
Norske avisers presentasjoner av Salmonella

KLINIKK OG FORSKNING

ANNE HAUKENES

Email: Anne.Haukenes@allforsk.ntnu.no

Senter for bygdeforskning/ALLFORSK

Universitetssentret Dragvoll

7491 Trondheim

I de senere år har norske aviser regelmessig satt søkelyset på temaet ”mat og risiko” og på Salmonella som risikofaktor.

For å analysere aspekter ved det risikobilde Salmonella gis gjennom avisene, er det gjort en innholdsanalyse av salmonelladekkingen i Aftenposten, Dagbladet og Adresseavisen i perioden januar 1996 til juli 1998. Datamaterialet er avisoppslag der Salmonella er nevnt i en eller annen form. I denne artikkelen analyseres i hovedsak avisenes presentasjoner av tiltak eller løsninger rettet mot Salmonella som risikofaktor.

Salmonella er den mikroben som oftest omtales i avisene. Analysen viser at salmonellapresentasjonene kan deles i to hovedtemaer: Salmonella som potensiell risiko og som faktisk risiko i Norge. Når Salmonella presenteres som en potensiell risiko, er ansvaret for relevante tiltak mot salmonellaproblemet lokalisert til det politiske nivå og delvis til sentralt nivå. Når Salmonella presenteres som en faktisk risiko, synes det å være et skifte over mot tiltak på sentralt og individuelt nivå. Ved individuelle tiltak må den enkelte ta ansvar for salmonellasykdom, og det legges vekt på personlig hygiene og kjøkkenhygiene. Relevante handlinger blir da å informere og utdanne forbrukerne til å behandle all mat som om den inneholdt Salmonella.

Med Norges tilpasninger til EU-forordninger kan salmonellasituasjonen endres, og det som ansees som relevante tiltak mot sykdom, kan forskyves mot individet. Dette reiser spørsmålet om hvorvidt personlig ansvar for helse er en ønsket forebyggende løsning innenfor feltet mat, mikrober og risiko.

Gastroenteritter kan skyldes ulike smittestoffer i næringsmidler. Det kan være infeksjoner forårsaket av virus, bakterier og protozoer, og ”matforgiftning” forårsaket av toksiner produsert av smittestoffene. Hovedsymptomene er oppkast og diaré. De vanligste gastroenterittvirus er rotavirus, calicivirus og adenovirus, mens Salmonella, Campylobacter og Yersinia er de bakteriene som oftest registreres i Norge (1, 2). I 1997 ble det i Norge rapportert 1 393 tilfeller av gastroenteritt og sepsis forårsaket av Salmonella (3), og 1 494 tilfeller i 1998. I 1998 var det to dødsfall, og 36 pasienter (2 %) hadde positiv blodkultur. De fleste ble smittet i utlandet, og mat var en vanlig smittekilde (4).

Salmonellabakteriene er gramnegative staver innen familien Enterobacteriaceae (5). Alle unntatt Salmonella typhi gir infeksjoner både hos dyr og mennesker. Det finnes cirka 2 000 serotyper. Man kan dele salmonellabakteriene inn i tre grupper etter klinisk bilde. En gruppe gir tyfoidfeber (S typhi, Salmonella paratyphi A og B, samt enkelte andre). Noen salmonellatyper kan gi sepsis (Salmonella enteritides, Salmonella typhimurium mfl.), men det vanligste sykdomsbildet er gastroenteritt. Tilfellene er vanligvis ukompliserte. I Norge er S typhimurium etablert i faunaen, blant annet hos fugler og piggsvin. I 1999 var det et utbrudd av gastroenteritt forårsaket av salmonellainfisert drikkevann, der fugler var sannsynlig årsak (6).

Salmonella synes å ha fått større oppmerksomhet i mediene enn andre mikrober det er naturlig å sammenlikne med, som for eksempel Campylobacter. Forbrukerne ser også ut til å bekymre seg for Salmonella. Avisoppslaget ”Frykter salmonella-smitte mest” refererer til Markeds- og Mediainstituttets Spisefaktaundersøkelse som viser at 68 % av forbrukerne frykter Salmonella i maten (7). En studie av avisenes salmonellapresentasjoner kan bidra til å øke forståelsen av hvorfor Salmonella har fått den posisjon den har i dag. Det er derfor utført en analyse av flere aspekter ved det risikobilde Salmonella gis gjennom mediene (8). Denne artikkelen refererer til analysen av ett av disse aspektene, nemlig tiltak eller løsninger rettet mot Salmonella som risikofaktor. Hvilke tiltak som formidles i avisene, er interessant i helseforebyggende sammenheng fordi de kan betraktes som antatt relevante forebyggende tiltak mot salmonellasykdom.

