



Protokoll fra møte i Faggruppen for ernæring (human), dietetiske produkter, ny mat og allergi i VKM, tirsdag 22.11.05 kl. 11.30-16.30

Deltakere

Fra Faggruppen for ernæring (human), dietetiske produkter, ny mat og allergi:

Lene Frost Andersen, Livar Frøyland, Margaretha Haugen (møteleder), Kåre Julshamn, Helle Margrete Meltzer, Judith Narvhus og Jan Erik Paulsen

Frafall: Ragnhild Halvorsen

Observatører: Lars Johansson fra Sosial- og helsedirektoratet, avd. for ernæring.
Nina Lødrup fra Mattilsynet under behandling av tillegsspørsmålene fra Mattilsynet under sak 3.

Fra sekretariatet til VKM:

Anne Finstad (Ref.)

1 Velkommen, fravær, habilitet og godtgjøring

Fungerende leder for faggruppen, Margaretha Haugen, ønsket velkommen til møtet i Faggruppen for ernæring (human), dietetiske produkter, ny mat og allergi.

Ingen erklærte seg inhabile på dette møtet.

2 Godkjenning av møteinnkallelse og dagsorden

Det var ingen kommentarer til møteinnkallelse og dagsorden.

3 Saker som ble behandlet på møtet

Helhetsvurdering av fisk

Kap. 4 (Fisk i norsk kosthold) og kap. 5 (Næringsstoffer i sjømat) var oppe til siste behandling i faggruppen. Hovedansvarlige for disse to kapitlene sitter i faggruppe 7, og mange innspill og kommentarer har kommet inn siden forrige møte i faggruppen.

Gjennomgang av kap. 4 "Fisk i norsk kosthold"

Hovedansvarlig for kap.4 takket for mange gode innspill og følte at kapitelet var et resultat av godt samarbeid med de andre i faggruppen. Noen forslag har imidlertid ikke blitt tatt til følge da ad hoc gruppen mener dette var viktig for helheten. Faggruppen mente at kapitelet nå var meget godt og at det er basert på et grundig arbeid.

Nye forslag til endringer samt innspill vedrørende kap. 4 (Fisk i norsk kosthold):

- Tabellen med ord/begreper bør tas bort og flyttes sammen med en egen liste over andre ord/begreper benyttet i rapporten. I teksten står det halvfet fisk, mens det i tabellen kun står mager og fet fisk. Dette må presiseres.
- Figuren som inkluderer fiskepålegg bør være med.
- Hovedforfatter av kapitelet etterspurte data som kunne sammenligne det norske fiskeinntaket med andre land. Det kom inn tips som hovedforfatter skulle sjekke.
- Siden Saminor beskriver et kostholdsmønster som er meget likt det nordnorske ble det stilt spørsmål vedrørende hvor mye av spisemønsteret som skal være med da dette også blant annet er forskjellig i ulike deler av landet. Det ble videre poengtert at dette må diskuteres i kapittel 9 "Fiskens betydning for inntak av næringsstoffer og kontaminanter".

Øvrige innspill og kommentarer sender medlemmene direkte til hovedforfatter.

Gjennomgang av kap. 5 (Næringsstoffer i sjømat)

Det gjenstår å skrive mer detaljert hvordan de ulike næringsstoffene virker på mekanismenivå. Hovedforfatter skal også skrive et avsnitt knyttet til virkningsmekanismer/interaksjoner mellom næringsstoffer og kontaminanter. Selv om dette er vanskelig å vise epidemiologisk bør det være med siden dette er noe som det vil bli mer fokus på innenfor forskningen i fremtiden. Man bør også nevne hvor aktuelt dette er for de nivåene man finner i fisk og annen sjømat. Hovedforfatter vil skrive et utkast som vil bli distribuert rundt til de andre medlemmene per e-post.

Forslag til endringer samt innspill vedrørende kap. 5 (Næringsstoffer i sjømat)

- Man bør presisere hvilke omega-3 fettsyrer som kommer fra fisk og annen sjømat. Det vil si å bedre vise forskjellen mellom omega-3 fra planter og omega-3 fra fisk og annen sjømat.
- Bedre beskrive forholdet mellom omega-3/omega-6

Øvrige kommentarer og innspill sendes direkte til hovedforfatter av kapitlet.

Generelt / andre kapitler i rapporten "helhetssyn på fisk":

Det har kommet innspill på kapitelet vedrørende allergi i fisk og annen sjømat (i kap.8). Siden disse innspillene og kommentarene er fra forfatter av kapitelet vil dette selvfølgelig tas til følge og bli inkorporert i rapporten.

