

# Livsmedelsverket frågar efter dina drömmar

Seminarium Obehandlad Dryckesmjölk, Særimner 2019

*Diskussionerna om en kommersiell försäljning av obehandlad dryckesmjölk under kontrollerade former fortsätter. I år kom Livsmedelsverket med en uppmaning till mjölkproducenterna: Hjälp oss, skriv ned och berätta hur du vill att en försäljning av opastöriserad mjölk ska se ut. Beskriv ditt drömscenario.*

- Nu ska vi lösa detta på något sätt, inleder Bodil Cornell, verksamhetschef på Eldrimner och moderator för seminariet.

Med den intentionen satt tog seminariet fart. En viktig utgångspunkt är att förstå att det vi här diskuterar inte är detsamma som den försäljning som sker idag, direkt från gården. Det vi undersöker är en kommersiell försäljning underställd ett kontrollsystem för livsmedelssäkerhet, vilket innebär att en frågeställning kring hur stor mängd mjölk som får säljas inte längre är aktuell.

Sedan 2013 har frågan om obehandlad dryckesmjölk diskuterats och belysts på Særimner med ambitionen att ta ett steg framåt varje gång. Steg framåt tog **Åsa Lagerstedt, Norberg** från Livsmedelsverket som öppnade upp med att de vill ha in förslag från mjölkproducenter hur de skulle vilja att en försäljning av obehandlad dryckesmjölk ska se ut, till exempel vilka kontroller som behövs.

- Vi behöver hjälp från er, vi behöver veta hur ert drömscenario ser ut och vi behöver det skriftligt, säger Åsa och förklarar att det annars är svårt för dem att driva sitt projekt på rätt sätt.

Livsmedelsverket behöver alltså input från er producenter, ett guldläge ... ? Följande frågeställningar preciserades: Vad är större mängder för er, hur ska kontrollen se ut och vem ska sköta den, försäljningen, vad krävs? Behöver kontrollmyndigheten bytas från Länsstyrelserna till Livsmedelsverket? I sådana fall behövs ett regeringsuppdrag från politiskt håll, poängterade Åsa. Livsmedelsverket kommer även att höra vad branschorganisationerna har att säga och hit räknar de även Eldrimner.

## **(BAKGRUNDS)FAKTA**

I diskussionen på Særimner 2017 gav Jan Sjögren, Livsmedelsverket beskedet att de skulle se över möjligheterna att sälja mer än de tillåtna 70 litrarna per vecka. De ville titta närmare på hur man kan hitta sätt och metoder att säkerställa den hygieniska kvaliteten samt utvärdera nuvarande lagstiftning och hur andra länders system ser ut.

Lägesrapport Særimner 2019:

- 85 mjölkproducenter är registrerade på länsstyrelserna för försäljning av obehandlad mjölk direkt från gården.
- En revision av Länsstyrelsernas kontroll av dessa gårdar pågår under 2019.
- En Inventering av andra EU-länders lagstiftning och erfarenheter görs hösten 2019 i ett samarbete med Nederländerna.

För att belysa frågan djupare utifrån fördelar, risker och vad forskningen säger var **Anna Catharina Berge** inbjuden. Hon har tidigare arbetat på Livsmedelsverket och Raw Milk Institute (RAWMI) men är numer verksam som oberoende veterinärkonsult. Hennes arbete har mer och mer kommit att handla om just den obehandlade mjölken. I det ämnet arbetar hon i hela Europa tillsammans med forskaren professor Ton Baars (gästade Særimner 2015).

- Att dricka obehandlad mjölk är ju inget nytt, det har vi gjort i tusentals år. Det är bara under de senaste hundra åren som mjölken pastöriserats.

Pastöriseringen gjorde intåg på grund av tuberkulosepidemin och en urbanisering som innebar långa transporter och problem med kylning. På så vis blev sjukdomar förknippade med obehandlad/opastöriserad mjölk. Pastöriseringen var egentligen en tillfällig lösning som i vissa länder blev permanent, det finns ju fördelar som längre hållbarhet och möjlighet till storskalig produktion och försäljning. Man skulle kunna se pastöriseringen som ett erkännande av misslyckande, såsom Lady Eve uttryckte det på 40-talet:

*”Pastöriseringen är ett erkännande av misslyckande. Målet bör vara att sluta med detta system så snabbt som möjligt eftersom sjuka kor och smutsiga metoder kan undvikas.”* Lady Eve Balfour, 1943, tuberkulos-kontrollprogrammet.

