

UDENRIGSMINISTERIET

**EUROPAUDVALGET
(2. samling)**

Alm. del - bilag 1088 (offentligt)

Medlemmerne af Folketingets Europaudvalg
og deres stedfortrædere

Asiatisk Plads 2
DK-1448 København K
Tel. +45 33 92 00 00
Fax +45 32 54 05 33
E-mail: um@um.dk
Telex 31292 ETR DK
Telegr. adr. Etrangeres
Girokonto 300-1806



Bilag	Journalnummer	Kontor
1	400.C.2-0	EU-sekr.

10. september 2002

Til underretning for Folketingets Europaudvalg vedlægges Fødevareministeriets reviderede grundnotat vedrørende forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum, KOM (2002) 377 endelig.

P. B. Olsen

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevaredirektoratet/1. afdeling, 2. kontor

J.nr.: 2002-4112-0019

Den 3. september 2002

Initialer CAS/SJJ/MHL/CAH

LFM 0661

MODTAGET I UDENRIGSMINISTERIET/EU-SEKRETARIATET
DEN 10/9-02

REVIDERET GRUNNOTAT TIL FOLKETINGET EUROPAUDVALG

om

Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum

KOM (2002) 377 endelig

Ændringer er markeret med streg i marginen.

Resumé

Til opfølgning af Kommissionens Hvidbog om Fødevaresikkerhed foreslås de eksisterende regler om kontrol med animalske produkter sammenskrevet og ændret. Forslaget omfatter offentlig kontrol med kød, levende toskallede bløddyr, fiskevarer samt mælk og mejeriprodukter. Forslaget er det 3. forslag i den såkaldte hygiejnepakke, som består af i alt 5 forslag vedr. fødevarerhygiejne, kontrol og dyresundhed.

Forslagets bestemmelser om kontrol med fersk kød introducerer et helt nyt system, hvorefter kontrollen følger princippet om jord-til-bord og tilrettelægges ud fra risikoanalyser baseret på videnskabelige data. Der er tale om et mere fleksibelt system, hvor kontrollen effektiviseres ved at være mere målrettet mod aktuelle farer, i stedet for alene at være rutinemæssig og rettet mod farer generelt. Det betyder, at kontrollen på nogle områder vil blive udvidet, mens den på andre områder vil blive indskrænket.

Forslagets bestemmelser om levende toskallede bløddyr og fiskevarer gør det klarere, hvilke foranstaltninger myndighederne skal træffe for at sikre produkternes sundhedsmæssige sikkerhed. Bestemmelserne vedrørende mælk og mejeriprodukter søger primært at tydeliggøre ansvarsfordelingen mellem offentlig kontrol og egenkontrol.

En vedtagelse af forslaget skønnes at styrke beskyttelsesniveauet i Danmark. Kontrollen med animalske produkter skal ifølge forslaget bestå i en risikobaseret kontrol fra jord til bord. Det

skønnes, at kontrollen i højere grad vil kunne rettes mod risikofyldte områder og dermed give forbrugerne sundere fødevarer.

Baggrund

Kommissionen har ved KOM (2002) 377 endelig af 11. juli 2002 fremsendt forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum.

Forslaget er oversendt til Rådet den 11. juli 2002.

Forslaget er fremsat med hjemmel i TEF artikel 152, stk. 4, litra b og skal behandles efter proceduren for fælles beslutningstagen i TEF artikel 251.

Forslaget er en revideret udgave af forslag 3 i hygiejnepakken bestående af 5 enkeltforslag, som Kommissionen ved KOM (2000) 438 endelig af 14. juli 2000 har fremsendt. Pakken består af:

Forslag 1: Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om fødevarerhygiejne;

Forslag 2: Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer;

Forslag 3: Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum;

Forslag 4: Forslag til Rådets forordning om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum; og

Forslag 5: Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF.

Forslagene blev oversendt til Rådet den 14. juli 2000.

Nærheds- og proportionalitetsprincippet

Forslaget skal erstatte eksisterende EU-lovgivning om offentlig kontrol med animalske produkter til konsum for at gøre dem mere konsekvente og baserede på videnskabelige data om risikoanalyser og i overensstemmelse med andre kommende EU-bestemmelser om hygiejne, zoonoser og offentlig kontrol generelt. Området for offentlig kontrol med animalske produkter

er allerede fuldt harmoniseret, og omarbejdningen sker primært for at sikre et højt beskyttelsesniveau. På denne baggrund vurderes forslaget ikke at medføre ændringer, der strider imod nærheds- og proportionalitetsprincippet. Generelt er fælles regler for offentlig kontrol af fødevarer hensigtsmæssigt, idet det er med til at sikre et højere niveau af fødevarer sikkerhed i hele EU samt sikre lige konkurrencevilkår.