Det ble poengtert at referansene i rapporten ikke har samme oppbygning i de ulike kapitlene. Sekretariatet er klar over dette, men ønsker å gjøre det redaksjonelle med hensyn til enhetlig layout helt til slutt da rapporten er et resultat av mange ulike forfattere.

Det var enighet i faggruppen at man bør bruke "Fisk og annen sjømat". Fisk er også sjømat, og det blir derfor ikke riktig å si fisk og sjømat. Faggruppen kommer derfor med en anbefaling til ad hoc gruppen for helhetssyn på fisk at "Fisk og annen sjømat" blir benyttet i rapporten. Sekretariatet overbringer dette til ad hoc gruppen.

Man må i rapporten være spesifikke på langkjedede, og meget langkjedede fettsyrer. Meget langkjedede fettsyrer kommer fra fisk og bør brukes i rapporten for å skille fettsyrer fra fisk fra andre langkjedede fettsyrer. Dette bør inn i ord/begreper i rapporten og bør diskuteres i ad hoc gruppen for helhetssyn på fisk. Sekretariatet overbringer dette til ad hoc gruppen.

Faggruppen har fått hele rapportutkastet til "Helhetssyn på fisk" bortsett fra kap. 10 som foreløpig ikke er ferdig fra ad hoc gruppen.

Medlemmene har nå tiden frem til **6.desember til å komme med innspill/kommentarer på de øvrige kapitlene i rapporten. Innspill/kommentarer sendes direkte til sekretariatet i VKM ved Anne Finstad/Marie Wiborg.**

Ny næringsmiddelingsrediens, trehalose

Mattilsynet har bedt VKM om å foreta en risikovurdering av trehalose som ingrediens i næringsdrikk. Trehalose ble godkjent som ny mat-ingrediens i EU i 2001. På det forrige møtet i faggruppen (25.oktober) ble utkast til vurdering gjennomgått, og det viste seg at det var behov for bedre dokumentasjon for renhet. Sekretariatet har tatt kontakt med søker og fått bedre dokumentasjon med lavere kvantifiseringsgrense for tungmetaller. Dokumentasjonen som foreligger viste at renheten var bra nok. Saken er dermed avsluttet og vurderingen vil bli ferdigstilt og sendt for siste kommentering og godkjenning i faggruppen.

Ny næringsmiddelingsrediens, guarkjernemel

Mattilsynet har bedt VKM om å foreta en helserisikovurdering av delvis hydrolysert guarkjernemel som ny næringsmiddelingsrediens i Norge. Delvis hydrolysert guarkjernemel er tillatt i en rekke matvarer i EU, men er ikke vurdert under EUs Novel Food forordning ettersom det ble tatt i bruk før ordningen trådte i kraft i EU. Det ble på møtet diskutert om dette produktet var godkjent som tilsetningsstoff i de andre landene eller om det var godkjent som ingrediens. Medlemmene ønsket derfor en klarhet i dette og leder for faggruppen vil ta kontakt med søker. Det vil videre bli jobbet videre med denne saken i faggruppen.

Søker har også fremlagt dokumentasjon med lavere kvantifiseringsgrense for tungmetaller. Faggruppen mente at dokumentasjonen som forelå var tilfredsstillende.

Vurdering av salt tilsatt fluor og jod

Dette er en ny sak for faggruppen. Det ble diskutert på møtet hvor man kan få informasjon over hva som er saltinntaket/per dag /person i Norge og hvor mye som stammer fra bordsalt og andre matvarer. Dataene som faggruppemedlemmene kjenner til per i dag er gamle, og nyere data må fremskaffes. Blant annet kan tannkremprodusentene tas kontakt med når det gjelder fluor. Det ble nedsatt en intern arbeidsgruppe (Kåre Julshamn, Margaretha Haugen og Jan Erik Paulsen) som skulle jobbe videre med denne saken.

Vurdering av kriterier for å inkludere /stryke næringsstoffforbindelser

Faggruppen har ikke rukket å behandle denne saken til årets møte i Codex Alimentarius i november, men vil vurdere saken med tanke på videre innspill fra norske myndigheter etter møtet. Det neste møtet i Codex er ikke før om et år og faggruppen har derfor god tid med å komme med innspill. Det ble poengtert at de stoffene som er på listen er litt vilkårlige og ser ut å være de som er mest brukt eller billigst og ikke valgt pga biotilgjengelighet. Det er mange forbindelser, spesielt de som er organisk bundet som ikke står der. Det ble også poengtert at man ønsket å fokusere på kriteriene. Faggruppen ønsket å få tilsendt revidert liste etter at Codex møtet har vært slik at de slipper å måtte vurdere de stoffene som allerede er bestemt tatt ut.

