

neytendur

Myglueitur og skósverta leynast í mat

Ólögleg litarefni hafa fundist í austurlenskum kryddtegundum og innflutningur hefur verið takmarkaður á hnetum og fíkjum vegna myglueiturs. Matvælafræðingurinn Herdís M. Guðjónsdóttir sagði Jóhönnu Ingvarsdóttur að neytendur gerðu orðið vaxandi kröfur til rekjanleika matvara.

Litarefni, sem notuð eru til að lita klæði og skó, hafa fundist í kryddi á undanföllum árum, aðallega í chilipipar og karrí. Að sama skapi er algengt að myglusveppaeitur greinist í hnetum og fíkjum, efni sem hafa áhrif á ónæmiskerfið eða ýmis önnur varanleg skaðleg áhrif, til dæmis stökkbreytandi og/eða krabbameinsvaldandi áhrif og er því strangt eftirlit orðið með þessum efnum. Í þessu sambandi má einkum nefna pistasiur frá Íran, heslihnetur og aðrar hnetutegundir frá Tyrklandi og jarðhnetur frá Kína. Með öllum hnetu- og fíkjusendingum, sem koma til Íslands, verður að fylgja rekjanlegt rannsóknarvottorð.

Myglusveppaeitur sem nefnist aflatoxín myndast við ákveðið hita- og rakastig í matvælum og fóðri. Algengustu matvæli eru kornvörur, hnetur og fíkjur.

Aflatoxín hefur þó einnig greinst í mjólk dýra, sem neytt hafa mengaðs fóðurs, að sögn Herdísar M. Guðjónsdóttur, matvælafræðings á matvælasviði Umhverfisstofnunar.

Vöktun með innflutningi

Frítt flæði er á matvælum til Íslands svo framarlega sem ekki er getið um annað hjá öðrum eftirlitstofnunum, í reglugerðum eða með tímabundnu banni.

Eftirlit með innflutningi á matvælum til Íslands er á hendi nokkurra aðila. Þannig sér Fiskistofa um fiskafurðir. Landbúnaðarstofnun hefur eftirlit með innflutningi á kjötvörum, en allur annar innflutningur er undir eftirliti Umhverfisstofnunar.

„Nokkrar undantekningar eru þó á frjálsu flæði matvæla milli landa sem takmarka innflutning á ýmsum hnetum vegna myglueitursins aflatoxíns. Eins eru takmarkanir á innflutningi á ýmsum kryddtegundum, til dæmis á karrí og chilipipar þar sem óleyfileg litarefni hafa fundist í



Morgunblaðið/Jim Smart

Paprikur Fundist hafa ólögleg efni í spænskum paprikum hér á landi. Miklu magni af paprikum frá Spáni hefur því verið fargað og fjölmörg paprikusýni send í rannsókn



Sérfræðingurinn Herdís M. Guðjónsdóttir.

þessu kryddi. Litarefni þetta kallast súdanlitur og er einkum notað til að lita skó og klæði. Það er mikið notað í Indlandi, en þaðan kom einmitt það krydd, sem í var þetta ólöglega litarefni. Innflutningur er því aðeins heimilaður ef innflytjandi framvísar rannsóknarvottorði, sem staðfestir að ekkert ólöglegt litarefni hafi verið sett í vöruna.

Almenn vöktun á innflutningi með tilliti til hættulegra matvæla og fóðurs er með tengingu Íslands við evrópska viðvörðunarkerfið RASFF, sem stendur fyrir *Rapid Alert System for Food and Feed*, þar sem tilkynningar eru sendar á milli landa Evrópubandalagsins og EFTA með tölvupósti. Tengiliður Íslands er staðsettur á Umhverfisstofnun. Árið 2006 bárust alls 6.594 tilkynningar í gegnum þetta kerfi og getur almenningur fylgst með þessum til-



kynningum á vef ESB þar sem vikulega er birtur listi. Þar geta líka innflytjendur aflað sér upplýsinga um hvort verið sé að tilkynna tiltekna vörur meira en aðrar og hvort þær komi í ríkari mæli frá tilteknum löndum umfram önnur.

