Til styret og årsmøtet NG februar 2021

RN

Mattilsynet offentleggjorde 5.januar at Helse- og omsorgsdepartementet (HOD) har beslutta å ikkje endre regelverket for omsetning av rå mjølk til konsum.

Saka starta eigentleg allereie i 2004, da vart EU-forordninga laga, med opning for at medlems- og EØS-landa kunne lage eigne forskrifter som regulerte salet av rå mjølk. Det vart gjennomført ein høyringsrunde på forslag til norsk regelverk i 2008. Saksgangen i etterkant var veldig treig, og saka stranda i Helse- og omsorgsdepartementet utan at noko meir skjedde.

Da hygieneregelverket vart gjeldande i Noreg frå 1/3-2010 vart det gamle opplegget vidareført «All melk og fløte som omsettes til konsum, skal være varmebehandlet. Som unntak fra dette kravet, kan det fra gård eller seter omsettes rå melk og rå fløte direkte til forbruker for bruk i egen husholdning. Dette unntaket gjelder bare dersom omsetningen skjer tilfeldig og ikke har preg av butikksalg.» I fleire EU-land har det i mellomtida vorte opna for organisert sal av rå mjølk i avgrensa mengd, t.d. i Danmark frå 2008, Finland frå 2013, Sverige frå 2016.

Hausten 2017 fekk Mattilsynet på nytt i oppdrag å utarbeide eit forskriftsutkast for omsetning av rå mjølk og rå fløyte til konsum. Mattilsynet laga utkast til forskrift, gjennomførte ein høyringsrunde og bakte inn innspela dei fekk til ei revidert forskrift. Denne skulle vera overkomeleg for produsentane og gje tryggleik for konsumentane og dei som var skeptiske til frisleppet. 1,5 år etter at departementet fekk forskrifta, vel dei likevel å gje avslag.

Sjølv om Mattilsynets forslag til reglar for omsetninga var strenge, ga dei ei opning for at omsetning kunne skje på ein trygg og lovleg måte. Omsetninga skulle skje i avgrensa omfang frå mjølkeprodusentar som driv gardsysteri og som har tileigna seg ekstra kunnskap om dei farane som faktisk er i rå mjølk, og som veit korleis ein byggjer kvalitetssystem for å lage trygge produkt.

Avslaget frå HOD er ei kort tekst presentert på nettsida deira, kor følgande avsnitt grunngjev avslaget tydelegast: «Ifølge Folkehelseinstituttet er faren for å bli syk av bakterier og virus når man får i seg rå melk større i dag enn tidligere. Det er for eksempel økt forekomst av sykdomsfremkallende *E.coli*-bakterier og *Campylobakter* i rå melk. Dyrene som blir melket er som oftest friske smittebærere og det er ikke mulig å sette inn tilstrekkelige tiltak for å hindre at smitte til mennesker kan skje.»

Saka har fått eit etterspel i media, kor m.a. landruksministeren også har uttala” – I løpet av de siste årene har bakteriene som finnes i et fjøsmiljø blitt farligere, og dette gjør det vesentlig mer risikabelt å drikke upasteurisert melk nå enn før.  “

I høyringsuttalen frå FHI står det derimot at “Alt i alt har dette [altså forbetra hygienerutinar og god dyrehelse osv i forhold til “i gamle dagar”] ført til at faren for smitte gjennom rå melk er betraktelig redusert” Bollestad seier også “– Både Folkehelseinstituttet, Veterinærinstituttet og Norges miljø- og biovitenskapelige universitet har frarådet sterkt å åpne for slik omsetning.” FHI og NMBU fråråder opning, VI seier at ulempene er større enn fordelane (fordelen dei kommenterer er at mjølka kan vera mindre sårbar for Listeria-vekst fordi det er konkurrerande flora til stades).

Ein kan stille spørsmål ved om HOD og landbruksministeren verkeleg har lese høyringsuttalane.