Materiale og metode

Data er hentet fra prosjektet Risikokommunikasjon: Mat, risiko og media, ved Senter for bygdeforskning. Prosjektet er finansiert av Norges forskningsråd for perioden 1998 – 2001, og ett av formålene er å studere hvordan mediene presenterer mat og risiko. Datagrunnlaget er avisoppslag om mat og risiko fra Aftenposten, Dagbladet og Adresseavisen i perioden januar 1996 til juli 1998. Avisene er valgt ut med det for øye å representere både regions-, riks- og tabloidpresse, og det har vært av betydning at avisene når ut til et bredt publikum.

Data ble samlet inn gjennom søk i avisenes databaser med søkeord vi antok var relevante for temaet ”mat og risiko”. Det ble søkt spesifikt på ”Salmonella”, ”Campylobacter”, ”Escherichia coli 0157”, da dette er mikrober som er nær

knyttet til mat og matvareproduksjon. Avisoppslagene ble gjennomlest og deretter kodet og tastet inn i statistikkprogrammet SPSS. Dette gjorde det mulig å sortere ut oppslag om spesielle risikofaktorer for mer inngående analyser. Avisoppslag som hadde Salmonella som hovedemne eller ordet Salmonella nevnt i en eller annen form, danner grunnlaget for innholdsanalysen av avisenes salmonellapresentasjoner. I studien relateres Salmonella til gastroenteritter fordi de respektive avisene i hovedsak presenterer Salmonella i denne sammenhengen.

I innholdsanalysen brukes en kvalitativ metode der man studerer tema og perspektiv i avisoppslagene og er opptatt av å identifisere tematiske hovedstrukturer i salmonella-presentasjonene (9). Med dette utgangspunkt analyseres avisoppslagene med det for øye å se hvordan Salmonella presenteres i ulike sammenhenger.



Faksimile fra Aftenposten 22.4. 1997



Faksimile fra Adresseavisen 11.3. 1996

Resultater

Totalt var det 2 488 avisoppslag om mat og risiko. Etter gjennomlesning og koding var det 244 oppslag der Salmonella var nevnt. Tabell 1 viser hvor mange avisoppslag som refererer til ulike smittestoffer i maten.

Tabell 1

Avisoppslag som refererer til smittestoffer i maten. N = 2 488

Smittestoff	Antall	(%)
Salmonella	244	(10)
Campylobacter	19	(1)

E coli 0157	60	(2)
Andre smittestoffer	173	(7)

Sett bort fra prioner som ikke er inkludert i denne analysen, er Salmonella det smittestoff som fikk størst oppmerksomhet i avisene. Etter gjennomlesning av avisoppslagene kan de generelle trekkene sammenfattes som vist i tabell 2.

Tabell 2

Generelle trekk ved avisenes definisjon av salmonellasituasjonen i Norge

Salmonella som risiko	
Salmonella som potensiell risiko	Salmonella som faktisk risiko
Presentert via informasjons- og bakgrunnshistorier	
Presentert ved akutte episoder og skandaler	
Presentert ved tiltak/handlinger	

Salmonella som risiko kan betraktes som et overordnet tema som eksisterer i ulike kontekster. Avisene kan sies å definere salmonellasituasjonen i to hovedkategorier, som enten en potensiell eller en faktisk risiko i Norge. Innenfor disse kategoriene presenteres tilknyttede "historier" der Salmonella fungerer som redskap eller symbol av ulike aktører i ulike sammenhenger. Et oppslag kan inneholde flere typer "historier". Man finner "informasjons- og bakgrunnshistorier" som for eksempel generell informasjon om Salmonella og statistikker om salmonellakontroller og rapportert salmonellasykdom. Man finner også "episoder" eller "skandaler". Eksempler er oppslag om personer som er blitt syke, om Salmonella som er påvist i spesielle matvarer, eller om salmonellarisiko i ulike ledd av produksjonskjeden. Videre nevnes tiltak eller handlinger knyttet til definisjonen av Salmonella som potensiell eller faktisk risiko.