Formål og indhold

Forslaget er en del af den såkaldte hygiejnepakke, som består af 4 forslag til forordninger samt et forslag til direktiv. Forslagene regulerer fødevarerhygiejne, kontrol og dyresundhed og behandles for øjeblikket i Europa-Parlamentet og Rådet i overensstemmelse med de gældende procedurer. Hvor forslag 1 og 2 henvender sig til ledere af fødevarermyndigheder (borgere), henvender forslag 3 sig primært til myndighederne i de enkelte medlemsstater.

Den 11. december 2001 besluttede Kommissionen at trække forslag 3 i hygiejnepakken tilbage, da det var blevet nødvendigt at lave en gennemgribende revision af forslaget. Den vigtigste begrundelse herfor var for det første, at der siden 2000 er kommet ny videnskabelig rådgivning, der har gjort det muligt at tilrettelægge kødkontrollen på et grundlag, hvor der tages hensyn til de farer, der i dag truer menneskers sundhed, dvs. at kontrollen i højere grad baseres på videnskabelig rådgivning og risikoanalyser. Det betyder samtidig, at det bliver muligt at integrere jord-til-bord-strategien, hvilket forventes at blive af stor betydning for især køds sikkerhed. Anden del af begrundelsen var, at Kommissionen (i overensstemmelse med Hvidbog om Fødevarer sikkerhed) er ved at udarbejde et forslag til en generel kontrolforordning, hvor principperne for offentlig foderstof- og fødevarerkontrol fastsættes horisontalt. Disse principper skal også gælde for kødkontrollen.

Nærværende forslag er en revideret version af det tilbagetrukne forslag og erstatter fuldt ud dette forslag. Forslaget omhandler offentlig kontrol med kød, levende toskallede bløddyr, fiskevarer samt mælk og mejeriprodukter. De ændrede afsnit vedrører primært offentlig kontrol af fersk kød. Foranstaltningerne for risikostyring vedrørende levende toskallede bløddyr, mælk og mejeriprodukter er imidlertid også blevet klarere.

Kødkontrol

De gældende detaljerede procedurer for kontrol før og efter slagtning er meget tekniske. Nogle af dem har fungeret i over 30 år uden større ændringer. Selvom de har vist sig effektive til bekæmpelse af visse sygdomme, revideres de i forslaget, så de bliver orienteret mod de risici, som er knyttet til moderne fødevarerproduktionsmetoder.

Det foreslåede system for offentlig kontrol af fersk kød består af følgende hovedelementer:

- Det er baseret på videnskabelig rådgivning.
- Det omfatter alle kendte farer, der er relevante for køds sikkerhed.
- Embedsdyrlægen spiller en central rolle.

- Det består af offentligt tilsyn med virksomhedernes egenkontrol, samt af de offentlige inspektionsopgaver.
- Det integrerer jord-til-bord-strategien.
- Det vedrører relevante dyresundheds- og dyrevelfærdsspørgsmål.
- Den offentlige kontrols hyppighed og omfang er baseret på risikoanalyser.
- Det indebærer mulighed for at implicere virksomhedens personale i visse sektorer og på visse betingelser.
- Det omfatter uddannelseskrav til alt personale, der udfører offentlig kontrol.

De nævnte hovedelementer uddybes i det følgende:

Baseret på videnskabelig rådgivning

Forslaget er udformet på grundlag af de nyeste udtalelser fra Den Videnskabelige Komité for Veterinærforanstaltninger med henblik på Folkesundheden. Endvidere er kravene til inspektionsprocedurer fleksible, idet der kan tages hensyn til videnskabelige udtalelser, så snart de foreligger. Det kan bl.a. dreje sig om nye videnskabelige data om farer, anvendelse af teknologi og særlige inspektionsprocedurer.

Relevante farer

Det foreslåede system omfatter procedurer for kontrol af alle relevante mikrobiologiske, kemiske og fysiske farer for fødevarerens sikkerhed. Forslaget omfatter normer for en række af disse farer, og der henvises til normer, der er fastlagt i andre EF-forskrifter. Kun sundt kød, der overholder normerne i EF-forskrifterne, kan erklæres egnet til konsum.