Visserligen minskade dödlighet i infektionssjukdomar drastiskt under 1900-talet men idag står vi inför en massiv ökning av metaboliska och immunitetsrelaterade sjukdomar såsom astma och allergier, snarast att likna vid en astmaepidemi. Och vi vet inte hur vi ska tackla detta.

- Det enda som finns klarlagt är att obehandlad mjölk kan minska allergier och astma, även oberoende av den så kallade bondgårdeffekten, berättar Catharina. Framförallt om den ges till spädbarn och havande kvinnor, stick i stäv mot vad vi fått lära oss. I en studie var den reducerande effekten 2–4 gånger så stor.

Idag börjar man se tecken på att den pastöriserade mjölken i sig kan vara en faktor i uppkomsten av astma- och allergisjukdomar. Vid pastörisering förändras mjölkproteinerna vilket kan framkalla allergiska reaktioner. Allergierna har inte så mycket att göra med om det finns goda eller dåliga bakterier i mjölken utan om proteinerna.

Det är svårt att få forskningsresurser till detta område men det finns över 12 studier gjorda över hela Europa som visar på den allergireducerande effekten av obehandlad mjölk. Catharina presenterade bland annat en studie (Abbring et al., 2019) som gjordes på barn under 3,5 år som var multi-allergiska. Barnen fick genomgå en typ av sensibilisering där de utsattes för ökade doser av obehandlad mjölk samt pastöriserad mjölk. Det visade sig att barnen kunde tolerera en viss mindre mängd, 50 milliliter per dag – högre dos testades inte – av obehandlad mjölk jämfört med enbart knappt 9 milliliter pastöriserad mjölk för en av åldersgrupperna.

Intressanta är de bilder Catharina visar från äldre hälsokampanjer om den råa mjölkens fördelar, det kan vara bra att påminna sig om att synen på obehandlad/opastöriserad mjölk har varierat genom åren. Kommer männen den obehandlade mjölken att igen lanseras som något som är bra för hälsan? Det pågår i alla fall en slags pånyttfödelse för den ”råa” mjölken på flera håll, bland annat i USA. Men konsumtionen av obehandlad mjölk ökar även i runtom i Europa, något som spridit sig snabbt tack vare sociala medier. En av anledningarna är en upplevd hälsoeffekt. I en konsumentstudie på vuxna i USA och Nederländerna, gjord av Ton och Catharina, upplevde samtliga en ökad hälsa efter ett par månaders konsumtion av obehandlad mjölk (peer reviewed publikationer finns).

I Tyskland utvecklades ett system kallat Vorzugsmilch som från början var tänkt för barn, men intresset efter en EHEC-utbrott på 80-talet infördes restriktioner för försäljning till daghem och till barn.

En dryckesmjölk som inte är pastöriserad måste vara mycket ren. Från 50-talets England finns ett program för mjölkhygien som forskaren Atkins gjorde en studie kring 2010. Programmet är enkelt och fungerar lika bra idag, det enda som är korrigerat är tiden inom vilken mjölken ska var kylt efter mjölkning, från tre timmar till inom en timme. Konsumenten bör sedan dricka upp mjölken inom en vecka. Då dagens bönder/mjolkare vuxit upp med pastörisering saknas många gånger kunskap om hur man framställer en riktigt ren mjölk för obehandlad dryckeskonsumtion. Det krävs helt enkelt utbildning om hur man kan minimera alla sina risker.

### ***Så hur kan vi börja använda obehandlad mjölk? Vi kan titta på hur man arbetar i England som liksom Sverige har en tradition av att dricka mycket mjölk.***

I England har konsumtionen av obehandlad dryckesmjölk formligen exploderat och nyligen har en organisation för producenter startats, Raw Milk Producers Association (RMPA). De samordnar producenterna, samarbetar med livsmedelsmyndigheter, utbildar etc. Tillsammans med Food Safety Authorities (FSA, motsvarar vårt Livsmedelsverk) har ett nytt säkerhetssystem utvecklats vilket bygger på HACCP, GMP, SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) och innefattar ett utbildningsprogram som Catharina och Ton utvecklat. Förutom workshops ingår väglednings- och informationsböcker inom biosäkerhet, faror med obehandlad mjölk, fördelar med obehandlad mjölk, produktionssäkerhet, mjölkens historia och konsumentinformation. Även FSA har deltagit i workshops eftersom de är medvetna om att produktion av en hygienisk säker mjölk är ett gemensamt mål.

