



KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER

Bruxelles, den 28.7.2009
KOM(2009) 403 endelig

RAPPORT FRA KOMMISSIONEN TIL RÅDET OG EUROPA-PARLAMENTET

**om erfaringerne med anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets
hygiejneforordninger (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 af 29.
april 2004**

{SEC(2009) 1079}

INDHOLDSFORTEGNELSE

1.	RESUMÉ.....	3
2.	BAGGRUND	4
3.	ERFARINGERNE SIDEN 1. JANUAR 2006.....	4
3.1.	Generelle erfaringer	4
3.2.	Anvendelsesområde	5
3.3.	Definitioner	5
3.4.	Primærproduktion	6
3.5.	HACCP	6
3.6.	Registrerings- og autorisationsprocedurer	7
3.7.	Sundheds- og identifikationsmærkning.....	8
3.8.	Retningslinjer for god praksis	8
3.9.	Fleksibilitet.....	9
3.10.	Import.....	9
3.11.	Offentlig kontrol i forbindelse med animalske produkter.....	9
3.12.	Mikrobiologiske kriterier	10
3.13.	Fjernelse af overfladeforurening	11
3.14.	Information om fødevarekæden	11
3.15.	Nødslagtning	12
4.	KONKLUSIONER	12

1. RESUMÉ

Artikel 16 i forordning (EF) nr. 852/2004¹, artikel 14 i forordning (EF) nr. 853/2004² og artikel 21 i forordning (EF) nr. 854/2004³ indeholder et retligt krav om, at Kommissionen senest den 20. maj 2009 forelægger Europa-Parlamentet og Rådet en rapport om de erfaringer, der er gjort med anvendelsen af disse forordninger, eventuelt ledsaget af relevante forslag. Endvidere skal Kommissionen i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 overveje, om det er ønskeligt og praktisk muligt at lade bestemmelserne vedrørende HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) udvide til ledere af fødevarer virksomheder i primærproduktionen.

Denne rapport er udarbejdet på basis af en grundig høringsproces. Den bygger på oplysninger fra de kompetente myndigheder i medlemsstaterne, repræsentanter for fødevarerleder- og forbrugerorganisationer på europæisk plan og Kommissionens Levnedsmiddel- og Veterinærkontor.

Formålet med rapporten er at give en faktuel fremstilling af de erfaringer, som alle berørte aktører har haft med gennemførelsen af hygiejnepakken i 2006, 2007 og 2008, herunder de problemer, de har haft.

Rapporten konkluderer, at medlemsstaterne generelt har iværksat de nødvendige administrative foranstaltninger og kontroltiltag for at sikre, at forskrifterne overholdes, men at der stadig er plads til forbedringer med hensyn til gennemførelsen. Konklusionerne underbygges af resultaterne af Kommissionens Levnedsmiddel- og Veterinærkontors audit og kontrolbesøg. De hørte aktører finder, at de nye principper og krav, der er indført med hygiejnepakken, har haft en positiv indvirkning. Det anføres også i rapporten, at det er medlemsstaternes og private aktørers klare holdning, at kravet om HACCP-baserede procedurer ikke på nuværende tidspunkt skal udvides til fødevarerledere i primærproduktionen.

De største vanskeligheder knytter sig til visse undtagelser fra hygiejneforordningernes anvendelsesområde, visse definitioner i forordningerne og proceduren for tilpasning af disse definitioner, visse praktiske aspekter i forbindelse med autorisation af virksomheder, der håndterer animalske fødevarer, og mærkning af disse fødevarer, importordningen for visse fødevarer, gennemførelse af HACCP-baserede procedurer i visse fødevarer virksomheder og gennemførelse af offentlig kontrol i visse sektorer.

Denne rapport indeholder ikke forslag til detaljerede løsninger af de rapporterede problemer og er derfor ikke ledsaget af forslag. Kommissionen vil dog på grundlag af de konstaterede problemer overveje behovet for forslag til forbedring af hygiejnepakken.

¹ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1019/2008 (EUT L 277 af 18.10.2008, s. 7).

² EUT L 226 af 25.6.2004, s. 22. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1020/2008 (EUT L 277 af 18.10.2008, s. 8).

³ EUT L 226 af 25.6.2004, s. 83. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1021/2008 (EUT L 277 af 18.10.2008, s. 15).

