

Margarinfetter fraktas i samma tankar som lösningsmedel

I Klarspråk i P1 läste jag den 4/4 2002 in följande frågor till Livsmedelsverket med anledning av att kemikalierester kommer in i margarinfetterna från kemikalietankar på båtar:

"Dagens Eko har rapporterat att margarinfetter fraktas i samma tankar som bensinkolväten, aceton och andra riskabla lösningsmedel. Livsmedelsverket känner till detta men kontrollerar inte resterna i margarin, men man medger nu att dessa rester finns i margarinfettet.

Samtidigt kommer inte oväntat flera medicinska rapporter som visar samband mellan margarinkonsumtion och allergier. Runt om i Sverige försöker nu ansvarskännande föräldrar och politiker att ta bort margariner från maten vid daghem och skolor. Men Livsmedelsverket tycks skydda margarindustri och hjälper inte dessa goda krafter i samhället. I och med att tekniska oljor kan transporteras i tankarna, kan man vänta att cancerframkallande PAH finns i margariner som föroreningar.

I höstas svartlistade Livsmedelsverket ett antal olivoljor på grund av PAH, men säger av någon anledning inget om innehållet av PAH i margariner. Enligt en tidigare intern undersökning hos Livsmedelsverket får vi i oss ca 15 ggr mer PAH från margariner än från matolja och ca 6 ggr mer av den starkt cancerframkallande substansen bensapyren.

Frågor till Livsmedelsverket:

Är det riktigt att PAH också finns i margariner och ger oss ett betydligt större intag än matolja? Och varför varnar inte Livsmedelsverket för detta utan tycks hålla margarindustri om ryggen?

På sin hemsida säger Livsmedelsverket:

"Tänk på att små barn behöver mer fett än vuxna och att ett vanligt bordsmargarin passar bättre. Först i 3-4-årsåldern kan barnen gå över till lättmargariner."

Fråga till Livsmedelsverket: Hur många av 1 miljon barn kommer under sin livstid att drabbas av cancer pga margarin?

Gunnar Lindgren

Älvängen

Problem med trovärdighet hos Livsmedelsverket

På sin hemsida skriver Livsmedelsverket (april 2002):

"Fartygstransporter av matolja undantas från dessa regler för att inte tvinga båtarna att gå tomma tillbaka, t ex till Malaysia, som producerar palmolja för bland annat margarinfremställning. Ett hundratal ämnen, s k godtagbara alternativa laster, har granskats av EGs vetenskapliga kommitté. De har godkänts därför att de kan avlägsnas genom tillfredsställande rengöring av fartygens tankar och att eventuella rester till följd av ofullständig rengöring kan reduceras, genom den för margarinfettråvaror traditionella raffineringen, till så låga och knappt mätbara halter, att de inte anses utgöra någon hälsorisk för konsumenterna."

Min kommentar:

Hela tankesättet hos Livsmedelsverket att just margarinfetter skall kunna förenas av lösningsmedel "för att inte tvinga båtarna att gå tomma tillbaka" visar än en gång att Livsmedelsverket försvarar orimliga missförhållanden hos och hjälper margarinindustrin med lönsamheten. Jag är övertygad om att Livsmedelsverket inte skulle rekommendera att de tankbilar som hämtar mjölk till ARLA också skulle frakta dieselolja till lantbrukarna "för att inte tvinga tankbilarna att gå tomma".

Att påstå att den "traditionella raffineringen" ger "så låga och knappt mätbara halter, att de inte anses utgöra någon hälsorisk för konsumenterna" är osakligt. Dels kontrollerar man inte detta, och kan därför inte påstå vare sig det ena eller det andra. Dels har Livsmedelsverket själv gjort en enda analysomgång på lösningsmedel i margarin, och då fann man höga halter av extraktionsbensin i margarinerna "Milda" och "Nytt/Becel" - verkligen inte "låga och knappt mätbara halter". Då sade samme tjänsteman att lösningsmedlet inte borde finnas där alls. Dvs raffineringen fungerade ej som han trott. Efter detta gjorde man ej någon ytterligare analys vid Livsmedelsverket utan håller sig till retoriken: "till så låga och knappt mätbara halter, att de inte anses utgöra någon hälsorisk för konsumenterna."

Tillverkaren av margarinerna (Unilever/Van den Bergh Foods) var mer verklighetsförankrad: — Vi vet inte exakt var hexanet kommer ifrån, säger Hampe Mobärg, Van den Bergh Foods, Sveriges största margarintillverkare. Men små mängder måste vi acceptera. (Tv-programmet Norra Magasinet våren 2000)

=====

Margarinbojkott

Sveriges Konsumenter i Samverkan var först med att proklamera en bojkott mot margariner:

"Protest mot matolja i acetontankar Ons 3 apr 2002

Konsumentföreträdare upprörs av att matolja till margarin transporteras i samma fartygstankar som lösningsmedel.

