

Íslenskur eldisfiskur er heilnæmur, hollur og ein öruggasta matvaran í matvörubúðinni

Af og til eru birtar óvandaðar fréttir í fjölmiðlum okkar um eldisfisk, sérstaklega um eldislax. Það má ráða af flestum þessum fréttum að þær eru birtar erlendis af mönnum eða umhverfishópum sem eru allmennt á móti fiskeldi. Þessar fréttir eru svo stundum birtar hér, oft án þess að leitað er til sérfræðinga sem best kunna skil á þessum málum hér á landi. Síðasta fréttin í þessum dúr er frétt sem birt var á vef RÚV 15.febrúar s.l., undir yfirskriftinni **“Mikið um eiturefni í eldislaxi”** og er hún svona:

“Eldislax frá Noregi og öðrum Evrópuríkjum hefur í sér meira eitur en eldislax frá Suður- og Norður-Ameríku. Laxinn fær díoxíníð og önnur eiturefni úr fóðrinu. Talið er að ef fólk borðar of mikið af eiturmenguduðum eldislaxi geti það aukið hættuna á krabbameini.

Eiturefnasérfræðingar frá Wisconsin-Milwaukee háskóla í Bandaríkjunum og samstarfsmenn þeirra keyptu 700 laxa í verslunum í sextán borgum í Evrópu og Norður-Ameríku.

Niðurstaðan er birt í tímaritinu Science í dag. Hún sýnir að díoxín og önnur eiturefni voru mikil í fiski frá mörgum eldisstöðvum. Varað er við eldislaxi frá Noregi og úr Eyrstrasalti.

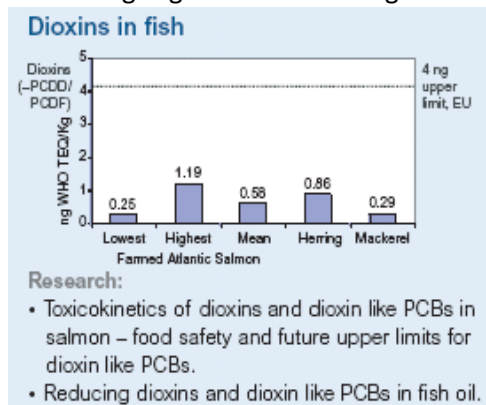
Eldislax frá Skotlandi og Færeyjum er t.d. talinn það eitruður að ekki sé ráðlegt að borða fisk þaðan oftar en einu sinni á tveggja mánaða fresti.” Tilvitnun lýkur.

Skömm er að slíkum vinnubrögðum og frétttaflutningi opinberrar stofnunar sem matar almenning með röngum upplýsingum sem eru efnahagslega skaðlegur, spilla mörkuðum og ruglar vitund almennings á hvað er holt og gott og hvað er slæmt. Sérstaklega er fréttin skaðleg í framhaldi af fréttum um díoxínmengun frá nokkrum sorpbrennslustöðvum með þeim afleiðingum að mjólk hefur verið hellt niður, kjöt innkallað og búfenaði slátrað vegna díoxínsmengunar við Ísafjörð.

