



Foto: Jon-Are Berg-Jacobsen / Nofima

Tryggere mat

Storsatsing for å trygge maten

- Matpilotanlegget på Campus Ås kan redde liv, mener landbruks- og matminister Sylvi Listhaug, og tillegger at det danner grunnlag for internasjonalt samarbeid og for tettere samarbeid mellom blå og grønn sektor.

En ny forsøkshall, med navnet Patogen-prosesshall, skal bidra til økt kunnskap om farlige, matbårne bakterier som Listeria og E.coli. Hallen blir et nasjonalt senter og Europas første høysikkerhetsproduksjonshall. Her kan forskere studere disse livsfarlige bakteriene i et realistisk produksjonsmiljø for å forebygge alvorlige matforgiftninger. Forskerne vil

kunne produsere, pakke og lagre mat av ulike slag, tilsette bakterier, undersøke hvordan de oppfører seg, og ikke minst utvikle metoder som sikrer trygg mat.

Metoder innen vask og desinfeksjon av produksjonsutstyr og lokaler kan også studeres i den patogene prosesshallen.



Foto: Nofima



Foto: Nofima

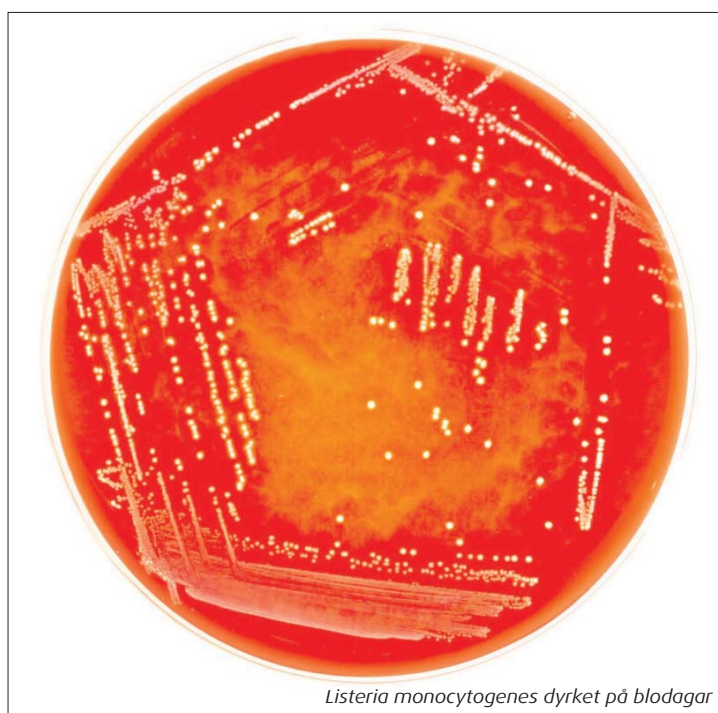
Industrien og forskere kan studere endringer i resept og prosess for å velge riktige tiltak slik at produksjonen blir trygg.



Foto: Nofima

Det oppstår stadig nye varianter av bakterier. En viktig oppgave blir å øke kunnskapen om bakterienes evne til å tilpasse seg endrede resepter og prosesser i matproduksjon.

Den patogene prosesshallen er spesialbygget med hensyn til luft, avløpsvann og destruksjon av avfall for å hindre smitte til omgivelsene. Hallen er det siste tilskuddet til nye og oppgraderte pilotanlegg innen vegetabil-, korn-, kjøtt-, meieri- og marin sektor. I disse forsøkshallene møtes forskning, undervisning og industri. Her utvikles nye matprototyper, matteknologisk kunnskap og ny viten om hvordan en kan framstille trygg mat med høyest mulig næringsverdi.



Listeria monocytogenes dyrket på blodagar

Høye kostnader forbundet med matbårne sykdommer



Seniorforsker Askild Holck forklarer hvordan forskerne kan sikre tryggere mat, med det patogene prosesshallen på plass.

Foto: Jon-André Berg-Jacobsen / Nofima

De seneste tallene fra EU viser at det i 2011 ble registrert totalt 5.648 utbrudd av matbårne sykdommer. Nesten 70.000 personer ble syke, vel 7000 ble lagt inn på sykehus og 93 døde som følge av matforgiftning. I USA er tallene langt høyere: Her viser forskningstall fra 2012 at så mange som 48 millioner amerikanere årlig blir syke av til sammen 31 identifiserte sykdomsfremkallende bakterier i mat. De årlige ekstrautgiftene ved sykefravær er beregnet til drøyt 77 milliarder dollar.

I Norge ble det i 2012 rapportert til Folkehelseinstituttet at 430 personer var blitt syke som følge av bakterier via mat. De reelle tallene over hvor mange nordmenn som årlig blir syke som følge av mikrober i mat, er ifølge Folkehelseinstituttet trolig langt høyere fordi mange sykdomstilfeller aldri blir rapportert inn. En mer globalisert hverdag gjør at mat, både som råstoff og ferdige produkter, i økende grad krysser lande-

grensene. Derfor må beslutningstakere, forskere og matindustri fortsette samarbeidet med å sikre forbrukerne trygg mat.

Kontaktpersoner:



Helga Næs,

Forskingssjef, Trygg og Holdbar Mat
Tlf: +47 64970296
Mobil: +47 915 94 673
helga.naes@nofima.no



Askild L. Holck,

Seniorforsker
Tlf: +47 64970213
askild.holck@nofima.no



Even Heir,

Forsker
Tlf: +47 64970211
even.heir@nofima.no