Tillsynen utövas av den regionala myndigheten för livsmedelssäkerhet som även registrerar produktionen och godkänner verksamheten. De utför en årlig inspektion, kontrollerar livsmedelssäkerhetsplaner och regelbunden provtagning (koliforma och total antal bakterier, Salmonella, Campylobacter, E. coli, O157:H7, Listeria samt TBC).

- Att framställa hygienisk och säker mjölk handlar inte bara om hur du mjölkar utan om hela produktionssystemet, att skydda djuren mot smittsamma sjukdomar är väldigt viktigt för att säker mjölk, säger Catharina. Besättningshälsan liksom foder och foderproduktion är också viktiga faktorer.

I Storbritannien får man sälja direkt från gården men även via butik och internet (en del mjölk går t.ex. som "hundmjölk" till Skottland där opastöriserad mjölk inte är tillåten ...).

Biosäkerhet är lite utanför livsmedelssäkerhetstänkandet *men också värt att beakta*, det handlar om allt runtomkring, hur gården ser ut, hur ägorna används och om transporter till och från gården.

Vi får även höra hur det fungerar i **Frankrike** genom mejerikonstulden **Ivan Larcher**. Där finns det många små gårdar med en gårdsproduktion som är och anses viktig för en levande landsbygd. Det har alltid varit tillåtet att sälja obehandlad dryckesmjölk, men däremot är det inte vanligt att dricka mjölk – man äter ost! – men även om det inte är vanligt finns ett kontrollsystem. Detta system är enkelt, det som officiellt krävs finns på ett tvåsidigt dokument. Som gårdsproducent kan man göra en registrering på internet där man beskriver sin mjölkproduktion, antal kor etc. Sedan kommer inspektörer på besök för att kontrollera lokaler, mjölkningssätt, vattenförsörjning och fodersystem. De provtar mjölken men gör även besättningsprover.

Mjölakens antal bakterier ska analyseras två gånger per månad (från max två mjölkningar) dessutom provtagning av koliformer, listeria, stafylokocker och salmonella. Mjolk som stått på hyllan får inte återtats i förädlingen utan att pastöriseras. För listeria och salmonella är det bästa att analysera mjölkfiltren, då får man koll på hela mängden mjölk som filtrerats genom det, kanske 250 liter mjölk istället för 100 gram.

Där det inte är tillåtet att sälja obehandlad mjölk för konsumtion kan det finnas problem genom att det inte finns tillräcklig kunskap om hur man producerar ren mjölk och att det kanske inte varit intressant eftersom mjölken ändå ska pastöriseras.

Catharina gav även lite tips i det praktiska säkerhetsarbetet. Till hjälp i det egna HACCP-arbetet finns ett enkelt och billigt system för labb-kontroller på gården, så kallat "Test and hold". Med dessa test kan varje dags mjölk kontrolleras för antal bakterier och koliforma bakterier. Dessa två analyser ger producenten värdefull information och en god kontroll till och med innan försäljning av mjölken. Riktlinjer för gränsvärden ligger på mindre än 3 000 bakterier per milliliter (odlade bakterier ej scannade) och 10 koliformer per milliliter, detta är en mycket ren mjölk!

HACCP utvecklades under 60-talet för att kunna säkerställa mat för rymdresor och används globalt i livsmedelsproduktionen. Det är viktigt att HACCP görs av dig själv, det är du som vet hur framställningen går till hos just dig. Systemet hjälper dig att beräkna och bedöma olika risker. De kritiska kontrollpunkterna kan röra lagstadgade krav, vatten, egna analyser som Test and hold, mjölakens nedkylningssystem, mjölkkningsanläggningens rengöringssystem, varmvattenberedare, buteljering/försäljning. En åtgärd skulle kunna vara att ibland tillfälligt stoppa försäljningen, t.ex. om sjukdom kommit in i besättningen.

Att utarbeta rutiner är viktigt och ingår i GMP, det kan handla om vad som gäller för djurskötare/persona, byggnader och miljöer, produktion och processkontroll, mjölksystem och utrustning. Ett exempel på en god rutin kan vara att alltid hänga upp mjölkfiltren för att lätt se om de är rena. Det är också viktigt att dokumentera och standardisera (enligt SSOP), detta kräver lite skrivande och tänkande men det räcker inte med att "såhär har vi alltid gjort". Förbered för att det kan bli trubbel och ha en plan för det. Målet är att bygga upp ett säkerhetssystem som minimerar riskerna.

- Det är fullt möjligt att göra system som producerar säker obehandlad mjölk, avslutar Catharina med emfas.