Tilleggsspørsmål fra Mattilsynet om berikningsmodellen

Det har kommet tilleggsspørsmål fra Mattilsynet da de ønsker en utdyping av enkelte punkter

- Mattilsynet ønsker ikke at det tas hensyn til de yngste aldersklassene. I flg. forskrift for næringsmidler til bruk ved spesielle ernæringsmessige behov paragraf 3 defineres friske sped- og småbarn opp til 3 år som en egen kategori. Disse gruppene ønsker derfor ikke Mattilsynet skal være med i berikningsmodellen
- Likeledes ønsker Mattilsynet at andelen mat som tenkes berikes skal reduseres fra 25 til 10 prosent
- I hht. til Mattilsynets oppdragsbrev av 27.01.05 og 15.03.05 ønsker de å få konkretisert hvilken helsefare hvert enkelt av de vurderte produktene evt. kan utgjøre.

Observatør fra Mattilsynet informerte om at Mattilsynet mener det kan bli vanskelig å benytte modellen i håndtering av berikningssaker fordi det i allerede gitte tillatelser er akseptert tilsetninger av vitaminmengder som er høyere enn modellen vil "tillate". Rent juridisk mener Mattilsynet at kan det bli vanskelig å forsvare en slik forskjellsbehandling.

Faggruppen mente det prinsipielt var feil å ta ut aldersgruppen 0-3 år da disse barna (i hvert fall fra 1-3) vil spise det samme som foreldrene, kanskje med unntak av noen produkter. Faggruppen ønsker ikke å tilpasse modellen etter ønske fra Mattilsynet da en ekskludering av denne aldersgruppen fra modellen vil kunne medføre en helserisiko for aldersgruppen.

Faggruppen vil imidlertid vurdere på nytt helsemessige konsekvenser ved å redusere andelen energi fra beriket mat fra 25 % til 10 %. Sekretariatet vil derfor lage tabell som viser maksimum tilsetning (i henhold til modellen) til 100 kcal vare ved henholdsvis 10 %, 15 %, 20 % og 25 % energi fra beriket mat og drikke.

Status for øvrige saker i faggruppen

Helhetsvurdering av sukker/søtstoffer i leskedrikker

Inntaksberegningene fra Mattilsynet blir ytterligere forsinket og Mattilsynet har nå meddelt at de først vil foreligge på nyåret (2006). Dette har forsinket hele arbeidet, men rapporten vil forhåpentligvis kunne foreligge før sommeren.

Eksponeringsmodellverktøy

Ad hoc gruppen for eksponeringsmodellverktøy har tidligere sendt ut en forespørsel til alle faggruppene i Vitenskapskomiteen for mattrygghet (VKM) der de ble bedt om å svare på ulike spørsmål vedrørende eksponeringsmodellverktøy, blant annet hvilke som er i bruk, kvaliteten på disse modellene, samt prøve å avdekke behovet i sine respektive faggrupper. Besvarelsene fra de ulike faggruppene skulle foreligge per 15.september. Besvarelser fra seks av åtte faggrupper foreligger per dags dato (22.november 2005) og disse viser at det er veldig forskjell på de ulike faggruppene og hvilke behov disse har. Når alle besvarelsene foreligger vil det gå et brev til hovedkomiteen i Vitenskapskomiteen med ønske å arrangere et kurs for å øke den generelle forståelse for eksponeringsmodellverktøy for medlemmene i VKM. Det vil deretter være opp til hver faggruppe hvordan man vil forholde seg videre til kompetanseutvikling på dette området. For noen faggrupper kan det kanskje være aktuelt å sende noen medlemmer på mer spesifikke kurs/opplæring.

4 Møter o.a. av felles interesse

Det ble ikke diskutert på møtet.

5 Eventuelt

Det ble ikke diskutert noe under dette punktet på agendaen.

6 Nye møtedatoer

Kommende møter i Faggruppen for ernæring (human) dietetiske produkter, ny mat og allergi er onsdag 25.01.06 kl. 10.00 – 14.30, tirsdag 14.03.06 kl. 10.00 – 14.30 og todagens møte 30. og 31.05.06 i Bergen.