



KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER

Bruxelles, den 12.01.2000
KOM(1999) 751 endelig

RAPPORT FRA KOMMISSIONEN

OM ANDEN FASE AF

KOMMISSIONENS TJENESTEGRENES KONTROLBESØG I MEDLEMSSTATERNE

I MEDFØR AF ARTIKEL 5 I RÅDETS DIREKTIV 93/99/EØF

MED HENBLIK PÅ AT EVALUERE DE NATIONALE OFFENTLIGE

FØDEVAREKONTROLORDNINGER

INDHOLDSFORTEGNELSE

1.	INDLEDNING	3
2.	UDVIKLINGEN I DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL SIDEN DE FØRSTE BESØG	4
2.1	<i>KONTROLINSTANSER</i>	4
2.2	<i>HACCP I VIRKSOMHEDER, VEJLEDNING I GOD PRAKSIS MED HENSYN TIL HYGIEJNE: UDDANNELSE AF KONTROLMYNDIGHEDER OG DISSES AKTIVITETER</i>	4
2.3	<i>AKKREDITERING AF ANALYSELABORATORIER</i>	5
2.4	<i>REGISTRERING, AUTORISATION OG GODKENDELSE</i>	5
2.5	<i>PERSONALETS STØRRELSE</i>	5
3.	KONTROL MED IMPORTEREDE FØDEVARER AF IKKE-ANIMALSK OPRINDELSE..	6
3.1	<i>KONTROL VED IMPORTSTEDERNE</i>	6
3.2	<i>KONTROL AF FØDEVARER, NÅR DE ER BLEVET MARKEDSFØRT.</i>	8
3.3	<i>IMPORTØRERNES EGENKONTROL OG KONTROLMYNDIGHEDERNES UNDERSØGELSE HERAF</i>	9
4.	KONKLUSIONER	12
4.1	<i>UDVIKLINGEN I DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL</i>	12
4.2	<i>KONTROL MED IMPORTEREDE FØDEVARER AF IKKE-ANIMALSK OPRINDELSE.</i>	12

RAPPORT FRA KOMMISSIONEN OM ANDEN FASE AF KOMMISSIONENS TJENESTEGRENE KONTROLBESØG I MEDLEMSSTATERNE I MEDFØR AF ARTIKEL 5 I RÅDETS DIREKTIV 93/99/EØF MED HENBLIK PÅ AT EVALUERE DE NATIONALE OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROLORDNINGER

1. INDLEDNING

I artikel 5 i Rådets direktiv 93/99/EØF om supplerende bestemmelser vedrørende offentlig kontrol med levnedsmidler fastsættes, at Kommissionen kontrollerer "ensartetheden og effektiviteten af de offentlige levnedsmiddelkontrolordninger, som forvaltes af medlemsstaternes kompetente myndigheder".

Som følge af de første kontrolbesøg, der mundede ud i udarbejdelsen af en rapport i 1997, blev det besluttet, at anden fase skulle indebære en ajourføring af de oplysninger, der blev indsamlet under de første besøg, og omfatte en undersøgelse af et særligt emne, nemlig kontrollen af importerede fødevarer af ikke-animalsk oprindelse.

Direktiverne vedrørende offentlig levnedsmiddelkontrol (89/397/EØF og 93/99/EØF) udgjorde hovedgrundlaget for indsamlingen af oplysninger.

Fødevarerkontrolmyndighederne gav en række præcise oplysninger om følgende forhold:

- I. Udviklingen i den offentlige fødevarerkontrol siden det første besøg.
- II. Kontrollen med importerede fødevarer af ikke-animalsk oprindelse.

Kontrolbesøgene fandt sted i tidsrummet februar 1998-marts 1999 og varede generelt hver en uge. De blev gennemført af to embedsmænd fra Kommissionen (Generaldirektorat XXIV - Forbrugerpolitik og Beskyttelse af Forbrugernes Sundhed), der i de fleste tilfælde blev ledsaget af en national ekspert fra en anden medlemsstat end den, der blev besøgt; eksperten blev valgt fra de lister, medlemsstaterne havde fremsendt.

Forud for besøgene var der blev indhentet oplysninger i medlemsstaterne på ovennævnte områder ved hjælp af et spørgeskema, der blev sendt til de faste repræsentationer.

Alle besøgene blev gennemført på samme måde:

- I. Et første møde med de relevante nationale myndigheder. Besøg i centrallaboratorierne.
- II. Møde med de regionale og lokale kontrolmyndigheder (afhængig af det enkelte lands administrative struktur). Besøg i havne, lufthavne, kontrolsteder på landevejen og laboratorier samt besøg hos importører.
- III. Afsluttende evalueringsmøde med de berørte myndigheder.
- IV. Udarbejdelse af et udkast til rapport, der forelægges de relevante myndigheder i den pågældende medlemsstat.

- V. Rapporten lægges ud på GD XXIV's websted. Konklusionerne af de rapporter, der er udarbejdet i hvert land, er vedlagt som bilag til dette dokument.

Oplysningerne blev indsamlet i forbindelse med møder og besøg, hvor Kommissionens embedsmænd anvendte et spørgeskema.

Alle de myndigheder, Kommissionens kontrolteam mødte, var meget samarbejdsvillige, hvilket var med til at lette gennemførelsen af kontrolbesøgene.

2. UDVIKLINGEN I DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL SIDEN DE FØRSTE BESØG

Bemærkningerne vedrører de forskellige dele af den offentlige fødevarekontrol, der er omhandlet i rapporten vedrørende de første besøg.

2.1 *Kontrolinstanser*

I halvdelen af medlemsstaterne var der ikke sket grundlæggende forandringer for så vidt angår kontrolinstanser; i de øvrige var der imidlertid sket en række væsentlige ændringer, der bl.a. tog sigte på at samle og samordne de eksisterende instanser, skabe synergi mellem dem og gøre dem mere effektive:

- I. Samling af kontrolaktiviteterne i de forskellige fødevaresektorer under det samme ministerium.
- II. Styrkelse af samarbejdet mellem ministerier på nationalt og regionalt plan samt med de lokale myndigheder.
- III. Oprettelse af én ny fødevarekontrolinstans, hvori de eksisterende kontrolinstanser blev samlet.
- IV. Oprettelse af et kontor for fødevarerikkerhed, der navnlig skal forestå evalueringen af kontrolinstanser og foretage risikovurderinger.
- V. Overdragelse af kompetence i fødevarekontrolspørgsmål fra de lokale myndigheder til de nationale myndigheder.

2.2 *HACCP i virksomheder, vejledning i god praksis med hensyn til hygiejne: uddannelse af kontrolmyndigheder og disses aktiviteter*

Af rapporten vedrørende de første besøg fremgik det, at der var sket forsinkelser for så vidt angår virksomhedernes anvendelse af HACCP-principperne (Hazard Analysis and Critical Control Point) for fødevarerikkerhed.

Anden fase af besøgene viste, at der var sket visse, om end begrænsede, fremskridt på området.

Uddannelsen af tilsynsførende i HACCP-principperne prioriteres fortsat højt i medlemsstaterne. Der afholdes således kurser, hvoraf nogle dog begrænser sig til de grundlæggende principper, mens andre omfatter specifik tværfaglig undervisning for forskellige brancher i fødevarersektoren.

Den sene gennemførelse i flere medlemsstater af direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne og i den forbindelse bestemmelserne heri vedrørende HACCP forklarer i nogen grad forsinkelsen i anvendelsen af systemet i virksomhederne.

De indsamlede oplysninger viser fortsat, at det er de store virksomheder, der er kommet længst med anvendelsen af HACCP-principperne, og dette er ofte også tilfældet i storkøkkener og store distributionsvirksomheder. Det er derimod velkendt, at små og mellemstore virksomheder, navnlig inden for detailhandlen, er langt mere bagud.

Hvad angår udarbejdelsen af vejledninger i god praksis med hensyn til hygiejne, der betragtes som et vigtigt værktøj i forbindelse med indførelsen af HACCP-systemet, er der forskel på, hvor langt de forskellige medlemsstater er kommet.

Kontrolmyndighederne synes på nuværende tidspunkt generelt ikke at straffe virksomheder, der ikke har indført HACCP-systemet.

2.3 Akkreditering af analyselaboratorier

Der er forskel på, hvor langt medlemsstaterne er nået med akkrediteringen af laboratorier. Adskillige medlemsstater har overholdt den i direktiv 93/99/EØF fastsatte frist, nemlig 1. november 1998, for akkreditering af alle laboratorier, der har ansvar for den offentlige fødevarerkontrol. I andre medlemsstater var kun visse laboratorier blevet akkrediteret, mens man i atter andre var i gang med akkrediteringsprocessen.

2.4 Registrering, autorisation og godkendelse

Det blev bemærket, at der var sket fremskridt på dette område, navnlig i én medlemsstat, hvor der nu kræves godkendelse af alle fødevarer virksomheder, men også i andre medlemsstater, hvor der i stadig større omfang udarbejdes edb-baserede lister over virksomheder.

2.5 Personalets størrelse

I mindst ét land er der rent faktisk blevet ansat ekstra kontrolpersonale, mens der i en anden er sket en sammenlægning af tjenester, hvorved der er blevet flere tilsynsførende til rådighed.

I visse lande har de budgetmæssige begrænsninger derimod ikke gjort det muligt at øge personalets størrelse, selv om antallet af tilsynsførende er begrænset.

3. KONTROL MED IMPORTEREDE FØDEVARER AF IKKE-ANIMALSK OPRINDELSE

Af de første besøg fremgik det, at medlemsstaterne udførte denne kontrol på tre forskellige måder:

- I. Kontrol ved importstederne i Fællesskabet.
- II. Kontrol af fødevarerne, når de var blevet markedsført.
- III. Anvendelse af princippet om, at ansvaret først og fremmest ligger hos importøren, samt undersøgelse af importørernes egenkontrolsystemer.

3.1 *Kontrol ved importstederne*

Denne fremgangsmåde blev hovedsagelig anvendt i fem medlemsstater (og delvis i en sjette). Den udelukker ikke, at de importerede fødevarer kontrolleres, efter at de er blevet markedsført, eller hos importørerne.

Metoden indebærer et snævert samarbejde mellem fødevarekontrolmyndighederne og toldmyndighederne; sidstnævnte er selv ansvarlig for fødevarekontrollen i én medlemsstat.

I to medlemsstater, hvor kontrollen sker på regionalt plan, var det fortsat sundhedsministeriet der havde kompetence til at udføre kontrol ved grænserne, hvor det rådede over decentraliserede sundhedskontrolsteder (i én medlemsstat omfattede dette veterinærkontrol ved grænserne). I to andre medlemsstater blev denne kontrol udført af decentraliserede tjenester under et ministerium (landbrugsministeriet) eller to (landbrugs- og finansministeriet afhængig af fødevaretypen).

I alle fem medlemsstater blev denne kontrol udført, fordi importøren (eller dennes repræsentant) var forpligtet til at deklarere importen af fødevarer til kontrolmyndighederne (bortset fra det land, hvor kontrollen udføres af toldmyndighederne) med henblik på at få importtilladelse afhængig af resultatet af kontrollen. Toldmyndighederne krævede derefter at se denne tilladelse, førend varerne frit kunne omsættes.

Selv om det i tre lande kræves, at alle fødevarer skal deklareres, ser det ud til, at det ikke er tilfældet for kornprodukter, alkoholholdige drikkevarer i det fjerde land og materiale, der kommer i kontakt med fødevarer, i det femte.

Det forhold, at importører skal kunne fremvise en deklaration, medfører, at der foretages systematisk kontrol af dokumenter og i forskellig udstrækning visuel og fysisk kontrol, samtidig med at der eventuelt tages prøver og udføres laboratorieanalyser. Beslutningen om tilsyn/stikprøver/analyser baseres på en risikoanalyse, hvor der tages hensyn til de data, man har fået gennem fødevarekontrollen (vedrørende varen, producenten, oprindelseslandet og importøren) fra de nationale myndigheder og via fællesskabssystemet for hurtig varsling om fødevarer.

Afhængig af, hvilket land og hvilket kontrolsted der er tale om, foretages der visuel kontrol af mellem 100% og 35% af fødevarerne, og der tages stikprøver/prøver til analyse (eller enkle undersøgelser) af mellem 25% og 4%. Mellem 0,5-1% af alle fødevarer, der deklarerer i de forskellige lande, afvises. De forskelle, der kan konstateres, beror i en vis udstrækning på antallet af ansatte til at udføre kontrollen, som i visse tilfælde skønnes at være utilstrækkeligt. I øvrigt er det generelt de offentlige myndigheder, der betaler udgifterne til kontrol og analyser (i ét land opkræves der dog et fast, om end beskedent beløb).

Den allerede nævnte risikoanalyse, der foretages i forbindelse med kontrollen, har medført, at der i alle lande foretages en prioritering med hensyn til kontrollen på grundlag af bestemte kriterier, der ligner hinanden i de forskellige medlemsstater. Ud over de forpligtelser, der påhviler medlemsstaterne i henhold til EF-retten (særlige fødevarer så som pistacienødder fra Iran), har landene generelt valgt at prioritere kontrollen af nødder, som undersøges for aflatoksiner (antallet af prøver varierer dog afhængig af nøddetypen, idet der tages flest i forbindelse med jordnødder, afhængig af, hvilken medlemsstat der er tale om, og undertiden af, hvem der foretager kontrollen). Derudover undersøges landene i mindre omfang, om kaffe og æblejuice indeholder mycotoksiner samt om der er pesticidrester på frugt og grønsager (denne kontrol medfører til forskel fra kontrollen med de øvrige varer i første omgang ikke, at varen holdes tilbage, indtil resultatet fra laboratoriet foreligger).

Kontrolbesøgene afslørede, at kontrollen og prøvetagningen i tre lande i de fleste tilfælde ikke blev udført under tilfredsstillende betingelser, idet der ikke var mulighed for at se rigtigt på varerne, at beskytte dem mod vejrliget og at tage et repræsentativt antal stikprøver. Kontrollen blev generelt udført på havnekajen (det sted, hvor containerne blev opbevaret) og vedrørte kun de fødevarer, der umiddelbart var tilgængelige ved åbningen af containeren. Selv i det land, hvor personalet også har ansvaret for veterinærkontrollen ved grænserne, foregik kontrollen på kajen; i et andet land blev det udstyr, der var til rådighed på kontrolstedet (hvor der var blevet indrettet særlige lokaler), anvendt, men containerne blev kun i yderste konsekvens tømt helt. I to andre lande blev kontrollen derimod efter aftale med toldmyndighederne udført hos importørerne under bedre forhold, efter at containerne var blevet tømt. Dette skete imidlertid i det ene af de to lande under forhold, som gjorde, at kontrollen ikke blev systematisk.