På en fråga om homogenisering kan påverka allergier svarar Catharina att ja, det kan det, genom frigörandet av fettsyror som tillsammans med proteinerna ger problem. Huruvida mjölk med A1 respektive A2 betakasein påverkar allergier finns det inga belägg.

#### **Repliker från åhörarna:**

"Ta även och lyssna på Allergiföreningen."

"Det är bråttom, så inte fler blir sjuka."

"Vi ser en moteld komma från Arla."

"Detta är viktigt för att bevara de små mjölkgårdarna. Arla tar inte emot nya mjölkleverantörer om de har färre än 50 kor."

"Förbudet mot försäljning av obehandlad grädde måste ändras."

**Jenn Kast från Neal's Yard Dairy** lämnar några kommentarer på det brittiska systemet utifrån mjölkproducenthåll. Först vill hon tacka Åsa för att hon öppnade upp och sa att de behöver hjälp, en modig och fin sak att göra. (Som Humphrey Bogart sa: "Det kan var starten på en underbar relation".)

Jenn har varit i kontakt med ordföranden i den brittiska organisationen för "råmjölks"-producenter, The Raw Milk Producers Association (RMPA), och lyssnat på hans tankar för framtiden. Hans mål är att 100% av producenterna ska vara medlemmar i organisationen.

Britter dricker väldigt mycket mjölk och det föreningen arbetar för är ett revisions/tillsynssystem som sköts av organisationen men organiseras i samarbete med Food Safety Authority (FSA). Det är väldigt viktigt med en bra relation med myndigheterna eftersom de har samma mål, att producera säker obehandlad dryckesmjölk.

Åsa replikerar att Livsmedelsverket försöker samarbeta med alla branscher och att det låter vettigt att organisera en motsvarande Raw Milk Association även här. Hon återkommer till att det kan behöva uppvaktas i riksdagshuset för att det ska tilldelas resurser till Livsmedelsverket men även branschorganisationer.

#### **Åhörarkommentarer:**

"I Sverige ligger Länsstyrelsen emellan, det vore bättre med direkt samarbete med Livsmedelsverket om ett renodlat system för obehandlad dryckesmjölk, en viktig del."

"Forskningen behöver spridas, det finns något som heter Kostfonden (värt att undersöka)."

"Jag får ofta frågan om att man vill köpa obehandlad mjölk, men jag säljer ju inte."

"Fodrets kvalitet är viktigt, här i Sverige har vi mest ensilage men även det kan produceras med god kvalitet."

Catarina replikerar: För att ta reda på folks inställning om att dricka obehandlad mjölk har FSA i England organiserat en allmän rådföring. Kanske kan det vara intressant att göra på liknande sätt i Sverige; hur ser den svenska konsumenten på frågan, det är de som ska köpa mjölken.

#### **Hur går vi vidare?**

"Eventuellt skulle Sveriges Gårdsmejerister kunna arbeta även med obehandlad dryckesmjölk."

"Eldrimner får hålla i detta att föra fram branschens synpunkter, i samarbete med Sveriges gårdsmejerister."

Catharina föreslår att vi startar en google-grupp för att hålla kontakten i frågan. De som vill vara med skriver ned sina e-postadresser, Eldrimner samlar in.

Bra förslag verkade församlingen tycka så, alla som har tankar kring hur ett system för försäljning av obehandlad dryckesmjölk skulle kunna fungera eller har input kring efterfrågan på obehandlad mjölk och liknande, dela med kollegor i dessa nätverk och inte minst, ge Åsa respons på sin uppmaning. Dröm stort!

*Tänk er att vi i framtiden, med hjälp av obehandlad mjölk, kan hjälpa barn att inte utveckla livslånga allergier som innebär lidande och försämrad livskvalitet. Det är många svenska barn och ungdomar vi pratar om, runt 30 % har någon slags allergi. Tänk vilken välkommen hälsovinst det skulle innebära för dessa individer och samtidigt en ansevärd ekonomisk samhällsvinst; massor av mediciner och läkarbesök som inte behöver subventioneras, lägre kostnader för specialkost, färre sjukskrivningar och så vidare. Vilken drömvinst!*

*Tänk er en landsbygd där kor finns i varje by och småbruket blomstrar, tack vare att det finns möjlighet till fler inkomstkällor som att producera och sälja obehandlad dryckesmjölk. Snacka om färskt, nyttigt, resurssnålt och klimatsmart! Ännu en högvinst, för producenter, konsumenter. Öppna landskap och levande landsbygd!*