Salmonella som potensiell risiko

Når Salmonella presenteres som en potensiell risiko, er avisene opptatt av den potensielle risiko vi utsettes for i Norge fordi andre land har et salmonellaproblem. Det presenteres skandaler og episoder fra utlandet, og Salmonella knyttes til ulike aspekter ved EU-debatten og konflikter vedrørende handel over grensene. Overskriften: "Svensk sjokkrappport om Salmonella i EU-kjøtt. Øker norsk uvilje mot EU-kontroll" (10) er et eksempel på at Salmonella som potensiell risiko knyttes til EU-debatten. Videre finner man referanser til Salmonella når det gjelder landbrukspolitik, handelsavtaler, teknologisk utvikling og globalisering.

I Norge har det vært uenighet om effekten av å tilpasse seg EUs indre marked, og i avispresentasjonene er Salmonella brukt som det relevante eksempel. Helsemyndighetene advarer mot nye sykdommer og økende smittepress. Flere veterinærer har advart mot import av kjøtt og levende dyr, mens man fra sentralt hold i Statens næringsmiddeltilsyn har fremholdt at de spesifikke kontrollsystemene Norge forhandler frem med EU, skal kunne sikre oss mot Salmonella. Regjeringen støtter EØS-avtalen og har tiltro til at kontrollsystemene vil bli gode nok. I denne saken har det vært åpenbare uenigheter mellom og innen grupperinger av politikere og eksperter. Slike uenigheter kan føre til skepsis og spekulasjoner om hvorvidt noen unnlater å fortelle sannheten. Påstanden om at ”regjeringen bytter laks mot Salmonella” (11) er et eksempel på hvordan manglende tiltro til myndighetene kan rapporteres. Det refereres her til en situasjon der norsk fisk kunne få problemer med EUs grensekontroll mot tredjeland dersom Norge ikke gikk inn for EU-reglene for veterinær grensekontroll.

Salmonella assosieres også med vitenskapelige fremskritt: I et avisoppslag vises det til nye vitenskapelige fremskritt i forståelsen av blant annet antibiotikaresistens. Her brukes Salmonella enterica som eksempel når man skal forklare hvor enkelt bakterier kan mutere og dermed bli resistente (12). I et annet oppslag viser man til antibiotikaresistent Salmonella som et resultat av det kostnadseffektive landbruket man har i EU (13). Felles for disse temaene er at de kan knyttes til den politiske situasjonen og EØS-debatten i Norge i perioden 1996 – 98. Salmonella synes å fungere som et symbol på ulike mulige negative konsekvenser av åpnere grenser og tanker om globalisering.

Når Salmonella presenteres som en potensiell risiko, er tiltakene i hovedsak knyttet til salmonellafri import. Dette forutsetter at Norges handelsavtaler forhindrer at potensielt smittede produkter i det hele tatt når den norske grensen. Slike løsninger er avhengig av utfallet av forhandlinger på et politisk nivå og politiske beslutninger vedrørende Norges tilpasninger til EUs indre marked. Et mulig tiltak mot potensiell salmonellarisiko var i undersøkelsesperioden å tilstrebe en intens grensekontroll og å forhandle med EU om egne ”salmonellaløsninger” for Norge; alternativt å la være å tilpasse seg EUs indre marked. Dette kunne forhindre at importerte produkter inneholdt Salmonella. Tiltak av denne typen er hovedsakelig på politisk nivå og delvis på sentralt nivå (næringsmiddeltilsyn), men definitivt utenfor personlig kontroll.

Salmonella som faktisk risiko

Meldingssystem for smittsomme sykdommer (MSIS) kartlegger regelmessig antall norske tilfeller av salmonellasmitte fra inn- og utland (3, 4). Til tross for sannsynlig underrapportering, reflekterer tallene at Salmonella faktisk fører til sykdom hos nordmenn, og at Salmonella påvises i produkter kjøpt i Norge og i produksjonskjeden. Ca. halvparten av avisoppslagene definerer Salmonella som faktisk risiko og gir et bilde av at vi ikke kan føle oss trygge for Salmonella selv om vi bor her i landet.