Høyringsinstansane balanserer slik eg ser det, på ein knivsegg der dei akkurat er innafor sanninga slik at vi ikkje kan ta dei for å skrive noko feil, men samtidig skapar dei eit skremmebilete som det er lett å bli fanga av, dersom ein ikkje er interessert i å vurdere argumenta kritisk og sjå saka frå begge sider. Når eg les høyringsuttalane, kjennast det som faginstansane har bestemt seg for at rå mjølk er farleg, dermed må dei som finn på å produsere og konsumere det vera idiotar, og dermed finst heller ingen motivasjon for å prøve å gjera det så trygt som mogleg. Så viss nokon i departementet har lese det, har dei kanskje kjent på dette også, og lagt på enda litt meir før dei konkluderte.

Sidan vi ikkje har særleg statistikk på skadar som følgje av konsum av rå mjølk her i landet, må forskarane leite i utlandet. Da finn dei jo litt av kvart. Og skremmer med at gamle sjukdomar som er utrydda her, kan kome att med globaliseringa.  Vil noko som helst kunne produserast trygt nok viss ei risikovurdering skal byggast på så sterk mistillit til produsenten?

FHI går grundigast gjennom dei ulike smittestoffa, her kjem litt faktaopplysingar om dei viktigaste.

Camphylobacter er ein veldig vanleg zoonose (dvs sjukdom som smittar mellom menneske og dyr), fleire tusen tilfelle i året, litt under halvparten smitta i Noreg, og sannsynlegvis kraftig underrapportert. MSIS-Statistikken frå 2020 viser at det er veldig effektiv forebygging å oppfordre befolkninga til å gjennomføre ferien i Noreg. Frå rå mjølk kjenner vi dei siste 20 åra til 2 tilfelle, der 10 og 16 ungar vart sjuke etter å ha fått rå mjølk på gardsbesøk. Det var også eit par liknande tilfelle på 90-talet.

FHI har registrert ein stor auke i EHEC-diagnosar dei siste åra, men tilfelle der folk har vorte alvorleg sjuke har vore rimeleg stabil. Veksten skuldast hovudsakeleg betre diagnostisering. Der ein har klart å finne smittekjelda dei siste åra, har smitten vore frå ferske urter (ETEC) og frå direkte kontakt med dyr. Og så hugsar vi utbrotet frå spekepølse i 2006, kor ein betra hygienerutinane på slakteria i etterkant. Det vart ikkje forbode å selje spekepølse, det er heller ikkje vorte forbode å drysse friske urter over maten til pynt. Ein har ingen dokumenterte tilfelle frå rå mjølk eller rå mjølkeprodukt her i landet. I Overvaking og Kartleggingsprogramma har Mattilsynet funne bakteriar som liknar på STEC i nokre norske rå mjølkeprodukt, men ikkje klart å bekrefte at dei var til stades i produkta.

Listeria monocytogenes kjem også opp når debatten handlar om rå mjølk. I Norge er det ingen kjente tilfelle der konsumentar har vorte sjuke av Listeria frå rå mjølk eller mjølkeprodukt. I ei kartlegging av heilt vanleg tankmjølk fann ein ikkje Listeria i ei einaste av 346 kumjølkprøver, men i vel 2% av geitmjølkprøvene (Mørk m.fl. 2003). Prøvene var teke ut av samlemjølk når mjølkebilen henta.

Når NG ønsker ei organisert omsetning av rå mjølk, er det fordi vi vil gje bøndene moglegheit til å skjerpe hygienen ekstra når dei veit dei skal selje mjølka, det vil redusere risiko for smitte frå alle skadelege mikroorganismar som kan kome frå tarmen til drøvtyggarane. I tillegg vil bonden kunne tilby kundane heilt fersk mjølk, i staden for at kunden skal kome tilfeldigvis innom garden og få 3 dagar gamal mjølk. Det siste er vesentleg når vi veit at Listeria kan vekse ved kjøletemperatur.

FHI seier også at ei mengd ulike mastittbakteriar kan vera farlege. NG veit at gardsysteria som lagar ost av rå mjølk har god trening i å arbeide systematisk mot mastitt, og nyttar seg av dei svært gode analyseopplegga som Tine og Veterinærinstituttet driv. Med stadig auka smittevernfokus i fjøsa, og minkande antibiotikabruk, meiner vi er det lite sannsynleg at vi skal få stadig hissigare stammar og meir antibiotikaresistens. For å unngå at *S. aureus* skapar problem i rå konsummjølk, er det viktig at forbrukaren får informasjon om kor viktig det er at mjølka blir lagra kaldt. Det ville han fått om forskrifta hadde vorte vedteken. Når det gjeld dei andre bakteriane dei ramsar opp, så vil risikoen, slik vi ser det, bli ubetydeleg om ein set inn gode førebyggande rutinar.

