



Nyhetsbrev september 2018

Skrivelse till LMV ang ”friklassning”



Livsmedelsverket har under våren klargjort sin inställning till egenkontrollprogram och vad som behöver vara uppfyllt för att ett område eller en art ska kunna ”friklassas”. Med ledning av informationen beslutade SIC skicka en skrivelse till Livsmedelsverket med begäran om att utöka kontrollen, för att på sikt om halterna är ok, göra det möjligt att sälja sik från Vättern utan att varje parti först måste bevisas klara gränsvärdet. Som grund hänvisade skrivelsen till de mätningar som

gjorts inom ramen för projektet. (Av 68 prover har 67 klarat gällande gränsvärde.) Enligt vår bedömning bör det vara ett gott belägg för att sik från Vättern inte innehåller dioxiner som överskrider gränsvärdet. Skrivelsen skickades i början av juni.

I sitt svar meddelade Livsmedelsverket att provtagning av sik från Vättern inte ingår i det nationella provtagningsprogrammet för dioxiner och PCB för 2018, men att man ska ta hänsyn till detta önskemål för 2019. Man skriver vidare att det inte finns något nationellt övergripande beslut gällande restriktioner av saluföring av sik från Vättern. Dock menar man att halterna i Livsmedelsverkets egna tester i många fall överskrider gränsvärdena (ca 1/3 del av testerna har för höga värden). Därför råder höga krav på egenkontroll av den sik som ska säljas. (Dvs tills vidare ska varje parti vara korrekt testat och ha godtagbara värden)

Skälen till att halterna verkar vara högre i Livsmedelsverkets tester än de som gjorts i projektet har diskuterats. Möjligen kan det bero på att deras prover (som är väsentligt färre) tagit från generella provfisker och inte från fiske riktat mot sik för försäljning.

Ny instruktion för provtagning av fångstpartier för försäljning

Den instruktion för provtagning av fångstpartier som hittills gällt har Livsmedelsverket meddelat är otillräcklig. Gunnar Andersson sakkunnig inom Statens veterinärmedicinska anstalt har därför på projektets uppdrag reviderat instruktionen. De nya anvisningarna finns nu på hemsidan www.insjofiskare.se klicka på ”Projekt Dioxiner i fet fisk” i vänsterspalten klicka sen på ”Bestämmelser och regler”

Projektet genomförs
med stöd av:



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska
havs- och fiskerifonden

/Ove Ringsby informationsansvarig i projektet

ove.ringsby@hotmail.com

För mer info om projektet se www.insjofiskare.se

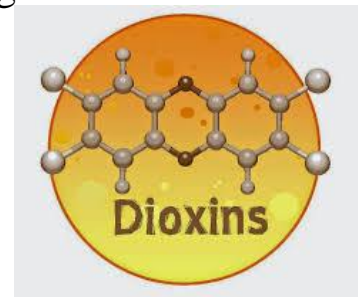
Varning för fula fisken



Naturskyddsföreningens tidskrift Sveriges Natur tar i sitt sommarnummer upp dioxinproblemet. Utgångspunkten i deras artikel är risken att få i sig dioxinhaltig strömning utan att man vet om det. Strömning säljs ofta beredd och kan då bestå av fisk från olika vatten varav en del från områden i Östersjön som kan ha halter över gränsvärdet. I artikeln framgår att Naturskyddsföreningen anser att undantaget för nationell försäljning av fet fisk med värden över EU:s gränsvärde ska tas bort. Vi är nog alla överens om att dioxin borde försvinna ur all fisk och livsmedel överhuvudtaget. Men verkligheten är inte som vi önskar att den vore. Fet fisk innehåller dioxiner hur mycket vi än önskar bort det. Frågan Naturskyddsföreningen borde ställa sig är om det är bättre att importera odlad fisk med alla de miljöproblem det innebär? Eller kanske att inte äta fet fisk alls, med resultatet att stora delar av den svenska fiskenäringen slås ut? Artikeln i Sveriges Natur ger en onyanserad bild som riskerar underblåsa människors rädsla, istället för att belysa komplexiteten i dioxinproblematiken i sin helhet.

EU förbereder sänk gräns för tolererbart dioxinintag

En expertgrupp inom EU väntas föreslå sänkt gräns för "tolerabelt dagligt intag" (TDI) av dioxiner. Skälet är nya rön från den amerikanska Environmental Protection Agency (EPA) som gör gällande värdet bör vara mindre än hälften i förhållande till det nu gällande. Det är den totala intaget man tittar på i detta sammanhang. Man blir inte förgiftad av att äta någon enstaka gång. Det är totala mängden under lång tid som inte ska vara för hög, säger Emma Halldin Ankarberg på Livsmedelsverket. Eftersom halterna successivt har minskat har också mängden dioxiner som man får i sig vid konsumtion av fet fisk minskat. Det är därför inte säkert att ett lägre värde för TDI automatiskt betyder ändrade kostråd. Livsmedelsverket utreder om det bedöms nödvändigt att justera dem med hänsyn till ändrade rekommendationer gällande TDI.



Skrämmer kostrekommendationerna folk i onödan?



fisk, vilket betyder minskad efterfrågan och sämre priser.

På tal om kostråden menar Tomas Innala från Norrbotten att den utformning de nu har tenderar att skrämman folk i onödan. "Inga människor vågar röra fisken, och än mindre äta den säger han på tal om hur många uppfattar kostråden. Det borde beskrivas tydligare att många kan äta fet fisk utan hälsorisker om man inte äter den alltför ofta. Kostråden är till för att folk ska förstå att stor konsumtion av fet fisk kan innebära hälsorisker, samtidigt är ju fisk nyttigt och något vi generellt borde äta mer av. De flesta kan äta fet fisk en gång/vecka, och detta borde uttryckas tydligare i kostråden tycker Tomas. Som de nu är utformade tenderar de skrämman folk att helt avstå från att äta fet

Ny rutin vid inlämning av fisk för analys

Fisk som ska skickas till IVL för analys ska även fortsättningsvis lämnas till Granlund som välvilligt hjälpt oss i projektet. I samband med leverans **ska också meddelande skickas till Sic** via e-post: matsilund@ljungby.nu eller sms: 0705594028. Stockholms fiskeauktion har erbjudit sig att framöver transportera fisken till labbet, men behöver ha besked när leverans är på gång.