



Protokoll fra møte i Faggruppen for forurensninger, naturlige toksiner og medisinrester i VKM

Dato: 16. november 2010

Tid: kl 13.00 – 17.00

Sted: VI

Møteleder: Janneche Utne Skåre

Deltakere

Faggruppen for forurensninger, naturlige toksiner og medisinrester (Faggruppe 5):

Janneche Utne Skåre (leder), Heidi Amlund, Anne Lise Brantsæter, Gunnar Sundstøl Eriksen, Christiane Kruse Fæste, Helle Katrine Knutsen, Anders Ruus, Cathrine Thomsen.

Forfall: Augustine Arukwe, Kari Grave (permisjon).

Fra sekretariatet til VKM:

Edel Holene (ref.)

Fra Mattilsynet

Anders Tharaldsen

Fra Klima- og forurensningsdirektoratet (KLIF) (tidl. Statens forurensningstilsyn, SFT)

Forfall: Jon L. Fuglestad (observatør)

1. Velkommen, registrering av eventuelle fravær og habilitet

Leder for faggruppen, Janneche Utne Skåre, ønsket velkommen til møtet i Faggruppe for forurensninger, naturlige toksiner og medisinrester (Faggruppe 5).

Medlemmene fikk muntlig forespørsel om habilitet, og ingen erklærte seg inhabile vedrørende sakene som skulle behandles på dette møtet. Observatøren fra Klif hadde meldt frafall og etter faggruppens ønske hadde vikar vært ønskelig.

2. Godkjenning av dagsorden og protokoll fra sist møte

Innkallelse og forslag til dagsorden samt protokoll fra sist møte, ble godkjent. Siden det er lang tid mellom møtene, kan møteprotokoll godkjennes per e-post i etterkant av hvert møte.

3. Saker fra møte i Hovedkomiteen - protokoller

Leder for faggruppen, Janneche Utne Skåre, refererte kort protokollen fra møtet i Hovedkomiteen 30. september 2010.

4. Saker til behandling på møtet

- **Polysykliske hydrokarboner (PAH) i skjell – oppdatering (10-506)**

Bakgrunn: En vurdering av European Food Safety Authority (EFSA) sommeren 2008 konkluderte med at PAH4 el. PAH8 er bedre egnede indikatorer for kreftfremkallende PAHer i mat enn benzo[a]pyren (BaP). Vurderingen konkludert videre med at bruk av PAH8 ikke ga særlig mer informasjon enn bruk av PAH4. Faggruppen ønsket å undersøke om dette også gjelder for PAH i skjell, for eventuelt å revurdere sin risikovurdering av PAH i skjell fra vinteren 2008, som er basert på indikatoren BaP.

Faggruppen vedtok på møte 11. mars 2010 at PAH4 også ser ut til å være beste mål for sum kreftfremkallende PAHer for skjell. På møte 16. juni 2010 vedtok faggruppen at EUs foreslåtte grenseverdi for PAH4 i skjell ser ut til å ivareta grunnlaget for kostholdsradene for skjellkonsum som foreligger for gitte områder langs norskekysten. På møte 21. september 2010 ble data for PAH i skjell fra bestemte lokalisasjoner langs norskekysten presentert i forhold til tidligere (BaP) og revidert (PAH4) grenseverdier. Det ble bekreftet at grunnlaget for eksisterende kostholdsrad for de aktuelle lokalisasjonene ivaretas av EUs foreslåtte grenseverdi for PAH4 i skjell. VKMs risikovurdering av PAH i skjell fra 2008, som er basert på indikatoren benzo[a]pyren (BaP), er derfor fortsatt gjeldene.

Første utkast til skriftlig sammenstilling av faggruppens vurdering ble diskutert.

Vedtak: Oppdateringen publiseres på VKMs nettside så snart arbeidet er ferdigstilt. VKMs sekretariat vil gjøre Mattilsynet oppmerksom på publikasjonen når den foreligger.

- **Bestillingsutkast fra Mattilsynet: ”Inntak av kadmium i den norske befolkning” (10/505)**

Bakgrunn: Utgangspunktet for Mattilsynets bestillingsforslag var en vurdering (2009) fra European Food Safety Authority (EFSA) der det tolerable ukentlige inntaket (TWI) for kadmium var satt ned fra 7 til 2,5 mikrogram per kilo kroppsvekt. Kadmium kan i tilstrekkelige mengder gi nyreskade og er kreftfremkallende.

JECFA (Joint FAO/WHO expert committee on food additives) kom høsten 2010 med sin revurdering av kadmium der en *månedlig* grenseverdi på 25 mikrogram per kilo kroppsvekt (ukentlig ca 5,8 mikrogram per kilo kroppsvekt) er foreslått.

JECFA og EFSA har signalisert at de komme med en felles uttalelse om tolerabelt inntak av kadmium i løpet av 2010. Mattilsynet ønsker derfor å avvente sin bestilling om inntak av kadmium i den norske befolkningen.

Faggruppen diskuterte datagrunnlaget for å kunne beregne inntak av kadmium via krabbe. Konsum av krabbe betraktes som en vesentlig kilde for inntak av kadmium. Mattilsynet har bestilt en undersøkelse av metaller i krabbe fra Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning (NIFES). Data antas å være tilgjengelige i løpet av våren 2011.

Vedtak: Faggruppen avventer Mattilsynets reviderte bestilling.

