

Inngangur

Vorið 2010 ákvað Norræna Ráðherranefndin að setja af stað sameiginlegt eftirlitsverkefni á Norðurlöndunum um ofnæmismerkingar á matvælum meðal matvælafyrirtækja. Matvælastofnanir og heilbrigðiseftirlit frá Noregi, Svíþjóð, Danmörk og Finnlandi tóku þátt í verkefninu. Helsta ástæða þess að verkefninu var hrundið af stað er mikilvægi þess að vörur séu rétt merktar með tilliti til þekktra ofnæmis- og ópolsvalda. Önnur ástæðan var sú að aukning virðist vera á því að vörur séu merktar með viðvörunarsetningunni „gæti innihaldið leifar af [ofnæmisvaldur]“ Viðvörunarsetningu sem þessa mega matvælaframleiðendur nota valfrjáls en í slíkum tilvikum er umræddur ofnæmisvaldur ekki í uppskrift matvörunar og því ekki nefndur í innihaldslýsingunni. Þessi gerð af merkingu getur takmarkað val á matvörum fyrir þá sem þjást af fæðuofnæmi þar sem verið er að gefa í skyn að varan gæti verið smituð á einhvern hátt af ofnæmisvaldi.

Innan Evrópska Efnahagssvæðisins gilda meðal annars reglur um að merkja skuli með skýrum hætti 14 tegundir hráefnis sem eru þekktir ofnæmis- eða ópolsvaldar ef eru til staðar í matvælum, sjá nánar [upplýsingasíðu Matvælastofnunar um merkingar á ofnæmis- og ópolsvöldum](#). Dæmi um slíkt hráefni er mjólk, sojabauur, jarðhnetur, fiskur og egg.

Aðal markmiðið með Norræna eftirlitsverkefninu um ofnæmismerkingar matvara var að skoða hvort þessi 14 hráefni væru skilmerkilega merkt en einnig að skoða ástæður þess að varnarorðin „inniheldur leifar af [ofnæmisvaldur]“ væru notuð en ólíkt kröfum í regluverkinu um skýrar innihaldslýsingar þá er þessi tegund af merkingu valfrjáls. Ef merking er ekki fullnægjandi þannig að það vanti til að mynda að nefna ofnæmisvald í innihaldslýsingu þá getur það valdið einkennum allt frá líkamlegum óþægindum uppí lífshættuleg ástand fyrir þá sem til dæmis eru með jarðhnetuofnæmi.

Rökstuðningur með þessu verkefni var m.a. sá að:

- Með því að leggja áherslu á þennan þátt (merkingar matvæla) í matvælaeftirliti myndu aukast líkur á að matvælaframleiðendur móti verklagsreglur um hvenær er þörf á að merkja vörur með viðvörunarorðum um að þær geti innihaldið leifar af ofnæmisvaldi. Með slíku verklagi væri hægt að koma í veg fyrir ofnotkun þessarar gerðar af merkingu.
- Með aukinni áherslu á merkingarþáttinn í eftirliti myndu aukast líkur á að matvælaframleiðendur leggi ríka áherslu á réttar skráningar í innra eftirliti fyrirtækisins eins og þegar uppskriftum er breytt þannig að neytendur geti treyst því að með þeim matvörum sem þeir versla fylgi ávallt greinagóðar og réttar upplýsingar um þau hráefni sem notuð eru í vöruna.

Helstu niðurstöður verkefnisins

Verkefnið stóð í 2 ár og eftirtalin matvæli voru metin: tilbúnir réttir (s.s. pakkasósar, kjötsósar og pottrétti), morgunkorn, brauð, kökur, kek, kökuduft, sælgæti, snakk og eftirrétir (s.s. ís, búðinga og hlaup). Vörur með eða án viðvörunartexta voru skoðaðar hjá framleiðendum og innflytjendum eða í heildina 1095 vörur hjá 464 fyrirtækjum. Skoðunin leiddi í ljós að merkingar á 219 vörum (20%) voru ófullnægjandi (dæmi: innihaldslýsing ekki til staðar, óleyfileg flokkshæiti notuð eða ofnæmisvaldur ekki skýrt merktur). Alvarlegasta brotið á reglugerðinni um merkingar sem uppgötvaðist í verkefninu var þegar innihaldslýsing matvöru stemmdi ekki við uppskrift hennar en slík vanmerking kom fyrir hjá 9% varanna.