Embedsdyrlægen

Embedsdyrlægen spiller en central rolle i systemet. Embedsdyrlægen gennemfører tilsyn og inspektion og træffer alle relevante beslutninger. For at kunne fungere optimalt indenfor et system, hvor kødkontrollen baseres på risikoanalyser, har embedsdyrlægen behov for en særlig uddannelse. Forslaget indeholder krav om uddannelse af embedsdyrlæger og af de officielle medhjælpere (herefter tilsynsteknikere), som kan bistå embedsdyrlægen.

Tilsyn med virksomhedernes egenkontrol

Ifølge de nye bestemmelser om hygiejne i forslag 1 og 2 i hygiejnepakken skal virksomhedslederen ved anvendelse af god hygiejnepraksis og HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)-procedurer sikre, at det kød, der produceres, overholder gældende regler. Embedsdyrlægen fører løbende tilsyn med, om virksomhedsledernes hygiejnepraksis og HACCP-procedurer er i overensstemmelse med reglerne.

Inspektionsopgaver

Ud over tilsyn (nævnt ovenfor) gennemfører embedsdyrlægen inspektion – den såkaldte kød-kontrol. Inspektionsopgaverne omfatter kontrol med registre fra den bedrift, dyrene kommer fra, undersøgelse før slagtning, dyrevelfærd, undersøgelse efter slagtning, specificeret risiko-materiale, laboratorieundersøgelser samt sundhedsmærkning.

Jord-til-bord-strategi

Dyr skal med det foreslåede system i højere grad "kvalificere" sig til slagtning. Dyr kan kun godtages til slagtning, hvis de fra bedriften ledsages af oplysninger, der er relevante for føde- varesikkerheden. Disse oplysninger om fødevarekæden skal bestå i oplysninger om status for den besætning dyrene kommer fra, dyrenes sundhedstilstand, medicinforbrug, sygdomsud- brud, zoonoser og restkoncentrationer, data fra tidligere slagtninger af dyr fra samme besæt- ning, produktionsdata, bedriftens praktiserende dyrlæge samt oplysninger om den ansvarlige embedsdyrlæge. Nærmere bestemmelser om måden, hvorpå disse oplysninger skal udarbejdes og fremlægges, skal fastsættes af Kommissionen efter forskriftskomiteprocedure.

Ved inspektionen tager embedsdyrlægen ovennævnte oplysninger i betragtning, og resultater- ne af inspektionen meddeles den ansvarlige for de pågældende dyr. I nogle tilfælde kan undersøgelse før slagtning endvidere delvist finde sted på bedriften.

Dyresundhed og dyrevelfærd

Undersøgelse før slagtning skal foretages af embedsdyrlægen, *men embedsdyrlægen kan bi- stås af tilsynsteknikere til udførelse af dele af kontrollen*. Der skal bl.a. undersøges for, om der forekommer dyresygdomme, og om de relevante dyrevelfærdsregler er overholdt. Kun sunde dyr, som er rene, identificerede efter EF-reglerne og ledsaget af de relevante fødevarekædeop- lysninger, godtages til slagtning.

Den offentlige kontrols hyppighed og omfang er baseret på risikoanalyser

Den offentlige kontrols hyppighed og omfang skal baseres på en vurdering af de sundhedsrisi- ci, dyretypen og procestypen frembyder. Mindst én embedsdyrlæge skal være til stede under undersøgelsen før og efter slagtning. Der findes dog visse lempelser for små virksomheder og for fjerkræsektoren.

Inddragelse af virksomhedens personale

Medlemsstaterne kan på visse betingelser tillade, at virksomhedens personale udfører bestemte inspektionsopgaver, som normalt udføres af tilsynsteknikere ved kontrol af fjerkræ, kaniner, slagtesvin og slagtekalve. Virksomhedens personale skal forinden have modtaget en uddannelse, der svarer til tilsynsteknikernes uddannelse.

Kun virksomhedsledere, som stabilt har overholdt reglerne, og som er motiverede hertil, kan under strenge betingelser få tilladelse til, at virksomhedens eget personale varetager tilsynsteknikernes opgaver. Dette sker under embedsdyrlægens tilsyn.

Levende toskallede bløddyr

Levende toskallede bløddyr kan som følge af deres særlige levevis udgøre visse risici for menneskers sundhed. Da de filtrerer føden, kan de akkumulere mikroorganismer (bakterier og vira), toksiner fra alger i vandmiljøet og andre forurenende stoffer. Der er derfor behov for særlige risikostyringsforanstaltninger.