Kontrol ved importstederne udelukker ikke, at kontrolmyndighederne på det endelige bestemmelsessted, efter at de har kontrolleret dokumenterne eller foretaget en visuel kontrol, kontrollerer, at varerne er i overensstemmelse med gældende bestemmelser (f.eks. for så vidt angår mærkning) ved brug af et system med passersedler. Myndighederne på bestemmelsesstedet besidder imidlertid ikke altid den samme viden og de samme oplysninger som myndighederne på importstedet.

Hvor god kommunikationen er mellem de forskellige kontrolsteder ved grænserne, varierer fra land til land. I det land, hvor informeringen var bedst, havde man installeret et edb-system, der forbandt den centrale

kontrolmyndighed og alle kontrolstederne. Ved at indlæse alle oplysninger om navnlig advarsler mod varer og karakteristika ved varer, der var blevet afvist, i systemet, var det muligt at kontrollere alle ansøgninger om importtilladelse.

Toldmyndighederne samarbejder med fødevarekontrolmyndighederne, når der kræves en tilladelse fra disse myndigheder, inden varerne overgår til fri omsætning. Det ser imidlertid ikke ud til, at de på eget initiativ træffer foranstaltning til at standse en vare som fastsat i artikel 2 i Rådets forordning (EØF) nr. 339/93 om kontrol med, at produkter indført fra tredjelande overholder produktsikkerhedsreglerne, dog med undtagelse af det land, hvor disse myndigheder selv har til opgave at føre kontrol. Toldmyndighederne begrundes bl.a. denne situation med, at de ikke har et dybtgående kendskab til fødevarerens sikkerhed og ikke har modtaget specifikke oplysninger herom fra kontrolmyndighederne. Kontrolmyndighederne har ikke adgang til edb-systemerne med tolldokumentation og edb-systemerne til forhånds anmeldelse af skibes (eller flys) lagningsmanifeste i forbindelse med fødevarer. I ét land er man ved at tage initiativ til at ændre dette.

Fødevarer, der importeres i henhold til toldproceduren for ekstern transit og som er beregnet for en anden medlemsstat end den, hvor importen sker, kontrolleres principielt ikke af myndighederne på importstedet.

3.2 *Kontrol af fødevarer, når de er blevet markedsført.*

Det fremgik af kontrolbesøgene, at ud af de syv medlemsstater (og navnlig den ottende medlemsstat, der blev nævnt under 3.1.), som først og fremmest anvender denne kontrolmetode, udfører de fire dog ligeledes, men i mindre omfang, en målrettet kontrol af bestemte importerede fødevarer ved importstedet.

I flere medlemsstater udføres denne kontrol af markedsførte fødevarer hovedsageligt hos importører og grossister.

For at kunne foretage en målrettet kontrol ved importstedet skal der helst være indgået en aftale mellem kontrolmyndighederne og toldmyndighederne vedrørende de pågældende fødevarer (ud over de eksisterende aftaler om den kontrol, der er obligatorisk i henhold til specifikke EF-beslutninger); der var blevet indgået en sådan aftale i tre lande, mens der i det fjerde var indgået en aftale mellem importørerne og kontrolmyndighederne. De pågældende fødevarer er normalt dem, der er nævnt under 3.1, dvs. hovedsagelig nødder (især jordnødder, men der udtages sjældnere stikprøver end i de lande, hvor kontrollen først og fremmest sker ved importstedet), men også tørrede figner, der undersøges for aflatoxiner; i ét land undersøges man paprika med en bestemt oprindelse for aflatoxiner og vilde svampe fra Østeuropa for radioaktivitet. Frugt og grønsager undersøges ligeledes for pesticidrester. I et af de fire lande skal importøren have tilladelse fra kontrolmyndighederne for at kunne importere fødevarer, der kan udgøre en fare (nødder, tørrede figner, men også kokosmel og kakao (salmonellakontrol)); for at få en sådan tilladelse skal importøren fremlægge attester for de analyser for aflatoxiner,

der er udført i eksportlandet, eller bakterielle analyser (salmonella), der er gennemført i forbindelse med importen.

Ud over det allerede nævnte samarbejde synes toldmyndighederne i de medlemsstater, der foretrækker at kontrollere fødevarer, der allerede er blevet markedsført, af ovennævnte årsager heller ikke selv at tage nogen initiativer inden for rammerne af forordning (EØF) nr. 339/93 i forbindelse med importerede fødevarer af ikke-animalsk oprindelse. Kontrolmyndighederne har ikke adgang til edb-systemerne med tolddeklarationer og edb-systemerne til forhåndsanmeldelse af ladningsmanifeste i forbindelse med fødevarer. I det land, der er nævnt under 3.1, har et initiativ fra handels- og industriministeriet, der dog er begrænset til havne, imidlertid gjort det muligt at få adgang til sådanne oplysninger for derved at lette varestrømmen og beslutningstagningen vedrørende sundhedskontrol.

3.3 *Importørernes egenkontrol og kontrolmyndighedernes undersøgelse heraf*

I to medlemsstater har man valgt at lade princippet om, at ansvaret først og fremmest ligger hos importøren udgøre hovedhjørnestenen i forbindelse med kontrollen.

Dette princip udelukker imidlertid ikke offentlig kontrol af importerede fødevarer (i ét land sker kontrollen på markedet, og der sendes oplysninger tilbage til de relevante kontrolmyndigheder det sted, importøren har sæde, og i et andet udføres kontrollen i importørens lagre). Det sker, at der også gennemføres særlige fødevarekontrollkampagner.

De to medlemsstater erkender imidlertid, at importørerne gradvis er ved at indføre egenkontrol, men at de ikke er nået lige langt; incitamentet hertil kan bl.a. være krav fra køberne, men også fra brancheorganisationer. De lokale kontrolmyndigheder i et af de to lande udtrykte ønske om at få mere bistand fra de nationale myndigheder til at evaluere importørernes egenkontrol.

Toldmyndighederne i de to lande synes af samme årsager som de under punkt 3.1. nævnte heller ikke selv at tage nogen initiativer inden for rammerne af forordning (EØF) nr. 339/93 i forbindelse med importerede fødevarer af ikke-animalsk oprindelse. Kontrolmyndighederne har ikke adgang til edb-systemerne med tolddeklarationer eller edb-systemerne til forhåndsanmeldelse af skibes (eller flys) ladningsmanifeste i forbindelse med fødevarer. I det ene af de to lande sender toldmyndighederne dog hvert kvartal statistiske data vedrørende importerede varer til de nationale kontrolmyndigheder.

Kontrolbesøgene gav ligeledes mulighed for at indsamle oplysninger om importørernes egenkontrol i de øvrige medlemsstater. Det ser ud til, at store virksomheder i mange af medlemsstaterne allerede udfører denne type kontrol i forbindelse med store transaktioner. De anvendte analysemetoder og hyppigheden af analyserne varierer imidlertid fra virksomhed til virksomhed, og ofte foretages der kun analyser af varerne, når høstsæsonen indledes, og i forbindelse med nye eksportører og tredjelande. Det er ofte et spørgsmål om tillid. Der er kun sket en sporadisk indførelse af HACCP-

systemet, således at de forskellige typer risici generelt kun dækkes delvis, fordi der ikke gennemføres en fuldstændig risikoanalyse. Det blev vurderet positivt, at en sammenslutning af importører og distributører af frugt og grønsager i én medlemsstat havde taget initiativ til at tilrettelægge og overvåge den egenkontrol, deres medlemmer var blevet pålagt. Til gengæld ser det ud til, at mindre importvirksomheders egenkontrol generelt er meget begrænset. I den forbindelse skal det beklages, at der er sket forsinkelser i udarbejdelsen af vejledninger i god praksis med hensyn til hygiejne i forbindelse med importerede fødevarer, idet sådanne vejledninger ville udgøre et væsentligt værktøj, når der udføres egenkontrol i sektoren.

I nedenstående tabel er anført nærmere oplysninger om, hvilke procedurer den enkelte medlemsstat har valgt at anvende for at kontrollere fødevarer af ikke-animalsk oprindelse.

Medlemsstat	Kontrol ved importstederne	Kontrol på markedet	Kontrol af importørernes egenkontrol
BELGIEN	X	XX	X
DANMARK	-	X	XX
TYSKLAND	X	XX	X
GRÆKENLAND	XX	X	X
SPANIEN	XX	X	X
FRANKRIG	-	XX	XX
IRLAND	X	XX	X
ITALIEN	XX	X	X
LUXEMBOURG	-	XX	X
NEDERLANDENE	X	XX	X
ØSTRIG	-	XX	X
PORTUGAL	XX	X	X
FINLAND	XX	X	X
SVERIGE	X	XX	X
DET FORENEDE KONGERIGE	XX	XX	X

XX = Prioriteret procedure

X = Alternativ procedure

- = Fravalgt procedure

I tabellen er der ikke taget hensyn til den obligatoriske kontrol ved importstedet som følge af Kommissionens særlige beslutninger (f.eks. pistacier fra Iran).

4. KONKLUSIONER

Under kontrolbesøgene i medlemsstaterne blev der fokuseret på to hovedområder, og på den baggrund drog man nedenstående konklusioner.

4.1 *Udviklingen i den offentlige fødevarekontrol*

Af kontrolbesøgene fremgik det, at virksomhederne (og navnlig de små og mellemstore virksomheder) i fødevaresektoren er bagud med hensyn til at indføre HACCP-systemet, og at medlemsstaterne bør opprioritere løsningen af dette problem.

Hidtil er akkrediteringen af de offentlige kontrollaboratorier ikke blevet tillagt samme vægt i alle medlemsstater.

De evalueringsbesøg, der er omhandlet i artikel 5 i direktiv 93/99/EØF, bør fortsættes i henhold til retningslinjerne herfor i rapporten fra 1997 vedrørende de første kontrolbesøg.

4.2 *Kontrol med importerede fødevarer af ikke-animalsk oprindelse.*

Medlemsstaterne har hovedsagelig valgt tre fremgangsmåder, nemlig offentlig kontrol ved importstedet, kontrol, når varerne er markedsført, og offentlig undersøgelse af importørernes egenkontrol; ingen af disse udelukker de øvrige.

Det giver unægtelig større sikkerhed for så vidt angår sundheden at udføre kontrollen ved importstedet, fordi det er muligt at undgå, at fødevarer, der eventuelt ikke overholder gældende bestemmelser, overgår til fri omsætning i Det Europæiske Fællesskab. I lyset af forskellige forhold, der blev observeret i medlemsstaterne, er det imidlertid relevant at fremsætte følgende forslag vedrørende gennemførelsen af denne kontrol:

- Da fødevarer af såvel animalsk som ikke-animalsk oprindelse indebærer en række risici, bør der ske en tilnærmelse af instrukserne for kontrollen med importen af begge typer fødevarer med henblik på at skabe en generel ramme for fødevarekontrol, der bl.a. skal omfatte følgende:
 - Det er nødvendigt at indlede et samarbejde med toldmyndighederne, da sidstnævnte er den myndighed, der har ansvaret for, at fødevarerne, når de er blevet deklareret, navnlig inden for rammerne af Rådets forordning (EØF) nr. 339/93, kan overgå til fri omsætning. Fødevarekontrolmyndighederne skal eventuelt have adgang til edb-systemerne med tolddeklarationer og edb-systemerne til forhåndsanmeldelse af skibes (eller flys) ladningsmanifeste i forbindelse med fødevarer.
 - Der bør udføres fysisk kontrol og udtages laboratorieprøver af fødevarer, over hvilke der er udarbejdet en prioriteret liste afhængig af resultaterne af en risikoanalyse (findes allerede i adskillige medlemsstater), uden at dette dog udelukker de øvrige fødevarer.

Listen skal udarbejdes på grundlag af de notifikationer, der sendes via systemet for hurtig varslings om fødevarer, og de oplysninger, man får via denne kontrol, samt af resultaterne af fødevarekontrolprogrammerne på nationalt plan og fællesskabsplan. Notifikationerne bør sendes elektronisk til alle myndigheder ved importstederne. Ved udførelsen af den eksisterende kontrol ved importstederne af, hvorvidt standardiserede varer overholder bestemmelserne i Kommissionens forordning nr. 2251/92 om kvalitetskontrol af friske frugter og grønsager, kunne man eventuelt samtidig tage prøver.

- Den fysiske kontrol og prøvetagningen bør ske under tilfredsstillende forhold, således at det er muligt at foretage en korrekt undersøgelse og tage et repræsentativt antal stikprøver. Importørernes oplagringsfaciliteter synes at give de bedste betingelser herfor. Det er nødvendigt, at toldmyndighederne giver tilladelse til, at fødevarerne under toldkontrol overføres til disse lokaler inden for rammerne af de procedurer, der finder anvendelse for import på toldområdet. Det kan ikke udelukkes, at fødevarerne efter prøvetagningen, og mens man afventer resultaterne, kan overføres til det endelige bestemmelsessted, men dette kræver, at de relevante kontrolmyndigheder her træffer de nødvendige foranstaltninger.
- Det er de offentlige fødevarekontrolmyndigheder i de tredjelande, hvorfra varerne eksporteres, der skal garantere, at fødevarerne overholder gældende EF-bestemmelser. Der bør i den forbindelse tages officiel kontakt til disse myndigheder med henblik på om nødvendigt at sikre en certificering af bestemte fødevarer. Kommissionens tjenestegrene bør desuden kunne besøge tredjelande for at evaluere de offentlige fødevarekontrolordninger der.

Disse henstillinger kræver imidlertid, at gældende EF-ret styrkes inden for rammerne af den igangværende forenkling af bestemmelserne vedrørende fødevarehygiejne og -kontrol.

Et væsentligt element i forbindelse med kontrollen er dog fortsat fødevarekontrolmyndighedernes kontrol med importørernes sikkerhedsprocedurer. I den forbindelse viste kontrolbesøgene, hvad der i mange tilfælde stadig mangler at blive gjort. Der bør være krav om, at importører i hele Fællesskabet registreres.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I DET FORENEDE KONGERIGE

2.-6. FEBRUAR 1998

KONKLUSIONER

1. *Lovgivningen og politikken på fødevarekontrolområdet - Udviklingen siden Kommissionens første kontrolbesøg*

Der er sket adskillige ændringer, mange som følge af Pennington-rapporten. Forbrugerbeskyttelse er fra nu af det centrale element i regeringens indsats. Der er planer om at oprette etagentur for fødevarenormer (Food Standards Agency) sidst i 1999. Som et første skridt i retning heraf er der blevet nedsat en gruppe med deltagelse af fødevarekontorerne under henholdsvis ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer og sundhedsministeriet. Det er hensigten, at ovennævnte agentur skal være et selvstændigt organ, som refererer til sundhedsministeriet, og som har beføjelser til at føre tilsyn med, hvordan de lokale myndigheder håndhæver bestemmelserne om fødevaresikkerheden.

Flere retningslinjer er blevet ændret eller udstedt for at styrke kontrollen, højne fødevaresikkerheden og sikre bedre information (navnlig til forbrugerne). Forskrifterne for importerede fødevarer (Imported Foods Regulations) er blevet revideret.