Aðvörunarsetningar voru notaðar fyrir 400 vörur (37%) og var algengasta setningin: „Getur innihaldið leifar af [ofnæmisvaldur]“. Aðrar algengar setningar voru: „Framleitt í sömu vörulínu og vörur með [ofnæmisvaldur]“ og „Framleitt í sömu byggingu og vörur með [ofnæmisvaldur]“. Ekki eru til neinar reglur eða viðmið um magn

sem telst „snefill“ eða „leifar“ við notkun á slíkri merkingu. Helstu ástæður sem gefnar voru fyrir notkun á viðvörunarsetningu voru eftirfarandi:

- Sömu tæki voru notuð fyrir mismunandi vörur þar sem einhverjar þeirra innihalda ofnæmis- eða óþolsvald
- Erfiðleikar við að hreinsa tækin sem notuð voru við matvælaframleiðsluna
- Í upplýsingum frá birgjum um hráefnið kom fram viðvörunarsetning

Í flestum tilvikum var síðastnefnda ástæðan talin fullgild án þess þó að fyrirtækið sannreyndi upplýsingarnar frekar t.d. með efnagreiningu.

Af 400 vörum sem merktar voru með aðvörunarsetningu voru 116 (29%) metnar sem villandi af heilbrigðisefirlitinu. Helsta ástæðan fyrir því mati var að fyrirtækin höfðu ekki farið á fullnægjandi hátt yfir framleiðslulínuna sína til að tryggja að þessi setning ætti við um viðkomandi matvöru. Var það einnig mat stýrihóps þessa verkefnis að matvælafyrirtæki ættu að láta framkvæma efnagreiningar til að meta hvort þörf væri á aðvörunarsetningunni. Einnig ættu fyrirtæki að gera allt sem í þeirra valdi stæði til að koma í veg fyrir mengun/smit á milli vörulína.

Samantekt

Niðurstöður þessa verkefnis sýna að mörg matvælafyrirtæki á Norðurlöndunum hafa ekki meðtekið að fullu hversu alvarlegir og beinlínis hættulegir sumir ofnæmis- og óþolsvaldar eru fyrir ákveðinn hóp neytenda. Fyrir utan að meta merkingar á framleiðsluvörum kom í ljós í þessu verkefni að hjá nærri helmingi matvælafyrirtækjanna var innra eftirlitið ófullnægjandi. Um er að ræða þætti eins og ófullnægjandi þrif á tækjum, ófullnægjandi skráningar, hætta á krossmengun og skortur á áhættumati en þetta eru allt þættir sem skipta verulegu máli fyrir þá sem þjást af fæðuofnæmi eða óþoli.

Þó að Ísland hafi ekki verið þátttakandi í þessu verkefni þá er ýmislegt sem bendir til þess að hér á landi þurfi matvælafyrirtæki að huga betur að þessum þáttum. Samkvæmt eftirlitsverkefni sem framkvæmt var árið 2011 um innihaldslýsingar matvæla og uppskriftir þeirra fundust vísbendingar um að verklag væri ófullnægjandi hjá fjórðungi fyrirtækja, sem voru til skoðunar, til að tryggja réttar merkingar á umbúðum matvara. Það er því full ástæða til að vekja athygli á því meðal íslenskra matvælafyrirtækja að fara vel yfir verkferla sína til að tryggja öryggi neytenda. Mikilvægt er að aðskilja vel hráefni sem geta valdið ofnæmi og óþoli frá öðrum hráefnum, passa þrifin, nota aðskilin áhöld/tæki þar sem það er hægt og tryggja réttar merkingar. Einnig er mikilvægt að tryggja vel aðskilnað ofnæmisvalda sem geta valdið lífshættulegu ástandi s.s. jarðhneta í matvælafyrirtækjum þar sem töluverð hætta er á krossmengun/smiti t.d. þar sem mismunandi hráefni og matvörur eru höfð nálægt hvort öðru án umbúða. Þetta á við um til dæmis veitingahús, bakarí, ísbúðir, kaffihús og fiskbúðir.

Von er á frekari leiðbeiningum frá stýrihóp Norræna eftirlitsverkefnisins um notkun á aðvörunarsetningum á umbúðir matvara. Evrópusambandið mun einnig gefa út reglur um slíka upplýsingagjöf í framhaldi af nýrri reglugerð um upplýsingar um matvæli (merkingar matvæla).

Ítarefni

- [Allergen labelling and use of advisory labelling "May contain traces of \[allergen\]](#)
- [Upplýsingasíða Matvælastofnunar um merkingar á ofnæmis- og óþolsvöldum](#)
- [Upplýsingasíða bresku matvælastofnunarinnar um matarofnæmi](#)
- [A Survey of Allergen Advisory Labelling And Allergen Content of UK Retail Pre-packed Processed Foods](#)