

Diskussion om Opastöriserad dryckesmjölk, Særimner 2017

Medverkande:

Agnes Wold, läkare och professor i klinisk bakteriologi vid Sahlgrenska akademien, Göteborgs universitet där hon nu forskar om allergier.

Anna Catharina Berge, veterinär och verksam vid Raw Milk Institute (RAWM) där de utbildar och godkänner gårdar för försäljning av opastöriserad dryckesmjölk.

Roger Jerrhagen, mjölkbonde i Bohuslän som vill sälja opastöriserad dryckesmjölk. Han har genomfört en mängd tester och analyser för att få kunskap om sin mjölk och om vilka åtgärder han behöver göra inför en försäljning. Han har även gjort en aktion inne i Göteborg där han sålde opastöriserad mjölk med Agnes Wold som första kund.

Jan Sjögren, avdelningschef för livsmedelskontroll på Livsmedelsverket.

Jenn Kast, efter ett antal år som mejerist driver hon dels det egna företaget Milk Jam med utbildning av ostsäljare i ystning och dels arbetar hon som kommunikatör på Niel's Yard Dairy i London.

Philippe Trillaud, utbildad journalist och mejeriingenjör, verksam som rådgivare och hantverksmejerist i södra Frankrike.

Kristina Yngwe (C), Miljö- och jordbruksutskottet.

Moderator: Marianne Wanger

Text: Birgitta Sundin

Diskussionen om framtida möjligheter att sälja opastöriserad dryckesmjölk under kontrollerade former fortsatte på årets Særimner. Frågan har diskuterats tidigare på ett antal Eldrinnerevent. Glädjande kunde vi år notera ett trendbrott genom Livsmedelsverkets positiva gensvar.

Diskussionen tog avstamp i regleringen av försäljningen av små mängder obehandlad mjölk direkt från bondgården som trädde i kraft i september 2016. Små mängder mjölk definierades till 70 liter i veckan och krav på registrering hos länsstyrelsen och information till konsumenten om att mjölken först behöver kokas infördes.

Agnes Wold efterlyser säker opastöriserad mjölk till sin forskning om allergier. Allergi är vår absolut vanligaste folksjukdom och den drabbar cirka 30% av den unga befolkningen. Det är ett stort faktiskt problem i och med de höga samhällskostnaderna jämte det individuella lidandet allergierna orsakar. Konstigt nog uppmärksammas inte denna sjukdom alls eller tilldelas forskningsanslag i samma utsträckning som exempelvis de potentiellt dödliga åkommorna hjärt-kärlsjukdomar. Agnes har funnit ett flertal studier som visar ett samband med uppväxt på bondgård och en lägre andel allergiska barn. Tolv studier visar på en minskad risk att utveckla allergier när barn får dricka opastöriserad

mjölk. Och det verkar framförallt vara det första levnadsåret som är avgörande. Exakt vad orsaken är vet vi inte utan det behövs mer forskning.

Agnes ser inte något som helst problem med att kunna producera en hygieniskt säker mjölk. Det finns analyser som ger snabba resultat, så kallade pcr-analyser. De görs dagligen på ett vanligt mikrobiologiskt laboratorium.

Det skulle alltså behövas opastöriserad mjölk, producerad under kontrollerade former, både till forskning och för att öka folkhälsan. Catharina Berge lyfter fram andra skäl att tillåta produktion av opastöriserad. Hon arbetar för den icke vinstdrivande organisationen RAWMI. Den har funnits i fem år och verkar för att öka säkerhet och kvalitet på mjölk genom rådgivning och stöd med riskvärderingar och normer för produktionen. Catharina menar att det finns konsumenter som efterfrågar opastöriserad dryckesmjölk av andra skäl såsom tradition, färskhet och smak förutom hälsoskäl. Att tillhandahålla säker och god mjölk handlar om hygien, något som RAWMI predikar.

– Om vi inte stoppar skit i mjölken behöver vi inte pastörisera, säger Catharina, de livsmedelshygieniska kraven har sänkts i och med att mjölken idag pastöriseras eller UHT-behandlas (ultrahög temperatur).

