ATT SÄLJA OPASTÖRISERAD DRYCKESMJÖLK – KAN DET BLI MÖJLIGT ÄVEN I SVERIGE?

INBJUDNA TILL DENNA DISKUSSION VAR AGNES WOLD, PROFESSOR I KLINISK BAKTERIOLOGI, ANNA CATHARINA BERGE, VETERINÄR PÅ RAWMI, MATS LINDBLAD, SMITTSKYDDSAMORDNARE PÅ LIVSMEDELSVERKET, KRISTINA ÅKERMO, VETERINÄR OCH GÅRDSMEJERIST SAMT PHILIPPE TRILLAUD, FRANSK HANTVERKSMEJERIST OCH MEJERIRÅDGIVARE. MODERATOR VAR MARIANNE WANGER.

TEXT Birgitta Sundin ▪ FOTO Stéphane Lombard

Först ut i diskussionen om opastöriserad dryckesmjölk är Agnes Wold, som förutom bakteriolog även är immunolog, läkare och forskare. Hon forskar om allergier och anser att allergi är en underskattad folksjukdom. Den drabbar 30 procent av alla barn och unga och yttrar sig genom pollenallergi, astma, atopiskt eksem och födoämnesallergier, alla livslånga sjukdomar. Situationen idag är 40 000 nya allergiker varje år och inga förebyggande åtgärder som fungerar.

Allergi är en ny sjukdom som inte fanns i bondesamhället. Hösnuva (reaktion mot pollen) beskrevs för första gången 1819 och 1873 kunde en läkare visa på att det var gräspollen som utlöste hösnuvan. År 1926 kom den första populationsbaserade studien som visade att det var tolv gånger vanligare med hösnuva i staden än på landet.

Studier visar att uppväxt på bondgård, där barn även dricker gårdens mjölk, ger det bästa skyddet mot allergier. Hur barnen lever det första året är avgörande för om de utvecklar allergi eller ej. Även små kvantiteter av rå mjölk är skyddande.

Vad kan då förklara allergiskyddet på bondgårdar? En studie som testat barn i åldern 6-13 år i Tyskland, Österrike och Schweiz visar att de som druckit opastöriserad mjölk under första levnadsåret har tre gånger mindre hösnuva och cirka 40 procent mindre astma. Det finns totalt 12 studier som visar en oberoende effekt på immunsystemet från konsumtion av opastöriserad mjölk.

I mjölken finns levande immunceller, levande bakterier och biologiskt aktiva proteiner som ger skydd mot allergi men som förstörs eller denatureras av pastörisering. Cellerna blir då immunframkallande istället för toleranta. Även fettdroppar (omgivna av naturligt fosfolipidmembran) är en komponent som utövar skydd mot allergier men som förstörs vid homogenisering av mjölken.

Anna Catharina Berge berättar om organisationen RAWMI, Raw Milk Institute, som huvudsakligen arbetar med att utbilda producenter, säkra kvaliteten på obehandlad mjölk och rekommendera gårdar. Anna Catharina har tidigare arbetat som inspektör på Livsmedelsverket.

Hennes hjärtefrågor är hur vi kan säkra obehandlad mjölk och göra denna hälsobefrämjande mjölk tillgänglig för fler. Hon blev fri från svåra allergier sedan hon började dricka rå mjölk. Av skäl som hälsa och närhet till producenten ökar efterfrågan på obehandlad dryckesmjölk världen över.

Kroniska sjukdomar hotar idag vår livskvalitet och livslängd. Hur vi kan balansera de potentiella riskerna för sjukdomsfall orsakade av obehandlad mjölk med de allergiskyddande effekterna är en viktig fråga för RAWMI som betonar att det krävs olika risktänkande för olika gårdar och produktionssystem. Det finns stora skillnader till exempel mellan stora och små mjölkgårdar.