2. *Kontrol med importen af fødevarer*

Forskrifterne for importerede fødevarer er de væsentligste retsregler. Derudover findes der specifikke forskrifter for kontrol med aflatoksiner i visse produkter. De øvrige forskrifter for importkontrol vedrører tilsætningsstoffer, farvestoffer og mærkning.

Kontrollen er ikke systematisk, men forventes at være baseret på en risikoanalyse. De enkelte tilsynsmyndigheder foretager kontrol i det omfang, de finder passende. De baserer sig på deres egne erfaringer og de foreliggende oplysninger.

Selv om ordningen for fødevarekontrol har været gældende længe, er det ikke sikkert, at kontrolforanstaltningerne er ens i hele landet. Det afhænger dels af de ansvarlige myndigheder, dels af en række andre faktorer:

- Havnesundhedsmyndighederne (for havne beliggende ved havet) gennemfører kontrolforanstaltninger, som synes at give tilfredsstillende sikkerhed. Personalet er veluddannet og velinformeret. Ordningen for indsamling af informationer om indkommende produkter synes at fungere tilfredsstillende. Man er ved at forenkle og forbedre ordningen ved hjælp af et elektronisk system, som branchen har indført, og som også anvendes af toldmyndighederne. Kontrollen gennemføres i lokaler tilhørende grænseveterinærtilsynet. Sammenslutningen af havnesundhedsmyndigheder (APHA) spiller en stor rolle som formidler af nyttige oplysninger om kontrolforanstaltninger.

- Også lufthavnssundhedsmyndighederne, som har eget kvalificeret personale på linje med havnesundhedsmyndighederne, og som er medlem af APHA, gennemfører kontrolforanstaltninger. Disse vanskeliggøres desværre af nogle branchespecifikke faktorer og på grund af problemer med dataoverførsel. Da man ikke råder over et edb-system (forefindes kun til toldbehandlingsformål) til indsamling af informationer inden ankomst, og eftersom der ikke er anmeldelsespligt, er lufthavnssundhedsmyndighederne i mange tilfælde ikke informerede om ankomsten af varer, som de følgelig ikke kan kontrollere. En stor del af disse varer oplagres midlertidigt på lagerhoteller uden for lufthavnsområdet og muligvis uden for lufthavnssundhedsmyndighedernes kompetenceområde.
- Varer, som ikke kontrolleres ved ankomsthavne eller -lufthavne, kan kontrolleres på bestemmelsesstedet inde i landet i medfør af ordningen for opsat undersøgelse. Havnesundhedsmyndighederne har et klarere overblik over denne ordning end lufthavnssundhedsmyndighederne, for som tidligere nævnt sker det ofte, at varerne ikke anmeldes til lufthavnssundhedsmyndighederne. Kommissionens kontrolteam havde ikke lejlighed til at evaluere den importkontrol (herunder finansieringen heraf), som foretages af lokale myndigheder inde i landet.
- Udgifterne til kemiske analyser (som opkræves af *Public Analyst* laboratorier) kan være en afgørende faktor for kontrollen. De bakteriologiske undersøgelser er gratis op til et vist antal prøver. Midlerne på tilsynsmyndighedernes kontrolbudgetter hidrører dels fra statslige bevillinger, dels fra lokale skatter. De lokale myndigheder bestemmer hver især frit, hvordan de vil anvende pengene.

Den offentlige kontrol af importerede varer er gratis for importørerne.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I SPANIEN

23.-27. FEBRUAR 1998

KONKLUSIONER

Kongelig anordning nr. 1418/1986 om sundheds- og forbrugerministeriets beføjelser og opgaver i forbindelse med sundhedskontrol ved grænser og havne udgør sammen med sundheds- og forbrugerministeriets bekendtgørelse af 20. januar 1994 de væsentligste retsregler for sundhedskontrollen med importerede fødevarer. Derudover anvendes fællesskabslovgivningen (såvel horisontal som vertikal) og nationale teknisk-sanitære forskrifter for de varer, for hvilke der ikke findes en harmoniseret lovgivning i EU.

De materialer, som kommer i kontakt med fødevarerne, er ikke omfattet af kontrollen. I forbindelse med den kommende ændring af bekendtgørelsen af 20. januar 1994 håber man at kunne inkludere såvel disse materialer som styrtgods.

Ordningen med kontrol i forbindelse med importen gælder for alle fødevarer, uanset om de er af animalsk oprindelse eller ej, og kontrollen gennemføres af grænsesundhedskontrollens personale og ved hjælp af de hjælpemidler, som denne tjeneste har til rådighed. De kontrolinstallationer, som findes på grænsekontrolstederne, anvendes ikke ved kontrollen af varer, som ikke er af animalsk oprindelse. Kontrollen af sådanne varer foregår ved containeren, under åben himmel, en fremgangsmåde, som gør det vanskeligt at få adgang til hele indholdet, og som er problematisk i forhold til varernes hygiejne. Tilsynsmyndighederne har mulighed for at prioritere deres indsats, men egentlig er de blevet oprettet med det primære formål at kunne gribe ind i tilfælde af forudgående varsling eller afvisning.

Kontrolpersonalet er veluddannet og modtager systematisk alle informationer (cirkulærer, instrukser osv.) og retsakter (national lovgivning og EU-lovgivning). Edb-systemet SISAEX er et meget værdifuldt redskab, som sætter de forskellige kontrolenheder i stand til at holde sig i permanent kontakt med de centrale tilsynstjenester. På SISAEX opstilles en række prioriteringer (varslinger) og filtre (afvisninger), som muliggør en ensartet kontrol. Dette program, som har været anvendt i fire år, er ved at blive tilpasset og ajourført (fastsættelse af prøvningsniveauer).

I betragtning af det store antal varer, der skal kontrolleres, er personalet antageligvis utilstrækkeligt (der vil i nær fremtid blive ansat 15 nye tilsynsførende).

Man er i færd med at akkreditere de laboratorier, som skal forestå analyser som led i gennemførelsen af sundhedskontrol ved grænser og havne. Det ser dog ud som om, at tidsfristen i nogle tilfælde vil blive overskredet.

Kommissionens kontrolteam kunne på grundlag af de foretagne besøg konstatere, at kontrollen i forbindelse med importen foregår på samme måde på alle grænsekontrolstederne, og at der er en positiv holdning til det at foretage kontrollen på importtidspunktet. Forholdet mellem toldmyndighederne og sundhedskontrollen bidrager til, at kontrollen foretages korrekt, eftersom sundhedskontrollens godkendelse er en

forudsætning for, at varerne kan frigives. Toldmyndighedernes afgørelse er betinget af sundhedskontrollens udtalelse.

De spanske myndigheder anførte, at eftersom der ikke gælder ensartede regler i samtlige medlemsstater for ordningerne vedrørende den kontrol, som af hensyn til folkesundheden og forbrugerbeskyttelsen foretages i forbindelse med import af varer af ikke-animalsk oprindelse, vil det forhold, at Spanien systematisk foretager en sådan kontrol, betyde, at handelen forskydes i retning af de lande, som ikke foranstalter en tilsvarende kontrol ved grænsen.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I BELGIEN

23.-27. MARTS 1998

KONKLUSIONER

1. Udviklingen siden 1996 (lovgivning, politik, IGDA-aktiviteter)

Belgien har på flere punkter ændret lovgivningen og politikken for fødevarekontrol (ikke-animalske produkter) siden Kommissionens første besøg i 1996.

Med gennemførelsen af direktiv 93/43/EØF i national ret blev HACCP-systemet obligatorisk i fødevarevirksomheder. Adskillige brancheorganisationer har fremsendt retningslinjer for god hygiejnepraksis til IGDA (Inspection générale des denrées alimentaire/det almindelige fødevaretilsyn) med henblik på evaluering.

Kravet om, at alle fødevarevirksomheder skal godkendes, modtages positivt, da det betyder en øget kontrol med virksomhederne og en bedre sikring af hygiejnestandarderne. Der er imidlertid mange virksomheder, som ikke har overholdt tidsfristen for indsendelse af en anmodning om godkendelse. Der bør opstilles en prioriteringsliste for besøg på de virksomheder, som har ansøgt om godkendelse. Prioriteringen skal afspejle den risiko, som virksomhederne frembyder. Der bør ligeledes opstilles en prioriteringsliste for rutinebesøgene.

Ansættelsen af 40 nye tilsynsførende med en treårig uddannelse ud over gymnasieniveau har stor betydning for fødevarekontrollen, hvor antallet af kontrolbesøg på virksomhederne nu kan tredobles. De nye tilsynsførende har gennemført et internt uddannelsesprogram. På trods af personaleforøgelsen vil det tage to år at gennemføre de kontrolbesøg, som er nødvendige for at behandle alle godkendelsesansøgninger.

Personalets kvalifikationer opdateres via et kontinuerligt erhvervsuddannelsesprogram, som gennemføres i samarbejde med andre ministerielle tjenester, og IGDA's kvalitetsvejledning, som er til rådighed for alle de ansatte, ajourføres løbende.

Arbejdet med akkreditering af analyselaboratorier er i fuld gang. Netop nu er 20 laboratorier ved at blive akkrediteret (herunder det videnskabelige institut for folkesundhed/Institut scientifique de la santé publique - Louis Pasteur).

2. Andre tilsynstjenesters rolle

- Kommuner

I fem store byer (som nævnt i 1996) og i 20 mindre byer gennemføres der hygiejnekontrol i fødevaredetailforretninger og i cateringvirksomheder. De tilsynsførende (bortset fra Laboratoire intercommunal de Bruxelles/det tværkommunale laboratorium i Bruxelles) har ikke lov til at udtage prøver, men de kan om nødvendigt anmode IGDA (eller Institut d'expertise vétérinaire/veterinærkontrollinstituttet (IEV)) om hjælp.

Der bliver knyttet tættere bånd mellem IGDA og kommunerne, således indbydes kommunernes tilsynsførende til at deltage i kurser tilrettelagt af IGDA, og kommunerne anmodes om at indgå i et samarbejde om udarbejdelse af erklæringer og gennemførelse af undersøgelser om fødevareforgiftninger samt om etablering af et hurtigt varslingsystem for fødevarer. På trods heraf er de uddannelsesmæssige krav til de tilsynsførende ikke de samme i kommunerne som i IGDA, og IGDA's kvalitetsvejledning gælder ikke for kommunerne, som opretholder et vist mål af autonomi.

- Landbrugsministeriet

Kører et program for kontrol med nitrat og pesticidrester i frugt og grøntsager (mere på produktionsniveau) og iværksætter et importprogram i 1998, medens IGDA kører et program om pesticidrester og nitrat i fødevarer på markedet (auktioner, grossister, importører, forarbejdningsindustri og detailhandel). Landbrugsministeriet og IGDA har indgået en aftale om kontrol i mælke- og ægsektoren.

- Økonomiministeriet

De tilsynsførende foretager kontrol af fødevaremærkning i samarbejde med tilsynsførende fra IGDA.

- IEV

De tilsynsførende udfører i samarbejde med IGDA kontrol i slagterforretninger.

IEV og IGDA har indgået en aftale om kontrol af virksomheder, som håndterer kødprodukter.

Kravet om, at de tilsynsførende skal have en treårig uddannelse ud over gymnasieniveau, gælder endnu ikke for ansættelse i IEV, men man har planer om at indføre det.

3. Kontrol med importen af fødevarer

3 a) IGDA's aktiviteter

IGDA lægger ikke særlig vægt på at kontrollere importerede fødevarer på indgangsstedet. Det er mere almindeligt, at de kontrolleres i forbindelse med den generelle kontrol af markedsførte fødevarer.

Kontrol i forbindelse med indførslen er begrænset til varer, som er omfattet af særlige fællesskabsbestemmelser (pistacienødder fra Iran, frugt og grøntsager fra Østafrika), og nogle specifikke varer (pistacienødder og jordnødder, krydderurter og krydderier, tørrede figner) i henhold til FLEP-importkontrolprogrammet, som blev iværksat i 1995, og i henhold til hvilket importørerne i havnen i Antwerpen skal forhåndsanmelde varerne til IGDA. Antallet af prøver af disse varer, som er udtaget til analyse (aflatoksiner, salmonella), er dog begrænset (i alt 5 i 1997 og 5 ud af 71 varepartier i 192 containere i løbet af de første 10 uger i 1998). Det personale, som har ansvaret for gennemførelsen af disse kontrolforanstaltninger, har mange andre fødevarekontrolopgaver at tage vare på i deres respektive distrikter, og dette er måske årsagen til, at der er blevet gennemført så få kontrolforretninger i forbindelse med indførslen.

3 b) Toldmyndighedernes rolle

Toldmyndighederne spiller en central rolle i forbindelse med kontrol ved indførslen. I henhold til kongelig anordning af 9. februar 1981 om tilsyn med import af fødevarer og forordning (EØF) nr. 339/93 kan toldmyndighederne underrette IGDA om enhver mistanke rettet mod en given vare. Det ser dog ud som om IGDA kun modtager få underretninger fra toldmyndighederne (der modtages flere anmeldelser af kosmetiske produkter).

Gennemførelsen af Fællesskabets retsakter om specifikke fødevarekontrolforanstaltninger indebærer en række instrukser fra de centrale toldmyndigheder til grænsekontorerne. I det seneste tilfælde med Kommissionens beslutning om frugt og grøntsager fra Østafrika kom disse instrukser med nogen forsinkelse.

Samarbejdet mellem toldmyndighederne og IGDA kunne effektiviseres, hvis IGDA havde adgang til edb-systemet SATBEL og derigennem fik et mere indgående kendskab til importerede varer og bedre lejlighed til at gennemføre kontrol. På den anden side ville kommunikationen kunne forbedres, hvis toldmyndighederne fik adgang til IGDA's Videotex- og Infana-systemer. Fremsendelse til toldmyndighederne via det hurtige varslingsystem af underretninger om importerede varer ville gøre kontrollen af importerede varer på indgangsstedet mere effektiv.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I NEDERLANDENE

20.-24. APRIL 1998

KONKLUSIONER

1. Udviklingen siden 1995

Pr. 1. september 1998 skulle en væsentlig omstrukturering af tilsynstjenesterne være et faktum, når begge tilsynstjenesterne under sundhedsministeriet, IGB (Inspectie Gezondheids Bescherming/tilsynet for sundhedsbekyttelse) og VI (Veterinaire Inspectie/veterinærtilsynet) slås sammen og bliver til IW&V (Inspectie Gezondheidsbescherming, Waren en Veterinaire Zaken/vare- og veterinærtilsynet for sundhedsbeskyttelse), som kommer til at dække hele fødevaresektoren fra forarbejdning til salg. Antallet af regionale kontorer (herunder tilsyns- og laboratorievirksomhed) reduceres til fem (hvoraf to først skal opbygges) med hvert sit speciale. Fordelen skulle bestå i den synergieffekt, som opstår ved sammenlægningen af de to bestående tjenester. Der bliver flere tilsynsførende til rådighed til kontrolopgaver, og der vil blive oprettet særlige tværfaglige kontrolhold, som vil skulle udføre kontrolopgaver på store, mere komplekse fødevarevirksomheder. I hvert kontor vil der blive oprettet hold, som skal stå for den videnskabelige kontakt med universiteter, udarbejde rapporter om de forskellige programmer og udvikle analysemetoder for de fem laboratorier.

