



BEKYMRET. Forbrukerrådsdirektør Randi Flesland (til venstre) møtte Monique Goyens, direktør for den europeiske forbrukerorganisasjonen, BEUC, igår. De møtte også EU-statsråd Vidar Helgesen (h).

Frykter klor i kyllingen

Uro: Klor i kyllingen, antibiotikaresistente bakterier og genmanipulering i matproduksjonen kan bli utfallet av en ny handelsavtale mellom Europa og USA. Det frykter direktør i Forbrukerrådet, Randi Flesland.

MAT OG DRILLE

KARI VARTDAL RIISE
OSLO

EU og USA sitter nå i hemmelige forhandlinger om handelsavtalen Transatlantic Trade and Investment Partnership (TTIP). Norge kan bli direkte berørt av resultatet på grunn av EØS-avtalen. Forbrukerrådet er bekymret for hvordan norsk matsikkerhet vil bli påvirket.

– Vi frykter at forbrukerrettighetene svekkes, sier direktør Randi Flesland i Forbrukerrådet. En handelsavtale vil føre til en harmonisering av lover og regelverk i de to områdene.

Også Monique Goyens, direktør for den europeiske forbrukerorganisasjonen, BEUC, er redd negative konsekvenser. – En handelsavtale kan være til fordel for forbrukeren ved å gi bedre priser, utvalg og innova-

HANDELSAVTALEN

■ USA og EU har siden 90-tallet forhandlet om en frihandelsavtale. ■ Det ventes ikke enighet om Transatlantic Trade and Investment Partnership (TTIP) før til neste år. Avtalen må dekke godkjennelse av EUs medlemsland og Europaparlamentet. ■ Avtalen vil omfatte markedsadgang for varer, tjenester og offentlige anskaffelser, og markeds-

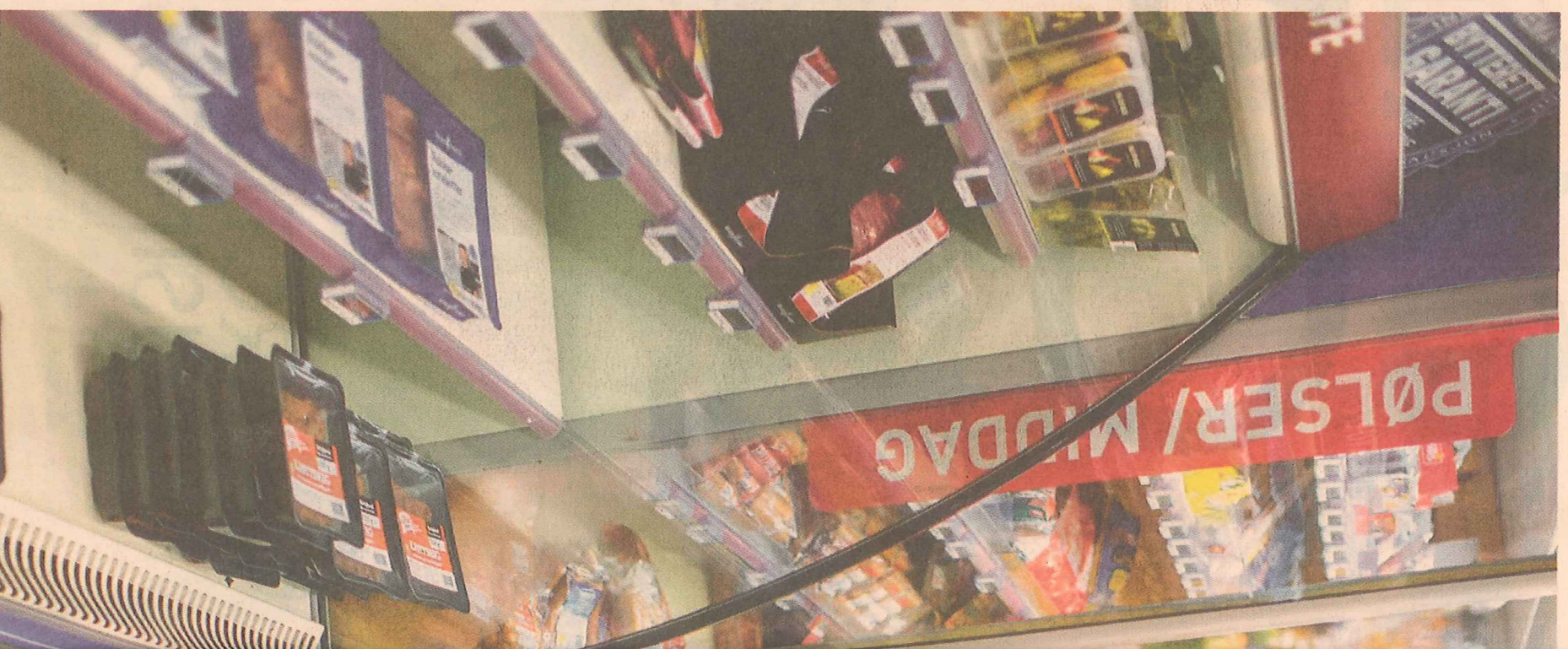
sjon, men vi er bekymret fordi TTIP ikke bare er en handelsavtale men også et regulatorisk samarbeid. Vi frykter at det vil vanne ut og svekke vårt regelverk, sier Goyens til DN.

