

# 1. Naturvårdsverkets slampolitik kritiseras av Statens jordbruksverk och SVA

SvD 16/12 2002

## Rötslam med smittrisk ska läggas påodlad mark

Forskare vid både Statens jordbruksverk och Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) anser nu att Naturvårdsverket går för långt:

- Vi förordar strängare krav än Naturvårdsverket. Den teknik som reningsverken har i dag räcker inte till för att uppnå tillräcklig hygienisk standard. Det är mycket allvarligt att krafter nu är i rörelse för att återinföra rötslam i produktionen av livsmedel och djurfoder, säger Ann Albihn, en av sex forskare vid SVA som deltagit i förarbetet till det nya förslaget - men som dragit andra slutsatser.

Jordbruksverket och SVA vill att enbart slam som behandlats i 70 graders värme under en timme ska tillåtas. Det anses ge tillräcklig minskning av antalet farliga bakterier.

- Annars äventyras det goda hälsoläge vi har i dag. Vissa smittämnen som salmonella överförs mellan människa och djur. Smittas djuren ökar också risken för salmonella hos konsumenterna, förklarar Ann Albihn.

Smittämnen kan överföras via direktkontakt med djur eller jord. Eller via kött som konsumeras. Så var

fallet när människor i Skåne nyligen insjuknade i ehec efter att ha ätit rökt korv. En liten flicka fick bestående hjärnskador.

Naturvårdsverket vill inte berätta om förslaget i förväg. Men enligt vad SvD erfar vill man släppa även slam som inte upphettats till 70 grader för användning på all mark och för alla grödor. Vissa restriktioner ska dock gälla betesmark och där rotsaker odlas. Man ska också tillåta slam som komposterats eller bara lagrats som markutfyllnad eller rabattjord.

- Det enda jag säger i dagsläget är att vi föreslår fortsatt och ökad användning av fosfor till åkermark, säger Naturvårdsverkets projektledare, Egon Enoksson.

Rötslam innehåller mycket fosfor. I dag finns egentligen inga förbud mot rötslam.

Lantbrukarnas riksförbund uppmanar sedan 1999 sina medlemmar att bojkotta slam och livsmedelsindustrin tar inte emot grödor som odlats med slamgödning. Men ohygieniskt slam finns ändå i vår miljö. Också på åkermark. Till exempel gödslar 400 skånska bönder med slam enligt Lantbrukets affärstidning ATL.

Något Ann Albihn på SVA tycker är mycket olyckligt:

- Smittämnen är rörliga och sprids lätt vidare i miljön. Har vi väl lagt ut smittat slam har vi tappat kontrollen, säger hon.

Sedan tidigare vet man att rötslam innehåller både smittämnen, miljöfarliga tungmetaller och läkemedelsrester. Tack vare en studie som SVA genomfört vet myndigheterna hur stor andel av rötslammet som är smittat efter bearbetning med dagens teknik.

I råslam innehöll 70 procent av proven salmonella. I behandlat slam drygt hälften.

Proverna innehöll också flera magsjukebakterier som listeria, campylobakter och den fruktade Ehec-bakterien E coli O 157.

Inte ens reningsverk med hygieniskt avancerade metoder lyckades. Direkt efter rötning såg det bra ut. Men när slammet lagrades växte bakterierna igen.

Maja-Lena Rådelius

---

## **2. Naturvårdsverkets slampolitik kritiseras av organisationen Sveriges Konsumenter i Samverkan**

**Kommentar av Bengt Ingerstam, Sveriges Konsumenter i Samverkan:**

- Detta är oacceptabelt. Skulle infekterat slam läggas ut bland våra livsmedel, kommer starka konsumentreaktioner. Förra gången gällde det BSE, då också myndigheter skulle upprätta ett "kretslopp" för infekterat avfall.

Samtidigt som Naturvårdsverket nu startar en klimatkampanj där konsumenterna skall minska tillförsel av drivhusgaser, vill man alltså sprida infekterat avfall i livsmedelsproduktionen. Vi förutsätter att jordbruket och livsmedelsindustrin under dessa förhållanden mer än någonsin står fast emot slammet. Hur kan Naturvårdsverket få förtroende för sin slamutredning om vår smittskyddsexpertis ignoreras? Vilka andra råd från experter har också ignorerats?