I februar 1998 akkrediterede den nederlandske akkrediteringsorganisation STERLAB hele IGB's net af fødevareprøvningslaboratorier (13 lokaliteter). Akkrediteringsarbejdet foregik i samarbejde med IGB's kvalitetssikringsafdeling, som varetog funktionen som ekstra kontrolleret. Fremgangsmåden er særegen for det nederlandske system, men under alle omstændigheder er tidsfristen i direktiv 93/99/EØF blevet overholdt.

IGB følger opmærksomt indførelsen af HACCP-principperne i fødevarevirksomheder (med undtagelse af mindre virksomheder, som sælger direkte til forbrugerne, herunder hotel- og restaurationsbranchen, som forventes at efterleve de særlige hygiejneforskrifter, som sundhedsministeriet allerede har godkendt). Det går forholdsvis langsomt. 23% af de besøgte virksomheder var endnu ikke begyndt at udarbejde en plan for fødevaresikkerheden. Hertil kommer, at IGB har fundet de HACCP-certifikater, som er udstedt af certificeringsinstitutter til fødevarevirksomheder, utilfredsstillende. IGB har sendt officielle advarsler til virksomheder, som endnu ikke er begyndt at udarbejde en plan for fødevaresikkerhed.

2. Kontrol med importen af fødevarer

IGB lægger ikke særlig vægt på at kontrollere importerede fødevarer på indgangsstedet. Det er mere almindeligt, at de kontrolleres i forbindelse med den generelle kontrol af markedsførte fødevarer. Kommissionens kontrolteam besøgte de to vigtigste indgangssteder for indførsel af fødevarer fra tredjelande til Nederlandene, havnen i Rotterdam og Amsterdams lufthavn, og fik et tilfredsstillende overblik over de eksisterende procedurer.

IGB's kontrol ved indgangsstederne begrænser sig til nogle få udvælgelsesprofiler identificeret på grundlag af en risikoanalyse, som er blevet foretaget af de ansvarlige myndigheder på indgangsstedet. Udvalgte profilerne omfatter de varer, som ifølge Fællesskabets beslutninger obligatorisk skal kontrolleres (pistacienødder fra Iran, frugt og grøntsager fra Østafrika). I Rotterdam identificeredes profilerne som led i et FLEP-importkontrolprogram, som blev iværksat i 1995, og omfatter i hovedsagen nødder fra nogle bestemte lande. I Amsterdams lufthavn kontrolleres der for *Vibrio cholerae*, og desuden udtages der to gange om måneden prøver af frugt og grøntsager til kontrol af forekomsten af pesticidrester (af de hidtidige resultater har 10% overskredet de maksimalt tilladte værdier). Bortset fra pistacienødder bliver de kontrollerede varer normalt ikke tilbageholdt.

Da der ikke er krav om angivelse fra importørerne til IGB, er samarbejdet med toldmyndighederne om disse kontrolforanstaltninger obligatorisk. Toldmyndighederne på indgangsstederne og IGB har indgået en aftale om, at IGB i Rotterdam skal have meddelelse om enhver angivelse af varer svarende til de udvalgte profiler, hvorefter de har tre timer til at beslutte, om de vil foretage kontrol. I Amsterdams lufthavn informerer toldmyndighederne på given foranledning IGB om ankomsten af frugt og grøntsager. Varer, som indføres med en T1-angivelse, kontrolleres ikke.

Det lader til, at toldmyndighederne aldrig underretter IGB om en eventuel mistanke til en fødevarerforsendelse. Toldmyndighederne oplyste Kommissionens kontrolteam om, at der er visse problemer forbundet med KN-koderne for importerede fødevarer, og at der er mulighed for at ændre en vares anvendelsesformål (fra dyrefoder til fødevarer). Kontrolteamet mener, at man ville få bedre greb om importkontrollen, hvis IGB fik adgang til toldmyndighedernes edb-system for angivelser.

Besøgene afslørede, at der i nogen grad er afsat for lidt personale til kontrol med importen af fødevarer (især i betragtning af at prøveudtagningen af nødder i Rotterdam allerede foregår i overensstemmelse med Kommissionens kommende direktiv). Det bemærkedes, at kontrollen altid udføres indendørs, i pakhuse.

Besøget hos en importør af frugt og grøntsager gav ikke kontrolteamet lejlighed til at kontrollere, om der fandtes en HACCP-plan med garantier for importerede varer.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I DANMARK

27.- 30. april 1998

KONKLUSIONER

Kommissionens evalueringsteam værdsatte i høj grad den samarbejdsvilje, som såvel den danske regering som dens embedsmænd på centralt og lokalt hold udviste, hvilket var med til at gøre besøget i Danmark vellykket. Besøget var vel tilrettelagt, og alle de ønskede oplysninger blev uden forbehold stillet til rådighed.

Man værdsatte i særlig grad, at selv om alle offentlige transportmidler og adskillige tjenester var lammet af generalstrejke, var alle besøg vel tilrettelagt, og de blev gennemført uden forsinkelser.

1. STRUKTUR

Der var sket en grundlæggende ændring siden det seneste evalueringsbesøg i maj 1996, idet fødevarekontrollen tidligere henhørte under Sundhedsministeriet, men nu var kommet ind under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Vi blev orienteret om etableringen af det nye Veterinær- og Fødevaredirektorat (VFD) i 1997.

Der er imidlertid planlagt yderligere strukturelle ændringer. Der var blevet fremlagt et forslag i Folketinget. Dette ville give flere beføjelser til de centrale tjenester, hvilket kunne sikre en mere harmoniseret fremgangsmåde i forbindelse med fødevarekontrollen.

Formidlingen af oplysninger og instrukser mellem de centrale og lokale myndigheder forsinkes undertiden. Det tog lang tid, inden Kommissionens beslutning 98/116/EF af 4. februar 1998 (kolera: prøvetagning af frugt og grønsager indført i EU fra Kenya, Uganda, Mozambique og Tanzania ad luftvejen) nåede ud til de lokale myndigheder. Den 8. april 1998 blev ovennævnte beslutning, der var blevet gennemført i dansk ret, sendt til de centrale tjenester. Ikrafttrædelsesdatoen var den 21. april 1998. Da betragtningerne i Kommissionens beslutning 98/116/EF ikke var blevet medtaget i forbindelse med gennemførelsen i dansk ret, var henvisningen til fødevarer transporteret ad luftvejen blevet slettet (bestemmelsen om de 10 dage). Det ville have været hensigtsmæssigt med mere vejledning fra de centrale myndigheder til de lokale.

2. AFLATOKSINER – PISTACIENØDDER AFSKIBET ELLER HIDRØRENDE FRA IRAN

Den 8. september 1997 indførtes der ved Kommissionens beslutning 97/613/EF et foreløbigt forbud mod import af pistacienødder og visse afledte produkter med oprindelse i eller hidrørende fra Iran. Den 11. december 1997 blev forbuddet ændret ved Kommissionens beslutning 97/830/EF, således at de iranske myndigheder skulle foretage kontrollen. Gennemførelsen af det første forbud skete på centralt plan. Det første forbud blev behørigt gennemført på nationalt plan i Danmark af VFD.

Det tog fem uger (13. januar 1998) at gennemføre den anden beslutning (97/830/EF). Under besøget oplyste den lokale kontrolenhed i Århus imidlertid, at den ikke var blevet informeret om de iranske myndigheders sundhedscertifikat som meddelt i brev af 13. januar 1998. Det blev først nævnt, at beslutningen trådte i kraft på nationalt plan i Danmark den 1. februar 1998. Vi fandt derfor den senere meddelelse med yderligere vejledning af 7. april 1998 nyttig, fordi alle berørte fik yderligere oplysninger.

Da den tilsynsførende fra Glostrup besøgte en lokal oplagringsvirksomhed, blev der fundet fire paller med 1000 kg pistacienødder fra Iran og mere end 1000 kg umærkede pistacienødder af ukendt oprindelse, der blev opbevaret på tilfældig vis. De havde været i lageret de seneste seks måneder, dvs. efter at embargoen mod pistacienødder fra Iran var trådt i kraft. Der var aldrig blevet taget prøver, selv om levnedsmiddelkontrolenheden i Glostrup havde oplyst, at kendte importører af denne vare var blevet besøgt. Opdelingen af ansvaret mellem forskellige lokale kontrolenheder forværrede denne situation.

Det fremgik ikke klart af besøget hos grossisten, hvorvidt den importøren, havde pligt til at informere levnedsmiddelkontrollen herom, da pistacienødderne blev transporteret fra Holland til Danmark. Varer, der importeres i EU gennem en anden medlemsstat, og som frit markedsføres, betragtes i henhold til principperne for det indre marked klart som fødevarer, der kommer fra en anden medlemsstat.

3. EGENKONTROL/HACCP/IMPORTKONTROL

I forbindelse med den første evaluering i maj 1996 fandt man, at der var behov for yderligere uddannelse vedrørende anvendelsen af principperne for egenkontrol i forbindelse med anvendelsesområdet for direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne og den type virksomheder, der er omfattet af dette direktiv.

Det vurderedes navnlig, at de tilsynsførende skulle ind i billedet i forbindelse med evalueringen af egenkontrollen i restauranter og detailhandelen, selv om evalueringsteamet fandt det positivt, at der ville blive udarbejdet detaljerede oplysninger om denne type virksomheder.

Erhvervslivet har siden da udviklet en række branchekoder. VFD står for at skulle vedtage koderne for supermarkeder og detailfiskehandel. Der er ved at blive udviklet koder for andre sektorer som f.eks. fødevarertransport, bagerier, restauranter og storkøkkener (på hospitaler, skoler m.m.)

I tidsrummet 1996-1997 blev der arrangeret en række HACCP-uddannelseskurser. I 1998 vil der blive eller blev der afholdt yderligere syv todages kurser.

Ud af et samlet antal potentielle kursusdeltager på 700, har 350 allerede fulgt et HACCP-uddannelseskursus.

Det er imidlertid ikke tilstrækkeligt at lade personalet følge et todages kursus vedrørende HACCP, da der er tale et kompliceret område. Der bør bruges mere tid på praksis og casestudies. Hvis personalet i de lokale kontrolenheder skal se nærmere på egenkontrolprogrammer på større virksomheder, kræves der en specialiseret uddannelse, hvilket vil være tids- og ressourcekrævende.

Direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne blev i Danmark gennemført på nationalt plan i 1995. VFD vil i løbet af 1998 udstede en samlet bekendtgørelse med egenkontrolbestemmelserne fra de fem direktiver vedrørende levnedsmiddelhygiejne. Den lokale levnedsmiddelkontrolenhed i Århus oplyste, at de i mange år havde lagt et budget for gennemførelsen af HACCP. Selv om man adskillige gange har anmodet de centrale myndigheder om at yde en ordentlig vejledning vedrørende dette emne, afventer såvel de lokale kontrolenheder som fødevarermyndighederne stadig denne.

Filosofien bag fødevarerkontrollen i Danmark er, at der tages udgangspunkt i egenkontrol snarere end kontrol ved grænsen af importerede varer. I den henseende er det baseret på importørens ansvarlighed, idet denne skal fastlægge et ordentligt egenkontrolsystem.

Under de forskellige besøg blev det imidlertid klart, at kun et meget lille antal virksomheder har fået godkendt deres egenkontrolprogram. Det er op til den centrale fødevarerkontrol at vejlede for at sikre, at det danske system med importkontrol via egenkontrol bliver effektivt.

De danske toldmyndigheder synes ikke rutinemæssigt at være involveret i den offentlige kontrol med importerede fødevarer af ikke-animalsk oprindelse. I artikel 2 i Rådets forordning (EØF) nr. 339/93 af 8. februar 1993 om kontrol med, at produkter indført fra tredjelande overholder produktsikkerhedsreglerne, fastsættes, at hvis toldmyndighederne ved den kontrol, de foretager af varer, der er angivet til overgang til fri omsætning, konstaterer, at et produkt eller et parti produkter frembyder egenskaber, der giver grund til alvorlig mistanke om, at der består en alvorlig og umiddelbar fare for sundheden eller sikkerheden ved anvendelse af produktet under almindelige og forudsigelige betingelser, suspenderer de frigivelsen af det pågældende produkt eller parti produkter og underretter straks de nationale markedstilsynsmyndigheder. Disse bestemmelser blev gennemført i dansk ret ved cirkulære nr. 144 af 14. september 1995.

De centrale kontrolmyndigheder modtager data om importerede varer, der er tre måneder gamle, mens de lokale enheder først modtager disse data et år efter. Disse tal oplyser således kun om, hvad der tidligere er sket, men ikke om, hvad der sker på nuværende tidspunkt. Det er dog muligt at anmode toldmyndighederne om at give fødevarerkontrolmyndighederne besked, inden varer overgår til fri omsætning, eller hvis visse varer (identificeret ved hjælp af deres KN-koder) importeres. En onlinetjeneste mellem toldmyndighederne og kontrolmyndighederne, eventuelt kun i forbindelse med særlige varer eller varekategorier baseret på KN/CN-koder, ville i høj grad kunne forbedre denne situation. I en sag som koleraen i Østafrika kræves der et tæt og hurtigt samarbejde mellem toldmyndigheder og fødevarerkontrol for at sikre en effektiv håndtering af situationen.

4. LABORATORIER – AKKREDITERING

Evalueringssteamet fandt, at de besøgte laboratorier i Glostrup og Århus var godt udstyret. Der var rigeligt med personale, der var tilstrækkeligt uddannet, og som havde den nødvendige ekspertise til at gennemføre (kemiske og mikrobiologiske) analyser af fødevarerprøver.

30 ud af 32 offentlige laboratorier havde allerede opnået EN 45001-akkrediteringen. De andre forventedes i den nærmeste fremtid at få akkrediteringen. Dette er en meget positiv situation.

Det kemiske laboratorium i Glostrup har imidlertid på nuværende tidspunkt kun fået akkrediteret miljøanalyserne og ikke fødevarerkontrolanalyserne. I Glostrup afventer man, at det går fremad med den planlagte omorganisering af fødevarerkontrollen på centralt og lokalt plan, førend de lokale myndigheder vil foretage investeringen. Man foretager kun ca. 100 fødevarerkontrolanalyser om året.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I ITALIEN

11.-15. MAJ 1998

KONKLUSIONER

1. Udviklingen siden 1995 (lovgivning, politik)

Siden det første besøg er der blevet bekendtgjort adskillige retsakter om fødevarekontrol (herunder hygiejne), især for at gennemføre fællesskabsdirektiver.

