
Referat

Fra møte i faggruppen for forurensning, naturlige toksiner og medisinrester

Dato: 26.05.2020, kl. 11.45-15.15

Sted: Teams

Møteleder: Helle Knutsen

Deltakere: Helle Knutsen, Ingunn Samdal, Cathrine Thomsen, Gunnar Sundstøl Eriksen, Heidi Amlund, Sara Bremer, Jonny Beyer, Espen Mariussen.

Forfall: Anne Lise Brantsæter

Fra sekretariatet: Kirsten E. Rakkestad (koordinator og referent), Inger Therese Laugsand (sak 4 og 5), Gro Mathisen (sak 4), Jostein Starrfelt (sak 4)

Observatør fra Mattilsynet: Monica Andreassen

1) Velkommen, fravær, habilitet og godtgjøring

Helle Knutsen ønsket velkommen. Ingen hadde noe å melde på forespørsel om habilitet knyttet til de sakene som skulle behandles.

2) Godkjenning av møteinnkalling og dagsorden

Møteinnkalling og dagsorden ble godkjent.

3) Referat fra siste møte i hovedkomiteen

Helle orienterte fra møtet i hovedkomiteen 28/2-20.

4) Informasjon fra prosjektgruppen «Dioksiner i maten til den norske befolkningen»

Gro Mathisen, prosjektleder fra sekretariatet, orienterte om status og plan videre:

Protokollen for prosjektet ble publisert i september.

Innhenting av data er i stor grad overlappende mellom dette prosjektet og nytte- og risikovurderingen av fisk (prosjekt i hovedkomiteen) og det har vært mye diskusjoner om hvordan de to prosjektene skal samkjøres.

På bakgrunn av disse diskusjonene har det bl.a. blitt bestemt at publiseringen av «Dioksiner i maten til den norske befolkningen» forskyves, slik at de to vurderingene publiseres noenlunde likt.

Dioksiner i reinsdyrkjøtt og fiskeoljer er eksklusivt for dioksinprosjektet, men dioksiner i fisk og kosten for øvrig skal beregnes for begge prosjektene. Det jobbes nå med å bygge opp databaser, og når dette er på plass skal det regnes og modelleres.

Arbeidet er noe forsinket, bl.a. pga andre prosjekter i VKM som har lagt beslag på ressurser i sekretariatet.

Inger Therese Laugsand og Jostein Starrfelt fra sekretariatet ga en nærmere presentasjon av datainnsamling/-håndtering, kost-/eksponeringsberegninger og modellering:

Inger Therese presenterte KBS- kostberegningssystemet, litt om kostholdsundersøkelsene vi får data fra (Norkost 3, Ungkost 3, Spedkost 3 og småbarnskost 3) og forekomstdata i ulike matvarer, særlig fisk og fiskeprodukter.

Jostein forklarte hvordan vi kan beregne inntaket ut ifra de kostholdsdataene vi har, og presenterte hvordan de har gjort en «modellstøttet eksponeringsberegning» i prosjektet «Benefit and risk assessment of iodization of household salt and salt used in bread and bakery products» (VKM 2020).

Faggruppen hadde en diskusjon om justering/korrigerings av inntak av de ulike matvarene vs. modellering av dioksiner på stoffnivå. Fordeler/ulempene ved de ulike fremgangsmåtene ble diskutert. Det er viktig at vi kan bruke tallene vi kommer ut med til å si noe om hva som er viktige kilder til dioksiner i kosten, også for ulike aldersgrupper.

5) Norkost 4 – spørsmål til tendensskjema

Inger Therese presenterte saken og bakgrunnen for den:

Det skal gjennomføres en ny kostholdsundersøkelse i Norge – Norkost 4. Vi vet ikke ennå om det blir noe tendensspørreskjema, og hvilke spørsmål som evt. kommer med, men VKMs

sekretariat har spilt inn forslag. Det er snakk om å få frekvenser på konsum av matvarer som ikke fanges så godt opp av 2 x 24 t recall telefonintervju.

UiO jobber nå med å hente inn godkjenninger, og uttesting. Det vil sannsynligvis bli en ny mulighet for VKM til å komme med innspill.

Faggruppen gikk igjennom og kommenterte forslagene til spørsmål i spørreskjemaet som deltagerne i Norkost 4 kan svare på etter at de er ferdige med telefonintervjuene. Det ble særlig lagt vekt på spørsmål om grilling, siden Mattilsynet har varslet en ny bestilling på risikovurdering av grillmat.

6) Kunnskapssynteser

VKMs hovedkomite har publisert en uttalelse om uavhengige kunnskapssynteser. Helle og Kirsten orienterte kort om bakgrunnen for rapporten, og hvordan den er tenkt brukt. Faggruppemedlemmene ble oppfordret til å benytte rapporten til å spre informasjon om VKMs mandat og arbeidsmåte.

7) Informasjon fra prosjektgruppen «Cyanobakterier og cyanotoksiner i norske drikkevannskilder»

Faglig leder Ingunn Samdal orienterte om status og plan videre:

Prosjektgruppen har hatt diskusjoner om bruk av protokoll og det er utarbeidet et utkast.

Faggruppen ønsket å se protokollutkastet og evt. komme med innspill. Det er imidlertid for sent å få innspill til inklusjonskriteriene for litteratur, da litteraturgjennomgangen allerede har startet.

Litteratursøket i dette prosjektet har tatt lengre tid enn forventet, men er nå gjennomført.

Datainnsamling er i gang. NIVA har data fra 144 vann som benyttes som drikkevannskilder. Utover dette har prosjektgruppen utarbeidet et enkelt spørreskjema som er sendt ut til alle landets kommuner.

Tidslinjen for prosjektet er noe forskjøvet. Publisering forventet i mars/april 2021.

Prosjektgruppen tar sikte på å ha et førsteutkast klart til gjennomlesning for faggruppen i slutten av september.

8) Kunnskapsbehovrapporten

Denne saken har blitt behandlet av faggruppen på e-post, og innspillene ble oversendt prosjektgruppen i begynnelsen av mai. Det var ingen ytterligere kommentarer til dette under møtet.

9) Fisk i norsk kosthold – nytte- og risikovurdering

Kirsten er prosjektleder og orienterte om status. Protokollen er forsinket, men ellers er prosjektet stort sett i rute. Forventer publisering i slutten av 2021.

10) Eventuelt

Det var ikke meldt inn noen saker til eventuelt.

11) Nye møtedatoer

Faggruppen ble enige om nytt møte i oktober. Kirsten sender ut Doodle for å avklare dato.