



## **Protokoll fra møtet i faggruppen for hygiene og smittestoffer i VKM, torsdag 26. oktober 2007**

Deltakere:

Fra faggruppen for hygiene og smittestoffer:

Espen Rimstad (møteleder), Georg Kapperud, Jørgen Lassen, Truls Nesbakken, Karin Nygård, Lucy Robertson, Michael Tranulis, Kirsten Vainio

Forfall: Arne Høiby, Bjørn-Tore Lunestad, Ørjan Olsvik og Morten Tryland.

Fra sekretariatet til VKM:

Koordinator for faggruppen: Siamak Yazdankhah (referent)

**SAK 1/07 Velkommen, forfall og habilitet**

Faggruppeleder, Espen Rimstad, ønsket velkommen til det fjerde møtet i 2007 i faggruppen for hygiene og smittestoffer.

Ingen erklærte seg inhabile i forhold til hva som skulle behandles på møtet.

Espen Rimstad orienterte om at Ørjan Olsvik ble valgt som nestleder i faggruppen

**SAK 2/07 Godkjenning av møteinnkallelse og dagsorden**

Ingen kommentarer til innkallingen, dagsordenen eller til protokollen fra forrige faggruppemøte, 23.05.07.

**SAK 3/07 Saker fra møtet i hovedkomiteen**

Espen Rimstad orienterte kort om følgende saker fra siste møte (13.09.07) i hovedkomiteen:

Mål og strategier for VKM, Aktuelle tema for "selvinitiering", Mattilsynets bruk av risikovurderinger fra VKM, Ny norsk kostholdsundersøkelse, VKMs deltagelse i EFSA-samarbeid, kreditering av VKMs-arbeid og VKMs deltakelse i EFSA's paneler og nettverk.

Når det gjelder mål og strategier for faggruppe 1, utarbeider koordinator for faggruppen sammen med faggruppelederen en virksomhetsplan. Strategiplanen sendes til medlemmer i faggruppen for kommentarer og vil legges fram av faggruppelederen på neste hovedkomitemøte.

Aktuelle tema for "selvinitiering" ble diskutert. Faggruppen ble enig om å initiere følgende risikovurderinger: 1) Trygg mat til sykehuspasienter, 2) parasitter i drikkevann, 3) nisje- og småskala-matproduksjon, og 4) økologisk -matproduksjon. Disse fire temaene var blant annet relatert til utbrudd av *Listeria* på Rikshospitalet og problemer med drikkevann i Oslo på grunn av *Giardia* og *Cryptosporidium*.

Karin Nygård og Lucy Robertson ble valgt som ansvarlige for henholdsvis temaene; Tryggmat til sykehuspasienter og parasitter i drikkevann. Begge skriver hvert sitt forslag til risikovurdering og sender det til sekretariatet. Forslagene vil legges fram for Mattilsynet for eventuelle bestillinger.

For sakene nisje-, små skala-, og økologisk -matproduksjon vil Siamak Yazdankhah fra Sekretariatet undersøke omfanget av slik produksjon i Norge og samle inn informasjon. På grunnlag av innsamlede opplysninger vil vi vurdere om risikovurderingene av nisje/småskala og økologisk matproduksjon bør utarbeides separat eller felles. Sekretariatet sammen med faggruppelederen lager forslag til risikovurdering som sendes til Mattilsynet.

**SAK 4/07 Oppdrag som har vært behandlet i faggruppen siden forrige møte**

*Risikovurdering: tarmpatogene bakterier i tørket krydder 06/104*

Denne saken var en egeninitiert sak fra faggruppe 1 og startet høsten 2006. Rapporten ble levert til Mattilsynet i september 2007. Jørgen Lassen, som ledet gruppen, presenterte saken.

**Oppdrag som skal behandles på møtet**

Ingen

**Status for øvrige saker i faggruppen**

*Risikovurdering: Import og samhandel 07/019*

I forbindelse med den økte importen av næringsmidler fra 3. land og samhandelen med EU, har Mattilsynet vurdert at det er behov for å få foretatt en større, helhetlig risikovurdering av mattrygghet i lys av dette. Det var enighet om at det er nødvendig med et forprosjekt, som kan ha form av en risikoprofil, før det er mulig å konkretisere spørsmålene til en eller flere risikovurderinger. Risikoprofilen vil være tverrfaglig, hvor både Mattilsynet og VKM er involvert. Hovedkomiteen vil være ansvarlig for risikoprofilen med bidrag fra Faggruppe 1, Faggruppe 2 (plantevernmidler) og faggruppe 5 (kjemiske forurensninger og biotoksiner). Sekretariatet sammen med Mattilsynet, utarbeider utkast til risikoprofilen. Medlemmene i ovennevnte faggrupper involveres i slutfasen for å kvalitetssikre rapporten.