Viruset TBEV kan smitte dyr når dei blir bitt av flått, og slik bli overført til mjølk. Husdyra blir immune mot viruset, men ein veit lite om korleis denne immuniteten oppfører seg eller kor lenge smittestoffa held seg i mjølka. Vi veit ikkje om at nokon har vorte smitta via mjølkeprodukt i Noreg, det vanlege er at ein blir smitta direkte av flåttbitt. Mange blir ikkje sjuke av det, men somme utviklar ein ei slags hjernebetennelse, som kan vera dødeleg. Frå 1994-2017 har det vore 143 tilfelle av sjuke folk av viruset i Noreg (21 av dei dokumentert smitta i utlandet), men ein har funne infisert flått mange stader langs kysten.  Frå Sverige har vi fått rapport om 250-300 tilfelle av smitta folk per år, i Finland 50. Dersom det blir meir flått, og dette viruset brer om seg, vil det jo både bli meir farleg å vera ute i naturen og å drikke rå mjølk. I land kor viruset er mykje meir utbreidd enn hjå oss, er det tillatt å selje rå mjølk. Meir om TBEV i GO1-2019. Dette er eit smittestoff som vi bør innhente meir kunnskap om, og følgje med i utviklinga.

På Ostesymposiet i fjor orienterte Dominique Vuitton om PASTURE-studien kor ein har dokumentert ein tydeleg samanheng mellom forbruk av rå mjølk og at ungar blir mindre utsett for allergi, astma, atopisk eksem og luftvegsinfeksjonar. Oppsummering av dette innlegget finn du i GO1-2020. Vi hadde også eit møte om temaet i mars 2017, kor Ton Baars heldt eit innlegg om si forsking (sjå GO1-2017 s15-16) Ein kort rapport om rå mjølkseminaret i Spania hausten 2019, finn du i GO2-2019. Innlegga frå det seminaret (inkludert eit innlegg frå Dominique Vuitton, kor ho snakka om den same studien, og eit innlegg med Ton Baars) ligg på konferansesida [www.milkscienceconference.com](http://www.milkscienceconference.com) . Den konferansen var meir som eit avspark for vidare kompetansebygging på området, så vi ventar at det kjem meir kunnskap om fordelane med rå mjølk med tida.

Oppsummering

* Nytten er ikkje vurdert i det heile av dei faginstansane som HOD lytta til.
* Risikoen er overvurdert av faginstansane, og både HOD og Bollestad viser tydeleg at myndigheitene i tillegg har overtolka faren.

Vi var nok også veldig uheldig med tidspunktet saka kom på dagsorden. Vi har masa om denne saka i 12 år, så det var uflaks at det var no dei tok seg tid til å svare. Det er rimeleg å be HOD om ei nærare grunngjeving. Sjølv om vi synast faginstansane er litt upresise i sin faktabruk, er det vanskeleg å finne noko graverande å ta dei på.

NG som fagorganisasjon må berre erkjenne at etterspurnaden er der og ta konsekvensen av det

* NG bør lage eit sett med anbefalingar for korleis rå mjølk bør produserast, slik at produsentar som vil selje rå mjølk «tilfeldig», kan gjere det så trygt som mogleg, basert på forskriftsutkastet, våre konstruktive innspel og ny kunnskap.
* NG bør følgje med på forsking og resultat i andre land, for å halde oss oppdatert om utvikling i både fordelar og risiko. Dette er ikkje noko ekstra arbeid, for dei fleste av smittestoffa vil denne kunnskapen vera nyttig med tanke på andre produkt også.

Ein skade frå tilfeldig sal, vil vera uheldig om vi vil ta opp ska på nytt, og vil også fort ramme dei som lagar produkt av rå mjølk.