- Formålet med anordningen af 14. juli 1995 er at vejlede regionerne om, hvordan de skal udarbejde årsprogrammer for fødevarekontrol med anbefalinger af mindste antal kontrolbesøg i fødevarevirksomheder, mindste antal prøveudtagninger fra alle virksomheder og i forbindelse med importkontrol (5%, bortset fra tilfælde, hvor der foreligger mistanke) og prioritering af analyse af forskellige fødevarer. Kriterierne tages op til revision hvert tredje år.

- Med anordning nr. 156 af 26. maj 1997 gennemførtes direktiv 93/99/EØF i national ret, herunder også kravet om akkreditering af fødevareprøvningslaboratorier. Akkrediteringsprocessen synes at være noget forsinket i størstedelen af laboratorierne, og der er nogen polemik om udnævnelsen af officielle akkrediteringsorganisationer (SINAL er p.t. den eneste). (Sidste nyt: pr. 12. maj 1999 er *Instituto Superiore de Sanità* den officielle akkrediteringsorganisation; tidligere akkrediteringer er dog fortsat gyldige).

- Med anordning nr. 155 af 26. maj 1997 gennemførtes direktiv 93/43/EØF i national ret og skulle dermed være gældende pr. 26. maj 1998 for alle fødevarevirksomheder (bortset fra torvehandel, hvor gennemførelsestidspunktet var december 1998). Den forsinkede gennemførelse forklarer, hvorfor det er gået så langsomt med at indføre HACCP-systemet i fødevarevirksomheder (bortset fra store virksomheder, hvor man på nuværende tidspunkt burde være langt fremme). En region har udgivet en vejledning om HACCP-systemet til brug for virksomhederne. En række brancheorganisationer i fødevaresektoren har udarbejdet vejledninger om god hygiejnepraksis. En del heraf er stadig under evaluering i sundhedsministeriet.

2. Kontrol med importen af fødevarer

Kontrollen med importen af fødevarer foretages af et netværk af 33 afdelingskontorer (USMA) under sundhedsministeriet. Kontrollen foregår fortrinsvis på det sted, hvor varerne kommer ind i Italien. Det undersøges for tiden, hvordan disse kontorer kan koordineres med veterinærtilsynets kontorer. Der foreligger endvidere den mulighed at overføre varerne til deres endelige bestemmelsessted, på betingelse af at de der kontrolleres af de kompetente lokale myndigheder (ASL).

Kontrollen med importen af fødevarer indgår som led i den generelle fødevarekontrol på markedet.

Med henblik på klarering af importerede fødevarer forelægges toldmyndighederne et dokument ("*Nulla Osta Sanitario*"), som udstedes af sundhedsministeriets

afdelingskontorer. Mange steder foregår toldklareringen stadig på grundlag af papirdokumenter, men elektronisk fremsendelse begynder at vinde frem.

Ud over den kontrol, som er obligatorisk i henhold til fællesskabsbestemmelserne, har man fra centralt hold på baggrund, dels af tidligere erfaringer, dels af oplysninger fra EU's hurtige varslingsystem fastlagt en vis prioritering for analyse af fødevarer. Der er i alt væsentligt tale om analyser for aflatoxiner i nødder (tørret frugt med hård skal). I nogle tilfælde udtages og analyseres samtlige jordnødder og pistacienødder uanset oprindelse. Analyser for pesticider i frugt og grøntsager og mikrobiologiske analyser dækkes også i mindre omfang, for så vidt som der foretages kontrol på markedet.

Kommunikationen mellem kontor V i sundhedsministeriet på centralt niveau og afdelingskontorerne omfatter fremsendelse af fællesskabsretsakter, specifikke beslutninger om import, meddelelser via EU's hurtige varslingsystem og afdelingskontorenes oplysninger om varepartier, som de har afvist eller destrueret; sidstnævnte oplysninger videregives til de andre afdelingskontorer under sundhedsministeriet. Det bemærkedes, at Kommissionens beslutninger om import af pistacienødder fra Iran blev hurtigt fremsendt til afdelingskontorerne, medens Kommissionens beslutning 98/116/EF om undersøgelser for *Vibrio cholerae* på frugt og grøntsager fra Østafrika blev fremsendt med forsinkelse.

Under kontrolbesøget havde Kommissionens kontrolteam mulighed for at se nærmere på gennemførelsen af en række procedurer, som er fastlagt på centralt plan, men som dog frembyder visse variationer med hensyn til den procentvise andel af gennemførte besigtigelser af fødevarer, den procentvise andel af prøveudtagninger af nødder med henblik på analyse for aflatoxiner, antallet af prøveudtagninger pr. vareparti og forbindelserne med toldmyndighederne, for så vidt som samarbejdet mellem told- og kontrolmyndighederne ikke synes at foregå på samme niveau på alle de besøgte steder. De konstaterede variationer kan føre til uensartede virkninger af den offentlige kontrol, således som de økonomiske aktører påpegede. Bemandingen ansås for utilstrækkelig, især i Venedig, i betragtning af de mange opgaver og det store geografiske område, der skal dækkes.

De gældende procedurer for kontrol af containere i sundhedsmæssigt øjemed (udendørs ved en undersøgelse fra bagenden af containeren) giver ikke mulighed for at få adgang til hele partiets indhold, og de sikrer heller ikke en tilstrækkelig hygiejnisk standard, eftersom vejrforholdene kan medføre forringelser af indholdet. Det konstateredes, at prøveudtagningen i nogle tilfælde kunne finde sted i toldvæsenets magasiner, hvilket sikrer en mere effektiv kontrol, men at der sædvanligvis ikke fandtes bestemmelser, hvorefter den offentlige kontrol kunne gennemføres i importørens lagerbygninger, hvor betingelserne for tilsyn og prøveudtagning ville være bedre. De officielle analyser skal udføres i officielt anerkendte laboratorier, som er særlig udpeget af USMA. Dette kan betyde, at der går længere tid før analyseresultaterne foreligger.

Det fremgik af det oplyste under kontrolbesøget, at importørerne, navnlig de mindre, endnu langt fra har indført HACCP-systemet.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I FRANKRIG

2.-5. JUNI 1998

KONKLUSIONER

1. AJOURFØRING AF RAPPORTEN FRA 1996

1.1 Lovforslag vedrørende oprettelse af et kontor for fødevarer sikkerhed

Det går fremad med lovforslaget vedrørende fødevarer sikkerhed. Der vil blive oprettet fire offentlige organer, herunder ovennævnte kontor for fødevarer sikkerhed, der henhører under landbrugsministeriet, økonomiministeriet og sundhedsministeriet, og som har til opgave at evaluere dels kontroltjenesterne i de tre ministerier, dels de sundhedsmæssige risici, men uden at have direkte bemyndigelse til at kontrollere fødevarer.

1.2 Sundhedsministeriets rolle i forbindelse med fødevarer kontrollen

Ud over at evaluere de sundhedsmæssige risici, overvåge de sundhedsmæssige forhold og tilrettelægge specifikke overvågningsprogrammer har sundhedsministeriet til opgave at kontrollere hovedsagelig drikkevandet (har eneansvaret herfor) og i mindre omfang hygiejnen i restauranter og bagerier/konditorier.

1.3 Situationen med hensyn til anvendelse af HACCP-principperne (hazard analysis critical control points) i virksomheder og udarbejdelsen af vejledninger i god praksis med hensyn til hygiejne

Der foreligger endnu ikke statistiske data over virksomhedernes anvendelse af HACCP-principperne. De tilsynsførende er sikret HACCP-uddannelseskurser (via DGCCRF, dvs. Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (generaldirektoratet for konkurrence, forbrugeranliggender og bekæmpelse af svig) og DGAL, dvs. Direction générale de l'alimentation (generaldirektoratet for fødevarer)).

Gennemførelsesbestemmelserne for direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne, der er blevet offentliggjort - et regelsæt pr. fødevarer sektor - og hvori det kræves, at HACCP-principperne anvendes, gør det muligt enten at følge vejledningen i god praksis med hensyn til hygiejne eller at anvende virksomhedens egne sikkerhedsprocedurer. Manglende anvendelse af HACCP-principperne medfører på nuværende tidspunkt ikke en bøde, undtagen hvis der er mangler ved hygiejnen.

De forskellige fødevarerbrancher er godt i gang med at udarbejde vejledninger i god praksis med hensyn til hygiejne; elleve af disse er allerede blevet godkendt af de offentlige myndigheder, som er med til at fremme anvendelsen heraf.

1.4 Situationen med hensyn til akkrediteringen af laboratorier

I henhold til oplysningerne om laboratorierne under DGCCRF har det franske akkrediteringsorgan, COFRAC, på nuværende tidspunkt akkrediteret mange laboratorier på specifikke væsentlige områder. Antallet af laboratorier, der anvendes, bør mindskes for derved at koncentrere analyserne på bestemte af disse og mindske ventetiden for udførelsen af analyserne, der undertiden stadig er lang.

2. IMPORTKONTROL

2.1 DGCCRF's aktiviteter

DGCCRF's tjenester har kompetence til at foretage den importkontrol, der er fastsat i Rådets direktiv 89/397/EØF.

I DGCCRF har man valgt ikke at lade importstedet være det sted, kontrollen først og fremmest foretages, men at lade kontrollen være baseret på følgende to principper:

- Kontrol inden for de generelle rammer for kontrol på markedet og i distributionsleddet samt, når dette er nødvendigt, indsamling af oplysninger hos DGCCRF's regionale tjenester på det sted, importøren har sæde.
- Kontrol med importvirksomheder for så vidt angår kvalitets- og sikkerhedskravene (egenkontrol). DGCCRF's arbejdsprogram for 1998 omfatter bl.a. en evaluering af de fremskridt, der gøres med indførelsen af egenkontrol.

DGCCRF kan desuden beslutte at foretage undersøgelser af importerede fødevarer i forbindelse med de planlagte kvartalsundersøgelser. Herudover spiller samarbejdet på tværs af grænserne mellem kontrolmyndighederne ligeledes en rolle i forbindelse med kontrollen med importerede fødevarer.

Det skal i øvrigt bemærkes, at DGCCRF er den instans, der har ansvaret for at kontrollere, om gældende standarder for frugt og grønsager i henhold til forordning (EØF) nr. 2251/92 om kvalitetskontrol af friske frugter og grønsager overholdes, hvilket systematisk sker i forbindelse med importen heraf. Denne kontrol gør det muligt at udtage prøver med henblik på undersøgelse for pesticidrester, som fastsat i EF-retten, i overensstemmelse med et fastlagt program. Ventetiderne for at få resultaterne af disse analyser blev imidlertid betragtet som værende for lange. Ved samme lejlighed foretages der visse former for kontrol af mærkningen, og det checkes om de pågældende varer er radioaktive, men kontrollen vedrører ikke andre forurenende stoffer (bakteriologiske og kemiske).

På tidspunktet for EU's kontrolbesøg var det forbudt at importere pistacienødder fra Iran i Frankrig. To måneder efter vedtagelsen af beslutning 98/116/EØF blev kontrollen for *Vibrio cholerae* på importerede frugter og grønsager fra Østafrika gjort officiel ved administrativ bestemmelse herom.

2.2 Toldmyndighedernes rolle

Toldmyndighederne synes ikke at spille en rolle i forbindelse med undersøgelse af fødevarer, der kan være meget sundhedsfarlige (i henhold til bestemmelserne i Rådets forordning nr. 339/93), idet deres opgave er begrænset til de tilfælde, hvor der kræves en særlig attest (hovedsageligt en veterinærattest, plantesundhedsattest eller kvalitetsattest).

Det kunne være nyttigt for DGCCRF's tjenester i forbindelse med deres kontrol med importerede fødevarer at få adgang til toldmyndighedernes system, SOFI, hvori alle oplysninger om importerede varer samles.

2.3 Importørernes egenkontrol

De frugt- og grønsagsimportører, der blev udvalgt i forbindelse med gennemførelsen af kontrolbesøget, havde allerede iværksat et egenkontrolprogram, der efter pres fra køberne var særlig grundigt i forbindelse med varer fra en bestemt medlemsstat, og som bl.a. vedrørte de betingelser, under hvilke de importerede varer var fremstillet, og som omfattede undersøgelser for pesticidrester. Sammenslutningen af frugt- og grønsagsimportører spiller på deres side en rolle, i og med at de opfordrer deres medlemmer til at indføre egenkontrol.

Det ser imidlertid ud til, at dette begreb er relativt nyt i frugt- og grønsagsimportørbranchen, og at DGCCRF's tjenester holder øje med, at der i stadig større omfang indføres egenkontrol, idet købernes krav også spiller en rolle.

Der er allerede blevet indgået en aftale om egenkontrol mellem sammenslutningen af fødevarerimportører og DGCCRF for bl.a. frugt- og grønsagskonserves; denne egenkontrol synes imidlertid ikke at omfatte alle former for væsentlige sundhedsrisici.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I LUXEMBOURG

29. juni-2. juli 1998

KONKLUSIONER

Antallet af personer, der er involveret i fødevarekontrollen, er ikke stort nok til at dække alle de opgaver, de pålægges i henhold til gældende ret. Dette kan bl.a. ses ud af det forhold, at de skal kontrollere ca. 3500 virksomheder, og at det er nødvendigt at indføre HACCP-principperne. Det forekommer meget positivt, at man har inddraget rejseholdene under told- og skattemyndighederne (Service des Douanes et Accises) i fødevarekontrollen, men det er nødvendigt at ajourføre og forbedre de pågældendes specialuddannelse, hvis deres deltagelse i fødevarekontrollen skal være effektiv.

Man mangler endnu at uddanne inspektørerne, navnlig for så vidt angår HACCP-principperne. Det begrænsede antal ansatte forhindrer, at inspektørerne er væk i længere tid for at følge uddannelseskurser. De lange uddannelsesforløb, der er fastsat i Karolusprogrammet, er endvidere til hinder for, at de luxembourgiske tilsynsførende deltager i dette program.

HACCP-principperne finder kun i temmelig begrænset omfang anvendelse i virksomhederne generelt; kun i enkelte store virksomheder anvendes principperne. I forbindelse med et konkret kontrolbesøg på en virksomhed konstateredes det, at det var nødvendigt at forbedre organisationen og hygiejnen, inden man kunne påtænke at indføre et egenkontrolsystem.

Da det er forskellige organer, der udfører fødevarekontrollen (Division de l'Inspection sanitaire (DNI, dvs. afdelingen for sundhedstilsyn), Laboratoire national de santé (LNS, dvs. det nationale laboratorium på sundhedsområdet), ovennævnte rejsehold under told- og skattemyndighederne, told- og afgiftskontorer), synes det nødvendigt at øge koordineringen mellem disse forskellige organer for at undgå overlapninger eller huller i kontrollen. En sådan koordinering vil desuden gøre det muligt at foretage en prioritering (liste over virksomheder opført efter sundhedsmæssig risiko, kontrol eller godkendelse, inden de åbnes).

