

KJAK

Forslag om endring av den færøske matvareloven, et skritt i gal retning

Brynjulf Melhuus

Torshavn 26.4.2017
Veterinær, vikar i HFS. Tidligere, bl.a.: leder HFS (1975-76), leder av kjøttkontrollen i Norge (1995-96), Inspektør i EFTA Surveillance Authority, ESA (1996-2002), leder av kontrollen med fisk i Norge (2005-07)

Det færøske samfunn lever av inntektene fra salg av mat til andre land. Man er derfor avhengig av å forstå og benytte internasjonalt aksepterte prinsipper og regler for framstilling, håndtering, innpakking, emballering, lagring, merking og transport mv av matvarer. Først og fremst fisk og fiskevarer. Etter hvert antakelig også andre råvarer fra havet. Det er i dagens omskiftelige verden heller ikke vanskelig å tenke seg at det hurtig kan oppstå flere markedsmuligheter for ferdigvarer av fisk, slik at det blir aktuelt å foredle fisk og fiskevarer i større grad på Færøyene og derved øke fortjenesten pr kg. Da øker hygienekravene. Den folkelige respekten og forståelsen for renslig håndtering av mat er størst når det gjelder melk og kjøtt. Derfor er erfaringene derfra lagt til grunn for reglene for håndtering av all mat.

Fra gammelt av var Færøyene et bondesamfunn. Gjennom århundredene utviklet dette isolerte lille samfunnet egne strategier og teknikker for å overleve, særegne arbeidsmåter, tradisjoner og språk, klesdrakter, livsvaner, religiøst uttrykk og kulturuttrykk. Dette er viktige kulturhistoriske bidrag for å forstå livet ellers i Norden og her, slik det fortsatt er og slik det har vært opp i gjennom de over 1000 år som er gått med ubrutt bosetting og utvikling som man kjenner til. Færøyene har sin egen, definerte identitet og plass i Norden.

For noe over 100 år siden startet den moderne tid også her. Man fikk større båter med motor. Dette var starten på en økonomisk og teknisk utvikling som siden er økt i styrke og hastighet. Da jeg kom hit første gang for over 42 år siden, var det stor aktivitet og optimisme; veier ble bygget, store skip innkjøpt, offentlige institusjoner utviklet seg som bristeferdige blomsterknopper. Da jeg kom tilbake 40 år etter at jeg reiste hjem igjen til Norge, ligger øyene her fortsatt med ryggen mot vinden og været, med vakre bygder og velstelte hus og med nye veier, tunneller,

broer, oppdrettsanlegg, bredbånd, fjernsynsstasjon mm. I det hele tatt blir man slått av hvor velutviklet og moderne og allikevel gjenkjennelig samfunnet her er. Velstandsøkningen og moderniteten er absorbert uten at mye av særpreget ved folket er blitt borte. Det vitner om en motstandskraftig kultur og identitet. Det er faktisk rørende å være vitne til.

I disse dager har også Europas største anerkjennelser for fint kjøkken funnet en plass her ved at restauranten “Koks” er tildelt en Michelin stjerne. Denne og andre mat-kvalitetsinstitusjoner er avhengig av helsemessig trygge råvarer og prosesser som grunnlag for det de legger fram for forbrukerne.

Harmonisering av lovverket i Europa har vært en avgjørende forutsetning for den økonomiske velstandsutviklingen som har funnet sted etter annen verdenskrig. Europa er med sine ca 500 millioner mennesker verdens største og mest betalingsdyktige matmarked. Alle andre verdensdeler leverer mat hit. Kjøtt fra Australia, New Zealand og Sør-Amerika. Fisk fra Norge, Island og Færøyene og fra en rekke andre land i verden. Korn og soya fra USA og Sør-Amerika. Grønsaker og frukt fra en rekke land over hele verden. Europeisk matvarelovgivning og kontrollen med at lovgivningen etterleves er toneangivende i verden. Både USA og Russland kommer til Europa for å lære