Langflestar tilkynningar, sem bárust í gegnum RASFF, vörðudu matvæli frá Kína, Tyrklandi, Íran og Bandaríkjunum, en mikið af bandarískum vörum er á markaði í íslenskum verslunum.

Varasamt gæludýrafóður

Í Bandaríkjunum hafa margar tegundir gæludýrafóðurs verið innkallaðar þar sem fundist hefur ólöglegt efni í gæludýrafóðri sem orsak að hefur dauða margra gæludýra. Ólöglega efnið *melamine* hefur verið sett í ýmsar mjólblöndur til blekkingar í próteininnihaldsmælingum.

Hætta er á að efni þetta verði sett í matvæli í stað próteinsdufts og eru öll aðildarríkin hvött til að rannsaka það.

Innflutningur á nokkrum grænmetistegundum frá Taílandi hefur verið stöðvaður að undanfögnu vegna salmonellu og E-coli mengunar. Að auki bárust margar tilkynningar í gegnum viðvörðunarkerfið um flæði blýs og kadmíum úr leirvörum og flæði óæskilegra efna úr svörtum plastáhöldum frá Kína.

Spænskum paprikum fargað

Frá áramótum hafa svo mörg lönd tilkynnt um ólöglegt varnarefni í spænskum paprikum. Íslenska heilbrigðiseftirlitið hefur í ljósi þess tekið fjölmörg sýni til að ganga úr skugga um hvort skordýraeitrið *isofenphos* sé að finna í paprikum á ís-

Í HNOTSKURN

» Umhverfisstofnun fer með eftirlit með innflutningi matvæla og er framkvæmdin í nánú samstarfi við heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga.

» Stofnunin hefur heimild til að stöðva innflutning tiltekna matvæla í samráði við tollstjóra, sé veruleg hættu talin á ferðum fyrir neytendur.

» Stofnunin er tengiliður Íslands við RASFF, viðvörðunarkerfi ESB. Tilkynningarnar eru flokkaðar og ýmist afgreiddar af Umhverfisstofnun eða áframsendar til Fiskistofnu eða Landbúnaðarstofnunar.

» Sýni til varnarefnamælinga eru tekin af innlendi og erlendri framleiðslu. Fari mælingar yfir leyfileg mörk er heilbrigðiseftirliti gert viðvart og það grípur til aðgerða, sem þýtt geta innköllun eða förgun viðkomandi vöru.

lenskum neytendamarkaði en ekkert hefur fundist ennþá. Í kjölfarið hafa hinsvegar fundist önnur ólögleg efni í spænskum paprikum hér á landi. Miklu magni af paprikum frá Spáni hefur verið fargað og fjölmörg paprikusýni send í rannsókn á kostnað innflytjenda. Tvær „hreinar“ sendingar þurfa að berast til landsins áður en eftirliti er hætt,“ segir Herdís.

Auknar kröfur um rekjanleika

Skyldur innflytjenda felast í því að sjá til þess að matvörur standist lög og reglur um matvæli. Rekjanleiki matvæla er mikilvægur við allt innflutningseftirlit því neytendur eru í vaxandi mæli farnir að vilja vita um upprunaland og meðhöndlun þeirra vara, sem lenda í innkaupakörfunni.

Gera má ráð fyrir því að innflutningseftirlitið eflist til muna eftir að nýjar reglur um hollustuhætti og eftirlit munu taka gildi innan tíðar.

Þá getur innflutningseftirlitið farið fram á öllum stöðum, ekki aðeins við landamerin heldur líka þegar vörur eru komnar í verslanir og hjá birgjum.

TENGLAR

www.ust.is www.ec.europa.eu/food/rapidalert

Þetta er fimmta greinin af nokkrum í greinaflokk, sem er samstarfsverkefni matvælasviðs Umhverfisstofnunar og Morgunblaðsins