

Er trygg mat typisk norsk?



Taran Skjerdal, Veterinærinstituttet
taran.skjerdal@vetinst.no

I følge EFSAs rapport for 2016 var antallet tilfeller av campylobacteriose, salmonellose, og yersinose i Norge 20–40 prosent lavere enn i EU, målt per 100.000 innbyggere. For listeriose og STEC (*E. coli*) forårsakede sykdommer var det like mange eller flere tilfeller i Norge enn i EU. For de fleste sykdommene var en høy andel (25–78 %) av tilfellene i Norge relatert til reising. Dette kan skyldes at mattryggheten er dårligere i andre land, mindre mørketall i rapporteringen fra Norge, e.l., men tallene kan også leses på en annen måte. Dersom fastboende i Norge er på reise utenlands ca. 30 dager i året, har de 12 og 38 ganger høyere sannsynlighet for å pådra seg hhv. campylobacteriose og salmonellose i løpet av måneden de er på reise enn på samme tid hjemme. For STEC relaterte sykdommer og yersinose er sannsynligheten tre til fem ganger større. Sammenlignet med antall sykdomstilfeller i EU, indikerer beregningen at forbrukere fastboende i Norge pådrar seg sykdom betydelig oftere mens de er på reise i EU enn fastboende borgere i EU gjør selv. Beregningen har mange feilkilder, men indikerer at norske innbyggere ikke har bedre evne til å unngå matbåren sykdom enn andre lands innbyggere har.

Matbåren sykdom forekommer når flere uheldige hendelser sammenfaller: 1: maten er kontaminert med smitteagens, 2: vekst av agens til infektiv dose eller manglende inaktivering ved prosessering, distribusjon og tilberedning, og 3: forbruker som spiser maten er utsatt for å få sykdom av dosen vedkommende spiser. Disse trinnene er implementert i kvantitativ risikovurdering. Forbrukernes eksponering blir her beregnet ut fra forekomst av agens, tid-temperatur forhold, krysskontaminering, konservering, osv., på alle trinn fra (f)jord-til bord. Sannsynligheten for sykdom beregnes så ved hjelp av en dose-respons modell der sårbarheten til ulike forbrukergrupper tas hensyn til. De aller fleste risikovurderinger som er gjort indikerer at det mest effektive tiltaket for å redusere risiko er å redusere

forekomsten av matpatogener i råvarene. Lagring ved høy temperatur kan gi dårligere kvalitet, men påvirker ikke mattryggheten dersom det ikke er smitteagens i matvaren. Inneholder den derimot smitteagens, vil dårlig kjølelagring og håndtering øke sannsynligheten for at måltidsporsjonen gir sykdom, spesielt dersom maten spises av utsatte forbrukere som barn, gravide, syke og eldre.

Norge har naturgitte fortrinn når det gjelder mattrygghet. Med noen viktige unntak (f.eks. *Listeria* og STEC i hhv. spiseferdig mat og upasteurisert melk) har norskprodusert mat lavere forekomst av matbåre smitteagens enn mat fra andre land. Kaldt klima, god infrastruktur og relativt spredd bosetning gjør det ofte mulig å bruke vann av god kvalitet og holde god kjøling ved produksjon, prosessering, distribusjon og tilberedning, slik at dosen av smitteagens holdes lav, selv med minimalt bruk av antibiotika, desinfiserings- og konserveringsmidler. Det er derimot ikke holdepunkter for at nordmenns vaner og kunnskap om trygg mat er bedre enn i andre land eller at norske forbrukere er mer robuste mot smitte.

Er trygg mat typisk norsk? Det er typisk for Norge å ha naturgitte fordeler mht. trygg mat, og de er blitt forvaltet på en god måte. En bivirkning av dette er at norske forbrukerne i mindre grad enn andre har trengt å tilegne seg kunnskap, vaner og respekt for mattrygghet. Dette har vist seg ved at importerte matvarer er blitt brukt på samme måte som norskproduserte matvarer, og ført til flere sykdomsutbrudd de siste årene. Bruk av norske så vel som importerte råvarer i nye sammenhenger uten å ta hensyn til risiko, delingsøkonomi med refordeling av restemat uten tilstrekkelig kjøling, og tøyning av «holdbar til»-merking er tre utviklingstrekk som i framtiden kan utfordre mattryggheten. Risikovurdering og innovasjon i matsektoren bør derfor gå hånd i hånd, også i Norge.