruddsetterforskning;
alltid konsekvensen av dette
- Begrenset praktisk erfaring: viktig å kjøre øvelser
- Virksomheter med lav kompetanse om sporing:
 - opererer med store batch-enheter – evt tilbakekalling/sperring vil omfatte store volum
 - Klarer ikke å stoppe varepartier så raskt som ønskelig – partiene selges til forbruker – må be om tilbakekalling



Hva er ny mat?

Regelverk –

Forskrift 1.7.2015 nr. 892 om nye næringsmidler og nye næringsmiddelingsredienser (ny mat-forskriften), Forordning (EU) nr. 258/97

- Ny mat er næringsmidler som ikke har vært brukt til humant konsum i vesentlig grad innen EØS før 15. mai 1997, og som i tillegg faller inn under en av følgende kategorier, Forordning 258/97 artikkel 1 punkt 2 a)-f). Insekter hører inn under bokstav e).
- Næringsmidler og næringsmiddelingsredienser som består av eller er isolert fra planter, og næringsmiddelingsredienser som er isolert fra dyr, med unntak av næringsmidler og næringsmiddelingsredienser som er framstilt ved tradisjonelle formerings- eller avlsmetoder, og som erfaringsmessig er sikre å anvende i næringsmidler,

Eksempel på godkjent ny mat i denne kategorien:

[Lykopen oleoresin fra tomater](#)

['Noni juice' \(juice fra frukten *Morinda citrifolia* L.\)](#),

[Tilsetning av fytosteroler/fytostanoler til smørbart fett, salatdressinger, melkebaserte produkter, soyadrikker og ostebaserte produkter.](#)



Rutiner for varsling med mistanke om matforgiftning

Er produsenter og detaljister bevisst sitt ansvar for varsling til Mattilsynet?

- Produsenter, distributører og detaljister plikter å melde mattilsynet ved mistanke om matforgiftning. § 6 i Matloven
- Egne spørreskjema fritar ikke for å melde fra til Mattilsynet
- Bekymringsmeldinger – MT elektroniske skjema
[http://www.matportalen.no/matsmitte_og_hygiene/tema/syk_av_maten/hvor skal jeg melde fra dersom jeg er blitt matforgiftet](http://www.matportalen.no/matsmitte_og_hygiene/tema/syk_av_maten/hvor_skal_jeg_melde_fra_dersom_jeg_er_bliitt_matforgiftet)

For mer informasjon om mat generelt, ny mat og varsling til mattilsynet

https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/

https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/ny_mat/

http://www.matportalen.no/matsmitte_og_hygiene/tema/smittestoffer/

https://www.mattilsynet.no/dyr_og_dyrehold/dyrevelferd/nar_dyr_lider/hva_skjer_ved_var_slinginnsending_av_bekymringsmelding.10290