Forslaget gør det klarere, hvilke foranstaltninger den ansvarlige myndighed skal træffe for at sikre produkternes sikkerhed. Foranstaltningerne omfatter etablering af et program for overvågning af produktionsområder med henblik på at kontrollere:

- den mikrobiologiske kvalitet af levende toskallede bløddyr,
- indhold af algetoksiner i levende toskallede bløddyr,
- forekomst af toksiske alger i produktionsområderne,
- forekomst af kemiske forureninger i levende toskallede bløddyr, herunder fastlæggelse af sæsonvariationer for både human og animalsk forurening af produktionsområderne, samt
- kammuslinger, som fiskes udenfor mikrobiologisk klassificerede produktionsområder.

Myndighederne skal endvidere opstille et kontrolsystem med analytiske undersøgelser til verifikation af, at færdigvarerne er i overensstemmelse med kravene, især skal det verificeres at algetoksiner, den mikrobiologiske status og forureninger ligger indenfor de gældende grænseværdier.

Fiskevarer

Forslaget skal gøre det klarere, hvilke foranstaltninger den ansvarlige myndighed skal træffe for at sikre den sundhedsmæssige sikkerhed af fiskevarer.

Kontrollen skal omfatte sensorisk overvågning, kemiske analyser til måling af friskhed (TVB-N analyser), hvor sensoriske stikprøver giver anledning til tvivl, overvågning for histamin,

overvågning af forureninger, mikrobiologiske stikprøver, overvågning af endoparasitter samt kontrol af om giftige fisk markedsføres.

Mælk og mejeriprodukter

Forslaget søger at tydeliggøre ansvarsfordelingen mellem henholdsvis myndighederne og virksomhedslederne.

Kontrol med rå mælk og mejeriprodukter skal ske på følgende områder:

- Kontrol med besætninger
- Kontrol med den rå mælk ved afhentning
- Kontrol med mejeriprodukter

Kontrol med besætninger skal bestå i regelmæssige tilsyn med henblik på kontrol af dyresundhed, anvendelse af veterinære lægemidler samt hygiejneregler.

For så vidt angår kontrol med den rå mælk, skal myndighederne tilrettelægge en kontrolordning med henblik på at sikre, at normerne for rå mælk overholdes. Kontrolordningen kan udarbejdes i samarbejde med virksomhedsledere eller en brancheorganisation, der repræsenterer disse. Forslaget skal sikre, at der i tilfælde af at den rå mælk ikke overholder sundhedsnormerne, laves korrigerende handlinger på bedriften, og at mælk, der kan udgøre en fare for menneskers sundhed, ikke frigives til konsum.

Kontrol med mejeriprodukter skal i det væsentligste udføres som kontrol med virksomhedens egenkontrol efter generelle kontrolprincipper. Kontrollen skal inkludere verifikation af egenkontrollen.

Sammenhæng med øvrige EU-regler om kontrol

Forslaget skal ses i sammenhæng med de øvrige EU-regler, der udformes som følge af Kommissionens Hvidbog om fødevarerikkerhed. Det drejer sig for det første om den i januar 2002 vedtagne "EU-fødevarelov" forordning om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerikkerhed. For det andet drejer det sig om det forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om officiel foderstof- og fødevarekontrol (den generelle kontrolforordning), som er under udarbejdelse. Den generelle kontrolforordning beskriver de generelle principper for kontrol og suppleres af forslaget om kontrol med animalske produkter. De af forslaget omhandlede produkter kan indebære en række særlige farer, hvorfor det anses for nødvendigt at lave mere specifikke kontrolbestemmelser for disse produkttyper.

Forslaget beskriver den særlige kontrol, medlemsstaterne skal udføre for at påse, at reglerne i bl.a. forslag 1 og 2 i hygiejnepakken følges. Forslag 1 indeholder de generelle hygiejnebestemmelser, mens forslag 2 indeholder særlige bestemmelser om hygiejne for animalske pro-

dukter. Forslag 1 og 2 er rettet til virksomhedslederne, og beskriver de regler de skal overholde, hvorimod forslag 3 primært er rettet til medlemsstaterne, og stiller krav om udførelse af kontrol. Der er således en tæt sammenhæng mellem specielt forslag 2 og forslag 3

Komit procedurer

Forslaget indeholder en række hjemler til, at Kommissionen kan fastsætte nærmere bestemmelser efter forskriftsproceduren, jf. art. 5 i Rådets afgørelse 1999/468/EF om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen.

