

Vitenskapskomiteen for mattrygghet
Postboks 4404 Nydalen
0403 Oslo

Deres ref:
Vår ref: 2006/41274
Dato: 24. oktober 2006
Org.nr: 985 399 077

Vise	
30 OKT. 2006	
S.NR:	06/1875-1
ARKIVKOD:	

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

BESTILLING RISIKOVURDERING/LITTERATURGJENNOMGANG GRILLING AV MAT

Grilling er etter hvert en svært utbredt måte å tilberede mat på i Norge, og da særlig i sommersesongen. De senere årene har markedet for engangsgrillere eksplodert, og andre grilltyper som gassgrill og elektrisk grill har blitt mer vanlige.

Det har lenge vært kjent at varmebehandling som grilling og steking kan gi opphav til uønskede, helseskadelige forbindelser i maten. De mest kjente er sannsynligvis heterosykliske aromatiske aminer (stekemutagener) og polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH). Stekemutagener har vært tema for flere nordiske ekspertkonsultasjoner på 80- og 90- tallet. PAH ble vurdert av JECFA senest i 2005, og denne rapporten inneholdt også råd om hvordan mengden PAH i mat kan reduseres ved grilling og røyking.

Norske myndigheters råd om tilberedning av mat har til nå vært svært generelle. Forbrukere rådes til å ikke steke/grille matvarene for hardt eller for lenge, dvs. å unngå mørk/brent farge. Mattilsynet ønsker imidlertid mer kunnskap om ulike metoders påvirkning på dannelsen av helseskadelige stoffer slik at vi kan bli i stand til å gi mer detaljerte råd om hvordan forbrukere kan redusere dannelsen av skadelige stoffer ved tilberedning av mat hjemme.

Pressen har jevnlig oppslag om grilling, inkludert påstander om at bestemte typer brensel/kull er mer helsefarlig enn andre. Mattilsynet har behov for å få undersøkt hva slags informasjon/data som finnes om dette for å være i stand til å gi tydeligere råd til forbrukere og andre som omsetter/frambyr grillet/stekt mat, i første rekke restaurantbransjen.

Mattilsynet ber på denne bakgrunn VKM om en rapport med oppdatert vitenskapelig kunnskap på dette feltet. Vi ønsker at VKM går gjennom tilgjengelig litteratur og data og i den grad det er mulig finner informasjon om følgende:

- Generelt: Helsekadelige stoffer som kan dannes i mat ved grilling – typer og nivåer
- Grillmetoder: Dannelse av helsefarlige stoffer i mat fra ulike typer griller og ulike måter å grille på. Inkludere grilling på bål – dvs. mer eller mindre åpen flamme
- Forbrenningsmateriale: Brenselets betydning for dannelse av stoffene, inkludert eventuelle andre tilsetninger/forurensninger i brenselet som kan komme over i maten
- Type matvare: Dannelse av stoffer i ulike matvarer som tilberedes ved grilling – kjøtt, fisk og grønnsaker

Dersom det finnes tilstrekkelig med data om nivåer av helsekadelige stoffer i grillet mat, ønsker Mattilsynet også en risikovurdering av ulike tenkte inntak av grillmat.

Mattilsynet har som nevnt til hensikt å benytte materialet fra denne rapporten som grunnlag for forbrukerinformasjon, og derfor hadde det vært ønskelig med et svar fra VKM før hovedgrillsesongen tar til, dvs. primo april 2007.

Mattilsynet har i utgangspunktet ikke behov for en engelsk versjon av rapporten.

Med hilsen


Ingunn Midttun Systad
seksjonsleder