Veksthormoner og kjemikalier
Det er til dels store forskjeller i lover og regler for produksjon og salg av mat i EU og USA. – En tilpassing til USAs normer for mattrygghet vil, etter

adgang og beslyttelse for investerings-ger. Bakgrunnen for forhandlingene er et ønske om å skape et frihandelsområde som fjerner toll og andre avgifter for å legge til rette for mer handel på tvers av grensene. ■ Dersom den landes, vil avtalen bli verdens desidert største frihandelsavtale, og omfatte nesten halvparten av verdens befolkningen i verden.

våre EU-tilpassede normer, være en svekkelse av mattryggheten, sier Ivar Pettersen, spesialrådgiver ved Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning. Flesland lister opp flere

endringer hun frykter skal bli resultatet av en tilpassing til et amerikansk regelverk: ■ Veksthormoner og vekstfremmende bruk av antibiotika kan bli tillatt i kjøttproduksjon. ■ Genmodifisering og andre



DELER BEKYM-
RINGEN. Karl Kristensen, rådgiver i Bellona.

metoder for å øke produksjonen, slik som kloning, bestråling og nanoteknikker kan bli tillatt. ■ Bruk av klor for å drepe bakterier i kjøtt kan bli tillatt. ■ Lave krav til matinformasjon og matmerking. ■ Dårligere standarder for kjemikalierregulering i forbrukerprodukter.

Det er en viss usikkerhet knyttet til skadeeffektene av de ulike virkemidlene som brukes i USA. – EU har en føre var-holdning, mens det i USA må bevises at noe er skadelig før man forbyr det, sier Flesland.

Svekker matsikkerheten
– Bruk av klor i kylling er et veldig godt eksempel, sier Goyens.

Hun viser til at mindre regulert produksjon av fjærrer i USA kan føre til salmonella i kjøttet. For å rense kjøttet før salg, tilsettes kyllingen klor. ■ Dersom markedet åpnes for

salg av slik kylling i Europa, ville ikke bare forbrukeren bli utsatt for kjøtt som inneholdt skadelig klor, men også potensielt salmonellasmitte. Med amerikanske regler ville heller ikke forbrukeren ha mulighet til å verge seg mot dette, fordi kyllingen ikke ville være merket med at den var produsert slik, sier Goyens.

Den norske miljøorganisasjonen Bellona deler forbrukerorganisasjonenes bekymring. – Et forhandlingsresultat som for eksempel åpner for salg av hormoner og antibiotikabehandlet kjøtt, og genmanipulering og nanoteknologi i produk-



■ **VIL VITE.** – Jeg synes det er ekkelt å tenke på at det kanskje kan bli solgt kylling tilsatt klor i norske butikker. Jeg prøver å spise ren mat uten så mye tilsetningsstoffer, sier Christine Martinsen. Hun handler kylling og urter på sin lokale dagligvarebutikk. Begge foto: Fartein Rudjord

diabetes og med fedmeepidemien, sier han.

– Vi kan også få uheldige helseeffekter dersom man tillater utstrakt bruk av kjemikali-er i produksjonen. Man bruker gift for å drepe bakterier i kjøttet, og denne giften kan tas opp i kroppen og få samme effekt der, sier Kristensen.

Alvorlige helseeffekter
Kristensen viser til at slik produksjon gir økt risiko for alvorlige helseeffekter vi allerede kjenner til. I tillegg er det nye som ikke er godt nok kartlagt, men der man frykter for de lang-siktige helseeffektene.

– Å tillate bruk av antibiotika for å holde bakteriefloren nede, vet vi øker risikoen for antibiotika-resistens hos mennesker, sier Kristensen.