Ifølge art. 5, kan Kommissionen:

-  ndre eller supplere bilagene for at tage hensyn til den videnskabelige og tekniske udvikling,
- vedtage eventuelle gennemførelsesbestemmelser, der er nødvendige for at sikre en ensartet anvendelse af forordningen samt
- fastsætte mikrobiologiske kriterier for hygiejnekontrol i produktionsanlæg.

Herudover gives der i bilaget hjemmel til at fastsætte regler på en række specifikke områder.

Udtalelser

Europa-Parlamentets udtalelse foreligger endnu ikke.

Gældende dansk ret

Forordningens område er i dag reguleret i følgende regelsæt (2 love, 21 bekendtgørelser og 2 cirkulærer):

Lov nr. 471 af 1. juli 1998 om fødevarer m.m. (f devareloven)

Lov nr. 351 af 2. juni 1999 om sygdomme og infektioner hos dyr

Bek. nr. 469 af 12. august 1982 om trikinkontrol med kød af vildsvin og bjørne m. m.

Bek. nr. 202 af 15. april 1993 om sundhedsmæssige betingelser for fiskeri, behandling, tilvirkning og omsætning af levende, toskallede bløddyr

Bek. Nr. 201 af 16. april 1993 om beskyttelse af dyr under transport

Bek. nr. 418 af 23 juni 1993 om produktion og transport af mælk

Bek. nr. 902 af 29. november 1993 om mælkeprodukter

Bek. nr. 1001 af 14. december 1993 om kød af vildt, opdrættet vildt og kaniner

Bek. nr. 464 af 27. maj 1994 om kontrol med levnedsmidler m.m. bestemt til transport

Bek. nr. 878 af 20 oktober 1994 om fersk fjerkrækød

Bek. Nr. 1037 af 14. december 1994 om slagting og aflivning af dyr

Bek. nr. 1022 af 3. december 1996 om virksomheder, der indvejer, tilvirker eller engrosopbevarer mælk, mælkeprodukter m.v. eller som tilvirker eller engrosopbevarer margarine m.v.

Bek. nr. 1072 af 10. december 1996 om oplagring m.v. i forbindelse med visse godkendelser meddelt under henvisning til levnedsmiddellovens § 34

Bek. nr. 10 af 9. januar 1997 om kvalitetsbedømmelse og kvalitetsafregning af mælk leveret til mælkeproducerende virksomheder

Bek. nr. 155 af 19. februar 1997 om helbreds kontrol m.v. på visse levnedsmiddelvirksomheder

Bek. nr. 806 af 22. oktober 1997 om omsætning, tilvirkning m. v. af fisk og fiskevarer i land

Bek. nr. 155 af 27. februar 1998 om behandling og opbevaring m.v. af fisk og fiskevarer om bord i fartøjer

Bek. nr. 723 af 25. juli 2000 om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer

Bek. nr. 74 af 6. februar 2001 om fjerkrækontrol

Bek. nr. 198 af 22. marts 2001 om fødevarehygiejne m. v.

Bek. nr. 26 af 18. januar 2002 om autorisation m.v. ved behandling og salg af fødevarer m.v. samt kontrolmærkning af animalske fødevarer

Bek. nr. 125 af 15. marts 2002 om fersk kød m.v.

Bek. nr. 352 af 30. maj 2002 om egenkontrol i fødevarevirksomheder m.v.

Cirkulære om udøvelse af fjerkrækontrol af 14. maj 1991

Cirkulære om udøvelse af kød kontrol af 6. maj 1996

Konsekvenser

En vedtagelse af forslaget skønnes at styrke beskyttelsesniveauet i Danmark. Kontrollen med animalske produkter skal ifølge forslaget bestå i en risikobaseret kontrol fra jord til bord. Det skønnes, at kontrollen i højere grad vil kunne rettes mod risikofyldte områder og dermed give forbrugerne sundere fødevarer.

Vedtages forslaget som forordning, vil det betyde, at en række danske bekendtgørelser og cirkulærer skal ophæves eller ændres. En vedtagelse af forslaget vil ikke kræve lovændring.

Som følge af HACCP-kravene, som generelt indføres for alle fødevarevirksomheder, bortset fra primærproduktion, vil virksomhedslederne fremover få et øget og mere klart ansvar for at kontrollere fremstillingsprocessen, så produktionen af sikre fødevarer sikres. Myndighederne skal føre tilsyn med den løbende kontrol, som virksomheden gennemfører.

