



” Regler samt råd og vejledning om naturlige giftstoffer i maden ”

Hanne Boskov Hansen, Fødevarestyrelsen
Seminar, DTU, maj 2013



Disposition

- Hvilke regler er relevante/kan anvendes?
- Hvad skal virksomhederne gøre?
- Hvad gør Fødevarestyrelsen?



Fødevareresikkerhed

Fødevarer må ikke markedsføres, hvis de er farlige (jf. EU's fødevarereforordning, artikel 14)

Fødevarer er farlige, hvis de er

- a) sundhedsskadelige
- b) uegnede til menneskeføde

Ved afgørelsen af om en fødevare er sundhedsskadelig skal der tages hensyn til:

- a) fødevarens sandsynlige umiddelbare og/eller kortsigtede og/eller langsigtede indvirkning på sundheden hos personer, der indtager fødevaren, samt hos kommende generationer
- b) sandsynlige kumulative toksiske indvirkninger
- c) det forhold, at en bestemt kategori af forbrugere kan være særlig sundhedssensitive over for en fødevare, der er bestemt til den pågældende kategori af forbrugere



Forhåndsgodkendelse

Kræves for:

Tilsætningsstoffer, aromaer og enzymer

Genmodificerede fødevarer

Nye fødevarer (novel foods)





Novel food-forordningen

Forordning (EF) 258/97 om nye fødevarer og nye fødevareingredienser





Hvad er novel food?

Fødevarer og fødevareingredienser, som ikke hidtil (før 15. maj 1997) har været anvendt til konsum i nævneværdigt omfang i EU, og som hører ind under (en af) følgende kategorier:

....



Fødevarer og fødevareingredienser...

- med en ny eller ændret primær molekylestruktur
- der består af eller er isoleret fra mikroorganismer, svampe eller alger
- der består af eller er isoleret fra planter eller fra dyr (bortset fra nye varianter/sorter af planter og dyr, som i forvejen anvendes traditionelt)
- der har været genstand for en fremstillingsmåde, der ikke er gængs, hvis denne proces medfører betydelige ændringer i fødevarens sammensætning eller struktur, der påvirker dens næringsværdi, metabolisme eller indhold af uønskede stoffer



Bestemmelse af novel food-status

- Den ansvarlige for markedsføringen skal sikre sig, at de fødevarer, der sælges, lever op til reglerne. Dette omfatter også fremskaffelse af dokumentation for, at et produkt har været konsumeret i nævneværdigt omfang før 15. maj 1997.
- Fødevarestyrelsen kan i tvivlstilfælde hjælpe med afklaring af status.



Hvad skal virksomhederne gøre?

Salg af fødevarer med blomster, urter og svampe indsamlet i naturen eller andre alternative (nye) råvarer:

- korrekt navngivning og identifikation - *hvis der anvendes plantedele, skal virksomheden kunne redegøre for plantens navn, herunder det latinske navn, samt hvilke dele af planten, der bruges (om det fx er roden, blomsten eller bladene) og eventuel forarbejdning efter høst*
- der må ikke være tale om novel food
- fødevaren skal være uskadelig - der skal foretages en risikoanalyse, som tager højde for muligt indhold af sundhedsskadelige stoffer i fødevaren



Hvad skal virksomhederne gøre?

Virksomhederne kan fx orientere sig i drogelisten, som er en samling af risikovurderinger foretaget af DTU Fødevareinstituttet af planter og plantedele anvendt i kosttilskud og urtete. Listen er tilgængelig på DTU Fødevareinstituttets hjemmeside.

Desuden kan virksomhederne orientere sig på Fødevarestyrelsens hjemmeside om naturlige giftstoffer.



Drogelisten

Vurdering af planter, svampe og dele heraf anvendt i kosttilskud og urtete
(DTU Fødevareinstituttet)

Latinsk navn: fx *Achillea millefolium* L.