Den første felles loven om kjøttkontroll i Europa ble gitt i 1964, “Ferskkjøttdirektivet 64/433/EC”. Prinsippene i denne loven er fortsatt gjeldende, nå som en del av “hygienepakken” som på begynnelsen av 2000-tallet erstattet et større antall veterinær-direktiver. Dette skjedde som en del av reorganiseringen og styrkingen av både regelverk og forvaltning på grunn av kugalskapssaken i UK i slutten av 1990 årene. Disse nye reglene er ennå ikke satt i verk på Færøyene. Det bør gjøres snarest mulig av almenne grunner og av grunner som er nevnt innledningsvis.

Kontroll med kjøtt er viktigst av all kontroll med mat, både helsemessig og økonomisk. Reglene er grundige, gjennomtenkte og enkle. Dyrene skal inspiseres av veterinær i levende live, umiddelbart før de slaktes, slaktingen skal overvåkes av veterinær og det ferdige slakt med tilhørende indre organer skal inspiseres av veterinær før slaktet påføres offentlige stempler som

tegn på at de er kontrollert og funnet i orden. Dyr som er synlig syke før slakting skal avlives og destrueres. Tilsynelatende friske dyr, men hvor slakt og organer viser sykdomstegn blir kassert og destruert.

I tillegg kommer de generelle prinsippene om å skille mellom rene og urene prosesser, om å forebygge forurensning av kjøttet på alle trinn i slaktingen som går igjen også i reglene om produksjon av melk og melkeprodukter, fisk og fiskeprodukter og i all annen behandling og foredling av matvarer. Regler for lik organisering av de offentlige kontrollene i de ulike land er også gitt i kjølvannet av kugalskapsskandalen.

Grunnen til de strenge kravene til offentlig kontroll med kjøtt er den risiko for spredning av sykdom mellom dyr og fra dyr til mennesker som kjøtt representerer. En av grunnene til at man for 250 år siden opprettet utdanning av veterinærer var at man trengte spesielt utdannede folk til å vurdere om dyr er friske eller sjuke, og til å forebygge eller kurere sjukdom hos dyr, og sjukdom som kan overføres fra dyr til mennesker.

Et av de siste store og alvorlige sykdomsutbrudd hos mennesker forårsaket av kjøtt er var.Creytzfeldt Jacobs sykdom forårsaket av storfekjøtt fra dyr med sykdommen BSE (bovin spongiform encephalopathi) som på folkemunne er kaldt “kugalskap”. Sykdommen tok livet av i alt ca 200 personer før epidemien stoppet på grunn av tiltak som ble gjort på Europeisk nivå. Historisk er tuberkulose en sykdom som lett kan smitte storfe som igjen vil være smittefarlige for folk. Brucellose, stivkrampe, rabies (hundegalskap), parasittinfestasjoner (bl.a.bendelorm, trikiner, cysticerker), salmonella, campylobacter, shigella, E.coli er vanlig forekommende mage-tarm sjukdomsagens. Tularemi kan smitte fra smittede harer. I det hele tatt er det en gjengs oppfatning at de fleste sykdommer hos mennesker forårsaket av bakterier, virus og parasitter opprinnelig kommer fra dyr. I moderne tid vet vi at også fugleinflensa og svineinflensa smitter mennesker. Moderne offentlig kjøttkontroll er et av de verktøy samfunnet har til rådighet for å hindre sykdomsoverføring fra dyr til mennesker.

Det derfor med en viss undring man leser utkast til lov om endring av Matvareloven

(lagtingssak nr 60/2016) der Lagtinget inviteres til å lemppe på kravene om kontroll med slakting og omsetning av kjøtt på Færøyene. Både HFS og Landsdyrlegen har uttalt seg kritisk til forslaget. Likevel skriver utenriks og vinnumalaradid i sin saksframstilling (sak 16/00876) av 20.2.2017 at, selv om de ikke har grunnlag for å sette de faglige vurderingene til side , har de allikevel ikke tatt hensyn til rådene og endret det opprinnelige forslaget. Hvor er logikken? Og- hva skal man med offentlige faginstanser når man ikke lytter til de råd de gir?