Det blev konstateret, at der siden kontrolbesøget i 1996 er sket en forbedring af samarbejdet mellem toldmyndighederne og kontroltjenesterne.

I LNS mangler der fortsat personale i forhold til de opgaver, det er hensigten, at laboratoriet skal udføre. Det vil i forbindelse med akkrediteringsproceduren ikke være muligt at overholde den fastlagte frist, nemlig november 1998. Da analysemetoderne bliver stadig mere avancerede, synes budgettet ikke at være stort nok til at dække alle de krævede analysetyper. Som følge af manglen på personale er antallet af personer, der følger uddannelses- og omskolingskurser utilstrækkeligt.

Importkontrollen i luftfragtterminalen er baseret på kvalitet og visuel kontrol med restkoncentrationer. Denne bør understøttes af gennemførelse af analyser.

Den interesse, personalet i toldcentret ved Croix de Gasperich udviste, blev vurderet som værende meget positiv. Der bør tilrettelægges et særlig uddannelseskursus vedrørende fødevarer samt ydes støtte til gennemførelsen af analyser.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I SVERIGE

21.-25. september 1998

KONKLUSIONER

1. Ajourføring siden 1996

Der er ingen væsentlige forandringer sket i det svenske fødevarekontrollsystem, siden Kommissionens første besøg i 1996, idet ansvaret for denne kontrol deles mellem den svenske fødevaremyndighed, Livsmedelsverket, og de 288 kommuner.

Der er dog planlagt en række ændringer, der skal gennemføres ved hjælp af et lovforslag, der blev forelagt den svenske rigsdag i 1999, og som skal give mulighed for et samarbejde mellem kommunerne om fødevarekontrollen; forslaget indebærer, at ansvaret for kontrollen med importerede fødevarer overføres fra kommunerne til staten, og det vil medføre en forhøjelse af gebyret på fødevarekontrol (afgift for fornyet prøveudtagning); det udelukker, at interne kontrolsystemer i fødevarevirksomheder skal godkendes af fødevarekontrolmyndighederne.

Livsmedelsverket er kommet videre med sit treårige revisionsprogram vedrørende de kommunale myndigheder samt med et uddannelseskursus for disse myndigheder vedrørende bl.a. HACCP-principperne.

Med hensyn til anvendelsen af HACCP-principperne er man tilsyneladende kommet meget længere i store industriforetagender end i restaurationsbranchen og detailhandlen.

De vejledninger i god praksis med hensyn til hygiejne, der anvendes i Sverige, er enten udsendt af Livsmedelsverket (seks af dem, som i højere grad vedrører detailhandlen og produkter af animalsk oprindelse) eller europæiske erhvervsorganisationer (i industrisektorerne).

Alle de officielle fødevarekontrollaboratorier, der er privatejet, er blevet akkrediteret i henhold til EN 45001.

2. Kontrol med importerede fødevarer

I forbindelse med kontrollen med importerede fødevarer af ikke-animalsk oprindelse kombineres forskellige midler:

- Denne kontrol henhører hovedsagelig under den generelle offentlige fødevarekontrol på markedet, der udføres af de kommunale myndigheder,

- Udvælgelse af visse profiler på grundlag af risikoanalyser, hvilket fører til, at Livsmedelsverket stiller krav om importtilladelse.
 - Særlig offentlig kontrol som krævet i henhold til Kommissionens beslutninger (pistacienødder fra Iran, frugt og grønsager fra Østafrika).
 - Offentlige prøvetagningsprogrammer i forbindelse med pesticidrester på importerede frugter og grønsager, korn, kornprodukter og oliefrø, hvor prøvetagningen sker hos importøren.
 - Importregister i Livsmedelsverket.
 - Intern kontrol på grundlag af HACCP-principperne, der etableres af importørerne og overvåges af Livsmedelsverket eller de kommunale myndigheder.

Kontrolbesøgene på stedet gjorde det muligt for Kommissionens kontrolteam at danne sig et mere præcist billede af de forskellige midler, der tages i brug i forbindelse med kontrollen:

- Livsmedelsverket videreformidler oplysninger om Kommissionens beslutninger om særlig kontrol ved importstedet til toldmyndighederne, som skal informere de berørte kommunale fødevarekontrolmyndigheder, når de pågældende fødevarer ankommer. Der blev set eksempler på denne form for udveksling af oplysninger i Arlanda-lufthavnen i Stockholm.
- Kravene om importtilladelser vedrører jordnødder (og jordnøddesmør), paranødder, tørrede figer, kokosmel, kakaopulver, produkter, der indholder sojaprotein og kildevand. Udstedelsen af importtilladelser kræver, at der fremlægges tilfredsstillende attester for analyser for aflatoksiner i forbindelse med visse produkter, eller at de kommunale fødevarekontrolmyndigheder foretager en analyse (salmonella, aflatoksiner) det sted, hvor produktet fortoldes. Toldmyndighederne kender disse krav og handler i henhold hertil ved at kontrollere importtilladelse og informere de relevante fødevarekontrolmyndigheder.
- Programmet for kontrol af pesticidrester i forbindelse med importerede fødevarer er et alsidigt program, der er baseret på kriterier vedrørende forbrug, oprindelse og de seneste erfaringer med produkterne. Udarbejdelsen af en sort liste over eksportører udgør en effektiv forebyggende foranstaltning.
- Det er positivt, at importørerne skal registreres hos Livsmedelsverket, fordi det gør det muligt for Livsmedelsverket og de kommunale myndigheder at overføre oplysninger og foretage overvågning.
- Samarbejdet mellem toldmyndighederne og fødevarekontrolmyndighederne er effektivt i ovennævnte særlige tilfælde. Registret over importører, der ajourføres hvert kvartal, videreformidles til toldmyndighederne. Det ser dog ud til, at uden for rammerne af dette samarbejde rapporterer toldmyndighederne ingen mistænkelige tilfælde af importerede fødevarer til fødevarekontrolmyndighederne. Importkontrollen kunne strammes op ved at videreformidle den sorte liste over importører, der har overtrådt reglerne vedrørende pesticidrester, til toldmyndighederne og ved at give fødevarekontrolmyndighederne adgang til toldmyndighedernes edb-system vedrørende importerede varer.

- Den interne kontrol hos de to importører, der var blevet udvalgt i forbindelse med besøget, var ret veludviklet, men ud fra de analyser, der blev foretaget, så det ud til, at ikke alle sundhedsmæssige aspekter (farer) var dækket af HACCP-systemet. Det ser imidlertid ud til, at denne kontrol er meget mindre omfattende hos små importører (af navnlig etniske fødevarer), hvor anvendelsen af HACCP-principperne er problematisk.
-

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I FINLAND

28. SEPTEMBER-2. OKTOBER 1998

KONKLUSIONER

1. Udviklingen siden 1996

- Kontrolteamet noterede sig, at NFA (National Food Administration/den nationale fødevarerforvaltning) og det nationale veterinærforskningsinstitut måske ville blive slået sammen.
- Kontrolteamet blev informeret om, at der i 1997 var blevet oprettet en fælles gruppe omfattende NFA og myndighederne i provinser og kommuner med det formål at forbedre informations- og dokumentationsstrømmene. Kontrolteamet konstaterede, at feedbacken risikerer at gå uden om provinsniveauet. Denne mangel på information og vejledning (f.eks. HACCP) kan resultere i uensartet gennemførelse af fødevarerkontrol på kommunalt plan (jf. 1996-rapporten, s. 21, 6. afsnit).
- For andet år i træk eksisterer der en prøvnings- og samarbejdsaftale mellem NFA og toldmyndighederne. Men der består fortsat en risiko for overlapning mellem på den ene side toldlaboratoriernes prøveudtagninger og på den anden side de prøveudtagninger, som de kommunale myndigheder foretager i forbindelse med deres markedskontrol.
- Fremsendelsen af meddelelser over det hurtige varslingsystem i hele Finland er blevet noteret med interesse. Den modsatte vej er der til gengæld mulighed for at forbedre feedback og input fra Finland. Europa-Kommissionens tjenestegrene bliver således tilsyneladende aldrig orienteret om, at toldlaboratorierne f.eks. har konstateret for store mængder ochratoksin i kaffebønner.

1.1. Indførelse af HACCP-principperne (Hazard Analysis - Critical Control Points) i virksomheder og af retningslinjer om god hygiejnepraksis

- Kontrolteamet konstaterede med tilfredshed, at NFA tilrettelægger og koordinerer kurser om HACCP-systemet. Der foreligger imidlertid ingen dokumentation for, at alle relevante ansatte har fået en passende introduktion til HACCP-systemet: "samlet antal fødevarerilsynsførende ikke oplyst".

Indhøstede erfaringer i nogle af de kommunale miljøhygiejniske kontorer (Helsingfors) kunne være til nytte for andre kommuner, såfremt de blev koordineret på centralt hold (NFA).

- I artikel 5 i direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne hedder det, at "medlemsstaterne tilskynder til udvikling af retningslinjer for god hygiejnepraksis". Der er ikke sket nogen fremskridt siden det første kontrolbesøg i september 1996.

1.2. Akkreditering af laboratorier

- Kommunale miljølaboratorier har lov til at udføre laboratorieanalyser på både offentligt og privat niveau. Dette kan føre til en situation, hvor et laboratorium optræder som både officielt kontrolorgan og konsulent over for de samme aktører i fødevaresektoren, hvorved det kommunale miljøhygiejniske kontors uafhængighed bringes i fare.
- Dette gælder ligeledes for toldlaboratoriet, som rådgiver private kunder (importører) om egenkontrol og tilbyder forhåndsevaluering af nye varer, som indføres på det finske marked (til gavn for importøren). Også her er der tale om interessekonflikt.
- Man er nået langt med akkrediteringen af anerkendte fødevarekontrollaboratorier og arbejdet vil kunne afsluttes inden den 1. november 1998, som er den tidsfrist, der er fastsat i artikel 3 og 9 i Rådets direktiv 93/99/EØF om supplerende bestemmelser vedrørende offentlig kontrol med levnedsmidler.

2. Kontrol med importen af fødevarer

2.1. Toldmyndighedernes rolle

- Den procedure, toldmyndighederne anvender, når fødevarer af ikke-animalsk oprindelse ankommer til Finland, er veltilrettelagt. Der er behov for at arbejde videre på det udkast til vejledning for prøveudtagning, som anvendes i havnen i Sompasaari, bl.a. skal der vedtages tilsynsprocedurer. Vejledningen skal sendes til samtlige indgangssteder.
- De prøveudtagningsprocedurer, som aktuelt anvendes af toldlaboratoriet, opererer kun med en lukket (og uforseglet) kontrolprøve. Der findes ingen sikkerhedsbestemmelser for selve prøven med henblik på at garantere prøvens ægthed.

2.2. Importørernes egenkontrol

- Ifølge oplysningerne fra det miljøhygiejniske kontor i Helsingfors kommune om gennemførelsen af planerne for egenkontrol har mere end halvdelen af aktørerne i fødevaresektoren forelagt en sådan plan. Der har ikke fundet nogen kvalitetsevaluering sted af de pågældende planer, men Helsingfors kommune agter at foretage en sådan evaluering i løbet af første halvår af 1999. Helsingfors kommunes miljøhygiejniske kontor synes at have overblik over antallet af fødevarevirksomheder. De registrerer tilsynsresultaterne på edb og fører konstant tilsyn med gennemførelsen af fødevarelovgivning.
- Kontrolteamet har noteret sig, at man på grundlag af et spørgeskema, som NFA har sendt via provinsmyndighederne til de kommunale myndigheder, har kunnet konstatere, at så mange som 64% af aktørerne på landsplan har indført en plan for egenkontrol. I 1999 vil man i undersøgelsens anden fase se på kvaliteten af de planer for egenkontrol, som er blevet forelagt kommunerne.
- De initiativer, som nogle af de større finske operatører i fødevaresektoren har taget angående bestemmelserne i artikel 3 i direktiv 93/43/EØF, vidner om deres beredvillighed til at gennemføre den finske udgave af egenkontrolplanerne.

- Det er sjældent, der tages skridt til at gennemtvinge bestemmelserne. Information og vejledning er den foretrukne metode (Det samme konstateredes i 1996 under kontrolbesøgene på de kommunale kontorer i Tavastehus og Iломantsi).
-

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I FORBUNDSREPUBLIKKEN TYSKLAND

19.-23. oktober 1998

KONKLUSIONER

1. Udviklingen siden 1995

Både direktiv 93/99/EØF om supplerende bestemmelser vedrørende offentlig kontrol med levnedsmidler og direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne er gennemført i tysk lovgivning. Gennemførelsen af direktiv 93/43/EØF indebærer, at 16 forskellige delstatslove blev erstattet af én enkelt forordning om fødevarerhygiejne. Artikel 3 om HACCP i direktiv 93/43/EØF trådte dog først i kraft i Tyskland i august 1998, hvilket i et vist omfang kan forklare det mangelfulde kendskab til og den forsinkede gennemførelse af HACCP-systemet i visse dele af fødevarerektoren.

Man oplyste, at de store virksomheder og supermarkederne er temmelig langt fremme med gennemførelsen af kvalitetskontrolsystemer, hvor man benytter sig af HACCP, hvilket i vidt omfang kan tilskrives kundernes og markedernes krav. Til gengæld erkendte man, at gennemførelsen af HACCP-principperne går langt trægere i de små og mellemstore virksomheder (f.eks. inden for detailhandelen).

Den støtte, der ydes til gennemførelsen af HACCP-systemet i form af retningslinjer for god hygiejnepraksis, som omfatter HACCP-principperne, er fortsat begrænset, idet der kun er udarbejdet to sæt retningslinjer. Fødevarerkontrolmyndighederne (i delstaterne) er dog ved at evaluere flere sæt retningslinjer for forskellige sektorer, og disse burde blive værdifulde redskaber i fremtiden.

De tyske myndigheder er af den opfattelse, at fødevareraktiviteternes pligt til at udvise ansvarlighed, som længe har været omfattet af den tyske lovgivning, allerede i en vis udstrækning dækker kravene vedrørende HACCP.

Fødevarerkontrolmyndighederne i delstaterne har for deres vedkommende satset på programmer for løbende uddannelse af deres medarbejdere, som omfatter HACCP-systemet og evaluering heraf. Dette sker via tilrettelæggelse af pilotprojekter (for specifikke fødevarersektorer) inden for rammerne af integrerede kurser (teamwork).

Kommissionens kontrolteam blev informeret om, at de offentlige fødevarerkontrolmyndigheder i stadig større udstrækning benytter sig af risikoanalyser, når de prioriterer målene for deres kontrolindsats, med henblik på inden for de budgetmæssige rammer at sikre en mere effektiv anvendelse af de menneskelige ressourcer.