- Vidrigt, tycker Bengt Ingerstam och uppmanar till bojkott.

Livsmedelsverket kontrollerar inte att tankarna rengörs utan litar helt på industrin.

- Det är fullständigt oacceptabelt och en skymf mot oss konsumenter att göra så här bakom vår rygg. Genom att inte köpa margarin visar vi att vi inte kan luras att stoppa i oss vad som helst, säger Bengt Ingerstam, ordförande för Sveriges konsumenter i samverkan.

Men Livsmedelsverket anser att det inte finns minsta anledning att vara orolig.

- Jag förstår om det känslomässigt känns fel, men vetenskapligt är det absolut ingen hälsorisk, säger Lars-Börje Croon, stadsinspektör på Livsmedelsverket.

Sverige importerar stora mängder vegetabilisk olja, bland annat palmolja från Sydostasien. Oljan används i de flesta svenska bordsfett och för att tillverka konfektyrfett.

På vägen från Sverige fylls fartygens lastutrymmen med olika kemiska ämnen som aceton, hexan, heptan, glykol, metanol, fosforsyra och svavelsyra.

OK från Livsmedelsverket

Det är möjligt genom att matfettsbranschen drev igenom ett undantag i EU:s livsmedelslag i mitten av 90-talet, rapporterar Sveriges Radios Ekoredaktion. Ett hundratal ämnen är tillåtna att samtransporteras med matolja. Orsaken är ekonomisk. Fartygen skulle annars ha svårt att hitta last för returren.

Livsmedelsverket har inget att invända mot förfarandet utan anser att EU:s experter gjort en korrekt bedömning.

- Det är ämnen som är lätta att få bort från tankarna vid rengöring. Skulle det finnas rester kvar är det sådana ämnen som försvinner vid den rening som alla matoljor genomgår innan de blir margarin, säger Lars-Börje Croon.

Livsmedelsverket kontrollerar inte att tankarna rengörs. Verket gör heller inga stickprov på oljan för att upptäcka eventuella rester av kemikalier.

- Vi har tillsyn över att processen hos matoljeproducenterna går rätt till och finns dokumenterad. Att göra stickprov skulle vara meningslöst, säger Lars-Börje Croon.

Inspektör i Malaysia

I stället förlitar sig verket helt på industrin.

Carlshamn AB, som är Sveriges största importör av matoljor, anlitar en certifierad inspektör på plats i Malaysia.

- Det är ett väletablerat internationellt system som är helt säkert, säger Jan-Olof Lidefelt, ansvarig för strategisk marknadsföring på Carlshamn.

Samtidigt berättar han att flera av de kemikalier som körs i samma tankar som matoljorna, till exempel aceton och hexan, också används vid framställningen av olika vegetabiliska oljor.

Industrin kontrollerar inte att all olja är fri från kemikalier, utan utgår ifrån att ämnena försvinner vid raffineringen.

Karin Olander/TT"

Efter detta har Miljöpartiet i ett pressmeddelande 2/4 2002 sagt:

"Miljöpartiet protesterar mot risk för lösningsmedel i margarin:

Dags för margarinbojkott!

-Livsmedelsverket håller margarinproducenterna bakom ryggen. Man avfärdar riskerna, samtidigt som man erkänner att det kan finnas rester av hälsovådliga ämnen i margarin. Livsmedelsverket har själva hittat rester av hexan i Milda och Nyttä Becell. Det säger miljöpartiets språkrör Matz Hammarström med anledning av Ekots uppgifter idag om transport av lösningsmedel och matolja i samma tankar.

- Förra året kom tre vetenskapliga rapporter som visade på ett samband mellan margarinkonsumtion och allergier hos barn. Med tanke på alla kemikalier som tillverkarna av margarin låter matfettet komma i kontakt med, är detta samband inte förvånande. Det handlar t ex om extraktionsbensin, natriumhydroxid, natriummetylat, blekmedel, fosforsyra och i vissa fall även nickelspån, säger miljöpartiets riksdagsledamot Per Lager, som flera gånger motionerat i frågan.

- Det är inte bara samtransporten som är ett problem, också vid själva margarintillverkningen används hälsovådliga kemikalier, understryker Per Lager.

- Det borde vara en självklarhet att utifrån försiktighetsprincipen inte transportera livsmedel i samma tankar som giftiga kemikalier, säger Matz Hammarström och instämmer i Bengt Ingerstams (ordförande för Sveriges konsumenter i samverkan) uppmaning till margarinbojkott. Ett minimikrav är att skolor, förskolor och andra institutioner där barn får mat endast serverar matfett som smör och Bregott, som framställs på ett hälsoriktigt sätt."

Kemikalielistan

Listan över kemikalier som får fraktas i samma tankar som margarinfetter kan nås på:

http://www.slv.se/Download/Document/approvedDocs/1996_05bil2.pdf

eller i avsnittet "Matfett och allergi" bland bilagorna på min hemsida