Hormoner og hormonerne brukes for å effektivisere produksjonen, blant annet for å få dyrene til å vokse raskere og mer.

– Bruken av hormonerne er et økende problem, og det har sammenheng med at flere nå får såkalte livsstilssykdommer som testikkelkreft, brystkreft,

«Må implementere resultatet»

Goyens og Flesland er begge kritiske til at forhandlingene i stor grad styrer bak lukkede dører.

– Norge har egentlig ingenting å si, men må implementere resultatet av avtalen, sier Goyens.

I dag møter hun en rekke EU-politikere og interesseorganisasjoner til debatt om handelsavtalen og om hvilken innvirkning den kan få for Norge. Debatten er en del av programmet under Arendalsuka.

kari.vorrtal.trise@dn.no

Vil ikke overdramatisere

OSLO: Norges EU-minister, Vidar Helgesen (H) ved Statsministerens kontor, er enig i at det er uheldig at EU og USA gir lite informasjon om TTIP-forhandlingene.

– At det er så mye hemmelighold skaper grobunn for spekulasjoner, engstelse og nye dramatisering, sier Helgesen.

Når DN møter Helgesen, kommer han rett fra et møte med forbrukerrådsdirektør Randi Flesland og Monique Goyens, direktør for den europeiske forbrukerorganisasjonen.

Han forstår deres bekymring for matsikkerheten, men mener at man vet så lite foreløpig at det er vanskelig å si om dette er noe man faktisk bør være urolig for.

– Nå har jeg akkurat snakket med Goyens, og å høre henne snakke om amerikansk land-

Det er marginale forskjeller mellom norsk og europeisk regelverk om matsikkerhet og produksjon

Vidar Helgesen (H), Norges EU-minister

bruk er nærmest som å høre enkelte her til lands snakke om europeisk landbruk. Det høres jo ut som at man ikke kan spise maten, og slik er det jo ikke, sier Helgesen.

Han påpeker at man vet lite om hva som faktisk diskuteres om matsikkerhet.

– Mat er et sensitivt område, og jeg vil ikke overdramatisere bekymringen for amerikansk

landbruk, men jeg vil ikke overdramatisere heller, sier han.

Helgesen understreker imidlertid at Norge er helt på linje med EU i ønsket om god matsikkerhet, og viser til at 90 prosent av det norske regelverket på mat kommer fra EU.

– Det er marginale forskjeller mellom norsk og europeisk regelverk om matsikkerhet og produksjon, vårt ønske er at EU skal stå på kravene, sier han.

Helgesen jobber nå for å fremme norske interesser gjennom å be om informasjon om forhandlingene fra EU, informere om hva som er viktig for Norge, og gjennom å snakke med andre EU-land.

Kyllingtrøbbel

Neste side



→

Resistente bakterier i annenhver kalkunfilet

MAT OG DRILLE

Rundt halvparten av kalkunfiletene i norske butikker inneholder antibiotikaresistente bakterier. Det er trolig også høye forekomster i kyllingfilet. Selv liker forsker Anne Margrete Urdahl filetene ut av emballasjen med gaffel for å unngå smitte.

INGRID BJØRKLUND
OSLO

Tidligere i sommer varslet Mattilsynet om alarmende funn av antibiotikaresistente bakterier i kalkunkjøtt. Undersøkelsene viste at omtrent halvparten av kalkunfiletene inneholdt bakterier som kan spre resistens mot kioner, en viktig type antibiotika som blant annet brukes til behandling av e.coli-infeksjoner.

– Prøvene ble tatt som en del av NORM-VET, overvåkingsprogrammet for antibiotikaresistente bakterier i dyr og mat, sier forsker Anne Margrete Urdahl ved Veterinærinstituttet som forestår prøvetagningen og analysen.

Prøvene ble tatt fra fileter kjøpt inn i et utvalg butikker fordelt på forskjellige dagligvarekjeder slik at de skulle dekke de ulike produsentene. Ifjor ble 156 fileter kjøpt inn og undersøkt. Det ble påvist kinolonresistente e.coli-bakterier i 49,4 prosent av de undersøkte filetene.

– Vi antar da at rundt halvparten av de kalkunfiletene som selges i landet er positive for disse bakteriene, sier Urdahl. Hun antar at forekomsten i kylling også er høy.

Nye prøvemethoder

– Vi undersøker nå i prøver fra kylling, og vi ser jo at vi finner det der også. Det er helt preliminære undersøkelser, men det kan se ut som forekomsten er høy også på kylling, sier hun.