Gennemførelsen af direktiv 93/99/EØF har sat fart i akkrediteringen af officielt anerkendte prøvningslaboratorier. Der er oprettet to officielle akkrediteringsorganer, som hver især har ansvaret for akkrediteringen i otte delstater. Akkrediteringen sker på grundlag af grupper af prøvninger. Ifølge de oplysninger, Kommissionen har modtaget, skulle samtlige officielt anerkendte laboratorier i Tyskland være blevet akkrediteret senest den 1.

november 1998 i overensstemmelse med den i direktiv 93/99/EØF fastsatte frist. En forordning om akkreditering af private laboratorier, der anvendes til officielle analyser af kontrolprøver, er forelagt *Bundesrat* til godkendelse.

2. Kontrol med importen af fødevarer

Det er de enkelte delstater, der er ansvarlige for kontrollen. Generelt lægges hovedvægten på den generelle kontrol med fødevarer på markedet, navnlig på grossistmarkederne, snarere end på kontrol med importerede fødevarer på toldstedet.

Visse fødevarer skal dog kontrolleres på toldstedet, jf. Kommissionens beslutninger (pistacienødder fra Iran samt frugt og grøntsager fra Østafrika) og Forbundssundhedsministeriets forordninger. Kontrollen skal, med deltagelse af toldmyndighederne, baseres på en risikoanalyse og foretages i overensstemmelse med § 48 i loven om fødevarer og andre dagligvarer (svampe fra Østeuropa er systematisk blevet kontrolleret for radioaktivitet siden den 23. juli 1998, og paprika fra Tyrkiet har siden 1994 skullet forelægges for fødevarekontrolmyndighederne til aflatoksinkontrol).

De tyske myndigheder understregede betydningen af, at importørerne som led i deres pligt til at udvise ansvarlighed selv foretager kontrol som supplement til de offentlige kontrolforanstaltninger.

Under kontrolbesøg på stedet i Frankfurt am Main (lufthavn), Hamborg (havn) og Frankfurt an der Oder (grænsekontrolsted, vejtransport) indhentede Kommissionens kontrolteam detaljerede oplysninger om de forskellige kontrolforanstaltninger, blandt andet om toldmyndighedernes aktiviteter.

Besøget på Hamborg havn bekræftede, hvor afgørende en rolle havnen spiller med hensyn til importen af pistacienødder fra Iran til Europa. Hygiejnisk Institut er den offentlige fødevarekontrolmyndighed, der er ansvarlig for at frigive pistacienødderne, når dette er forsvarligt på grundlag af de foreliggende laboratorieresultater. På grund af den meget store arbejdsbyrde er det til tider private laboratorier, der foretager analyserne i stedet for Hygiejnisk Institut. Kommissionens kontrolteam er bekymret over, at Hygiejnisk Institut har sat spørgsmålstejn ved nøjagtigheden af analyseresultaterne fra en række private laboratorier, fordi disse laboratorier er nået frem til væsentligt lavere aflatoksinniveauer. Der er anstillet en undersøgelse med henblik på at fratage et af de private laboratorier dets autorisation.

Under besøget på grænsekontrolstedet i Frankfurt an der Oder konstateredes det, at de lokale fødevarekontrolmyndigheder gør en stor indsats for at kontrollere svampe fra Østeuropa for radioaktivitet, inden de importeres. Denne kontrol har betydet, at langt færre fødevarepartier afvises.

Under besøget i Frankfurt am Main-lufthavnen kunne det konstateres, at man her kun foretager den obligatoriske kontrol af frugt og grøntsager fra Østafrika. Offentlig prøvetagning til påvisning af pesticidrester i importerede frugter og grøntsager finder sted på den centrale salgsauktion frem for på toldstedet. Kontrolteamet fik under besøget også beskrevet arbejdet i en af de to sammenslutninger af tyske grossister/importører af frugt og grøntsager. Vurderingen af dette arbejde var positiv, idet importørerne har pligt til at gennemføre egne kontrolforanstaltninger. Sammenslutningen, som har nære kontakter med Forbundssundhedsministeriet, gennemfører et program for prøvetagning og analyser til påvisning af restforekomster.

Importører og grossister skal, ligesom andre fødevarevirksomheder, gennemføre et HACCP-system, og fødevarekontrolmyndighederne er ansvarlige for at føre tilsyn med og evaluere indsatsen for at opfylde pligten til at udvise ansvarlighed og for at gennemføre HACCP-systemerne. Tilsyneladende er importørerne af fødevarer generelt ikke nået ret langt med gennemførelsen af HACCP-principperne inden for rammerne af deres pligt til at udvise ansvarlighed. Kontrolteamet fik dog at vide, at importørerne tager prøver, navnlig når der er tale om nye leverandører eller nye tredjelande.

Samarbejdet mellem toldmyndighederne og fødevarekontrolmyndighederne synes at være begrænset til ovennævnte obligatoriske kontrol på toldstedet. Kommissionens kontrolteam fik oplyst, at toldmyndighederne ikke i et eneste tilfælde i henhold til forordning (EØF) nr. 339/93 om overensstemmelseskontrol med produkter indført fra tredjelande havde meddelt fødevarekontrolmyndighederne, at man havde mistanke til, at et parti fødevarer udgjorde en fare for sundheden og sikkerheden. Kommissionens kontrolteam er af den overbevisning, at man kunne sikre en mere effektiv importkontrol ved at give fødevarekontrolmyndighederne adgang til toldmyndighedernes edb-ekspeditionssystem.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I PORTUGAL

16.–20. november 1998

KONKLUSIONER

1. Udviklingen siden 1997

1.1 Kompetente myndigheder

Det er fortsat ministerierne med ansvar for landbrug, økonomi og sundhed og disses respektive administrative kontorer samt de kommunale myndigheder, der er ansvarlige for fødevarekontrollen, idet arbejdsopgaverne er opdelt efter sektorer.

Der er vedtaget forvaltningslove for Landbrugsministeriet og dets regionale direktorater med det formål at få defineret de forskellige tjenesters ansvarsområder, men der foreligger stadig ikke nogen liste over ministeriets medarbejdere. Samtidig er der fortsat blokeret for nye ansættelser, hvilket resulterer i personalemangel (problemet er særlig iøjnefaldende i Porto). Man forsøger at kompensere for dette ved at lade personale fra hovedkontoret deltage i kampagner i regionerne.

Der lægges stadig større vægt på at sikre samordningen mellem ministerierne (herunder Finansministeriets toldmyndigheder) via regelmæssige møder, som der tages initiativ til på centralt plan af DGFCQA, der hører under Landbrugsministeriet, samt formidling af meddelelser via EU-systemet for hurtig udveksling af oplysninger. Det samme gælder samordningen mellem DGFCQA og Landbrugsministeriets regionale direktorater.

I henhold til resolution nr. 104/98 bør der så hurtigt som muligt nedsættes en arbejdsgruppe i de berørte ministerier, som med en tidsfrist på seks måneder skal undersøge mulighederne for at omfordele beføjelserne inden for fødevarekontrol og for at oprette et agentur.

1.2 Fremskridt i forbindelse med gennemførelsen af HACCP-principperne på steder, hvor der forefindes fødevarer, og udarbejdelsen af retningslinjer for god hygiejnepraksis - Fortegnelse over fødevarevirksomheder

Direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne blev først gennemført i Portugal i 1998, og der er indrømmet en overgangsperiode på et år (som udløber i marts 1999) til håndhævelsen af kravet om gennemførelse af HACCP-principperne. Som følge heraf er systemet stadig kun i meget ringe omfang gennemført i de små og mellemstore virksomheder, medens man er længere fremme i de større virksomheder. Der er hidtil kun udarbejdet retningslinjer for god hygiejnepraksis for fem sektorer.

De tilsynsførende på fødevareområdet har allerede fået en basisuddannelse i HACCP, men der er stadig behov for en mere specifik forberedelse (vedrørende de forskellige sektorer).

Det er endnu ikke afklaret, hvilke ansvarsområder henholdsvis DGFCQA's relevante tjeneste og de regionale direktorater har i forbindelse med håndhævelsen af kravet om gennemførelse af HACCP-principperne på steder, hvor der forefindes fødevarer.

Fortegnelsen over fødevarer virksomheder er stadig ufuldstændig. For at forbedre denne situation er man i Portugal i færd med at ændre bestemmelserne om udstedelse af tilladelser til denne type foretagender, idet målet er at forenkle og harmonisere procedurerne på centralt og regionalt plan. Bestemmelser vedrørende registrering af steder, hvor fødevarer sælges direkte til forbrugeren, vil blive offentliggjort inden for den nærmeste fremtid.

1.3 Fremskridt med hensyn til akkrediteringen af officielt anerkendte laboratorier

Indtil nu er DGFCQA's centrallaboratorium og laboratoriet under Institutet for Portvin blevet akkrediteret. I Portugal finder akkrediteringen sted på grundlag af individuelle prøvninger. På Landbrugsministeriets regionale laboratorier er man gået i gang med det forberedende arbejde. De øvrige ministeriers laboratorier er endnu ikke blevet akkrediteret.

2. Importkontrol

2.1 De offentlige myndigheders rolle

Kontrollen med importerede fødevarer af ikke-animalsk oprindelse i Portugal består i en kombination af kontrol på importstedet (denne forstås af Landbrugsministeriet i samarbejde med toldmyndighederne) og markedskontrol (gennemføres af Økonomiministeriet, IGAE, og Landbrugsministeriet).

Kontrollen på toldstederne er obligatorisk i henhold til en bekendtgørelse om en udtømmende officiel liste over produkter (som dog ikke omfatter kornarter og alkoholholdige drikkevarer), som udarbejdes af Landbrugsministeriet, DGFCQA, og formidles til toldmyndighederne. Listen opdateres med indføjelser af fællesskabsbeslutninger om obligatorisk kontrol (pistacienødder fra Iran - man har dog undladt at indarbejde beslutningen om undersøgelse af frugt og grøntsager fra Østafrika for kolerabakterien *Vibrio cholera*, idet det skal bemærkes, at der under alle omstændigheder ikke var blevet importeret sådanne produkter i beslutningens gyldighedsperiode). Meddelelser via EU-systemet for hurtig udveksling af oplysninger om fødevarer formidles af DGFCQA til toldmyndighederne. Det konstateredes under kontrolbesøg på stedet, at samarbejdet mellem fødevarerkontrolmyndighederne og toldmyndighederne fungerer tilfredsstillende. Det lader dog til, at toldmyndighederne ikke spiller nogen rolle i arbejdet med at opdage produkter, der kan frembyde en alvorlig og umiddelbar fare for sundheden og sikkerheden (jf. Rådets forordning (EØF) nr. 339/93). DGFCQA har ikke adgang til det edb-system, der anvendes af toldmyndighederne med ansvar for import.

Kontrollen på importstedet er baseret på en risikoanalyse og kan være begrænset til dokumentkontrol (som er systematisk) eller omfatte fysisk kontrol (eventuelt med udtagning af prøver med henblik på analyse) af specifikke produkter såsom tørrede frugter og nødder (til påvisning af aflatoxin), revne kokosnødder (salmonella), frugt og grøntsager på dåse (tilsætningsstoffer), bælgfrugter og tørret frugt (parasitter), idet der tages hensyn til oprindelsesland, importørens dokumentation og meddelelser fra systemet

for hurtig udveksling af oplysninger. Den fysiske kontrol er ikke systematisk (bortset fra i Porto), men er blevet fremmet med indgåelsen for nylig af en aftale mellem landbrugs- og toldmyndighederne, som åbner mulighed for på visse betingelser at aflægge kontrolbesøg på importørens driftssted. Baggrunden for aftalen er de utilfredsstillende kontrolfaciliteter i havnene. Aftalen gør det muligt at losse containerne, hvilket gør det muligt at undersøge produkterne på tilfredsstillende vis. Man indrømmede i Porto, at der inden aftalens indgåelse ikke blev taget prøver af importerede produkter på toldstederne.

2.2 Importørernes egenkontrol - Gennemførelse af HACCP-principperne

Kontrolbesøgene hos de tre importører viste, at omfanget af egenkontrollen med importerede fødevarer varierer importørerne imellem. To af importørerne foretog på eget initiativ i et vist omfang analyser af visse produkter, og en af dem krævede analysecertifikater for pistacienødder og jordnødder (aflatoksinkontrol), men den tredje foretog ingen laboratorieprøver og krævede heller ingen certifikater (analyserne foretoges af køber). Tilliden til eksportørerne og opfattelsen af, at den offentlige kontrol må være effektiv nok, spiller tilsyneladende en væsentlig rolle.

Kun én importør var gået i gang med at gennemføre et HACCP-system, og de to andre var tilsyneladende slet ikke bekendt med kravet.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I IRLAND

18.-22. JANUAR 1999

KONKLUSIONER

1. Udviklingen siden 1996

1.1 Lovgivningen og politikken på fødevarekontrolområdet - Udviklingen siden Kommissionens første kontrolbesøg

Situationen er ændret grundlæggende siden det første kontrolbesøg i marts 1996. Den irske regering har nemlig oprettet en fødevarsikkerhedsmyndighed, Food Safety Authority of Ireland (FSAI). Den nye myndighed indledte formelt sit virke i januar 1999. FSAI skal koordinere alle fødevarerelaterede aktiviteter i de tjenester (50), der er involveret i fødevarekontrollen.

Hovedkonklusionerne i den foregående rapport var, at det ikke var muligt fra centralt hold at kontrollere effektiviteten af arbejdet i de lokale tjenester (otte sundhedsudvalg), at de tilsynsførende ikke fik vejledning i forbindelse med gennemførelsen af kontrolbesøg, samt at der var behov for at foretage en mere hensigtsmæssig prioritering af opgaverne. Med oprettelsen af FSAI og indførelsen af et system for kvalitetssikring af fødevarer i tre regionale sundhedsudvalg (kvalitetsstyringsmanual, standardiserede arbejdsprocedurer) er grunden lagt til en forbedring af situationen. Da FSAI først for nylig er blevet oprettet, vil det imidlertid ikke være muligt at foretage en endelig vurdering af, hvordan fødevarekontrollen i Irland vil se ud i fremtiden, før samarbejdsaftens mellem de forskellige afdelinger er gennemført i praksis. Det vil være nødvendigt at aflægge endnu et kontrolbesøg for at evaluere FSAI's virke.

Udvekslingen af oplysninger og instrukser mellem den centrale og de lokale myndigheder er sommetider træg. Regionerne har tilsyneladende ikke fået meddelelse om Kommissionens beslutning 98/116/EØF af 4. februar 1998 om undersøgelse for kolera af importerede frugter og grøntsager, der ad luftvejen transporteres til EU fra Kenya, Uganda, Mozambique og Tanzania.

Navnlig arbejdet med at oprette et samlet organ med ansvar for fødevarekontrollen i Irland fortjener at blive nævnt.

1.2 Akkreditering af laboratorier

De laboratorier, der blev besøgt i Cork og Limerick, var veludstyrede og bemandede med personale, der i kraft af deres uddannelse og ekspertise var tilstrækkeligt kvalificerede til at foretage de relevante fødevarekontrolanalyser (kemiske såvel som mikrobiologiske).