I avispresentasjonene synes tiltakene mot Salmonella å falle i to kategorier: ”Salmonella skal aldri nå den norske forbrukeren” eller ”Alle matvarer kan inneholde Salmonella og skal behandles deretter”. Presentasjoner av tiltak som skal stoppe smitten før forbrukernivået og som innebærer at forbrukerne aldri

skal behøve å være bekymret for å bli syke av salmonellasmittet mat, legger ansvaret på et sentralt nivå. Her forutsettes god salmonellakontroll av mat under administrasjon av Statens næringsmiddeltilsyn både når det gjelder norsk mat, importert mat og forholdene i næringsmiddelindustrien. Salmonella skal stoppes sentralt og ikke gjennom forbrukernes behandling av maten i kjøkkenet. Presentasjonen av slike tiltak inkluderer diskusjoner om hvordan kontrollen utføres, om den gjøres ofte nok osv. Et aviseksempel er omtale av at hele fjærfebesetninger må slaktes hvis det påvises Salmonella (14). Norske forbrukere synes å ha stor tillit til kontrollsystemet og til at man ikke blir syke av produktene man kjøper i norske butikker (15, 16). Salmonellatiltak på sentralt nivå, basert på effektiviteten av et kontrollsystem, vil være avhengige av denne forbrukertilliten. Et velfungerende system kan håndtere salmonellarisikoen og med det bidra til å senke forbrukernes opplevelse av sykdomsrisiko knyttet til Salmonella i Norge.

I tråd med forutsetningen om at "Alle matvarer kan inneholde Salmonella og skal behandles deretter", presenterer avisene tiltak som ligger på et individuelt nivå. Dette handler om tiltak rettet mot den enkeltes håndtering av mat i inn- og utland. Her finner man råd om personlig hygiene, bruk av kjøkkenutstyr, kluter, kniver, lagring ved riktig temperatur og betydningen av å steke eller koke maten lenge nok. Ansvaret for ikke å bli syk er lagt til enkeltindividet og ikke til sentrale myndigheter og kontrollsystemer. Alle avisene viser til individuelle løsninger, og tiltak er ofte en del av større oppslag om Salmonella. Ved å gi forbrukerne "redskaper" til å håndtere et mulig salmonellasmittet produkt, gir man dem kontroll over sykdomsrisikoen. Dette er i tråd med studier som viser at risikoer vi kan kontrollere, ikke blir oppfattet som så betydelige som dem vi ikke kan kontrollere (17, 18). En slik håndtering av salmonellarisiko kan derfor også bidra til å senke forbrukernes følelse av risiko. De ulike nivåene for tiltak i avisenes presentasjoner av Salmonella som risiko, er illustrert i tabell 3.

Tabell 3

Nivåer for tiltak og deres relasjon til avisenes definisjoner av salmonellasituasjonen

Nivå tiltak/ handlinger	Salmonella som faktisk risiko	Salmonella som potensiell risiko
Individuelt nivå	Individuelle råd Kjøkkenhygiene/ Personlig hygiene Hygiene ved utenlandsopphold Behandling av mat	
Sentralt nivå	Kontroller ved næringsmiddeltilsyn (lokalt og sentralt) Grensekontroller	Fremtidige kontroller ved næringsmiddeltilsyn, f.eks. grensekontroller Produktdokumentasjon

Tabell 3 viser at når Salmonella presenteres som en potensiell risiko, er løsningene knyttet til politisk og sentralt nivå. I presentasjonene av Salmonella som en faktisk risiko, synes løsningene å ligge på et annet nivå. Da er tiltakene hovedsakelig av individuell og sentral type, noe som kan reflektere hvordan man skal håndtere salmonellabakterier som faktisk påvises.

Diskusjon

Et mål for denne analysen har vært å synliggjøre og diskutere aspekter ved det risikobilde Salmonella gis gjennom avisene, med hovedvekt på tiltak rettet mot Salmonella som risikofaktor. Resultater fra studier av tre aviser gjenspeiler imidlertid ikke nødvendigvis mediernes dekning av "mat og risiko" generelt og Salmonella spesielt. Tatt i betraktning at avisene skriver mye om mat og risiko, og at de aktuelle avisene daglig distribueres til store deler av befolkningen, må avispresentasjonene likevel ansees som en viktig og interessant del av mediedekningen.

Avisoppslag om mat og risiko gjør oss oppmerksomme på vår sårbarhet, vi er ikke trygge. Mat er en livsnødvendighet som kan gi glede og nytelse, men mat kan også føre til sykdom og død. Det hevdes at utviklingen av det moderne matvaresystemet øker synligheten av slike paradoks knyttet til mat og spising (19). Salmonella som helserisiko representerer et slikt paradoks. Den delikate maten kan inneholde mikrober som gjør oss syke. Tiltak mot Salmonella blir interessante fordi de representerer løsninger på problemer knyttet til matvareparadokser i det moderne samfunnet.