ANTIBIOTIKARESISTENS

■ Ifølge EUs smittevernmyndighet ECDC dør årlig rundt 25.000 personer i Europa som følge av antibiotikaresistente bakterier, og omtrent tilsvarende i USA.

■ World Economic Forum har ført antibiotikaresistente mikrober på listen over de tre største helseuslene i verden.

■ Verdens helseorganisasjon WHO jobber med en global handlingsplan for å bekjempe resistens.

■ DN har tidligere i sommer omtalt



OVERASKET. Anne Margrete Urdahl, forsker ved Veterinærinstituttet.

Forskerne har ved tidligere stikkprøver også gjort funn av denne type bakterier, men har nå begynt med nye og mer sensitive undersøkelsesmetoder enn de har brukt tidligere.

– Så det er ikke overraskende at bakteriene er der, men det som overrasker oss nå er vi begynner å bruke selektiv metodikk, er at vi finner det i så mange prøver, sier Urdahl.

Forskerne vet ikke når og hvordan disse bakteriene kom inn i den norske fjærpopulasjonen, men utelukker ikke at

det er via avlsdyr som importeres fra utlandet slik tilfellet er for den antibiotikaresistente ESBL-bakterien som ifjor ble funnet i en tredjedel av norske kyllingfileter.

Urdahl mener det er bekymringsfylt at norsk fjørfe inneholder de resistente bakteriene.

– Det er bekymringsfullt fordi de er resistente mot antibiotika som kun skal brukes til mennesker. Hva som er den bakenforliggende årsaken til at vi har det i fjærpopulasjonen, vet vi ikke, og vi vet ikke helt hva det har å si for mennesker, sier Urdahl som selv er svært nøye med hygien når hun tilbereder kylling hjemme.

– Jeg fisker med gaffel rett opp fra pakken og opp i pannen. Og skal jeg skjære opp kjøttet, er jeg nøye og vasker godt det jeg har brukt med en

gang, inkludert egne hender selvsagt.

Ingen tiltak

Mattilsynet innfører foreløpig ingen tiltak overfor kylling- og kalkunprodukter, men overlater til næringen selv å følge opp.

– Vi tenker at det er viktig at næringen følger opp dette og hvordan dette henger sammen, sier assisterende tilsynsdirektør Ole Fjelland.

Årsaken er at bakteriene ikke er sykdomsfremkallende i seg selv, og dør ved riktig behandling av kjøttet.

– Dette er ting som forsvinner med steking og varmebehandling av kjøtt som vi uansett anbefaler av mange forskjellige årsaker, sier Fjelland.

Han understreker at Mattilsynet likevel er bekymret for utviklingen.

OSLO: Polkehelseinstituttet er bekymret for utviklingen av resistente bakterier i mat, men har foreløpig ikke holdpunkt for at noen er blitt syke av det.

– I utgangspunktet regner vi ikke med at det har noen betydelig helseeffekter fordi det er mulig å ta livet av disse mikrobenes ved å ha god kjøkkenhygiene. Så på mange måter blir det det samme som å beskytte seg mot smitte fra sykdomsformkallende mikrober som eksem-

Tror ikke folk er blitt syke

pelvis campylobacter som ofte finnes på kylling produsert i utlandet, sier overlege Martin Steinbakk ved Polkehelseinstituttet. Han leder et ekspertutvalg som neste uke skal legge frem en rapport om antibiotikaresistens.

– Men det er klart det er en bekymring hvis maten vi spiser er full av resistente mikrober. Det betyr at uansett hva vi forteller om kjøkkenhygiene, så vil en stor del av befolkningen få

– Det at en finner resistente bakterier er jo uheldig og ikke noe en ønsker, vi ønsker jo ikke resistens, sier Fjelland. Foreløpig har Mattilsynet prioritert å bli kvitt antibiotikaresistente LA-MRSA-bakterier i svineproduksjonen.

– Men det finnes ikke kunnskap nok til å gjøre noe tilsvarende på fjærfe siden per i dag, sier Fjelland.

ingrid.bjorklund@dn.no

i seg disse resistente mikrobenes som blir en del av befolkningens normalflora, sier Steinbakk. Han viser til at det ofte er egen normalflora som normalt forårsaker infeksjoner hos mennesker.

– Mange av de infeksjonene vi får, både i og utenfor sykehus, er med de mikrobenes vi har i oss. Derfor er det litt viktig at vi ikke går rundt og har en normalflora som stort sett består av antibiotikaresistente mikrober.