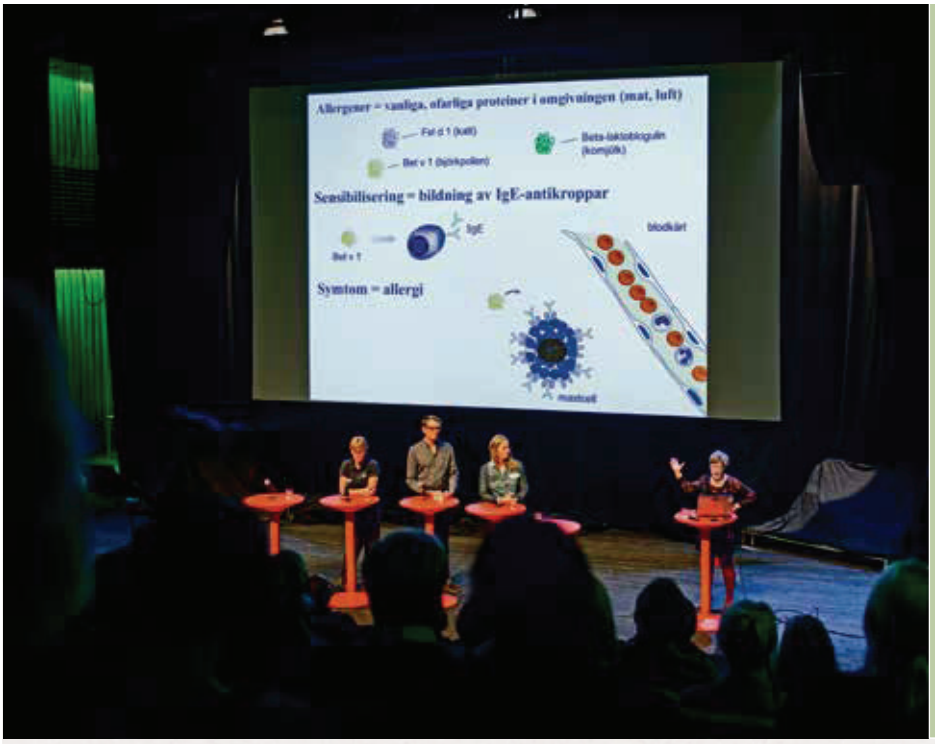
Anna Catharina menar att det ofta är dålig kvalitet på den vetenskapliga bevisföringen.

– Det är lättare att spåra sjukdomsfall och utbrott tillbaka till obehandlad mjölk än till kyckling, som ju alla äter. Och så jämförs obehandlad mjölk med pastöriserad mjölk istället för med liknande råa produkter. Läkare och myndigheter överreklamerar ofta risken med obehandlad mjölk jämfört med andra risker.

QMRA är en kvantitativ mikrobiell riskvärderingsmetod som förespråkas av RAWMI. Den bygger på komplicerade statistiska kalkyler, med många faktorer från gård till konsument och avgör hur stor risken är för att en konsument ska bli sjuk av maten. Resultat från QMRA-studier på obehandlad mjölk visar relativt små risker för sjukdom och allvarlig sjukdom orsakade av campylobacter, Staphylococcus aureus och Ehec, E.coli 0157:H7. För listeria är risken minimal. Ingen studie har gjorts på salmonella. Om mjölken produceras på fel sätt innebär det naturligtvis en risk.

Varje gård som rekommenderas av RAWMI har en egen riskanalys och säkerhetsplan. Mycket viktigt för hållbarhet och kvalitet är en snabb nedkylning av mjölken. RAWMI testar sina gårdar varje månad för E.coli och totalantal bakterier. Av de rekommenderade gårdarna har 37 procent mindre än 1 koliform/ml. Få ligger över 50. Standarden är att inte ha mer än 25 koliformer/ml mjölk och under 15 000 totalantal bakterier.

Mats Lindblad presenterar Livsmedelsverkets undersökning från 2015 av mjölkfilter på gårdar i södra Sverige där det finns utbredd förekomst av STEC (så heter Ehec när bakterien finns hos djur). Kartläggningen gjordes i tre regioner med 100 gårdar per region och vid två tillfällen, vår och höst. Campylobacter, salmonella och STEC analyserades. Analyserna påvisade campylobacter i 13 procent av proverna och STEC i 14 procent, däremot uppvisades inga fynd av salmonella. Analyserna gjordes genom odling av bakterier som visar förekomst men inte mängd. Lite drygt var tionde gård visade positivt resultat i denna undersökning.



FAKTA

FRANSKA KRITERIER FÖR FÖRSÄLJNING AV OBEHANDLAD MJÖLK

- Noggrann juvertvätt.
- Kontrollmjölkning av tre strålar i kärl.
- Nedkylning av mjölken direkt till 0–4 grader.
- Försäljning inom 24 timmar i kylt tillstånd.
- Analyser: tre gånger per månad för totalantal bakterier, Listeria monocytogenes, salmonella, E.coli inklusive STEC.
- Analyssvaren avgör om gården får sälja sin mjölk eller inte.

– Det vi kan se är att det är vanligare med campylobacter och STEC på större gårdar, säger Mats.

Kartläggningen ger en ögonblicksbild och viss information från dessa tre regioner men den täcker inte hela året och säger inget om de regioner som finns utanför dessa tre. Undersökningen bidrar med mer kunskap, men påverkar inte direkt regler och lagar.

