



Sundhedsstyrelsen  
Center for Forebyggelse  
Islands Brygge 67  
DK-2300 København S

T +45 7222 7400  
F +45 7222 7411  
M [sst@sst.dk](mailto:sst@sst.dk)  
W [www.sst.dk](http://www.sst.dk)

Folketingets Miljø- og Planlægningsudvalg

Dato: 7. februar 2011  
Sagsbeh.: shh  
Sags nr.: 7-302-01-9/51  
Dok. svar SUU spm 331

Folketingets Miljø- og Planlægningsudvalg har den 12. januar 2011 stillet følgende spørgsmål nr. 331 (Alm. del) til indenrigs- og sundhedsministeren, som hermed besvares.

Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Pia Olsen Dyhr (SF).

Spørgsmål nr.: 331:

"Hvad vil ministeren gøre for, at Danmark kan lægge pres på WHO med henblik på at grænseværdien for kviksølv i mad sænkes?"

Svar:

Jeg har til brug for besvarelsen af spørgsmålet indhentet nedenstående udtalelse fra Sundhedsstyrelsen, som jeg kan henholde mig til:

"Sundhedsstyrelsen har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, som udtaler følgende:

"Fødevarestyrelsen antager, at spørgsmålet refererer til grænseværdier i fødevarer og ikke til indtagsgrænserne.

Der er EU grænseværdier for totalt kviksølv i fisk og fiskevarer i forordning 1881/2006 som fødevarer. Grænseværdierne er sat for kviksølv og er på 0,5 mg/kg for fisk og fiskevarer generelt, dog på 1,0 mg/kg for visse fiskearter (havtaske, havkat, rygtribet pelamide, ål, savbug, skolæst, helleflynder, marlin, glashvarre, mulle, gedde, ustribet pelamide, glyse, portugisisk pighaj, røkke, rødfisk, sejlfisk, strømpebåndsfisk, sort sabelfisk, blankesten, haj, escolar, oliefisk, smørmakrel, slangemakrel, stør, sværdfisk og tun).

EU's varslingsystem RASFF viser, at der jævnligt er overskridelser af grænseværdierne for sværdfisk og tun. EU Kommissionen har som supplement til grænseværdierne i fødevarer udsendt en informationsnote med opfordring til medlemslandene om at have kostråd. Kostrådene er relateret til fiskearter og bestemte befolkningsgrupper, da denne risikohåndtering er lettere at styre end grænseværdier, som er vanskelige at kontrollere.

Det største bidrag af kviksølv fra fødevarer kommer fra fisk, og den overvejende del af dette kviksølv findes som methylkviksølv. Indtaget af kviksølv gennem kosten er meget afhængig af indtaget af fisk og skaldyr samt indtaget af store rovfisk med højt kviksølvindhold.

De mest spiste fiskearter i Danmark er sild, rødspætte/skrubbe, skaldyr, laks, hellefisk, tun, makrel, torsk og ørred (nogenlunde i faldende rækkefølge). Bortset fra tun er det alle arter, som har et lavt indhold af kviksølv.

Kontrol af grænseværdier i vilde fisk er ressourcemæssigt tungt og kompliceret. I en fangst vil der være fisk af forskellig alder og størrelse og vil blive betragtet som ét parti, selv om enkelte fisk vil være store og blive spist af én forbruger. Kontrol af opdrættet fisk (og andre fødevarer) er meget mere enkelt, da de holdes/dyrkes under kontrollerede forhold og et parti er meget mere ensartet.

Da kviksølv ikke er lige skadeligt for alle befolkningsgrupper, og da lavere grænseværdier kan ekskludere visse fiskearter helt fra markedet, er det en bedre løsning at have kostråd rettet mod de sårbare forbrugergrupper. Dette understøttes af den vanskelige kontrol med vilde fisk.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der kan være sundhedsmæssige problemer for gravide, ammende og børn under 14 år ved indtag af meget kviksølv, hvorfor fødevarestyrelsen i 2003 udarbejdede specifikke kostråd for indtag af fisk – og specielt for denne befolkningsgruppe. Dette kostråd er ved at blive lidt modificeret pga. ønske fra nogle befolkningsgrupper om at spise mere fisk. Det nye kostråd vil være følgende:

Fødevarestyrelsen har fundet behov for en vejledning til kostrådet omkring indtag af fisk. Kostrådet lyder fortsat:

- at indtaget af fisk bør være et til to ugentlige måltider samt fiskepålæg flere gange om ugen i alt svarende til 200 – 300 g/uge
- at der veksles mellem fede og magre fisk
- at gravide samt kvinder, der ammer, og børn under 14 år begrænser indtaget af store rovfisk på grund af indhold af methylkviksølv.
- at kvinder i den fødedygtige alder, gravide og ammende højst bør spise én portion østersølaks (ca. 125 gram) én gang om måneden og andre ikke bør spise østersølaks mere end højst to gange om måneden af hensyn til dioxin-indtag.

Fødevarestyrelsen finder, at der ikke er nogen sundhedsmæssig gevinst ved at spise mere fisk end 300 gram om ugen (baggrunden for dette er, at der ikke opnås yderligere gavnlige effekter af højere indtag af fisk mht. hjerte-kar sygdomme pga. omega 3- fedtsyrer, og at højere indtag end 300 gram fisk om ugen øger risikoen for højt indtag af kemiske forureninger, specielt tungmetaller og dioxin). Det er vigtigt, at de 300 gram om ugen er en blanding af fed og mager fisk, således at den fede fisk omfatter fiskearter som f.eks. sild og makrel.

Såfremt man ønsker at spise mere end 300 gram fisk om ugen, bør der for den andel af fisk, som er ud over de 300 gram om ugen, vælges mellem fiskearter, som er magre eller opdrættede i akvakulturanlæg.

Af fiskearter kan følgende nævnes:

Rødspætte

Rødtunge

Skrubbe

Torsk (ikke torskelever)

Kuller

Kulmule

Sej (lyssej og mørksej)

Fiskerogn

Opdrættet ørred og laks.”

Det er velkendt, at fisk ernæringsmæssigt er sunde og er gode kilder til flere næringsstoffer, som det er vanskeligt at få i tilstrækkelige mængder fra andre fødevarer, eksempelvis gode fedtstoffer (omega 3 fedtsyrer), jod, selen og D-vitamin. Visse fisk kan dog udgøre en betydende kilde til indtagelse af visse forureningsstoffer, herunder kviksølv. Sundhedsstyrelsen vurderer derfor ligesom Fødevarestyrelsen, at kostråd vedr. fisk bl.a. skal modvirke en sundhedsmæssigt u hensigtsmæssig stor belastning af mennesker med kviksølv. Sundhedsstyrelsen har forstået, at grænseværdier for kviksølv i fisk er vanskelige at administrere, men henviser i øvrigt til Fødevarestyrelsen vedr. vurderinger af dette. Derimod kan Sundhedsstyrelsen være involveret i at fremme en revurdering i WHO regi af grænseværdi for, hvad mennesker maksimalt bør belastes med ved indtagelse af kviksølv, især methyلكviksølv.”

Med venlig hilsen

Bertel Haarder / Steen Hartvig Hansen