*Salmonella diarizona under norske forhold, konsekvenser for dyr og mennesker som en del av matkjeden 07/110*

Truls Nesbakken, som leder ad hoc-gruppen presenterte saken. Mattilsynet vil gjerne ha en helhetlig policy begrunnet ut fra gjeldende/endret regelverk, slik at næringsinteressene nasjonalt og distriktskontorene får mulighet til å håndtere problemet på en entydig måte. Gruppen har hatt et møte i september og nest ad hoc-møte avholdes den 03. desember.

*Risikovurdering av import og spredning av tarmpatogene bakterier med friske krydderurter og bladgrønnsaker fra Asia 07/111*

Jørgen Lassen, som er leder av gruppen, presenterte saken. Mattilsynet har de siste 3 årene tatt en rekke stikkprøver av friske krydderurter og bladgrønnsaker importert fra Asia, hovedsakelig av produkter fra Thailand og Vietnam. Det har vært en rekke funn av *Salmonella* og høye nivå av *E. coli* i slike produkter. Det er et viktig moment at krydderurter og grønnsaker, som tradisjonelt varmebehandles ved matlaging i Asia, gjerne spises uten varmebehandling i norske hjem. Ad hoc-gruppen hadde sitt første møte i oktober. Neste møte avholdes i desember.

*Probiotika til sykehuspasienter 07/112*

Jørgen Lassen, som er medlem av gruppen, presenterte saken. Mattilsynet har fått en henvendelse fra Stavanger Universitetssjukehus (SUS) angående bruk av probiotika til sykehuspasienter og har derfor bedt VKM om en risikovurdering som kan belyse blant annet hvilken nytte sykehuspasienter kan ha av å bruke probiotika eller produkter inneholdende probiotika. Eller om det er noen kontraindikasjoner ved bruk av probiotika eller produkter inneholdende probiotika, til sykehuspasienter. Ad hoc-gruppen har hatt to møter hittil. Neste møte i gruppen avholdes i januar 2008.

**SAK 5/07 Orientering fra ad hoc-gruppe/undergruppe eller lignende**

Ingen

**SAK 6/07 Saker til hovedkomiteen**

Ingen

**SAK 7/07 Møter o. a. av felles interesse**

Ingen

**SAK 8/07**

Sekretariatet opplyste at koordinator for hovedkomiteen, Beate Folgerø, slutter i sin stilling. Ny koordinator for hovedkomiteen begynner i januar 2008.

Siamak Yazdankhah fra Sekretariatet deltar på det første møtet for etablering av "Network of National Contact Points involved in Microbiological Risk Assessment" i EFSA, i Parma 27. november 2007.

### **SAK 9/07 Eventuelt**

#### *Parasitter i drikkevann i Oslo*

Lucy Robertson presenterte saken. Vann-og avløpsetaten hadde den 16. oktober funnet parasittene *Giardia* og *Cryptosporidium* i drikkevannet på tre steder i Oslo, som får sitt drikkevann fra Oset vannrenseanlegg. Vann-og avløpsetaten, sammen med Mattilsynet og andre ansvarlige tok beslutningen om at innbyggerne burde koke vannet som skulle brukes til drikke, matlaging og tannpuss. Mattilsynet og Helse- og Velferdsetaten i Oslo fant det forsvarlig at anbefalingen om å koke drikkevannet i Oslo kunne oppheves den 28. oktober.

#### *Listeriautbrudd ved Rikshospitalet og Radiumhospitalet*

Karin Nygård orienterte om saken. I forbindelse med utredningen av utbruddet på Rikshospitalet – Radiumhospitalet påviste Mattilsynet høyt antall *Listeria* i ost fra en lokal småskalaproducent (Varø gardsmeieri). Både DNA-profilen og opplysninger om hva pasientene hadde spist, tydet på at osten fra Varø gardsmeieri var smittekilden. Det var tolv pasienter som ble syke og to døde.

#### *Salmonella weltevreden i spirer*

Karin Nygård orienterte om saken. Folkehelseinstituttet ble opplyst om innlandsutbrudd forårsaket av *S. weltevreden* hos personer som hadde spist spirer som var produsert i Norge, men frøene var importert. Folkehelseinstituttet fikk informasjon fra Danske myndigheten at samme *Salmonella* serovarianten også var funnet fra spirer i Danmark. Det var de samme frøene som var importert til Norge. Undersøkelser ved Folkehelseinstituttet viste at isolater fra pasienter og spirer hadde samme sjeldne DNA-profil.

### **SAK 10/07 Nye møtedatoer**

Torsdag 10. eller fredag 11.01.08, kl. 12-18, med middag etter møtet.