

Ad hoc-gruppe - Risikovurdering av grilling av mat/PAH

Mandat for *ad hoc*-gruppe

Gruppen skal foreta en litteraturgjennomgang/risikovurdering av grilling av mat med henblikk på mattrygghet. Litteraturgjennomgangen/vurderingen skal begrenses til primært å omhandle de helseskadelige forbindelsene som antas å være forbundet med høyest risiko.

Følgende aspekter skal belyses i litteraturgjennomgangen/vurderingen:

- Generelt: Helseskadelige stoffer som kan dannes i mat ved grilling – typer og nivåer
- Forbrenningsmateriale: Brenselets betydning for dannelsen av stoffene i mat, inkludert eventuelle andre tilsetninger til brenselet
- Grillmetoder: Dannelse av helsefarlige stoffer i mat fra ulike typer griller og ulike måter å grille på.
- Type matvare: Dannelse av stoffer i ulike matvarer som er tilberedt ved grilling – kjøtt, fisk og grønnsaker.
- Dersom det finnes tilstrekkelig data om nivåer av helseskadelige stoffer i grillet mat, ønsker Mattilsynet en risikovurdering av ulike tenkte inntak av grillmat.

Behandling/Sluttbehandling av saken:

Uttalelsen fra *ad hoc*-gruppens skal kvalitetssikres og behandles i Faggruppe 4 og 5. *Ad hoc*-gruppen tar hensyn til innspillene fra faggruppene underveis og utarbeider en endelig uttalelse. Saken er forankret i Faggruppe 5, som også vil stå som avsender av saken. Det er ikke lagt opp til at det vil være behov for å involvere Hovedkomiteen i arbeidet med vurderingen.

Språk

Mattilsynet har bedt om at vurderingen skrives på norsk.

Forskningsbehov/kunnskapshull

Hvis det under arbeidet med vurderingen avsløres kunnskapshull og behov for ny overvåkning eller forskning, bes gruppen påpeke dette.

Tidsramme

Mattilsynet har bedt om at endelig vurdering fra VKM foreligger før hovedgrillsesongen tar til, dvs. primo april 2007.