Viktiga faktorer för att få en god och säker mjölk är djurhållningen, fodret, djurhälsa, mjölkningshygien och en snabb kylning av mjölken. Det är de små dagliga rutinerna som är viktiga. RAWMI-standarden är väldigt hög, med krav på väldigt låga halter av koliforma bakterier, vilket ger en mjölk som det inte finns någon anledning att pastörisera.

Catharina har varit rådgivare till Roger Jerrhagen som på sin bondgård med runt 40 mjölkande kor intresserar sig för att sälja opastöriserad dryckesmjölk. Hans gård drivs konventionellt och extensivt, han har en betesdrift på normalt 5 månader och en hög mjölkproduktion. För att hans gård ska kunna överleva med det antal djur han har idag måste han hitta på något annat sätt att driva gården. Att sälja opastöriserad mjölk skulle kunna ge honom de ekonomiska överlevnadsmöjligheter han så väl behöver. För att få kunskap om kvaliteten på sin mjölk och lära sig metoder för att säkerställa säkerheten har han skiljt ut de nio bästa korna i besättningen och med hjälp av Catharina testat deras mjölk enligt RAWMI:s standard. Han är noga med att klippa dessa kor och rengöra spenarna ordentligt, blir de inte rena första gången gör han om proceduren. Dessutom smörjer han in spenarna tre gånger per vecka, för att förebygga sprickor och sår.

I augusti 2016 prövade han kundefterfrågan genom att sälja sin opastöriserade mjölk i Göteborg. 40 liter såldes i ett nafs för 35 kr litern. Enligt Roger skulle han kunna sälja 700 liter i veckan och på frågan hur han ser på framtiden svarade han:

– Jag är optimistisk, jag vet ju att det funkar och jag tror på produkten.

Från Livsmedelverket fanns Jan Sjögren på plats. Han berättade inledningsvis att för dem som kontrollmyndighet är säkerhetsaspekten och ett högt konsumentskydd centralt. Den lagstiftning de stödjer sig på är till 90 procent de gemensamma EU-reglerna. Dessa regler bygger på insyn, offentlig kontroll och producentansvar, det vill säga det är livsmedelföretagaren som ansvarar för produktens säkerhet.

Det finns 150 000 livsmedelsanläggningar i Sverige, 300 tillsynsmyndigheter och 1500 inspektörer. Jan medger att det utifrån dessa betingelser är en utmaning att få en likvärd tillsyn men menar att genom bra kontroller och att titta på rätt saker kan inspektörerna ge ett bra företagarsstöd med de avvikelser som dokumenteras.

När det gäller försäljning av opastöriserad dryckesmjölk är det de enskilda nationerna som beslutar vilka regler som ska gälla och det ser olika ut i olika länder, mycket beroende på tradition. Livsmedelsverkets bedömning är att opastöriserad dryckesmjölk är förknippad med ett inte obetydligt riskmoment. Att farorna är svåra att hantera, så svåra att verket var inne på att helt förbjuda opastöriserad dryckesmjölk (förslag 2013). De här tankegångarna resulterade dock efter många starkt kritiska remissvar, bland annat från Eldrimner, i en begränsning av mängden mjölk tillåten för försäljning. Jan anser att dagens kontrollkedja inte kan garantera säker mjölk utan att det krävs andra kontrollmekanismer. I de länder som tillåter försäljning av opastöriserad dryckesmjölk gäller rätt stränga krav och omfattande procedurer.

– Uppenbarligen går det att sälja opastöriserad mjölk, säger Jan, det finns metoder och erfarenheter som det ska bli intressant att kartlägga. Om det också går att skapa ett system som kombinerar rimliga kostnader med en hög säkerhet för konsumenten, det får vi titta vidare på.