Det er vanskeligt ud fra det foreliggende forslag at vurdere, om dets gennemførelse vil medføre højere eller lavere samlede omkostninger ved den offentlige kontrol. Forslaget synes på nogle områder at lægge op til en intensiveret og dermed mere omkostningstung kontrol, mens der på andre områder lægges op til en mere "smidig" og dermed potentielt billigere kontrol. Endelig går visse fornyelser i retning af, at kontrolomfanget i højere grad tilpasses virksomhedernes hidtidige præstationer og derved opnåede troværdighed. I hvilket omfang virksomhederne på denne måde vil kvalificere sig til en lettere eller tungere kontrolbyrde er formentlig ret vanskeligt at forudse.

I forslaget gives der endvidere mulighed for at lempe kontrollen med mindre virksomheder samt at overdrage dele af kontrollen til visse typer virksomheder, samt udvidet adgang til anvendelse af egenkontrol. Samtidig stilles der yderligere uddannelseskraV til embedsdyrlæger og tilsynsteknikere.

Hvis forslaget på nogle områder medfører højere kontrolomkostninger, forudsættes disse som hidtil at påhvile erhvervet.

Høring

Fødevareministeriet har sendt forslaget i høring i Det Rådgivende Fødevareudvalg samt i § 2-udvalget. Endvidere har Fødevaredirektoratet i medfør af Fødevarelovens § 6, stk. 1 sendt forslaget i høring til en bred kreds af organisationer og myndigheder. I den anledning skal det bemærkes at:

Danske Slagterier (DS) finder, at forslaget er et skridt på vejen til en længe tiltrængt modernisering af kontrollen med animalske produkter, og forslaget viser, at den ny videnskabelige rådgivning gør det muligt at tilrettelægge kontrollen på grundlag af videnskabelige data og risikoanalyser. DS finder dog, at denne mulighed kun i nogen grad udnyttes i forslaget, og dette forhindrer ikke, at der fortsat lægges op til kontrolprocedurer, som ikke er baseret på videnskabelige data og risikoanalyser. For eksempel skal slagtesvin, der ikke er opdrættet under kontrollerede opstaldningsforhold i integrerede besætninger, undersøges på traditionel vis med indsnit i lymfeknuder, uanset at denne procedure under alle omstændigheder er uhygiejnisk, og uanset at indsnittene er uden fødevarerikkerhedsmæssig betydning, med mindre der er tale om områder med bovin tuberkulose.

Desuden finder DS, at det i relation til oplysninger om fødevarekæden er i overensstemmelse med moderne kontrolprincipper at inddrage hele fødevarekæden. DS mener dog ikke, at teksten afspejler, at kontrollen baseres på videnskabelige data og risikoanalyser. Hvis forslagens krav skal føres ud i praksis, frygter DS etablering af et meget bureaukratisk kontrolsystem uden relevans for fødevarerikkerheden. Kravene til den ønskede information bør baseres på en konkret vurdering af, hvilke informationer der er nødvendige for at sikre kødets fødevarerikkerhedsmæssige sikkerhed.

DS finder endvidere, at tilsynsteknikere bør kunne benyttes til levende syn på nærmere angivne betingelser.

Hvad angår post mortem (PM)-kontrol, mener DS, at den normale kontrol bør være en visuel kontrol, og at krav om yderligere palpering og indsnit bør baseres på en risikoanalyse.

Endelig anfører DS, at hvis virksomhedens eget personale kun må sortere unormalt fra normalt, er det tilstrækkeligt med en mindre omfattende træning end den, der gives tilsynsteknikerne.

Kødbranchens Fællesråd (KF) glæder sig over, at den overordnede filosofi er, at kødkontrollen skal tilrettelægges på et grundlag af videnskabelige data og risikoanalyser, selvom dette ikke umiddelbart afspejles i kap. 3, B om specifikke krav til PM-kontrollen.

