

Arendalsuka- Matberedskap i krisetid: Ingen sultne eller ingen syke

Kriser kan være store eller små – handlingsrommet blir mindre og ansvaret større jo større krisen er

Maten har gått ut på «best før» dato

Vannrenseanlegg oversvømmes

God avling, men ødelagt av 3 dagers ekstremvær

Avling eller infrastruktur tapt, men bare regionalt

Ikke tilgang på mat eller nødvendig infrastruktur, nasjonalt og internasjonalt

Kaste for sikkerhets skyld eller bruke?

Gi og følg råd om koking

Mat fra andre kilder om mulig, avvente hvis mulig

Bruk maten på måter som reduserer risiko så mye som mulig, revurder risiko om nødvendig

Spis det du finner og håp det beste, kompenser for økt risiko så mye som mulig. Ta fram gammel kunnskap og lytt til nye råd.

Valg:

Unngå – ignorerer – reduser – kompenser for økt risiko

Trygg eller utrygg mat, finnes det noe imellom? Hvordan settes grensene i dag?

Trygg for alle

Trygg for de fleste

Med mindre

Utrygg for alle

Markene utsatt for flom, radioaktivt nedfall, syke dyr, osv

Maten er lagret for varmt, lenge eller på andre måter enn tiltenkt

Forbruker er spesielt utsatt for sykdom

Råvarene kommer fra områder med ukjent eller dårligere smittestatus enn vi er vant til

Diverse kjente og ukjente faktorer

*Tror vi kanskje
Såfremt forutsetningene våre holder også når
klimaendringer og andre kriser endrer forholdene
Dersom dose-respons modellene
vi bruker i dag er riktige
**Dersom risikovurderingene
våre holder for krisetider**
Dersom forbrukerne har tillit til
og følger anvisning og råd*

Risiko = sannsynlighet X konsekvens

- Befolkningen blir syke og dør av maten
- Befolkningen sulter

- Forekomst av matpatogen
- Konsentrasjon av matpatogen
- Hvor utsatt forbruker er

- Magesjau
- Diare
- Ubehag uten varig men
- Alvorlig kortvarig sykdom
- Alvorlig varig sykdom men først etter noen tiår
- Umiddelbar alvorlig sykdom
- Død

Matpatogener finnes

Dose-respons varierer mellom mikrober og forbrukergrupper

Noen mikrober gir alvorlig sykdom, andre mindre alvorlig

Hva ble gjort i tidligere kriser (eksempler)

- Tsjernobyl – økte grensen for akseptabelt innhold av radioaktivitet
- Ikke effektiv rensing – råd om koking til private, påbud til profesjonelle produsenter
- Flom etter Hans – begynte import av grønnsaker tidligere
- Funn av uønskede mikrober (ikke krise, innefor normaltilstand) – tilbaketrekking eller bruk

Hva er trygg nok mat når det mangel på mat?



Profesjonsetikk utfordres – og forsterkes - når bivirkningen av stor sikkerhetsmargin for mattrygghet blir at folk s

Grenser skal settes basert på risikovurdering

Lære og få gode vaner i de små krisene, så er vi bedre forberedt til de store

Hva gjør at mat noen ganger gir sykdom?

Sammenfall av uheldige forhold



Ved endrede klimatiske forhold:

- Ekstremvær øker faren for kontaminering
- Høy temperatur øker veksten av smittestoffer i mat
- Varmt vær får flere til å grille ute, også utsatte forbrukere
- Større sannsynlighet for overlapp mellom uheldige forhold

Krisehåndtering: bruke virkemidlene som finnes hos hver av aktørene til å hindre overlapp mellom uheldige forhold.

Matsikkerhet og mattrygghet i kriser

- Kriser er forskjellige - må håndteres passende

- Akutte og dramatiske
- Utvikles langsomt

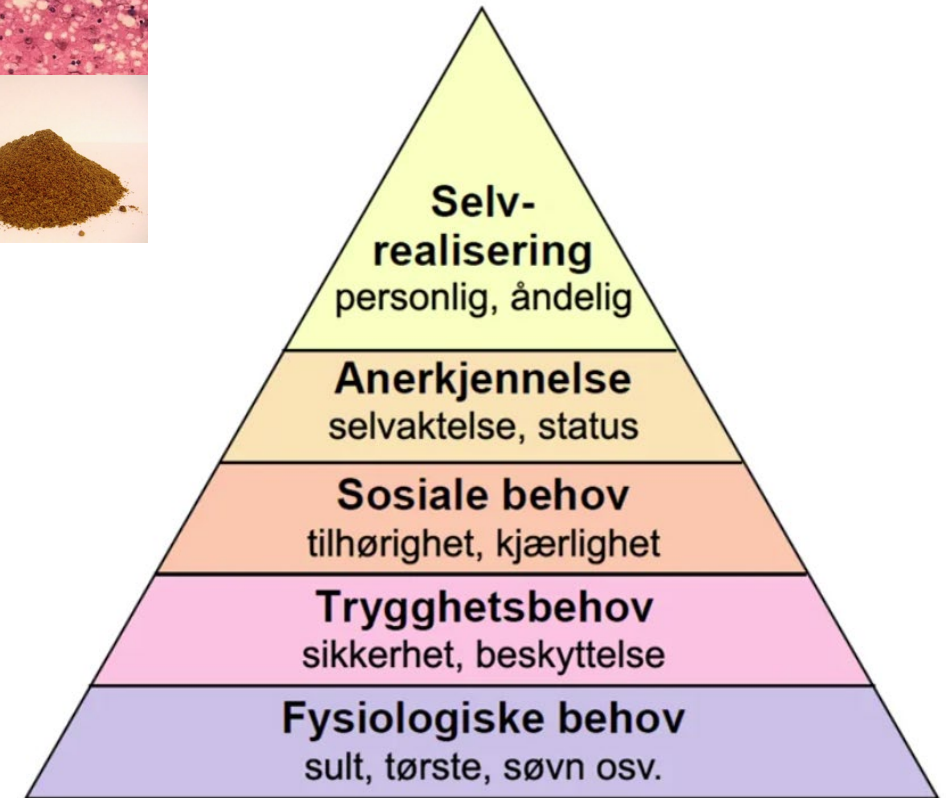
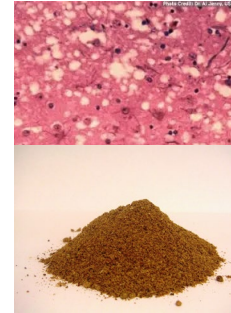
- Maslows behovspyramide:

- **Vi presses nedover i kriser**
- Fra globalt til lokalt
- Fra operative samfunnssystemer til selvberging
- Kostnadene øker – rammer de fattigste først

- Matkrisen er reell

- Teoretisk i Norge (“biffkrise”, sic!)
- 450 mill mennesker i akutt fare for alvorlig sult
- Klimakrisen er ubønnhørlig sakte utviklende

- Multilemmaer som kan balanseres?



Hva kan forventes hvis det blir reell krise i Norge?

- Konsekvenser for hvem?
- Hva skjer med matproduksjonen?
- Hva skjer med matdistribusjonen?
- Hvordan kan vi opprettholde ro og orden?
- Hva kan skje med tillitssamfunnet?
- Hvordan påvirkes vår atferd?



Faglig ambisiøs,
fremtidsrettet og samspillende
– for én helse



Veterinærinstituttet