



Vitenskapskomiteen for mattrygghet
Norwegian Scientific Committee for Food Safety

Notat i forbindelse med publisering av VKMs vurderinger av marine oljer - sammenheng mellom del 1 og del 2

Uttalelse fra Hovedkomiteen i Vitenskapskomiteen for mattrygghet

Dato: 7.12.2011

Dok. nr.: 11-012-1

ISBN: 978-82-8259-046-6



Bidragsyttere

Den som utfører arbeid for VKM, enten som oppnevnte medlemmer eller på *ad hoc*-basis, gjør dette i kraft av sin egen vitenskapelige kompetanse og ikke som representanter for den institusjon han/hun arbeider ved. Forvaltningslovens habilitetsregler gjelder for alt arbeid i VKM-regi.

Vurdert av

Hovedkomiteen: Jan Alexander (leder), Gro-Ingunn Hemre (nestleder), Augustine Arukwe, Aksel Bernhoft, Margaretha Haugen, Åshild Krogdahl, Jørgen Lassen, Audun H. Nerland, Bjørn Næss, Janneche Utne Skåre, Inger-Lise Steffensen, Leif Sundheim, Line Sverdrup, Ole Torrissen, Olav Østerås.

Koordinator fra sekretariatet:

Marie Louise Wiborg

Vurdering

Bakgrunn for risikovurdering av marine oljer

I 2008 ba Mattilsynet VKM om en større risikovurdering av marine oljer til humant konsum.

I korthet så Mattilsynet et behov for kunnskap om de ulike trinnene i produksjonen av marine oljer til humant konsum og hvilken risiko eventuelle nedbrytningsstoffer og oksidasjonsprodukter i sluttproduktet utgjør (del 1), hvilken risiko og nytte vi har av omega-3 fettsyrer i kosttilskudd og berikning (del 2) og en samlet vurdering av helsemessige fordeler og ulemper ved marine oljeprodukter (del 3). Mattilsynet orienterte i bestillingen om at de ville avvente resultatene fra del 1 og del 2 før de eventuelt vurderte behov for å bestille del 3 av VKM. På møte i Hovedkomiteen i september 2008 ble det bestemt at ansvaret for alle tre delene av risikovurderingen om marine oljer skulle ligge i Hovedkomiteen.

Hovedkomiteens vurdering

Hovedkomiteen har det siste året sluttbehandlet del 1 og del 2 av risikovurderingen av marine oljer. Begge vurderingene har blitt grundig behandlet på flere møter. Hovedkomiteen kan ikke se at det er motsetninger mellom konklusjonene til del 1 og del 2. Del 1 er en vurdering av hva som dannes av nedbrytningsstoffer og oksidasjonsprodukter i marine oljer gjennom hele produksjonsprosessen, fra råolje til ferdig produkt og i hvilken grad disse fjernes ved de ulike raffineringstrinnene i produksjonen. Videre vurderes mulighet for eksponering for oksidasjons- og nedbrytningsprodukter og mulig helserisiko forbundet med eksponering. Mulig risiko knyttet til oksidasjons- og nedbrytningsprodukter er ikke vurdert i Del 2. I del 2

vurderes negative og positive helseeffekter knyttet til inntak av ulike mengder omega-3 fettsyrer, og det er eksplisitt presisert i vurderingen (på side 18)¹ at harske oljer ikke er tema for del 2. Det er følgelig to helt forskjellige problemstillinger som er besvart i de to vurderingene, og vurderingene er derfor basert på forskjellig litteraturgrunnlag. Del 1 handler om å vurdere risiko knyttet til eventuelle helseskader p.g.a. forurensninger dannet i produktene, mens del 2 gjelder selve omega-3 fettsyrene – helsemessig nyttig mengde og mengder som kan innebære risiko for helseskader.

Det har blitt stilt spørsmål ved om ikke eventuelle negative helseeffekter av nedbrytningsstoffer og oksidasjonsprodukter i fiskeoljer ville bli avdekket i gjennomgang av studiene som inngår i del 2 (helseeffekter fra omega-3 fettsyrer). Litteraturen som del 2 er basert på omtaler ikke mulig innhold av nedbrytnings- og oksidasjonsprodukter. Den omhandler effekter av omega-3 fettsyrene som sådan. Hovedkomiteen mener at mulige negative effekter av nedbrytnings- og oksidasjonsprodukter ikke blir avdekket i studiene som ligger til grunn for del 2 fordi:

- De fleste av studiene i del 2 er intervensjonsstudier utført på pasientgrupper for å vurdere mulige positive helseeffekter av omega-3 fettsyrer, og er ikke designet for å avdekke negative helseeffekter.
- Produktene som er benyttet i mange av studiene i del 2 er registrerte legemidler med antatt strengere kvalitetskrav enn det som er gjeldende for kosttilskudd (antatt lavere innhold av nedbrytningsprodukter).
- Del 2 har ikke spesielt sett etter mulig skadelige effekter av nedbrytningsprodukter.

Den nye studien med konsum av harske fiskeoljer hos friske personer, som ble presentert på FHL Marings 7. Fagdag torsdag 24. november 2011, inngår naturlig nok verken i del 1 eller 2 da disse er basert på tilgjengelig litteratur før den aktuelle studien ble publisert. Uansett mener Hovedkomiteen at det, som påpekt i del 1, foreligger store mangler i datagrunnlaget for å kunne vurdere mulig helseskadelige effekter av nedbrytnings- og oksidasjonsproduktene i fiskeolje.

Som påpekt i vurderingens del 1, er dyr og mennesker fra naturens side utstyrt med mekanismer som gjør at vi ikke spiser mat som lukter/smaker harskt. De fleste personer vil av den grunn ikke spise harske fiskeoljer. "Innpakking" av marine oljer i kapsler, evt. mikrokapsler i beriket mat vil omgå denne mekanismen.

¹ Rancid fish oils or lipid peroxidation that may occur during processing and storage of food supplements and fortified foods are addressed in a separate opinion from the Steering Committee of the Norwegian Scientific Committee for Food Safety (VKM) – Marine oils part 1 and is therefore not addressed in this evaluation.