



Fiskeolje og harskning – Kvalitet? Helsefare? Hva nå?

FHL Maring Fagdag
Gardermoen 24. november 2011

Gunn Harriet Knutsen
rådgiver helse og kvalitet

Mattrygghet – et overordnet mål for industri og myndighet

- Beskytte forbrukernes helse
- Sikre redelighet og forbrukerinteresser
- Matloven og Matlovsforskriften (NORGE)
- Food Law (EU)
- Codex Alimentarius standarder
 - (FN –FAO/WHO - globalt)

Mattrygghet

Forvaltningsprinsipper

- Forvaltning skal være kunnskapsbasert og risikobasert
- Forvaltning skal være proporsjonalt
- Forvaltning skal være basert på internasjonalt anerkjente prinsipper for risikoanalyse

Risikoanalyse – tre komponenter



EUs Vitenskapskomite

EFSA oktober 2010

- In the frame of the given mandate **only oxidation products can represent a potential hazard** in refined fish oil
- Based on the currently available information, **no qualitative or quantitative risk assessment of hazards in relation to rancidity of fish oil intended for human consumption can be carried out.**

VKM marine oljer delbestilling I, oktober 2011



- **Mangler kunnskap og data til å gjennomføre en risikovurdering.**
- Konkluderer allikevel at de er **bekymret** for jevnlig inntak av oksiderte marine oljer.
- VKM anbefaler på nettsiden forbrukeren om å knekke over en kapsel og smake om det er harskt før man spiser det.

VKM marine oljer delbestilling II, juni 2011



- Inntak av omega-3 fettsyrer, inkludert fra kosttilskudd og beriket mat, utgjør ikke noen risiko for negative helseeffekter, og positive helseeffekter kan oppnås.

Nettstedet til Norges forskningsråd 7.11.2011

- Daglig inntak av harsk fiskeolje ser ikke ut til å være helseskadelig
- Inger Ottestad
- Høgskolen i Oslo og Akershus

Oksidasjon i vegetabiliske oljer

(ref: Chaiyasit et al., 2007)



Olje	PV i mekv/ kg
Mais	3,93
Oliven	8,50
Ekstra virgin oliven	14,92
Peanøtt	6,99
Palme	7,99
Raps	3,97
Soya	2,39
Solsikke	3,99

Spørsmål??

- Det er vanskelig å forstå hvordan VKM med samme kunnskapsgrunnlag tilsynelatende kan gå lengre i sin konklusjon enn EFSA?
- Det kan se ut som om VKM i to ulike rapporter kommer til ulike konklusjoner med hensyn til negative helseeffekter?
- Dette er både vanskelig å forstå og å forholde seg til, hva mener egentlig VKM?

Spørsmål??.....

- Det kan se ut som at VKM gir anbefalinger om risikohåndtering til den norske befolkning, (knekke over kapsler) er ikke det ansvaret til Mattilsynet og departement?
- VKM uttaler seg om harske fiskeoljer uten å se på hva en spiser av annen fet og muligens harsk mat?
- Hva er harskt? Smak? Grenseverdi? Når blir det farlig?

Veien videre

- FHL forventer og ser frem til en fortsatt åpen og konstruktiv dialog om risikohåndtering med norske myndigheter, det vi si Mattilsynet og departement.
- Viktig å skille roller og ansvar for risikovurdering(beregning) og risikohåndtering
- Risikohåndtering må være proporsjonal og basert på vitenskaplig kunnskap.

Kunnskapsbehov

- Mer forskning og dokumentasjon av eventuelle helseeffekter av oksidasjonsprodukter i fiskeolje og alle andre aktuelle næringsmidler!

