

# Mangt om makt og mat

Gudbrand Bakken (red.):

*Makt og styring rundt matfatet – fra Mosebøkene til Mattilsynet.*

Oslo: Pax forlag A/S, 2017.

325 sider. Pris: NOK 262,-.

ISBN 978-82-530-4016-5.

*Michael 2018; 15: 70–72.*



I denne boka har sju seniorer fra næringsmiddel feltet skrevet om det mangefasetterte fagområdet de har arbeidet innenfor. Det er velkjente navn: Gudbrand Bakken, Martin Eggen Binde, Per Folkestad, Anders Heen, Truls Krogh, Eivind Liven og Atle Ørbeck Sørheim.

Her er det mye å lese. De fleste, lek og lærd, vil finne stoff som fenger, alt ettersom interessene er og hvilken bakgrunn og synsvinkel man har.

Opplegget av boka er kronologisk. Den begynner i bibelsk oldtid og ender med den nye, norske matloven av 19. desember 2003. Første del er det historiske bakteppet, annen del dekker tiden fra 1814 til mellomkrigsårene og tredje del etterkrigstiden. I fjerde del leser vi om «den blå åkeren», dvs. fiske, fangst og annen havbruk. I del fem behandles plante- og førsektoren, øko-

logisk landbruk, dyrehelse, og maten sett fra et ernærings synspunkt. Den sjettede delen av boka handler om alt det juridiske og organisatoriske som har skjedd fram mot matreformen og opprettelsen av Mattilsynet. Det er et utvalg gode illustrasjoner, en fyldig litteraturliste og et godt register.

Problemet med boka er faktisk dens mangfold. Den har også en undertittel :«– fra fjord og jord til bord». Her slås bredden an! Forfatterne er

innom en hel rekke forskjellige fagområder, der unnskyldingen og begrunnelsen for dette riktignok kan være at det foreligger lite av historiske oversiktsarbeider på enkeltfeltene. Det er altså om næringsmiddelhygiene, drikkevannshygiene, ernæring, veterinærmedisin og veterinærvesenets utvikling og mye mer. Kanskje blir bredden litt for bred. Kanskje blir det da også noe som mangler.

Dybden i tekstene er naturlig nok ulik, alt ettersom noe av stoffet åpenbart er hentet fra litteraturen, mens andre avsnitt vitner om solid «hands-on» engasjement i praktiske problemer. Hvorfor er forfatterne anonymisert i teksten, slik at leseren ikke vet hvem som har skrevet hva? Det dreier seg jo om topp fagfolk på enkeltområdene. Dessuten halter den kronologiske linjen litt, og det kortfattende innblikket i den aller eldste historien hadde egentlig ikke vært nødvendig.

I det store bildet og med den bredeste penselen kan vi beskrive utviklingen fra en tid rundt 1814 da kunnskapstilfanget og den offentlige styringen rundt mat, matproduksjon og næringsmiddelhygiene var lite utviklet, og fram til nå, da det meste er samlet i Mattilsynet, som også har oppgaver som dyrevelferd og dyrehelse.

I dette historiske sveipet er det imidlertid enkelte, etter denne anmelders skjønn avgjørende hendelser som er lite eller uklart omtalt. Da Norge kom på egne bein som akademisk nasjon med eget universitet, var det meningen at veterinærfag og humanmedisin skulle utvikles sammen. Dette var i tråd med tidens bredt anlagte vitenskapssyn, f. eks. på 1820-tallet. Medisinprofessoren Christian Peter Bianco Boeck (1798-1877) hadde endog veterinærmedisin i fagkretsen han skulle undervise. Hvorfor ble det ikke slik?

På 1960-tallet var denne anmelder stipendiat på Hygienisk Institutt ved Universitetet i Oslo. Jeg spiste daglig min matpakke i lunsjrommet sammen med professor Haakon Natvig (1905-2003). Han var en av datidens betydeligste kapasiteter innenfor næringsmiddelhygiene, og han fortalte blant annet levende og engasjert om det fellesnordiske arbeidet han var med på for å standardisere kontrollmetodene for matvarer. I hygieneundervisningen for legestudentene inntok undersøkelse og forebygging av matbårne sykdommer en stor plass, spesielt i lys av datidens store svenske epidemier som hang sammen med begynnende, storskala matproduksjon og matdistribusjon. Natvig var også den som på den tiden i størst grad så betydningen av å ha hygienen som et stort, overgripende og samlende medisinsk fag som skulle ta seg av helse og miljø. Hans lærebok i hygiene (1958) ble en klassiker med varig verdi. Natvig var også instrumentell da organiseringen av kontrollsystemene innenfor næringsmiddelfeltet skulle utformes. Hvorfor ble det slik at næringsmiddelhygiene gled ut av medisinernes synsfelt? Slik

at når en matbåren epidemi rammet et lokalsamfunn, var det veterinæren som hadde kompetansen og kommunelegen som hadde ansvaret? Hvorfor ble det slik at det i en periode i siste del av 1900-årene var mer enn 20 ulike, statlige kontrolltater skulle holde orden på mattryggheten, i tillegg til at kommunene også hadde egne oppgaver? Boka formår liksom ikke å få fram tydelig nok de store endringene og hvorfor de skjedde.

En annen stor endring kunne det ha vært interessant å høre om: Fra 1950-tallet og utover endret konserveringen av mat seg dramatisk i Norge, fordi fryseteknikken kom inn, både i matproduksjonen, i handelsleddet og i hjemmene. Like viktig som å holde mikroorganismene unna ble det nå å sørge for at kjølekjeden var ubrutt fra produksjonssted til kjøkkenbenk. Jeg vet dette godt, fordi min far underviste maskinister i kjøleteknikk, så det var mye snakk om dette rundt guttedagenes middagsbord. Jeg visste den gang en god del om fordeler og ulemper ved ammoniakkanlegg, kullsyrebaserte maskiner og freon som kjølemedium, den gang de mange fryseboks-sentralene for privatfolk ble etablert og fikk sin korte glanstid som forløpere til dagens frysebokser i de tusen hjem. Skjemt mat ble sjeldnere.

Saltkonservert mat ble også sjeldnere. Hva hadde nedsatt saltforbruk å si for folkehelsen, især for hjerte-kar-sykdommene? I det hele: Hvordan av-leses næringsmiddelhygiene i helsestatistikken?

Holdninger som kan være av betydning, har også forandret seg gjennom tidene. Noe om dette er nevnt, blant annet i omtalen av dyrevelferd. Men holdningendringer overfor hygiene i sin alminnelighet er en allment viktig faktor. Da jeg var turnuskandidat i distrikt i 1963 og skulle kontrollere drikkevannsbrønner, snakket man ikke om *hvorvidt* det var *coli*-bakterier i vannet, man spurte *hvor mye coli*-bakterier det var i brønnvannet. Og var det ikke altfor mye, var det greit.

De siste kapitlene om jus og administrasjon er i og for seg underholdende lesning ut fra perspektivet hvordan fagområdet simpelthen ble en slagmark. Men hvorfor? Vel er matfeltet noe som har politiske, økonomiske og emosjonelle og mange andre sider, men likevel! Her leser vi om maktspill!

Nå er altså Mattilsynet her. Krigen er avsluttet, eventuelt tapt eller vunnet, alt etter hvordan man ser det.

Jeg tror likevel det er tvilsomt om det er noen ubrutt linje fra Mosebøkene til Mattilsynet.

*Øivind Larsen*  
*Institutt for helse og samfunn*  
*Universitetet i Oslo*  
*oivind.larsen@medisin.uio.no*