Jan öppnade därmed upp dörren, lite till vår förvåning, att livsmedelsverket under nästa år ska se över möjligheter att sälja mer än 70 liter opastöriserad mjölk per vecka. De vill titta närmare på hur man kan hitta sätt och metoder för att säkerställa mjölken och en trygghet i att de företag som bedriver denna verksamhet klarar detta hela vägen ut. Först ska de utvärdera den nuvarande lagstiftningen men också titta på andra länders system och erfarenheter, till exempel Finland, England och Frankrike kan bli aktuella.

Positiva reaktioner följde på Jans inlägg. Catharina Berge såg det som förhoppningsfullt, inga stängda dörrar längre. Agnes såg öppningen att även hennes labb kan arbeta med opastöriserad mjölk i framtiden och framförde än en gång pcr-metodens förträfflighet för att kontrollera säkerheten på mjölken, något som Catharina replikerade med:

– Säkerheten ligger inte i odlingar utan i de dagliga rutinerna, i användandet av HACCP-planen. Tillämpas detta på gårdsnivå, kan man få en väldigt ren och säker mjölk oavsett om det finns två kor på trägolvet eller 300 kor i besättningen. Detta handlar bara om hur man arbetar på daglig basis. Kontroller är de facto behäftade med kostnader och det gäller att hitta rimliga krav utan att tulla på säkerheten.

Hur ser det då ut i andra europeiska länder? Jenn Kast redogjorde för de engelska förhållandena. Där är det tillåtet att sälja opastöriserad mjölk om konsumenten kommer till gården eller handlar på Farmers market (Bondens marknad), alltså vid direktförsäljning. Det finns ingen övre gräns för hur mycket mjölk som får säljas. Mjölken måste dock märkas med en varningstext om att den kan vara farlig. Att sälja obehandlad, opastöriserad mjölk är en lukrativ affär för bonden. Ett flertal av hantverksmejerierna som gör ost säljer också en hel del rå mjölk via automater. Dessa producenter är

medvetna om risker, vana vid att kontrollera råvaran och att producera med hög kvalitet. Mjölken marknadsförs i England för dess smakegenskaper och inte för hälsoegenskaper.

Philippe Trillaud berättade om läget i Frankrike där den obehandlade mjölken kan ses som en del av den gemensamma kulturskatten och dess förekomst som ett uttryck för den personliga friheten. Det är alltså tillåtet att sälja opastöriserad mjölk i Frankrike. Producenten begär ett tillstånd från franska motsvarigheten till SLV, vissa kriterier måste uppfyllas men inga volymbegränsningar finns. Kraven handlar om stallbyggnader, frånvaro av patogena bakterier, god juverhälsa och noggranna mjölkningsrutiner. Mjölken ska kylas ner direkt, så att den håller max. 4 grader. Obligatoriska analyser görs varje månad för salmonella, listeria och *E. coli*.

Centerpolitikern Christina Yngwe gavs på slutet möjlighet att kommentera diskussionen. Hon lyfte då att det är av stor vikt att uppnå värdeökning på bondgårdarna och att detta med försäljning av opastöriserad dryckesmjölk skulle kunna vara en möjlighet.

Bodil tackade för en givande diskussion och skickade med till Jan att Eldrimner gärna är med som samtalspartner i det fortsatta arbetet med att undersöka möjligheterna till en försäljning av opastöriserad dryckesmjölk.

Vad händer framöver?

Livsmedelverket kommer att överväga det som förts fram i diskussionen på Særimner och planerar under 2018 att ta in erfarenheter från andra länder, utvärdera de nya reglerna som infördes i september 2016 samt ta kontakter med branschen. De tänker titta över hur kontroller skulle kunna se ut och om förutsättningar finns för ett system som garanterar säkra mjölkprodukter. Om det sen ger ökat företagande är det positivt och i enlighet med den nya livsmedelsstrategin.

Kommentarer från publiken:

”Det går att ta stort ansvar på gårdsnivå genom tester och rutiner. Kan man tjäna 35 kr/litern då är det verkligen intressant.”

”Om det är någon är i förtroendebranschen så är det vi mjölkproducenter.”

”Det är en miljardvinst om vi kan sänka allergi-utbredningen genom denna mjölk.”

”Konsumenterna kommer att styra mer i framtiden och påverka politiker.”