

Hvor går grænsen? Seminar om grænseværdier

DTU Fødevareinstituttet inviterer til seminar om grænseværdier den 31. januar 2012. Hvad betyder de forskellige typer grænseværdier, som findes? Er det egentligt farligt, hvis grænseværdien for et kemisk stof er overskredet? Hvordan bliver en grænseværdi fastsat? Er det muligt at fastsætte grænser for fødevarerallergener? Og hvilken rolle spiller grænseværdier for vores opfattelse af mad og risiko? Kom og hør nærmere på seminaret.

Vi bliver hver dag udsat for et stort antal forskellige kemiske stoffer, for eksempel gennem luften vi indånder, vandet vi drikker, og den mad vi spiser. Optager vi en for stor mængde af et kemisk stof i kroppen, for eksempel gennem den mad vi spiser, kan det påvirke vores helbred. Grænseværdier findes derfor for mange forskellige stoffer, og der findes også forskellige typer grænseværdier.

Program

Velkomst

v/ forskningsleder Morten Poulsen, DTU Fødevareinstituttet

Introduktion til grænseværdier

v/ forskningsleder Morten Poulsen, DTU Fødevareinstituttet

Sundhedsmæssige grænser for indtag af kemiske stoffer

v/ seniorrådgiver Max Hansen, DTU Fødevareinstituttet

Grænser for indholdet af pesticider i vores mad

v/ seniorrådgiver Annette Petersen, DTU Fødevareinstituttet

Fødevarestyrelsens syn på grænseværdier

v/ civilingeniør Gudrun Hilbert, Fødevarestyrelsen

Grænser for fødevarer der giver allergi

v/ forskningsleder Charlotte Bernhard Madsen, DTU Fødevareinstituttet

Befolkningens opfattelse af mad og risiko

v/ lektor i fødevarer sociologi Jesper Lassen, Københavns Universitet

Under seminaret vil der være en let servering.

Tid

Torsdag den 31. januar 2013, kl. 14.45 - 17.00.

Sted

DTU Lyngby Campus
Anker Engelunds Vej 1
Bygning 101 A
Mødecenteret på 1. sal, mødelokale 1
2800 Kgs. Lyngby

Tilmelding

Det er gratis at deltage i seminaret. På grund af begrænset deltagerantal er tilmelding nødvendig på www.food.dtu.dk senest tirsdag den 29. januar 2013.



Introduktion til grænseværdier

v/ forskningsleder Morten Poulsen, DTU Fødevareinstituttet

Der findes grænseværdier for kemiske stoffer i blandt andet jord, luft, drikkevand og fødevarer. Nogle grænseværdier er baseret på, hvad der er sundhedsmæssigt forsvarligt, mens andre typer af grænseværdier for fødevarer ikke primært er baseret på sundhedsmæssige kriterier. Vi læser og hører nogle gange om, at en grænseværdi er overskredet, men hvad betyder det for vores sundhed, og er det noget vi skal være bekymret for?

Foredraget vil give en kort introduktion til, hvad en grænseværdi er og forklare forskellene mellem de forskellige typer af grænseværdier for fødevarer.

Sundhedsmæssige grænser for indtag af kemiske stoffer

v/ seniorrydgiver Max Hansen, DTU Fødevareinstituttet

Formålet med at sætte grænseværdier for kemiske stoffer i fødevarer er at sikre, at mennesker ikke indtager så store mængder af et stof, at de bliver syge. For at kunne fastsætte de sundhedsmæssige grænser er det nødvendigt at vide, hvordan et kemisk stof eventuelt kan skade vores sundhed, og hvor meget vi skal indtage af stoffet, for at disse skader opstår. Det er blandt andet forskningsinstitutioner som DTU Fødevareinstituttet, som frembringer den viden ved at undersøge stoffers virkning på cellekulturer, forsøgsdyr og mennesker. I nogle tilfælde anvendes også computermodeller.

Foredraget vil forklare baggrunden for at kunne fastsætte en øvre sundhedsmæssigt baseret grænse for, hvor meget vi kan acceptere, at mennesker indtager af et givent kemisk stof.

Grænser for indholdet af pesticider i vores mad

v/ seniorrydgiver Annette Petersen, DTU Fødevareinstituttet

EU sætter grænser for indholdet af pesticider i fødevarer, de såkaldte maksimalgrænseværdier, som gælder overalt i EU. Hvert år bliver prøver af frugt, grøntsager, korn, forarbejdede produkter og kød undersøgt for rester af pesticider for at se, om maksimal grænseværdierne bliver overskredet. DTU Fødevareinstituttet vurderer om overskridelserne udgør et sundhedsmæssigt problem.

Foredraget vil gennemgå, hvordan EU's grænseværdier bliver fastsat, hvordan risikoen vurderes ud fra de fastsatte maksimal grænseværdier, og hvorfor det ikke nødvendigvis er et sundhedsmæssigt problem, at grænsen bliver overskredet.

Grænser for fødevarer der giver allergi

v/ forskningsleder Charlotte Bernhard Madsen, DTU Fødevareinstituttet

Der er i dag ikke fastsat officielle grænser for, hvornår en forurening med et fødevarerallergen er for høj, så hverken producenter, myndigheder eller forbrugere har grænseværdier at holde sig til. Problemet er imidlertid, at de fødevarer der giver allergi - som eksempelvis mælk, æg og nødder - findes i mange madvarer og dermed også som utilsigtede rester i råvarer, i maskinerne og på pakkelinjerne hos de virksomheder, der producerer færdigvarer.

Foredraget vil fortælle, hvordan det er muligt at sætte grænser for fødevarerallergener, og hvilke problemer der er forbundet med det.

Fødevarestyrelsens syn på grænseværdier

v/ civilingeniør Gudrun Hilbert, Fødevarestyrelsen

Fastsættelse af grænseværdier er et element i risikohåndteringen af kemiske forureninger i fødevarer. Men grænseværdier giver ikke forbrugerbeskyttelse i sig selv. De skal kombineres med virksomhedernes egenkontrol og myndighedernes stikprøvekontrol. Grænseværdier fastsættes typisk efter forhandlinger i EU på baggrund af vurderinger fra Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA).

Foredraget vil handle om overvejelser og databehov ved fastsættelse af grænseværdier for kemiske forureninger i fødevarer, og om fordele og ulemper ved grænseværdier.

Befolkningens opfattelse af mad og risiko

v/ lektor i fødevarer sociologi Jesper Lassen, Københavns Universitet

Hvad betyder risiko, når det handler om vores mad? Hvilken rolle spiller grænseværdier for tilliden til, at vores mad er sikker? Svarene afhænger i høj grad af, om det er eksperter eller forbrugere, der bliver spurgt. Hvor eksperterne arbejder med risiko som noget, der kan kvantificeres, og hvor grænseværdier er et helt naturligt instrument, er forbrugerens risikoopfattelse bredere og grænseværdier sjældent noget, de er særligt optaget af.

Foredraget handler om befolkningens opfattelse af mad og risiko, og hvordan risikoopfattelsen har indflydelse på forståelse af grænseværdier.