

# Läckt industrirapport: Tillsatsen nitrit inte alls nödvändigt

Det som vi under lång tid har fått höra från bransch och myndigheter kan vara helt fel, enligt en läckt industrirapport.

– Argument framstår allt mer som ett svepskäl för att rättfärdiga användningen av en onödig och misstänkt farlig tillsats, säger Åkta varas verksamhetsledare Björn Bernhardson.

Konserveringsmedlet nitrit, som nästan alltid används i dagens charkprodukter, har länge pekats ut som misstänkt cancerframkallande. Att man trots det fortsätter att använda tillsatsen beror delvis på att lagstiftare anser att mer forskning behövs, men också på att branschen hävdar att det är nödvändigt för att skydda oss mot något annat farligt, nämligen den livshotande sjukdomen botulism.

## Skulle bevisa motsatsen

Det senare kan dock vara felaktigt, enligt den brittiska tidningen [The Observer](#), som kommit över en läckt rapport från branschorganisationen British Meat Processors Association, BMPA. Syftet med rapporten var att bevisa att nitrit är nödvändigt för att tillverka säkra produkter, men de förvånande resultaten pekar istället på att tillsatsen inte alls är det mirakelmedel mot botulism som den utmålats som.

"Resultaten visar oförändrade nivåer av *C botulinum* under konserveringsprocessen, vilket antyder att nitriten inte är giftig för sporer av *C botulinum* vid koncentrationer på upp till 150 ppm nitrit", står det att läsa i rapporten, enligt [The Observer](#).

Under vissa omständigheter utvecklar bakterien *Clostridium botulinum* ett gift, som i sin tur kan orsaka den extremt ovanliga sjukdomen botulism hos den som äter produkten. Resultaten i rapporten visar att bakteriens sporer kan överleva även vid 150 milligram nitrit per kilo produkt, vilket är den högsta halten som får tillsättas inom EU.

Om det stämmer betyder det alltså att charkprodukter inte blir säkra bara för att de innehåller nitrit, vilket både charkindustri, [butikskedjor](#) och myndigheter länge har hävdad.

## "Genant för charkindustrin"

– Den här läckta interna rapporten är högst genant för charkindustrin och för den brittiska livsmedelsmyndigheten, som envist har basunerat ut myten att nitriter är nödvändiga för att skydda mot botulism, säger Joan Walmsley, ledamot av det brittiska överhuset och vice ordförande i en parlamentsgrupp mot cancer, till tidningen.

BMPA menar istället att den än så länge opublicerade rapportens ska ses som ett bevis för deras engagemang att tillhandahålla säker och prisvärd mat av hög kvalitet.

– Efter en ordentlig referensgranskning kommer rapporten att överlämnas till den brittiska livsmedelsmyndigheten för att hjälpa till att forma framtida föreskrifter, säger en talesperson för organisationen, till tidningen.

"Botulismargumentet framstår allt mer som ett svepskäl för att rättfärdiga användningen av en onödig och misstänkt farlig tillsats."

## Nitritfritt i stor skala

Åkta vara har [flera gånger](#) skrivit om att nitrit inte är så nödvändig som branschen har gjort gällande. I bland annat Danmark, Finland och Italien har man [länge tillverkat nitritfria charkprodukter](#) i stor skala, utan några utbrott av botulism.

Och i andra riskprodukter, som sill, gravad eller rökt lax och konserverade grönsaker är nitrit förbjuden, trots att det är just dessa produkter som [orsakar de flesta botulismfallen](#).

– Det är något som inte stämmer här. Botulismargumentet framstår allt mer som ett svepskäl för att rättfärdiga användningen av en onödig och misstänkt farlig tillsats. Det huvudsakliga skälet till att industrin vill använda nitrit verkar istället vara att det färgar köttet attraktivt rosa, men det pratar de väldigt tyst om, säger Åkta varas verksamhetsledare Björn Bernhardson.

[Läs mer om saken >>](#)

## FAKTA: Botulism

- Botulism orsakas av ett gift som produceras av bakterien *Clostridium botulinum*, som finns naturligt i jorden och därför kan finnas på eller i en rad olika livsmedel.
- Det finns flera sätt att förhindra bakterien från att växa och producera giftet. Tillsats av nitriter, eller nitrater som i sin tur ombildas till nitriter, utmålades ofta som en förutsättning för att hämma tillväxten av bakterierna, vilket inte stämmer.
- Vanligt koksalt och ett lågt pH-värde förhindrar även de tillväxt. Bakterierna är dessutom temperaturkänsliga, vid en tillräckligt låg temperatur kan de inte växa och vid en tillräckligt hög temperatur dör de. Även själva giftet förstörs vid höga temperaturer. Dessutom behöver bakterierna vatten, så en låg vattenhalt förhindrar effektivt tillväxten. Även rökning har en viss effekt.
- I så väl traditionell som industriell tillverkning används flera av dessa metoder i kombination, eftersom de samverkar. Ett lägre pH tillåter till exempel en lägre salthalt, och tvärtom.

Konsumentföreningen Åkta vara jobbar för ärligare mat och för att underlätta för konsumenterna att göra medvetna val. Vi jobbar också för mat utan tillsatser, bland annat med märkningen Å-märket. Läs mer på [www.ä-märket.se](#) och [www.aktavara.org](#).