De elleve offentligt anerkendte laboratorier er allerede akkrediteret efter standard EN 45001. Dette er yderst positivt. Kommissionens kontrolteam noterede sig, at de irske myndigheder har brugt mange kræfter og ressourcer på at forbedre forholdene og udstyret på laboratorierne. Dog øges arbejdsbyrden tilsyneladende hurtigere, end personalet kan overkomme. Koordineringen mellem laboratorierne og de centrale myndigheder i forbindelse med gennemførelsen af programmet for prøvetagning kan dog stadig blive bedre.

1.3 HACCP-uddannelse

Medarbejderne videreuddannes løbende. Alle miljø- og sundhedsbeskyttelsesinspektører har fulgt et HACCP-kursus, og man har planer om at gennemføre et kontrolkursus i 1999 for 50 % af de tilsynsførende.

Direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne er blevet gennemført siden den 1. april 1998. Under kontrolbesøget kom det dog frem, at det kun er ganske få, der allerede råder over et godkendt egenkontrollsystem. I storindustrien er man tilsyneladende nået meget længere med gennemførelsen af HACCP-systemet, end det er tilfældet i de små og mellemstore virksomheder. De lokale myndigheder er ved at udarbejde en kontrolplan for virksomheder.

2. Kontrol med importen af fødevarer

Irlands import af ikke-animalske fødevarer er - på grund af landets størrelse og geografiske placering - begrænset, både hvad angår importmængde og med hensyn til antallet af varekategorier. Der finder ganske vist allerede et tæt samarbejde sted mellem toldmyndighederne og havnesundhedsmyndighederne, men dette samarbejde bør formaliseres.

Harmoniseringen af procedurer bør være en af det nyoprettede FSAI's opgaver og kunne eventuelt gennemføres via en kontrakt om tjenesteydelser med toldmyndighederne.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I ØSTRIG

8.-12. februar 1999

KONKLUSIONER

1. Udviklingen siden 1997

Der er ikke sket nogen ændringer siden 1997, for så vidt angår beføjelserne i forbindelse med gennemførelsen og håndhævelsen af fødevarelovgivningen i Østrig eller koordineringen mellem forbundskanslerens kontor og delstatsregeringerne.

Siden det første besøg er direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne blevet gennemført i østrigsk lovgivning. Artikel 3 om HACCP trådte dog først i kraft i Østrig den 1. marts 1999, hvilket kan forklare det mangelfulde kendskab til og den forsinkede gennemførelse af HACCP-systemet i visse dele af fødevaresektoren.

Det blev nævnt, at industri- og cateringsektorerne er langt fremme med gennemførelsen af HACCP-principperne, idet kunde- og markedskrav spiller en rolle. Til gengæld konstateredes det, at gennemførelsen af HACCP-principperne går langt trægere i de små og mellemstore virksomheder (bl.a. i detailsektoren). Erhvervsorganisationerne arbejder dog på at få deres medlemmer til at indføre HACCP-systemet.

Den støtte, der ydes til gennemførelsen af HACCP-systemet i form af retningslinjer for god hygiejnepraksis, som omfatter HACCP-principperne, er i øjeblikket begrænset, idet der kun er udarbejdet ét sæt retningslinjer. Forbundskanslerens kontor er dog ved at evaluere yderligere tre sæt retningslinjer, som burde blive værdifulde redskaber senere hen.

Forbundskanslerens kontor har siden 1997 hvert år afholdt HACCP-kurser i fødevaresektoren for de tilsynsførende, der arbejder i delstaterne. Nogle af delstaterne har taget det samme initiativ. Selvom disse kurser kombinerer forelæsninger og virksomhedsbesøg, er Kommissionens kontrolteam af den opfattelse, at kurserne bør omfatte flere praktiske workshopper.

Alle de offentligt anerkendte laboratorier, som beskæftiger sig med analyse af fødevarer, er enten allerede blevet akkrediteret eller venter blot på at få den endelige akkreditering efter at have opnået et positivt evalueringsresultat. To akkrediteringsorganer har stået for akkrediteringen af samtlige forbundslaboratorier, medens et tredje organ har varetaget akkrediteringen af delstats- og kommunelaboratorierne. Princippet om akkreditering på grundlag af grupper af prøvninger er blevet anvendt.

Budgetmæssige rammer eller politiske prioriteringer gør det til tider umuligt for delstaterne at ansætte det antal tilsynsførende på fødevareområdet, der er nødvendigt for at kunne opfylde målene i de årlige planer for det koordinerede kontrolarbejde og i de prøvetagningsplaner, forbundskanslerens kontor udarbejder for de enkelte delstater. Som en konsekvens heraf er det nødvendigt at opprioritere visse fødevaresektorer.

2. Kontrol med importen af fødevarer

Kontrolforanstaltningerne varetages af delstaterne, som følger de procedurer, der fastlægges af forbundskanslerens kontor, og som samtidig kan vedtage særforanstaltninger på egen hånd. Bortset fra de forpligtelser, der udspringer af Kommissionens beslutninger (om kontrol af pistacienødder fra Iran og inden den om frugt og grøntsager fra Østafrika), lægges der ikke særlig vægt på kontrol af importerede fødevarer på toldstedet. Man foretrækker, at kontrolforanstaltningerne gennemføres på importørers og grossisters forretningssteder, idet man anser dette system for at være det mest effektive. Foranstaltningerne indgår som en del af den almindelige markedskontrol af fødevarer inden for rammerne af de årlige prøvetagningsplaner og varierer alt efter sæsonen.

Kommissionens beslutninger om obligatorisk importkontrol meddeles af forbundskanslerens kontor til toldmyndighederne, som indarbejder dem i deres cirkulærer, idet de anvender et edb-system, som alle toldsteder har adgang til. Pistacienødder indført fra Iran har førhen altid været i transit på vej mod andre medlemsstater, men man er for nylig begyndt at importere nødderne direkte til Østrig. Dette har gjort det vanskeligt for de offentligt anerkendte laboratorier at foretage de obligatoriske aflatoksinanalyser inden for et rimeligt tidsrum. Til gengæld har man kontrolleret frugt og grøntsager fra Østafrika for *Vibrio cholerae*.

I to delstater foretager man for tiden en særlig prioritering af arbejdet med at kontrollere importerede produkter: Kontrollen af nødder for aflatoksinforekomster prioriteres højest i delstaten Wien, medens man i delstaten Steiermark har opprioriteret kontrollen af svampe fra Belarus for radioaktivitet hos en enkelt importør. Der nævntes ikke andre kontrolprioriteringer.

Under kontrolbesøg på stedet i Wien (lufthavn + engrosmarked), Nickelsdorf (landegrænse, lastvognstransport), Graz (laboratorium + importør) og Spielfeld (landegrænse, lastvognstransport) fik Kommissionens kontrolteam detaljerede oplysninger om de forskellige kontrolforanstaltninger, herunder om toldmyndighedernes indsats. En væsentlig del af prøvetagningerne af importerede fødevarer har tilknytning til planen for påvisning af pesticidrester i frugt og grøntsager. I denne forbindelse kan det nævnes, at når der påvises for store mængder pesticidrester i fødevarer, synes kontrolmyndighedernes muligheder for at tilbageholde en senere forsendelse fra samme oprindelsessted at være begrænsede.

Importører og grossister må, ligesom andre fødevareraktører, gennemføre et HACCP-system, og fødevareraktører og grossister er ansvarlige for at føre tilsyn med og evaluere resultaterne af indsatsen for at opfylde pligten til at udvise ansvarlighed og for at gennemføre HACCP-systemerne. Kravet til importører af fødevarer i almindelighed om som fødevareraktører at gennemføre HACCP-principperne som led i deres pligt til at udvise ansvarlighed synes hidtil kun i ringe omfang at være blevet opfyldt. Det påpegedes, at importørerne foretager prøveudtagninger alligevel, navnlig i starten af produktionsåret samt når der er tale om nye leverandører og nye tredjelande.

Samarbejdet mellem toldmyndighederne og fødevareraktører synes normalt at være begrænset til ovennævnte obligatoriske kontrol på toldstedet. Det forekommer tilsyneladende kun sjældent, at toldmyndighederne i henhold til forordning (EØF) nr. 339/93 om overensstemmelseskontrol af importerede produkter meddeler fødevareraktører, at man har mistanke om, at et parti fødevarer udgør en fare for sundheden og sikkerheden. Kommissionens kontrolteam mener, at man

kunne sikre en mere effektiv importkontrol, hvis de kompetente fødevarekontrolmyndigheder fik adgang til det edb-system, der anvendes af toldmyndighedernes afdeling for udstedelse af toldcertifikater. Importkontrollen kunne også effektiviseres, hvis meddelelserne i systemet for hurtig udveksling af oplysninger om fødevarer blev formidlet til toldmyndighederne. Toldmyndighederne har erklæret, at de fra 1999 vil lægge særlig vægt på kontrollen af fødevarer i forbindelse med deres importkontrol.

RAPPORT

RESULTATERNE AF DET ANDET KONTROLBESØG FORETAGET AF EUROPA-KOMMISSIONENS FØDEVAREKONTROLTEAM I FORBINDELSE MED EVALUERINGEN AF DEN OFFENTLIGE FØDEVAREKONTROL I GRÆKENLAND

15.-19. MARTS 1999

KONKLUSIONER

1. UDVIKLINGEN SIDEN 1996

1.1 KOMPETENTE MYNDIGHEDER

Det er de samme fem ministerier for henholdsvis landbrug, udvikling, finansielle spørgsmål, sundhed og offentlig orden, der er kompetente for såvel fødevarelovgivningen som fødevarekontrollen, herunder repræsentationen på regionalplan og i præfekturerne.

Der er i præfekturerne nedsat en række koordineringsudvalg (med deltagelse af de respektive administrative myndigheder), som på møder beskæftiger sig med planlægningen og koordineringen af kontrolarbejdet.

Statens kemiske laboratorium indførte for nylig et integreret informationsteknologisystem, som forbinder alle laboratorierne i statslaboratoriets netværk, og dette har forbedret planlægningen og øget effektiviteten af kontrolforanstaltningerne.

Et interessant element er den nært forestående oprettelse af et samlet organ med ansvar for fødevarekontrollen (der vil efter planen blive vedtaget en lov i juni 1999), som skal høre under Udviklingsministeriet og have ansvaret for bl.a. fødevarekontrollen på forbrugerniveau. Det er meningen, at det nye organ skal have deltagelse af adskillige af de nuværende tjenester i de kompetente ministerier, men det vil ikke komme til at råde over egne laboratorier (der skal benyttes offentlige og private laboratorier).

1.2 FREMSKRIDT I FORBINDELSE MED GENNEMFØRELSEN AF HACCP-PRINCIPPERNE PÅ STEDER, HVOR DER FOREFINDES FØDEVARER, OG UDARBEJDELSEN AF RETNINGSLINJER FOR GOD HYGIEJNEPRAKSIS

Direktiv 93/43/EØF var på tidspunktet for kontrolbesøget endnu ikke gennemført, og dette har medført forsinkelser på området. Det var ikke muligt at give noget skøn over, hvor langt man er nået med gennemførelsen af HACCP-principperne. De tilsynsførende i finans- og landbrugsministerierne er dog blevet uddannet heri.

Industriens brancheorganisationer har stadig kun udarbejdet ganske få sæt retningslinjer for god hygiejnepraksis.

1.3 FREMSKRIDT MED HENSYN TIL AKKREDITERINGEN AF OFFICIELT ANERKENDTE LABORATORIER

Tidsfristen for akkreditering af laboratorier er ikke blevet overholdt. Der er dog gjort fremskridt, hvad angår laboratorierne under Finansministeriet (GCSL). Således har Det Forenede Kongeriges akkrediteringsorgan allerede aflagt et før-kontrolbesøg på laboratoriet i Athen, og laboratoriet i Thessaloniki er ved at lægge sidste hånd på det materiale, der skal bruges til kvalitetssikringssystemet.

Det græske akkrediteringsorgans status må defineres, så Landbrugsministeriets laboratorier kan ansøge om at blive akkrediteret.

2. IMPORTKONTROL

2.1 DE OFFENTLIGE MYNDIGHEDERS ROLLE

I Grækenland foretages importkontrollen fortrinsvis på autoriserede toldsteder, og i mindre udstrækning på importørens forretningssted og på markedet.

Kontrollen på toldstederne finder sted på grundlag af et samarbejde mellem toldmyndighederne, Landbrugsministeriet og statens kemiske laboratorium (GCSL). I visse tilfælde medvirker Sundhedsministeriet desuden ved mikrobiologiske undersøgelser. Landbrugsministeriet foretager kontrol af råvarer og forarbejdede produkter (sideløbende med kvalitetskontrollen af standardiserede produkter og plantesundhedskontrollen). GCSL varetager kontrollen af forarbejdede og navnlig emballerede produkter samt kontrol med henblik på fastsættelse af toldtariffer. Før et produkt kan frigives af toldmyndighederne, skal Landbrugsministeriet og GCSL have givet grønt lys herfor på grundlag af kontrolresultaterne.

Alle produkter underkastes visuel kontrol af kontrolmyndighederne, som desuden foretager analyser af specifikke produkter efter en nærmere fastlagt prioritering. Landbrugsministeriet lægger først og fremmest vægt på undersøgelser for mykotoksin: Der tages prøver til påvisning af aflatoxin af alle partier pistacienødder fra Iran (i overensstemmelse med Kommissionens beslutning) samt af alle partier jordnødder og rosiner uanset oprindelsesland, ligesom der tages prøver af 10 % af den indførte kaffe for ochrotoksin samt af æblesaft for patulin. Prøvetagning med henblik på påvisning af pesticidrester i frugt og grøntsager samt radioaktivitet i svampe fra Østeuropa prioriteres også højt. De eksisterende retningslinjer for prøvetagning af nødder er endnu ikke i tråd med de metoder, der generelt finder anvendelse på EU-plan. Det skal dog nævnes, at der ikke er let adgang til lasten ved prøvetagningen i containere i havnene, hvilket vanskeliggør en repræsentativ prøvetagning.

GCSL's prioriteringer har i et vist omfang rod i meddelelserne fra EU-systemet for hurtig udveksling af oplysninger (som GCSL formidler til de forskellige ministerier) og omfatter tungmetaller (kadmium) i fiskeprodukter, tilsætningsstoffer, alkoholholdige drikkevarer og materialer, der er bestemt til at komme i berøring med fødevarer.

Sundhedsministeriet foretager især kontrol til påvisning af salmonella i revne kokosnødder samt af kolerabakterien *Vibrio cholerae*.

2.2 IMPORTØRERNES EGENKONTROL

Importkontrollen omfatter også den egenkontrol, importørerne foretager som led i deres pligt til at fremme fødevarerikkerheden. Der blev redegjort for omfanget af denne kontrol for en enkelt importørs vedkommende, men det ville være ønskeligt med flere oplysninger.
