

Nánari upplýsingar um efnagreiningu á iðnaðarsalti sem notað var til matvælaframleiðslu

Það er afstaða Matvælastofnunar (MAST) að í matvælavinnslu eigi eingöngu að nota salt sem framleiðandi þess markaðssetur til matvælavinnslu.

MAST hefur aflað og farið yfir frekari upplýsingar um framleiðslu, meðferð og samsetningu salts, sem notað var í matvælavinnslu hér á landi, án þess að vera framleitt til þeirra nota. Ekkert hefur komið fram sem bendir til hættu af notkun saltsins fyrir neytendur.

Hreinleiki:

- Greining á aðskotaefnum sýnir að saltið er mjög hreint og öll mæld aðskotaefni eru vel undir hámarksgildum skv. alþjóðlegum staðli fyrir salt til notkunar í matvælum.
- Þetta er samkvæmt greiningu Matís á sýnum sem MAST og Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur tóku af saltinu til eigin efnagreiningar.
- Framleiðandi saltsins fékk sambærilegar niðurstöður við fyrri greiningu sýna sem tekin voru vegna innra eftirlits.
- Niðurstöður Matís staðfesta að nánast enginn munur er á hreinleika iðnaðarsalts og salts sem ætlað er til matvælavinnslu og að óhreinindi í saltinu eru mun minni en fram kemur á upplýsingablöðum framleiðanda fyrir báðar salttegundirnar.
- Saltmagn (% NaCl) í vörunni er einnig hátt og vel umfram það sem tilgreint er sem lágmarksgildi í sama staðli. Þetta þýðir að saltið er mjög hreint.

Framleiðsla og flokkun:

- Umrætt salt er framleitt í lokuðu kerfi hjá Akzo Nobel. Eftir þurrkun á saltkristöllum er saltið flokkað með sigtun í iðnaðarsalt þar sem hámarkskornastærð er 4 mm og matarsalt þar sem hámarkskornastærð 1,9 mm.
- Saltið er síðan geymt í sílóm þar til því er pakkað. Fyrir pökkun er salt til matvælavinnslu sigtað að nýju og því pakkað. Iðnaðarsaltinu er pakkað án frekari sigtunar.
- Saltið er geymt í húsnæði sem er þétt gagnvart vindi og regni. Saltið er því á öllum stigum framleiðsluferils varið fyrir mengun frá umhverfi.
- Hráefni sem notað er til vinnslu á iðnaðarsalti er hið sama og notað er til framleiðslu á salti til matvælaiðnaðar. Báðar tegundir salts eru framleiddar samkvæmt ISO 9001 og 14001 gæðastöðlum, en matvælasalt er auk þess meðhöndlað samkvæmt ISO 22000 staðli fyrir matvælaöryggi sem krefst innra eftirlitskerfis. Notkun ISO staðla er ekki lögboðin, en fyrirtæki geta valið að starfa eftir þeim og fá vottun samkvæmt því.

Munur á matvælasalti og iðnaðarsalti:

- Báðar salttegundirnar eru sigtaðar. Iðnaðarsalt er grófara og getur innihaldið salt/kalsíum korn sem eru allt að 4mm að stærð.
- Matvælastofnun er ekki kunnugt um að aðskotahlutir sem rekja megi til saltsins hafi verið vandamál í íslenskum matvælum.
- Dæmi eru um að framleiðendur hafi sigtað saltið sem hluta af framleiðsluferli án þess að hafa orðið varir við aðskotahluti í saltinu.
- Sumir framleiðendur láta fullunna vöru fara í gegnum málmleitartæki og hefur ekki orðið vart við aukið brottkast afurða þegar umrætt salt er notað.

Notkun hætt:

- Í viðræðum við samtök hagsmunaaðila hefur komið fram að notkun á iðnaðarsalti hafi þegar verið hætt og dreifingaraðili saltsins hefur upplýst að tæplega helmingi af birgðum hafi verið dreift eftir að MAST tók málið upp í nóvember á síðasta ári.
- Opinberir eftirlitsaðilar fylgja þessum málum eftir. Þeir og hagsmunasamtök matvælafyrirtækja munu leggja áherslu á fyrirbyggjandi ráðstafanir og eftirfylgni til að fylgjast með því að aðföng til matvælavinnslu séu ætluð til þeirrar framleiðslu.

Verklag yfirlit

- Matvælastofnun hefur yfirlit verklag eftirlitsmanna við eftirlit með salti og öðrum efnum sem ætluð eru til íblöndunar í matvæli.
- Stofnunin hefur einnig unnið að samræmingu eftirlits undanfarna mánuði og það var einmitt í slíkri samræmingarskoðun sem verklag við eftirlit leiddi til þess að notkun iðnaðarsaltsins uppgötvaðist í kjötvinnslu.
- Í íslenskri og evrópskri matvælalöggjöf eru engar sértækar reglur um framleiðslu og samsetningu á salti. Matvælastofnun tekur hins vegar mið af upplýsingum framleiðanda saltsins og almennum kröfum í löggjöf um framleiðslu og dreifingu matvæla. Samkvæmt þeim ber matvælafyrirtækjum að tryggja öryggi matvæla sem þau markaðssetja.

Tafla: Niðurstöður mælinga (mg/kg) og samanburður við hámarksgildi fyrir aðskotaefni í Codex staðli. Taflan sýnir einnig magn NaCl (%) og efni sem ekki hafa hámarksákvæði í staðlinum.

Efni	Codex staðall fyrir salt fyrir matvæli	Iðnaðarsalt Upplýsingablað frá AN - 01.01.2010	Matvælasalt Upplýsingablað frá AN - 01.01.2010	*Niðurstöður mælinga AN, dags. 22.03.2011	**Niðurstöður mælinga Matís í janúar 2012	
					Iðnaðar	Matvæla
NaCl (salt %)	>97	>99.6	>99,8			
Arsenic (As)	<0.5			<0,1	0,080	0,130
Kopar (Cu)	<2	<0,4	<0,1	<0,002	0,055	0,045
Blý (Pb)	<2			<0,005	<0,005	<0,005
Kadmíum (Cd)	<0,5			<0,002	<0,005	<0,005
Kvikasilfur (Hg)	<0,1			<0,01	<0,2***	<0,2***
Kalsíum		≤25	≤15	1,5		
Kalíum (K)		≤80	≤70	12		
Súlfat (SO4)		≤1700	≤1100	291		
Járn (Fe)		≤2,5	≤0,3	1,1		
Magnesíum (Mg)		≤2	≤0,5	0,089		
Óhreinindi		≤100	≤50		<10	<10

*Sýni tekið hjá Akzo Nobel (AN) eftir þurrkun hráefna og fyrir flokkun þeirra í iðnaðarsalt og matvælasalt.

**Sýni tekið af iðnaðarsalti hjá dreifingaraðila á Íslandi.

*** Matís getur ekki greint kvikasilfur þegar magn þess er undir 0,2 mg/ kg (greiningarmörk aðferðar MATÍS).

Til frekari skýringa er Codex staðall nr. 150 frá 1985 staðall fyrir salt til matvælavinnslu gefinn út af Alþjóðlega staðlaskráráðinu fyrir matvæli (Codex Alimentarius) sem er stofnun í umsjá Alþjóðaheilbrigðismálastofnunarinnar (WHO) og Matvæla- og landbúnaðarstofnunar Sameinuðu þjóðanna (FAO). Codex staðlar hafa ekki lögformlegt gildi, en eru notaðir til viðmiðunar um framleiðslu og samsetningu á matvælum, þ.á.m. á salti til notkunar í matvæli.