



NORGES ASTMA- OG ALLERGIFORBUND

**HØRINGSSVAR FRA NORGES ASTMA- OG ALLERGIFORBUND
TIL
MATTILSYNETS ARBEIDE MED EN HELHETLIG STRATEGI
FOR VURDERING AV KVALITETSBESTEMMELSER MED
HJEMMEL I MATLOV**

Deres ref: 2006/5822

Kontaktpersoner:

Fagsjef Anne Elisabeth Eriksrud / tlf. 23 35 35 22 / mobil 920 68 633 / anne@naaf.no
Rådgiver Helle Stordrange Grøttum / tlf. 23 35 35 23 / mobil 996 24 139 / helleg@naaf.no

Saksbehandler: rådgiver / sykepleier Helle Stordrange Grøttum, tlf.: 23 35 35 23 / e-post: helleg@naaf.no

Det vises til brev av 21. desember 2006 fra Mattilsynet der Norges Astma- og Allergiforbund (NAAF) blir invitert til å komme med innspill til Deres arbeid med helhetlig strategi for vurdering av kvalitetsbestemmelser med hjemmel i matloven.

Mattilsynets formål med strategien er å sikre forbrukerne trygg mat. Norges Astma- og Allergiforbund understreker at dette også bør gjelde de som har allergisk reaksjon på ingredienser i matvarer.

Kommentarene fra NAAF er gitt i forhold til de punktene Mattilsynet ber om spesiell tilbakemelding på og i denne forbindelse punktene av betydning for vår organisasjon..

1 Pkt 7 – Vektlegging av hensyn som kan legges til grunn for regulering av kvalitet.

I notatet legges det vekt på at Mattilsynet skal hjelpe forbruker til å foreta bevisste valg, og at redelighet innebærer at varer som tilbys, skal være det de gir seg ut for å være. Innledningsvis i notatet, under avgrensninger, står det at bestemmelser om hygienisk kvalitet skal ivaretas av hygieneforskriften. Er det da slik at betegnelsen ”kan inneholde spor av...” ikke blir vurdert i det pågående arbeidet med kvalitetsbestemmelser? I så fall er det beklagelig, for det er nettopp på dette punktet NAAF opplever at redelighet ikke alltid ivaretas. Norges Astma- og Allergiforbund etterlyser klare retningslinjer for bruk av spormerking, slik at praksis er den samme fra produsent til produsent.

2 Konsekvenser ved opphevelse av nåværende kvalitetsbestemmelser

Norges Astma- og Allergiforbund støtter Forbrukerrådets syn om at nåværende nasjonale kvalitetsbestemmelser ikke må oppheves før nytt regelverk er på plass. Av notatet går det frem at Mattilsynet ihht det nye hygieneregelverket vil oppfordre bransjeorganisasjonene til å utarbeide nasjonale retningslinjer på de områder de finner det hensiktsmessig. Gjennom kontakt og samarbeid med ulike næringsmiddelprodusenter har vi ikke inntrykk av at vilje alltid er tilstede til frivillig å utarbeide standarder. Det siktes her f.eks. til merking av krydder (ikke omfattet av merkeforskriftens vedlegg) og bruk av ”kan inneholde spor av..”. Norges Astma- og Allergiforbund oppfordrer derfor Mattilsynet til å benytte sterkere uttrykk enn å oppfordre industrien til å utarbeide retningslinjer.

Matlovens formål er å sikre trygg mat frem til forbruker. Merkeforskriften fra 2003 medførte bedret deklarerings av allergener. Det vil være et vesentlig framskritt dersom Mattilsynet kan bidra til å løse et gjenværende problem mht deklarerings av allergener. NAAF påpekte dette i sitt innspill til revidering av merkeforskriften, men gjentar det her som innspill til punktet om at ”merkingen ikke skal være villedende”. Problemet består i at et allergen kan betegnes både som det (evt. de) aktuelle protein(er)er som utløser allergisk reaksjon, og som matvaren eller råstoffet som inneholder bl.a. de samme proteiner. Derved blir for eksempel kasein, Na-kaseinat, myseprotein og melkeprotein i praksis synonyme fra en allergikers ståsted - likeså gluten, hvete, bygg og rug for en cøliaker.

Norges Astma- og Allergiforbund ber Mattilsynet føre tilsyn med at merkingen ikke er villedende, men entydig og forståelig for personer med allergi og andre med reaksjoner på mat, eksempelvis

- melkeprotein for alle typer og alle derivater av melkeprotein
- gluten for alle typer av prolaminer som er toksisk for cøliakere

5 Økt kompetanse og forståelse for matlovens formål

Mattilsynets hovedfokus er å sikre forbrukerne trygg mat. Trygg mat betyr for personer med matvareoverfølsomhet at de ut fra merkingen skal kunne vite hva maten faktisk inneholder. Det er fra Norges Astma- og Allergiforbunds side et ønske at alle som produserer og forhandler matvarer skal være seg dette ansvaret bevisst.

Merkeforskriften har gjort det klart lettere å identifisere ingrediensene i matvarer som er emballert. På spisesteder og ved salg over disk er det imidlertid fortsatt vanskelig å få rede på hvilke ingredienser det ferdige produktet inneholder. NAAF oppfordrer Mattilsynet til å sette allergenhåndtering på spisesteder på dagsorden og stille krav til serveringsstedene om at de skal kunne gjøre rede for innholdet i det de serverer. Dette kan for eksempel gjøres ved at de har datablad med ingrediensopplysninger tilgjengelig fra kjøkkenet.

6 Overvåking, kartlegging og tilsyn

For Norges Astma- og Allergiforbund innebærer god kvalitet og trygg mat visshet om hva produktet inneholder. Det er fra NAAFs side et ønske at Mattilsynet fører tilsyn med håndtering av allergener slik at allergener ikke overføres fra et produkt til et annet. Dette gjelder ved produksjon, omsetting og servering av matvarer.

Vennlig hilsen

for Norges Astma- og Allergiforbund

Anne Elisabeth Eriksrud

Anne Elisabeth Eriksrud

Fagsjef, politisk seksjon

H. S. Grøttum

Helle Stordrange Grøttum

Rådgiver