- ***Innspill til Mattilsynet mht kartlegging av fremmedstoffer i vegetabiliske næringsmidler***

Bakgrunn: VKM har mottatt e-post fra Mattilsynet der de ber om faggruppens synspunkter på typer prøveuttak av vegetabilisk mat for å kartlegge forekomst av fremmedstoffer, med hovedvekt på metaller, som Mattilsynet har planlagt i 2011. Metaller kan ha helseskadelige effekter og tungmetaller kan akkumuleres i menneske. Det er satt grenseverdier for innhold av tungmetallene kadmium (Cd), bly (Pb) og kvikksølv (Hg) i matvarer. Forekomsten av disse metallene i matvarer er stort sett avhengig av produksjonsvilkårene. For planter er opptak gjennom røttene hovedkilden, mens dyr blir eksponerte i miljøet sitt og gjennom fôr og på beite. Tinn (Sn) kan overføres fra emballasje og gjenfinnes i matvarer. Det er grenseverdi for tinn i hermetikk.

Faggruppen diskuterte Mattilsynets notat. Mattilsynet ble støttet i å prioritere analyser av metaller fremfor organiske miljøgifter i dette kartleggingsprogrammet. Metallene det skal analyseres for, foreligger det grenseverdier for. Det ble likevel kommentert at moderne laboratorier analyserer en hel rekke metaller og merkostnadene er små i forhold til informasjonen som hentes inn. Som basis for utvelgelse av matvarer til analyse, kunne det vært brukt kjent eksponeringsvei, f.eks at planter kan ta opp bly fra luft og kadmium fra rot. Enkelte planter kan også selektivt ta opp kopper (Cu), selen (Se), kadmium (Cd) og molybden (Mb) – f.eks tar både solsikkefrø og multer opp kadmium selektivt. En kilde til tidligere funn av bly i hermetiske matvarer, kan være blyholdige loddinger i hermetikken. Denne bruken fases nå ut og finnes ikke i norskprodusert hermetikk. Det ble også kommentert at nøtter (visse typer) kan inneholde nikkel og er en matvare nikkelallergikere skal holde seg unna. Etter som de nye kostrådene anbefaler økt konsum av nøtter, kunne det fokuseres på denne matvaregruppen.

Vedtak: Mattilsynet tar med seg faggruppens kommentarer.

- ***VKM's risikovurderinger: kunnskapsmangler som er blitt avdekket i risikovurderingene***

Bakgrunn: VKM kan komme med forslag til forskningsbehov til bl.a. Forskningsrådet. VKM utfører risikovurderinger på oppdrag fra Mattilsynet på mange ulike felt. Under utarbeidingen av ulike risikovurderinger kan det avdekkes mangelfullt kunnskapsgrunnlag på enkelte områder. Dette blir påpekt i risikovurderingene som et eget kapittel. Et bedret datagrunnlag vil i de fleste tilfellene kunne gi sikrere risikovurderinger. I tillegg kan det være kunnskapsmangler eller forskningsbehov innenfor den enkelte faggruppes område som ønskes fremhevet, selv om det ikke eksplisitt er kommet til uttrykk i noen spesiell risikovurdering. – Det er ønskelig at den enkelte faggruppe gir tilbakemelding til VKMs sekretariat om ett prioritert område. Hovedkomiteen avgjør så hva som skal spilles inn til de aktuelle instansene (Forskningsrådet, departementer, Kunnskapsinstitusjonene og Mattilsynet).

Faggruppen diskuterte hvilke kunnskapsmangler eller forskningsbehov som er avdekket i risikovurderingene utført i løpet av året, samt hvilke fagområder som kan være hensiktsmessige å bedre med tanke på fremtidige risikovurderinger. Eksempler er kombinasjonseffekter av blandingseksponering for miljøgifter (sebrafiskmodell); fortsatt overvåking av PCB og dioksin (inkludert i humant blod) mht kartlegging av tidstrender; mekanismer og effekter av prosessfremstilte fremmedstoffer. – Gruppen ble likevel enige om at tidligere innspill om ”Systemer og metodikk for beregning av eksponering/inntak av næringsstoffer og matbårne fremmedstoffer” bør gjentas, ettersom eksponeringsberegninger er essensielle for alle risikovurderinger faggruppe 5 utfører.

Vedtak: Faggruppens tilbakemelding er igjen å løfte frem området ”Systemer og metodikk for beregning av eksponering/inntak av næringsstoffer og matbårne fremmedstoffer”.

5. Saker som har vært til behandling i faggruppen siden forrige møte

Risikovurderingen ”Scenariofremstilling: inntak av dioksiner og PCB fra krabbe” er ferdigstilt og ble publisert på VKMs nettside 5. november 2010.

6. Orientering fra *ad hoc*-grupper / undergrupper eller lignende

Det ble orientert kort om arbeidet som pågår i:

- ”Nytte-risikovurdering av morsmelk” (10/003)
- Risikovurdering av ”Inntak av furan hos den norske befolkningen” (10/404)
- Risikovurdering av ”Nedbrytningsstoffer og oksidasjonsprodukter i fiskeoljer” (08/504)
- Risikovurdering av ”Mykotoksiner i korn” (10/004)

Faggruppen fikk et internt foredrag med en utfyllende innføring i forekomst og potensielt skadelige virkninger av aktuelle mykotoksiner.

7. Orientering fra Mattilsynet

Dette punktet ble ikke diskutert på møtet.

8. Møter o.a. av felles interesse

Det ble orientert om trainee program i regi av EFSA.

9. Nytt fra sekretariatet

VKM orienterte kort om status som egen etat, samt om nye ansettelser.

10. Fastsettelse av nye møtedatoer

Neste møtedato er onsdag 16. februar 2011.

11. Eventuelt

Det var ingen saker under dette punktet.