KF finder, at kravene til oplysninger om fødevarekæden ifølge forslaget helt overordnet virker som et meget stort bureaukrati, der iværksættes, idet et stort dansk kreaturslagteri dagligt slagter 300 dyr, hvoraf en stor del vil være enkeltdyrs leverancer. KF mener, at det som minimum må være i orden, at disse oplysninger indhentes via CKR-databasen, som alligevel konsulteres. Desuden virker oplysningskrav om behandlinger i produktionsperioden umiddelbart overflødige ikke mindst set i lyset af de meget sjældent forekommende fund af restkoncentrationer. Endvidere efterlyser KF i høj grad en begunstiggelse af de producenter, som igennem en vis fastsat periode har dokumenteret, at de har orden i eget hus. KF mener, at kravene på denne måde ville være mere i tråd med ånden i forslaget om, at krav skal være baseret på en risikovurdering.

Endelig finder KF, at der mangler overvejelser om, hvordan primærbrug kan opnå en form for certificering, sådan at kravene til information om fødevarekæden kan tilpasses den reelle risiko.

Den Danske Dyrlægeforening (DDD) opfordrer Fødevaredirektoratet til at tage kontakt til Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole (KVL) for at undersøge, om KVL kan tilrettelægge et uddannelsesforløb (eventuelt i form af en Master-uddannelse), som kan tilgodese det store efteruddannelsesbehov, der vil opstå for de ansatte embedsdyrlæger i kødkontrollen i forbindelse med forordningens vedtagelse. DDD finder, at indsyning af dyrene (ante mortem (AM)-kontrol) skal foretages af en embedsdyrlæge, som har den fornødne veterinærdiagnostiske uddannelse og ikke af en ikke-kliniker, som ikke har de faglige redskaber, der skal til for at afsløre alvorlige sygdomme (jf. Mund- og Klovesyge-udbruddet i England).

DDD finder endvidere, at såfremt embedsdyrlægen ikke hele tiden er tilstede på små slagterier, kan tilsynsteknikerens arbejde ikke overvåges, og her er definitionen af "små virksomheder" essentiel. Foreningen kan ikke bedømme, om bestemmelsen vil svække forbrugerbeskyttelsen i forhold til nu, medmindre denne definition er fastlagt. Udgangspunktet må være, at dyrlægen skal være tilstede ved undersøgelsen både før og efter slagting.

Endelig finder DDD, at bestemmelsen om, at virksomhedens eget personale kan inddrages i kontrollen, er i strid med princippet om en uafhængig offentlig kontrol (jf. forslag til forord-

ning om officiel foderstof- og fødevarerkontrol). For eksempel kan kontrol med virksomhedens egenkontrol ikke varetages af virksomhedsansatte, uden at der vil være en interessekonflikt. Hvis man ønsker, at forbrugerne får en høj grad af sikkerhed og tillid til kontrollen, skal den være helt uafhængig af virksomheden, og det udelukker muligheden for at have virksomhedsansatte til at varetage de offentlige kontrolopgaver, uanset hvilken uddannelse de virksomhedsansatte måtte have.

COOP Danmark (COOP) finder, at omlægningen af kødkontrollen fra den traditionelle og rutineprægede kontrol med fokus på sygdomme hos dyrene til en mere målrettet kontrol mod færrer, der kan true konsumenternes sundhed og sikkerhed, længe har været tiltrængt.

Større ansvar for kontrolopgaven hos virksomhederne selv hilses også velkomment, især da dette stiller krav til bedre uddannelse af virksomhedens personale. Uddannelseskravet for kontrolpersonale skal selvfølgelig også gælde i fjerkræsektoren.

Endvidere finder COOP ikke, at ordningen, hvor virksomhedens eget personale kan varetage kontrollen, bør kunne udvides til slagtekalve på grund af det særlige kontrolbehov med specificeret risikomateriale (SRM).

COOP bemærker, at kontrollen med levende toskallede bløddyr er blevet skærpet, men finder at der fortsat mangler fokus på zoonotiske agenser (både bakterier og virus), idet kontrol med fækal forurening ikke er tilstrækkelig. Endvidere findes begrænsningen, i hvilke områder der må høstes levende toskallede bløddyr, ikke restriktiv nok. Endelig mener COOP ikke, at levende toskallede bløddyr fra klasse C områder bør kunne sælges til konsum heller ikke efter rensning.

Hvad angår mælk finder COOP, at suspendering af leverance af rå mælk i alvorlige tilfælde skal ske øjeblikkeligt eller med meget kort frist. De nævnte 3 måneder til at bringe forholdene i orden, er i alvorlige tilfælde for lang tid.

Fødevarerindustrien i Dansk Industri (FI) bifalder gennemførelsen af Hvidbogens generelle målsætninger om sammenskrivning af de eksisterende EF-bestemmelser om fødevarerhygiejne og veterinærspørgsmål og finder det positivt, at den officielle kontrol baseres på virksomhedernes egenkontrol.