Dansk navn: fx almindelig røllike

Plantedel: fx urt, blomst, jordstængel osv.

Vurdering: fx "ikke acceptabel" eller "vurderet mængde xx mg" evt. bemærkning hvis der er særlige forhold

Drogelisten er vejledende. Der er ikke tale om bindende regler. Fødevarestyrelsen støtter sig bl.a. til vurderingerne i drogelisten i forbindelse med afgørelser i konkrete sager.



Fødevarestyrelsens hjemmeside om naturlige toksiner

Naturlige toksiske stoffer

En række toksiske stoffer findes naturligt som indholdsstoffer i fødevarer som frugter, grøntsager, spisesvampe og fisk. F.eks. findes der:

Cyanogene glykosider (blåsyre fraspaltende) i stenfrugter, visse bønner, maniok (cassava) og hørfrø

Lektiner i bønner (kan nedbrydes ved korrekt forbehandling)

Glykoalkaloider i kartofler, auberginer og tomater

Nitrat i grøntsager

Glycyrrhizinsyre i lakrids

Cucurbitacin i squash

Alkaloider i lupinfrø og -mel

Furocumariner i selleri, pastinak og citrusfrugter

Koffein i kaffe, te, kakao/chokolade, guarana og colanød

Alkenylbenzener i krydderurter og krydderier

Phenylhydraziner i champignon.

Mange naturlige toksiske stoffer forekommer normalt i så små mængder, at de ikke udgør en sundhedsrisiko for mennesker.

Undgå forgiftning af vilde urter, bær og svampe – spis kun vilde planter, som du kender 100%

Der er spiselige urter overalt i naturen. Men jagten på at selvforsyne sig i naturen med 'ny nordisk mad' kræver, at man kender planterne 100%.



Hvad gør Fødearestyrelsen?

1. Forbud mod/begrænsning af markedsføring
(novel foods, udmeldinger for så vidt angår sikkert niveau)
2. Råd og vejledning til virksomheder/forbrugere
(ikke novel foods, fødevarer, som har været anvendt traditionelt)



Råd og vejledning (foedevarestyrelsen.dk)

Lektiner i bønner
Solanin i grønne kartofler
Koffein i kaffe og cola
Lakrids og glycyrrizinsyre
Patulin i æble- og pæresaft
Indsamling af ramsløg
Ginseng i fødevarer
Hypericin i prikbladet perikon
Rå hyldebær
Champignons og phenylhydrazin-derivater
Krydderurter med alkenyl-benzener
m.v.



Råd og vejledning – eksempel hyldebær

Man kan blive syg af at spise rå hyldebær.

Hyldebær indeholder nogle naturlige giftstoffer, som i løbet af kort tid efter indtagelse kan give symptomer som diarré og opkastninger.

Fødevarestyrelsen råder dig derfor til kun at spise hyldebær, som har været opvarmet.

Er det farligt at bruge lidt rå hyldebær i min smoothie?

Ja, Fødevarestyrelsen har på det seneste måttet forholde sig til flere tilfælde, hvor man har lavet smoothies med rå hyldebær, som efter kort tid har forårsaget diarré og opkastninger.

Er umodne/grønne hyldebær også giftige?

Ja, det er både modne og umodne bær der indeholder naturlige giftstoffer.

Hvilke stoffer i rå hyldebær giver symptomer som diarré og opkastninger?

Det er endnu uvist, hvilke stoffer der giver symptomerne. Man ved, at der findes cyanogene glykosider (blåsyreglykosider) i blade og bær. I bærrerne er indholdet dog ikke så højt, at det skulle give symptomer.

Derimod er der fundet lektiner i hyldebær. Man er dog ikke sikker på, om de fundne lektiner kan virke toksiske på mennesker.

Man kan roligt spise opvarmede hyldebær. Kog bærrerne 15-20 minutter. Det toksiske stof er varmelabil, dvs. at det ødelægges ved opvarmning.



Tak for opmærksomheden!