

Mattilsynet
v/ Åsne Sangolt
postmottak@mattilsynet.no

Deres ref.: 2018/20703-1 Dato: 0.10.2018

Innspill til VKM bestilling: Risikovurdering av *Listeria monocytogenes* i sushi - gravide og utsatte grupper

Sjømat Norge viser til Mattilsynets høring på utkast til bestilling til VKM: Risikovurdering av *Listeria monocytogenes* i sushi - gravide og utsatte grupper. Høringsfristen er satt til 09.10.2018. Mattilsynets bestilling til VKM er en oppdatering av vurderingen som ble utarbeidet i 2006.

Risikohåndtering og risikokommunikasjon av *Listeria monocytogenes* (*Listeria*) i spiseferdige produkter har stor betydning for befolkningen og berører mange næringsmiddelprodusenter. Sjømat Norge støtter at myndighetenes råd til gravide og andre utsatte grupper alltid må være oppdaterte med tanke på risiko knyttet til *Listeria* i næringsmidler. Rådene må være basert på grunnlag av eksisterende kunnskap og endringer både i næringsmiddelindustrien og i befolkningen. Samtidig må budskapet være enkelt og lett å forstå for mottakeren.

Sjømat Norge ber Mattilsynet vurdere, om de ved å be VKM vurdere konkrete næringsmidler, setter fokus på enkelte næringsmidler fremfor å fokusere på de generelle risikoreduserende tiltak risikogruppene selv kan utføre. Dette kan være tiltak som for eksempel korrekt kjøleskaptemperatur samt å konsumere maten så fersk som mulig, og ikke etter holdbarheten er gått ut. Ved slike generelle budskap til gravide og utsatte grupper vil det oppnås en oppmerksomhet som vil gå på næringsmidler generelt, og ikke et fokus på særskilte næringsmidler.

Et særskilt fokus på enkelte næringsmidler kan være medvirkende til at risikogruppen ikke tør å spise maten i det hele tatt, med uønskede følgevirkninger som for eksempel ensidig kosthold. Tryggheten for forbrukeren, inklusive risikogrupper, må være at produsentene følger kravene i regelverket, herunder prøvetaking og overvåking for *Listeria*, og at forbrukeren minnes om å følge enkle forebyggende budskap for alle typer næringsmidler. Som det poengteres i VKM rapporten fra 2018 s. 38, er det i USA opplevd en rekke av utbrudd forårsaket av næringsmidler som tradisjonelt ikke tidligere har vært forbundet med *Listeria*. Derfor kan et generelt budskap om risikoreduserende tiltak som forbrukeren selv kan utføre, uansett type næringsmiddel, ha en større effekt, enn en risikokommunikasjon myntet på enkelte næringsmidler. Sjømat Norge ønsker å gjøre

Mattilsynet oppmerksom på at EU risikovurderingsorgan, EFSA, har valgt å plassere sushi i gruppen "composed foods", som bl.a. består av salater og sandwich. Dersom Mattilsynet skal begynne å be VKM gi detaljerte råd om alle typer sammensatte næringsmidler kan dette synes som et spill av offentlige ressurser frem for å bruke de informasjonene som Mattilsynet allerede har tilgjengelig i VKM rapporten fra 2018.

Sjømat Norge ber derfor Mattilsynet vurdere om rapporten som ble utarbeidet av VKM juni 2018 trolig allerede er dekkende for at Mattilsynet kan skrive et forståelig budskap til risikogruppene. Rådene som gis i 2018 rapporten er i tråd med det VKM i 2006 konkluderte om sushi, bl.a. at den skal spises så fersk som mulig. Punktene under er tatt fra 2018 VKM-rapportens sammendrag. Våre tilføyelser i parentes.

- Kjøleskaptemperatur på 4 °C eller kaldere
- Spis maten tidlig i holdbarhetsperioden
- Unngå matrester som har stått flere dager i kjøleskapet (med mindre det varmebehandles før konsum)
- Spis små mengder
- Velg produkter med tilsetningsstoffer, gjerne pakket i beskyttet atmosfære
- Varmebehandle maten før konsum (dersom produsenten angir en varmebehandlingsinstruks på pakken)
- (Generell fokus på kjøkkenhygiene for å hindre krysskontaminering)

Dersom Mattilsynet finner behov, kan det eventuelt vises til eksempler på næringsmidler som gjentatte ganger har vært involvert i listeriose-utbrudd. Slik informasjon vil være tilgjengelig bl.a. gjennom Folkehelseinstituttet. Om Mattilsynet velger en slik tilføyelse minner vi om viktigheten på å skille mellom gjentakende utbrudd/et stort utbrudd knyttet til en produsent i forhold til utbrudd der risikoen er knyttet til næringsmidlet. Et eksempel på et slik skille kan være "rullepølse"-utbruddet i Danmark. Årsaken er i dette tilfelle ikke at rullepølse utgjør en høyere risiko enn andre påleggsprodukter, men at en produsent hadde mangelfull kontroll med produksjonen med hensyn til *Listeria*. Korrekt risikokommunikasjon vil i et slik tilfelle være myntet på aktuelle infiserte produkter i en tidsavgrenset periode, og ikke produktgruppen på generelt grunnlag. Et eksempel på et næringsmiddel som kan utgjøre en risiko, uavhengig av produsent, kunne være ikke-pasteuriserte melkeprodukter, jevnfør VKM rapporten fra 2018.

Sjømat Norge vil gjerne understreke at sushi er blitt konsumert av gravide og utsatte grupper i flere ti-år. VKM konkluderte i 2006 med at risikoen var hhv. svært lav (fersk fisk) og lav (prosessert fisk). Bransjen har ingen indikasjoner på at risikoen ved konsum av norsk produsert sushi skal ha endret seg siden VKM rapporten fra 2006. Dette bl.a. ved at sushi ikke er nevnt i den kronologiske oversikten til Folkehelseinstituttet over større utbrudd av listeriose, og at forekomsten av registrerte listeriose tilfeller generelt er lav, dette satt i sammenheng med et økt konsum av sushi siden 2006. Vi merker oss også at det vanligvis blir funnet lave prevalenser av *Listeria* i fisk og fiskeprodukter i forbindelse med baselinestudier. I rapporten *Listeria* i sushi (VI og NIFES, 2008) inneholdt ingen av 106 analyserte prøver *Listeria monocytogenes*.

Ennå engang ber vi Mattilsynet vurdere nødvendigheten av en ny VKM rapport på sushi. Vi imøteser videre involvering og dialog med myndighetene ved oppdatering av risikokommunikasjon for å sikre en rød tråd mellom budskapet som gis til forbrukere, og de

produksjonsforutsetninger som virksomhetene legger til grunn for deres produkter. Dersom det er formålstjenlig deltar vi gjerne på et møte for å utdype våre synspunkter.

Vennlig hilsen
Sjømat Norge

Sign.

Lone Flyvholm
Fagsjef miljø og helse