Livsmedelsverket vill först utvärdera den nya lagen som trädde ikraft första september i år innan de tittar på en möjlighet att sälja opastöriserad dryckesmjölk i större skala. Det kan ta minst något år.

Kristina Åkermo ger sitt perspektiv som mjölkproducent, ystare och veterinär. Hon arbetar själv med, och förespråkar, förebyggande arbete med mjölkkvalitet och hygien.

Kristina påpekar att vi har mjölkkris i Sverige idag och att öppna upp för att sälja obehandlad dryckesmjölk skulle innebära en möjlighet för vissa bönder att fortleva. Viss mjölk passar dock inte att dricka rå, till exempel mjölk från stora gårdar.

– Det finns kvalitetsskillnader mellan mjölkgårdar, men det verkar svårt att förstå för myndigheterna, säger Kristina.
Hon får mejl varje vecka från konsumenter som vill ha obehandlad mjölk. Många har problem att tåla processad mat och blir friska av att dricka obehandlad mjölk. På frågan varför detta inte har blivit en politisk fråga menar Kristina att det förs en kampanj mot opastöriserad mjölk från myndigheterna sida.

HUR SER DET UT I FRANKRIKE?

– Tittar vi på siffror över Ehec globalt från 2006 lägger vi märke till att ett enda utbrott är knutet till obehandlad mjölk. De andra fallen rör groddar, sallad, spenat, kött et cetera, inleder Philippe Trillaud, fransk hantverksmejerist och mejerirådgivare. När det gäller STEC finns det vissa stammar som är mycket farliga och andra som vi människor inte är känsliga för.

Det som krävs för försäljning av obehandlad mjölk är ett lämpligt kontrollsystem. Det gäller också att skilja på industrigårdar, vars mål är att producera mängd mjölk till industrimejerier, och mindre gårdar som vill producera obehandlad kvalitetsmjölk. Industrigårdarna har inget att göra i en studie om opastöriserad dryckesmjölk.

I Frankrike får rå mjölk säljas fritt och många säljer numer via mjölkautomater. För att få sälja krävs ett strikt protokoll som bygger på en strikt hygienplan för gården, djuren och mjölkningen. *Se faktaruta för kriterier.*

– Vi har mycket bättre förutsättningar här i Europa att producera bra rå mjölk jämfört med länder med helt andra förutsättning som exempelvis Brasilien, där jag har arbetat, avslutar Philippe.

RÄTT PROPORTIONER

På Agnes Woldes labb har de funnit 150 fall av Ehec. Totalt i Sverige ligger siffran på cirka 500 och av dessa kan eventuellt ett fall härröras från obehandlad mjölk. Få fall av Ehec kan länkas till livsmedel över huvud taget.

– Ställ saker i rätt proportier, uppmanar Agnes, jämför till exempel med alla som kommer hem med sjukdomar från all inclusive-vistelser utomlands.

Hon lyfter även upp det orimliga i att de producenter som säljer obehandlad mjölk idag, upp till 70 liter per vecka är tillåtet, måste lämna med en varningstext att mjölken ska kokas.

– Då är det ju ingen vits att köpa färsk, levande mjölk om den sedan ska kokas, säger Agnes, då är den ju förstörd! Det blir som att köpa pastöriserad mjölk i affären. Och bör vi då inte ha samma text på ägg och köttfärs, dessa innebär ju en större risk.

HUR GÅR VI FRAMÅT?

Bodil Cornell, verksamhetschef på Eldrimner, lyfter den angelägna frågan hur vi ska komma framåt i Sverige:

– Varför ska vi avvakta de nya restriktionerna, som gäller vilken gård som helst i Sverige, när vi vill gå vidare med specifika producenter som verkligen vill sälja obehandlad mjölk? Kan vi inte börja nu?

Mats kan inte svara men lovar att ta hem budskapet till Livsmedelsverket.

Som slutord säger Agnes att hon som vanlig konsument vill kunna köpa bra, obehandlad mjölk och hon är inte orolig om den är kontrollerad. Som allergiforskare vill hon också få fram mjölk att ge till små barn och då krävs ännu hårdare krav. Allergierna ökar och är ett stort samhällsproblem. Jämfört med länder som exempelvis England och Frankrike har Sverige högst prevalens för allergi, diabetes 1 och celiaki. Hon vill och ser behovet av att kunna forska kring förebyggande åtgärder med mjölk.

Agnes påpekar samtidigt att riskvärderingen har förändrats över tid. Förr ställdes risker för och emot i värderingen, idag gäller noll-vision, och inte bara på detta område.

Diskussionen sammanfattades och avslutades med att det behövs ett nytt seminarium i ämnet, och då även med politiker. //