**Pressmeddelande 17-09-06**

***Stor okunskap om rå lax och graviditet, visar ny undersökning***

**Sveriges största sushikedja inför ny standard – färsk rå lax på menyn även för gravida**

**Sju av tio svenskar förknippar rå lax med hälsorisker för gravida, och sex av tio anser att gravida helt bör undvika det, visar en ny undersökning från Kantar TNS/Norges Sjömatråd. Detta trots Livsmedelsverkets råd att färsk, odlad rå lax är säker mat för gravida.**

**Nu ändrar Sveriges största sushikedja, Sushi Yama, sina menyer och inför rå, norskodlad lax som standardingrediens i ”mammasushi”.**

**– Vår förhoppning är att fler restauranger följer efter och uppdaterar sina menyer utifrån gällande kostråd. Alla ska kunna njuta av färsk rå lax, även gravida, säger Line Kjelstrup, Sverigechef på Norges Sjömatråd, den norska fiskerinäringens marknadsorgan.**

Sedan flera år har Livsmedelsverkets råd varit att gravida tryggt kan äta odlad rå lax så länge den är ny/nyförpackad. Trots det serverar de flesta sushirestauranger ”mammasushi” där laxen är ersatt med andra råvaror, exempelvis avokado eller räka. Endast två av hundra slumpvis utvalda restauranger erbjöd färsk lax till gravida kvinnor när Norges Sjömatråd lät undersöka menyerna i augusti 2017.

Nu tar **Norges Sjömatråd** tillsammans med **Sushi Yama**, som har över 30 restauranger i Sverige, initiativ till en ny standard för ”mammasushi”. Den innebär att färsk, norskodlad lax blir huvudingrediens även på de menyförslag som vänder sig till gravida.

**–** Det är hög tid att vi krossar myten om att gravida inte kan äta lax. Som Sveriges ledande sushirestaurang ser vi en möjlighet att göra skillnad i den här frågan, säger **Danny Barsoum**, marknadschef på Sushi Yama.

**Okunskap och osäkerhet runt rå lax**

En ny undersökning med tusen svenskar, gjord av Kantar TNS på uppdrag av Norges Sjömatråd, visar att det finns en utbredd okunskap och osäkerhet i frågan om rå lax.

Så många som sju av tio (72%) menar att färsk rå lax, exempelvis i form av sushi, är förknippat med hälsorisker för gravida. Endast en av tio svenskar (12%) anser att det är säkert och riskfritt för gravida att äta färsk rå lax. Nära sex av tio (57%) anser dessutom att gravida bör undvika färsk rå lax helt och hållet. Kvinnor anser detta i högre utsträckning än män, 65 procent jämfört med 50 procent.

Bland de som anser att gravida helt bör undvika rå lax svarar flest (30%) att de hört det från hälso- och sjukvården. En femtedel (21%) säger att de hört det från vänner/familj och nästan lika många (20%) svarar att de hört det från media.

**Dietist välkomnar initiativ**

– Som dietist träffar jag ofta kvinnor som känner osäkerhet kring kosten när de väntar barn, och många undrar om just sushi. I enlighet med Livsmedelsverkets riktlinjer rekommenderar jag gravida att äta fisk två till tre gånger i veckan, och gärna fet fisk som lax. Den innehåller flera nyttiga fetter, vitaminer och näringsämnen som både mamman och barnet behöver. Omega 3-fett behövs för att bygga upp och reparera celler, och är viktig för att fostret ska växa och utvecklas normalt. Sushi med odlad färsk lax är ett jättebra sätt att få sig alla nyttigheter, säger **Kajsa Asp**, dietist.

**Norsk odlad lax – noggrant** **reglerad och kontrollerad mat**

99 procent av all odlad lax som säljs i Sverige kommer från Norge. Laxen odlas i kalla friska hav och produktionen är noggrant reglerad och kontrollerad, vilket garanterar högsta tänkbara kvalitet och matsäkerhet. Den norska odlade laxen kan ätas rå, och den behöver inte frysas innan den konsumeras.

**–** Med tanke på att Livsmedelsverkets kostråd har gällt i flera år har förvånande många svenskar en felaktig bild av lax under graviditeten. Allmänheten och i synnerhet blivande föräldrar har rätt till korrekt information, och här finns uppenbarligen ett jättejobb att göra. Vi hoppas att fler aktörer i restaurangbranschen följer Sushi Yamas exempel och uppdaterar sina menyer, säger **Line Kjelstrup**.

Den nya menyn, **Mama’s Sushi**, finns tillgänglig från och med imorgon, 7 september, på Sushi Yamas samtliga 33 restauranger runtom i Sverige. Den består av färsk norskodlad lax, avokado, seafoodröra, omelett och california rolls.

**Om norsk odlad lax:**

Norsk lax odlas i kalla friska hav. Produktionen är noggrant reglerad och kontrollerad, vilket garanterar högsta tänkbara kvalitet och matsäkerhet. Mer information finns på norskfisk.se.

**Om undersökningen:**

Undersökningen är riksrepresentativ och gjord av det oberoende analysföretaget Kantar TNS, på uppdrag av Norges Sjömatråd. Den genomfördes via webb-intervju med 1000 respondenter i åldrarna 18-65 år under perioden 1-12 juni 2017.

**Om Norges sjömatråd**

Norges sjömatråd är den norska fiskeindustrins egen marknadsorganisation. Norges sjömatråd har sitt huvudkontor i Tromsö samt kontor på tolv av de viktigaste fisk- och skaldjursmarknaderna, däribland Sverige. Verksamheten finansieras av en lagstadgad exportavgift på fisk och skaldjur. Norges sjömatråd är ett statligt aktiebolag som ägs av det norska Närings- och fiskeridepartementet. För ytterligare information, besök [www.norskfisk.se](http://www.norskfisk.se).

**Om Sushi Yama**

Sushi Yama grundades 2008 och är idag Sveriges största sushikedja, med 33 restauranger runtom i Sverige och en egen restaurangskola för internutbildning.

**För mer information, vänligen kontakta:**
Line Kjelstrup, Sverigechef Norges sjömatråd
E-post:LK@seafood.noTel: 0733-29 25 82

Danny Barsoum, marknadschef Sushi Yama

E-post: Danny@sushiyama.se

Tel: 073-903 29 80

Susanne Johansson, Brindfors, presskontakt Norges sjömatråd
E-post: norskfisk@brindfors.seTel: 070-924 87 17