FI finder, at det bør indskræpes, at embedsdyrlægens opgaver beskrevet i forslagens kapitel 1.1 så vidt muligt skal baseres på tilsynet af HACCP-procedureerne, og at disse består af dokumentkontrol suppleret med stikprøver af kritiske kontrolpunkter.

Endelig er FI enig i, at virksomhedens eget personale kan inddrages i udførelsen af den officielle kontrol uden sundhedsmæssige risici. FI står dog uforstående overfor, at ordningen kun kan udvides til svine- og slagtekalvesektorerne, såfremt medlemsstaterne har mindst 5 års erfaring med lignende opgaver fra fjerkræ- og kaninsektorerne. Udover at de tekniske erfaringer ikke kan overføres fra det hvide til det røde kød, påpeger FI, de konkurrencemæssige fordele andre medlemsstater dermed vil opnå, da ordningen har været anvendt i årevis i fjerkræsektoren i blandt andet Frankrig.

Mejeriforeningen finder, at bilag 4, afsnit C om kontrol af mejeriprodukter bør udgå, idet afsnittet ikke bidrager med supplerende bestemmelser i forhold til den generelle kontrolforordning, og da der ikke synes at være behov for, at mejerier håndteres anderledes end andre fødevarerivirksomheder. Mere generelt finder Mejeriforeningen, at der eksisterer et vist overlap mellem præamblerne til forslaget samt præamblerne til det kommende forslag om officiel kontrol af foder og fødevarer. Såvel præambler som bestemmelser i forslaget bør ikke overlappes eller divergere i forhold til præambler og bestemmelser i det kommende forslag om officiel kontrol af foder og fødevarer.

Landbrugsraadet finder overordnet, at der er behov for en modernisering af kontrollen med produkter til konsum af animalsk oprindelse. I den sammenhæng bør det dog sikres, at der foretages en harmonisering af de forskellige bestemmelser og forslag vedrørende kontrol af fødevarer og foder. Landbrugsraadet vurderer, at de i forslaget nævnte inspektionsopgaver, der skal udføres inden slagting, virker omfattende og bureaukratiske. Det bør i forslaget sikres, at de oplysninger, der bliver krævet om fødevarekæden, har direkte relation til fødevarerivirksomhed og er baseret på et videnskabeligt grundlag samt en risikoanalyse. Landbrugsraadet finder det ganske uacceptabelt, hvis de lempelser, der foreslås i inspektionen på slagterierne, automatisk medfører ekstra kontrol i primærproduktionen. Med hensyn til embedsdyrlægens inspektionsopgaver indenfor fjerkræområdet, bør det sikres, at de tilpasses, så de ligner de nuværende krav til AM-rapporter.

Forbrugerrådet er overvejende positivt overfor forslaget og dets intentioner om at gøre kontrollen mere tidssvarende og baseret på risikoanalyser. For så vidt angår kapitel 2 afsnit III om, at virksomhedens personale under bestemte betingelser kan fungere som officielle medhjælpere ved kontrollen af produktion af fjerkrækød og kaninkød, finder Forbrugerrådet det problematisk at uddelegere egentlige kontrolopgaver til virksomhederne selv, selv om der er tale om velfungerende virksomheder samt stram styring af de medarbejdere, der overtager opgaven. Dette skyldes overvejende hensynet til kontrollens habilitet, der skal være troværdig i forbrugerens øjne. Forbrugerrådet vurderer, at kontrollen ikke nødvendigvis er troværdig, hvis virksomheden kontrolleres af sig selv.

Såfremt der er opgaver, som naturligt kan ligge i virksomhedens regi, finder Forbrugerrådet det mere regulært, at disse defineres som en del af egenkontrollen, hvor så myndighederne herefter har ansvar for at kontrollere egenkontrollen. I forlængelse heraf finder Forbrugerrådet, at der er behov for mere klart at definere, hvilke opgaver der ligger indenfor egenkontrollen, og hvilke opgaver der ligger indenfor den offentlige kontrol med egenkontrollen. Herved bliver der et mere klart skel mellem egenkontrol og myndighedskontrol og herigennem større habilitet og tillid til kontrollen.

Tidligere forelæggelser for Folketingets Europaudvalg

Der er tidligere oversendt grundnotat til Folketingets Europaudvalg om sagen den 20. august 2002.