Analysen viser at Salmonella knyttes til mange ulike temaer. Dette indikerer at bakterien har ervervet en nyhetsverdi. Macintyre og medarbeidere (20) peker på fem relevante "nyhetsverdier" for massemediernes dekning av matvaretrygghet: "vitenskapelige fremskritt", "statlige anliggender", "uenighet i regjering/myndigheter", "uenighet mellom eksperter" og at noe "forties av regjering/myndigheter". Videre påpekes det at Salmonella i Storbritannia oppfylte kriteriene for nyhetsverdi spesielt i perioder med politisk uenighet. Det refereres da til politiske skandaler, mistanker om underkommunisering av det sanne omfanget av Salmonella i fjærfe, uenighet mellom ekspertene og åpenbar interessekonflikt mellom relevante departementer og eggindustrien.

Salmonellasituasjonen i Norge i dag er ikke direkte sammenliknbar med den britiske. Analysen av de norske avisoppslagene refererer likevel til flere kriterier for nyhetsverdi, og viser at spesielt Salmonella presentert som potensiell risiko, har god nyhetsverdi. Salmonella synes altså å kunne fungere som et symbol på mulige negative konsekvenser av ulike nasjonale og internasjonale utviklingstrender. Bakterien har også fått en posisjon i en rekke

politiske debatter. Dette kan forklare noe av omfanget av salmonellapresentasjonene i forhold til andre mikrober, som for eksempel *Campylobacter*. *Campylobacter* har ikke hatt samme posisjon som *Salmonella* i EU-debatten og oppfyller dermed ikke samme krav til nyhetsverdi.

Når avisenes fokus skifter fra *Salmonella* som potensiell til faktisk risiko, synes det å bli et skifte i tiltakene fra løsninger utenfor individuell kontroll og ansvar over til tiltak som krever individuelt ansvar. Det blir forbrukernes oppgave å rette opp "feilene" som gjøres på andre nivåer. Dette skiftet i tiltaksnivå er interessant fordi det kan si oss noe om hva vi kan forvente dersom *Salmonella* skulle bli et større problem i Norge.

Fowler (21) beskriver hvordan matskandalene i Storbritannia i 1980-årene førte til at matvaretrygghet i økende grad kom til å bli definert som et forbrukeranliggende. Han hevder at strategien med å klandre forbrukerne for manglende hygiene, klart ble mer fremtredende i avistekster og andre dokumenter. Dette ble gjort ved å formidle at matvareindustrien hadde tatt alle tenkelige tiltak i bruk for å unngå *Salmonella*, og at det nå var opp til forbrukerne å lære hva de måtte huske på når de handlet og tilberedte mat. Forbrukerne fikk opplæring gjennom informasjon om mat hygiene i kjøkkenet og ved at man distribuerte "food safety guides". Mediene medvirket således til å sette dette temaet på dagsordenen. Det Fowler her beskriver, er i samsvar med den endrede vektlegging av tiltak som jeg finner i norske aviser når *Salmonella* skifter fra å være en potensiell til å bli en faktisk risiko (tab 3).

Individuelt ansvar er i tråd med samfunnstrender som fremhever individualisme og mindre offentlig kontroll. Alle skal ta mest mulig ansvar for sin egen situasjon. Vi ser konturene av disse trendene i Norge i dag både innen politikk og næringsliv. Dette kan også gjelde helserisiko. I mye forebyggende helsearbeid benyttes risikokommunikasjon med vekt på den enkeltes ansvar. Dette ser man spesielt i ernæringspolitikken der den enkeltes innsats for å holde seg frisk er av vesentlig betydning, og det satses på å informere forbrukerne om ernæring og helserisiko. I en slik sammenheng er trendene med økt individuelt ansvar i samsvar med relevant helsepolitikk. Men bør de samme utviklingslinjene også gjelde forebygging av næringsmiddelbårne sykdommer og hvordan man kommuniserer risiko om disse? Vil vi ha det slik at i likhet med å velge om vi vil ta risikoer som bilkjøring og røyking, så skal vi også selv måtte avgjøre om vi våger å spise rå biff eller mat laget på ukokte egg?