Færøsk husdyrhold er lite. Det er få, om noen, heltidsbønder igjen. De fleste har arbeid ved siden av og er travelt opptatt med alle mulige andre gjøremål ved siden av gårdsdriften. I gamle dager var slakting en ferdighet som høytidelig ble holdt i hevd gjennom generasjonene. Kjøttet var verdifullt. Slaktene ble antakelig i all hovedsak omsatt i den enkelte bygd. Brukeren visste hvor kjøttet kom fra og hvem som hadde behandlet det. Slik er det ikke lenger, selv ikke her, selv om forholdene ikke er så store. I de senere år er det også forekommet tilfeller av botulisme etter konsum av skjerpekjøtt. Det er et uttrykk for at slakting må ha foregått urenslig. Jeg kan ikke huske å ha hørt at det var rapportert slike sykdomstilfeller tidligere da nok tradisjonene i praksis sto sterkere og bøndene hadde bedre tid.

I Norge var det tillatt å slakte hjemme til i begynnelsen av 1990-årene. Ved inngåelse av EØS avtalen ble dette avvirket. Nå er regelen at det kun er lov å slakte hjemme egne dyr til forbruk i egen husholdning. All annen slakting skal foregå på godkjent slakteri under kontroll av en offentlig veterinær. Bøndene kan gjerne selge slakt, men da skal de først være slaktet på et godkjent slakteri og kontrollert av offentlig veterinær.

Samene i Norge (hver reindriftsenhet,, siida-enhet, som det er ca 600 av) har, etter spesielle regler, tillatelse til å selge inntil 10 rein uten at de er slaktet og kontrollert på offentlig slakteri. Langt de fleste rein (70-80-000 dyr) slaktes allikevel på offentlig slakteri. Unntaket er gitt for at samene skal få anledning til å opprettholde viktige kulturtradisjoner som nomadefolk. Et moderne og helhetlig samfunn som det færøske kan etter mitt skjønn vanskelig sammenlignes med samefolket.

At det skulle by på

større vansker av praktisk eller transportmessig art å gjennomføre samme type bestemmelser på Færøyene enn det gjør i Nord-Norge eller på Vestlandet er det vanskelig å forestille seg. Det færøske transport-systemet er etter hvert blitt meget godt utbygd.

Så tilbake til utgangspunktet. Færøyene lever av å selge mat. De fleste færingar bidrar på en eller annen måte til dette. Å tillate gjeninnført regler for slakting og behandling av kjøtt som hører fortiden til, gir etter min oppfatning et signal i motsatt retning av det samfunnet her trenger. Kjøtt skal behandles renslig og helst kunne være et forbilde for hvordan man også skal behandle fisk. At det dessuten har vært flere utbrudd av botulisme i løpet av de siste 10-år bærer bud om at slaktehygienen på gårdene er forverret snarere enn forbedret etter som samfunnsutviklingen har påvirket folks levevaner.

Man får ikke en mer eksotisk smaksopplevelse ved å øke usikkerheten om hvorvidt et dyr har vært sykt eller friskt og vært slaktebehandlet, håndtert og oppbevart på en renslig eller urenslig måte. Men mer spennende kan det nok være! Den spenningen bør alle vi som er glade i skjerpekjøtt bli spart for.

Eg mót-mæli

Grímur Jacobsen

At flogvøllur verður bygdur á Glyvursnesi. Eg hugs, tað eru nógvir borgara í Havn, sum hava somu hugsan. Mót-mælið tit eisini, áðrenn býráðið hevur brúkt fleiri milliónir í fyrireiking.

Flogvøllur á Glyvursnesi er óneyðugur!