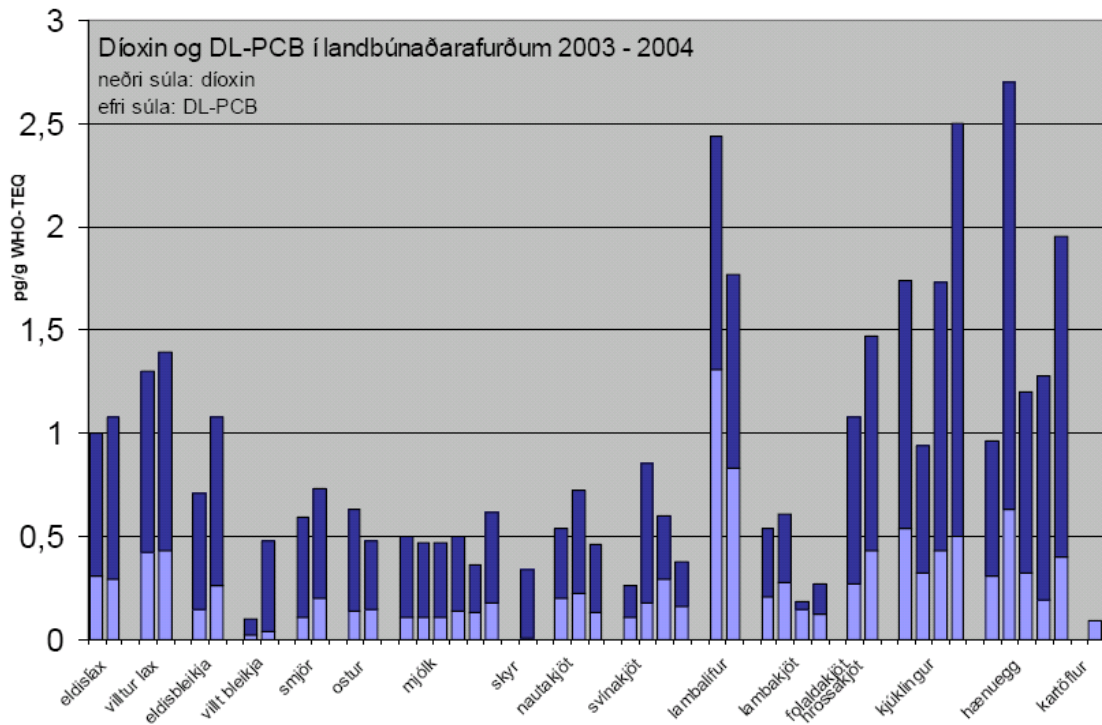
Fréttin sem um er að ræða er að öllum líkindum frá árinu 2004 en það stoppaði ekki fréttamanninn við sín skrif en hefði hann haldið áfram grúski sínu hefði hann komist að þeirri niðurstöðu að fréttin var stormur í vatnsglasi.

Rannsóknir á íslenskum eldisfiski sem Yfirdýralækniseimbættið stóð fyrir í samstarfi við Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins árin 2003 og 2004 sýna, að bæði eldislax og silungur innihalda mjög lítið af þrávirkum efnum s.s. díoxín. Svo lítið er af díoxín í íslenskum eldislaxi og silungi að við verðum að fara til Chile til að finna samsvarandi lá gildi í eldisfiski eða til Írlands þar sem samsvarandi gildi er að finna í villtum laxi og silungi. Gildin eru enn mjög lá á Íslandi og um 10 sinnum lægri en heimilað er í reglum Evrópusambandsins.

WHO hefur sett fram áhættumat vegna díoxín og díoxín virkra PCB efna. Þolmörkin eru öryggismörk fyrir viðkvæmstu einstaklinganna, þ.e. fyrir fóstur í móðurkvið og börn á brjóstagjöf. Þolmörk WHO eru 14 pg WHO-TEQ/kg líkamsþyngdar sem þýðir að 70 kg einstaklingur getur borðað 130 g af eldislaxi eða silung alla daga vikunnar til að koma upp að þolmörkum.



Norðmenn hafa gefið út upplýsingabæklinginn **“Seafood Safety – Norway’s Commitments”** og er myndin hér til hliðar úr þeim bækling sem sýnir að magn díoxína og díoxín líkra efna er langt undir hámarkinu 4ng/WHO TEQ/Kg (4pg/g WHO TEQ) sem Evrópusambandið gerir kröfur um en norski laxinn er að meðaltali 0,58 ng eða 7 sinnum undir leyfilegum mörkum ESB reglum að meðaltali.



Myndin sýnir samanlögð díoxíns og díoxín líkra efna í íslenskum landbúnaðarvörum árin 2003 og 2004. Greinargerð með með niðurstöðum úr vöktun á díoxínnum, DC-PCB og díoxínlíkum PCB efnum í landbúnaðarafurðum 2004. Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins, 2005. <http://www.lfh.is/documents/Dioxin-ogPCB-maelingar2004-nidurstodur.pdf>

Yfirdýralæknir hefur eftirlit með heilnæmi eldisfisks á Íslandi. Samkvæmt reglum Evrópusambandsins tekur dýralæknir reglulega sýni úr eldislax og silungi. Sýnin eru rannsökuð erlendis fyrir ýmsum þrávirkum efnum og lyfjum. Niðurstöður þessara mælinga eru eldinu á Íslandi afar hagstæðar og aðeins einn tíundi af gildandi mörkum (4pg/g TEQ blautvikt) fyrir díoxín í fiski.