Medienes betydning for meningsproduksjon har lenge vært tema for vitenskapelige diskusjoner. Berkowitz påpeker at "Nyheter er en menneskelig konstruksjon som får sine karakteristika gjennom den sosiale verden de oppstår i" (22). Man kan altså betrakte nyheter som en refleksjon av samfunnet vi lever i. Mediene kan også fungere som arenaer for offentlig debatt.

Avisdekningen av tiltak mot *Salmonella* kan dermed gjenspeile gjeldende trender for forebygging av næringsmiddelbårne sykdommer. Det er også grunn til å tro at måten mediene omtaler et tema på, kan bidra til å påvirke vår bevissthet om dette, som for eksempel håndtering av salmonellarisiko. Resultatene fra studien peker på relevansen av å følge mediens omtale av *Salmonella* som tema i kommende perioder.

LITTERATUR

1. Degré M. Gastroenterittvirus. I: Degré M, Hovig B, Bukholm G, Rollag H, red. Medisinsk mikrobiologi. Oslo: Universitetsforlaget, 1994: 273 – 303.
2. Norges offentlige utredninger. Effektiv matsikkerhet. NOU 1996: 10. Kap. 9. Oslo: Statens Forvaltningstjeneste, Seksjon Statens trykning, 1996.
3. Hasseltvedt V. Salmonellose i Norge 1997. MSIS-rapport 1998; 26: 36.
4. Hasseltvedt V. Salmonellose i Norge 1998. MSIS-rapport 1999; 27: 23.
5. Bukholm G. Enterobacteriaceae. I: Degré M, Hovig B, Bukholm G, Rollag H, red. Medisinsk mikrobiologi. Oslo: Universitetsforlaget, 1994: 149 – 53.
6. Aavitsland P, Hofshagen T. Salmonellautbrudd i Herøy kommune. MSIS-rapport 1999; 27: 12.
7. Frykter salmonella-smitte mest. Aftenposten (morgenutgave) 22.4.1997.
8. Haukenes A. Media coverage of food risks – the case of Salmonella. Senter for bygdeforskning paper no 7/1999. Trondheim: Senter for bygdeforskning, 1999.
9. Altheide DL. Qualitative media analysis. California: Sage Publications, 1996. (Qualitative Research Methods Series 38.)
10. Bentzrød SB. Svensk sjokkrappport om Salmonella i EU-kjøtt: Øker norsk uvilje mot EU-kontroll. Aftenposten (morgenutgave) 30.10.1997.
11. Strand HBA. Laksen til EU i boks. Adresseavisen 24.1.1996.
12. Derfor er bakteriene sintere. Aftenposten (morgenutgave) 17.12.1996.
13. Mathismoen O. Medisinflom til friske husdyr: Gir syke dyr syk mat? Aftenposten (morgenutgave) 4.3.1997.
14. Salmonella i Nes i Akershus. Aftenposten (aftenutgave) 7.4.1998.
15. Dalen E. Telefonundersøkelse om kunnskap om og holdninger til mattrygghet. Oslo: Markeds- og Medieinstituttet, 1997.
16. Storstad O. Betydningen av forbrukertillit i det norske matvaremarkedet. Sosiologisk tidsskrift 1999; 7: 285 – 304.
17. Sjöberg L. Kost och hälsa – riskuppfattningar och attityder. Livsmedelsverkets Rapportserie nr 1/1996. Uppsala: Livsmedelsverket, 1996.
18. Sjöberg L, Oskarsson A, Darnerud PO. Riskuppfattning hos eksperter inom området kost och hälsa. Livsmedelsverkets Rapportserie nr 24/1997. Uppsala: Livsmedelsverket, 1997.
19. Beardsworth A, Keil T. Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society. London: Routledge, 1997.
20. Macintyre S, Reilly J, Miller D, Eldridge J. Food choice, food scares, and health: the role of the media. I: Murcott A, red. The nation's diet. The social

science of food choice. New York: Addison Wesley Longman, 1998: 228 – 49.

21. Fowler R. Language in the news. Discourse and ideology in the press .
London: Routledge, 1991: 181 – 202.

22. Berkowitz D. Social meaning of news. London: Sage, 1997: XII.

Publisert: 10. desember 2000. Tidsskr Nor Legeforen.

© Tidsskrift for Den norske legeforening 2026. Lastet ned fra tidsskriftet.no 24. juni 2026.