

FARE OG RISIKO!

FAKTA

Vi blander ofte begreberne fare og risiko. Måske er det lidt lettere at skille begreberne ad på engelsk hvor man taler om hazard og risk.

Fare er f.eks. hvor giftigt et stof er. Det måles typisk ved dyreforsøg.

Risiko er hvor sandsynligt det er at man kan komme til skade.



Selv om et stof er potentielt giftigt skal man kende eksponeringen for at kunne tale om risiko.

Lad os tage et par eksempler:

Botulinum toksin (Botox) er ekstremt giftigt, men anvendes i kosmetiske behandlinger i en meget lav dosis – hvilket vil sige at den behandlede udsættes for en meget lille eksponering. Derfor vurderes risikoen at være acceptabel.

Pølseforgiftning (Botulisme) kan have dødelig udgang. Det sker når eksponeringen er høj. Samlet set er risikoen dog meget lille. Der har kun været nogle få tilfælde inden for de sidste 30 år. Vi er gode til at håndtere risikoen.



En køkkenkniv er grundlæggende et farligt redskab. Vi accepterer fint risikoen ved at bruge kniven i køkkenet, mens det er helt uacceptabelt at bruge den som våben.



Listen over kræftfremkaldende stoffer

Forarbejdet kød¹ – dvs. madvarer som f.eks. bacon og pølser – er nu på WHO's liste over kræftfremkaldende stoffer i klasse 1 – dvs. kræftfremkaldende. I samme kategori findes stoffer som tobak, asbest og alkohol.

Betyder det, at det er lige så farligt at indtage pølser, som det er at ryge?

Nej, for det at stå på listen viser kun en sammenhæng (fare), det siger ikke noget om risikoen (fare gange eksponering). De officielle råd har da også været, at der ikke var nogen grund til at fraråde at

spise forarbejdet kød. Så længe man holder sig til rimelige mængder (dosis) er det acceptabelt.

På listen i gruppen sandsynligvis kræftfremkaldende (= klasse 2A) findes rødt kød (dvs. kød fra kvæg, får, grise). Det betyder at faren er mindre og igen er rådet at man kan spise rimelige mængder af rødt kød. Fødevarestyrelsen anbefaler: Spis højst 500 gram tilberedt kød om ugen fra okse, kalv, lam eller svin. Det svarer til to til tre middage om ugen og lidt kødpålæg.²

OFTE MØDTE ARGUMENTER OG INSPIRATION TIL SVAR

Man skal altid vurdere risikoen

Da glyphosat (aktivstoffet i Roundup) kom på listen over sandsynligvis kræftfremkaldende (dvs. klasse 2A), altså samme klasse som rødt kød, var der straks en reaktion at stoffet burde forbydes.

Uanset om det drejer sig om et naturligt stof, som kød eller et kemikalie, så giver det ikke mening blot at forbyde det fordi det står på denne liste (fare). Man skal igen vurdere risikoen. Hvis man følger logikken fra en ren fareklassificering, så skal man forbyde forarbejdet kød før man forbyder glyphosat. I øvrigt har EFSA (det europæiske fødevarerikkerheds agentur) efterfølgende vurderet glyphosat og set på endnu mere dokumentation end WHO og konklusionen er at glyphosat ikke er kræftfremkaldende.³

En risikovurdering er baseret på videnskabelige data, men hvordan man vælger at håndtere risikoen er et politisk spørgsmål.

1 <http://monographs.iarc.fr/ENG/Classification/index.php>

2 <http://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-koetraad/vaelg-magert-koed-og-koedpaalaeg/>

3 http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/efsaexplainsglyphosate151112en_1.pdf



For yderligere information,
kontakt Niels Bjerre på 24299976
og niels.bjerre@bayer.com eller
Camilla Løjtved på 23462427 og
camilla.loejtved@bayer.com

