

# SLUTTRAPPORT FOR DNA ANALYSER I HESTEKJØTTSAKEN 2013

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



## Bakgrunn

Irland offentliggjorde funn av udeklart heste- og svinekjøtt i storfeprodukter den 15. januar 2013. Dette ble starten på en rekke avdekninger av svindel der storfekjøtt var byttet ut med billigere kjøtt i EU – hestekjøttssaken.

Den 8. februar 2013 fikk Mattilsynet beskjed om at Findus i Norge kunne ha mottatt lasagne med udeklart hestekjøtt fra sin leverandør i Frankrike. Dagligvarehandelen ble kontaktet og det vist seg at flere av disse hadde kjøpt lasagne fra samme leverandør. Dette var starten på opprullingen av flere forskjellige svindelsaker i EU der hestekjøtt ble solgt som storfekjøtt.

## Hva gjorde Mattilsynet

Mattilsynet kontaktet dagligvarehandelen for å forsikre seg om at all ferdigmat fra den aktuelle leverandøren i Frankrike (Comigel) var trukket fra det norske markedet. Mattilsynet deltok på et hastemøte med EU den 15. februar om hestekjøttssaken. Her ble det anbefalt at alle landene tok ut DNA prøver for å undersøke for udeklart hestekjøtt i produkter som ble markedsført som storfekjøtt og å ta ut prøver for fenylbutazon fra slaktede hester. Vi orienterte dagligvare- og kjøttbransjen om bla. testingen i et møte den 19. februar og fikk innspill fra bransjen om hestekjøttssaken.

Mattilsynet ønsket å doble prøveantallet og å teste for udeklart svinekjøtt i tillegg til hestekjøtt. Vi ville rette ekstra oppmerksomhet mot gatekjøkkenmat, da dette ofte er svært rimelige kjøttprodukter. I Norge blir det slaktet veldig få hester – ca 1500, mot ca 300 000 storfe. Det blir heller ikke importert hestekjøtt til Norge.

Ca priser på kjøtt:

Halal storfe	54 kr
Storfe	53 kr
Svin	23 kr
Hest	16 kr

Svinekjøtt er også betydelig billigere enn storfekjøtt. I Norge er det kanskje mer aktuelt å bytte ut svinekjøtt med storfekjøtt av økonomiske motiv enn hestekjøtt pga. tilgangen, derfor valgte Mattilsynet også å teste for svinekjøtt.

## Hva fant Mattilsynet

	Antall prøver tatt ut	Positive funn			
		1-5%	5-30%	30-60%	60-100%
Udeklart hestekjøtt	106	1			
Udeklart svinekjøtt	82	5	1	2	2

Noen av prøvene er fra samme produsent. For mer detaljer om hvilke produkter det er tatt prøver av, se fullstendig oversikt på [mattilsynet.no](http://mattilsynet.no)

Vi har foreløpig fått svar på tre prøver av hestekjøtt som ble analysert for fenybutazon – denne medisinen ble ikke funnet i kjøttet. Vi venter svar på de resterende 7 prøvene i løpet av juni.

### Vurdering av funn

Mattilsynet ser svært alvorlig på at vi fant lasagne med udeklart hestekjøtt hos Coop som skulle vært trukket fra markedet. Dersom Mattilsynet eller virksomhetene skulle få mistanke til helsefarlige produkter på markedet er det av svært viktig at tilbakerekningsrutinene fungerer. Maten som selges i butikken skal være trygg og fungerende tilbakerekningsrutiner er en viktig del av trygg mat. Mattilsynet har fulgt opp den aktuelle Coop butikken og Coop sentralt når det gjelder tilbakerekningsrutiner og de har endret på sine rutiner.

Funnet av svinekjøtt i halal produkt fra Kuraas ser Mattilsynet på som mulig svindel og et grovt tillitsbrudd overfor forbrukerne. Mattilsynet har derfor valgt å politianmelde Kuraas. De andre funnene av udeklart svinekjøtt i Kuraas-produkter styrker mistanken om svindel. I Norge skal forbrukeren kunne velge hvilket kjøtt hun/han vil spise og det er grupper i Norge som av helsemessige, religiøse eller kulturelle årsaker ikke ønsker å spise svinekjøtt. Funn av svinekjøtt i halalprodukter er et klart brudd på merkeregelverket. Mattilsynet vil også følge virksomheten tett etter at politisaken er ferdig.

Funnet av meget høyt innhold av svinekjøtt i biff-topping fra Mesterkjøtt ser også Mattilsynet som en mulig svindel og vi har derfor valgt å politianmelde også denne virksomheten. Mesterkjøtt vil også følges tett av Mattilsynet etter avsluttet politisak.

### Veien videre

Problemet med mat som ikke er sporbar, slik det er der hestekjøtt ble merket som storfekjøtt, kan innebære helsefare fordi vi ikke vet hvilke dyr kjøttet stammer fra. Vi vet ikke om det er friske dyr, om dyrene har fått medisiner som er farlige for mennesker, om dyra er slaktet hygienisk og om kjøttet er kjølt og transportert hygienisk. Dermed er det vanskelig å vite om kjøttet er trygt å spise. Sporbarhet er svært viktig for å sikre mattrygghet.

Hestekjøttssaken er et internasjonalt problem som krever en internasjonal løsning. Vi samarbeider derfor tett med EU om oppklaringen og hvordan vi skal hindre slik matsvindel i fremtiden.

DNA tester blir en del av vår prøvetaking for trygg mat. DNA testing vil imidlertid kun kunne avsløre svindel med endring av dyreart og er kun et av flere virkemidler Mattilsynet bruker for å oppdage svindel og sikre trygg mat.

Fenybutazontester er allerede en del av vårt overvåkningsprogram for fremmedstoffer i maten.

Vi går nå gjennom våre tilsynsmetoder og ser på hvordan vi kan forbedre disse med tanke på å oppdage matsvindel. Innføring av DNA testing er ett av disse tiltakene.

Vi ser også i samarbeid med EU på regelverksendringer som vil gi virksomhetene større ansvar for å kontrollere varene de mottar selv, og ikke bare se på papirene som følger med.

Matsvindel er ikke noe nytt i historisk sammenheng. Og det er sannsynlig at vi kommer til å oppleve flere situasjoner som denne i fremtiden. Det vil alltid finnes noen som vil fristes til å jukse med maten vi spiser for å tjene raske penger. Strenge krav til produksjon og merking av mat, åpenhet og sporbarhet er viktige elementer for å motvirke svindel.