Rapporten ledsages af et arbejdsdokument fra Kommissionens tjenestegrene, hvor de bilag, der henvises til i rapporten, findes. I bilag I til dette ledsagedokument anføres de forkortelser og tekniske udtryk, der anvendes i rapporten.

2. BAGGRUND

Den 29. april 2004 vedtog Europa-Parlamentet og Rådet "fødevarehygiejnepakken". Den omfatter tre basisretsakter, nemlig forordning (EF) nr. 852/2004 og 853/2004, som er rettet mod fødevarevirksomhedsledere, og forordning (EF) nr. 854/2004, som sammen med forordning (EF) nr. 882/2004 om offentlig kontrol er rettet mod de kompetente myndigheder⁴. Basisretsakterne specificeres yderligere i tre forordninger fra Kommissionen om gennemførelsesforanstaltninger (se arbejdsdokumentet – bilag III). Endvidere har Kommissionen og medlemsstaterne udarbejdet en række vejledninger (se arbejdsdokumentet – bilag IV).

Disse nye forordninger betød en ændret tilgang til fødevarehygiejnepolitik. Den klare målsætning med denne pakke var at forenkle den eksisterende lovgivning på fødevarehygiejneområdet (se arbejdsdokumentet – bilag V), gøre lovgivningen mere sammenhængende ved at adskille de forskellige fagområder (folkesundhed, dyresundhed og offentlig kontrol) og fokusere på de målsætninger, som fødevarevirksomhedslederne skal opfylde, i stedet for at fastholde meget detaljerede krav. Forordningerne giver omfattende muligheder for at tilpasse de tekniske krav i fødevarehygiejnepakke alt efter, hvilken slags fødevarevirksomhed der er tale om.

På grund af pakkens innovative karakter blev Kommissionen af Europa-Parlamentet og Rådet anmodet om at forelægge en rapport allerede tre år efter gennemførelsen (se arbejdsdokumentet – bilag VI). Rapporten skal bl.a. indeholde en oversigt over de erfaringer, der er gjort med anvendelsen af de nye forordninger, og behandle spørgsmålet om, hvorvidt det er ønskeligt og praktisk muligt at lade HACCP-principperne udvide til primærproduktionen.

Med henblik på udarbejdelse af rapporten hørte Kommissionen alle de vigtigste aktører enten bilateralt eller kollektivt (se arbejdsdokumentet – bilag VII).

Formålet med rapporten er at give en faktuel fremstilling af de erfaringer, som de kompetente myndigheder og de private aktører i 2006, 2007 og 2008 har haft med gennemførelsen af hygiejnepakken, og at identificere de problemer, der opstod i forbindelse hermed.

3. ERFARINGER SIDEN 1. JANUAR 2006

3.1. Generelle erfaringer

De generelle erfaringer med anvendelsen af hygiejneforordninger kan betragtes som gode. Medlemsstaterne er generelt tilfredse med strukturen og principperne i hygiejnelovgivningen. De mener helt klart ikke, at det er nødvendigt med en

⁴ Se diagrammet over de nuværende retlige rammer i arbejdsdokumentet fra Kommissionens tjenestegrene - bilag II.

grundlæggende revision af lovgivningen. Det er for de fleste medlemsstater for tidligt at give en afbalanceret og detaljeret evaluering af erfaringerne med gennemførelse af hygiejnepakken.

Levnedsmiddel- og Veterinærkontorets kontrolbesøg bekræftede denne konklusion, idet anvendelse af hygiejnepakken generelt ikke gav anledning til større problemer for fødevarevirksomhedslederne og de kompetente myndigheder. De problemer, der blev konstateret i forbindelse med kontrolbesøgene, var - i varierende grad - mere udtalte i små virksomheder.

Medlemsstaterne er også positivt indstillede over for udarbejdelsen af vejledninger, der om nødvendigt skal hjælpe fødevarevirksomhedslederne og de kompetente myndigheder med at gennemføre hygiejneforordningerne.

3.2. Anvendelsesområde

Medlemsstaterne skal i nogle tilfælde fastsætte specifikke regler i national lovgivning, der omfatter visse aktiviteter, som er udelukket fra hygiejnepakkens anvendelsesområde.

Medlemsstaterne bemærkede, at der var problemer med lokal levering af små mængder fødevarer ved grænseoverskridende handel med en bestemmelsesmedlemsstat, der har en anden tilgang til disse aktiviteter. Nogle medlemsstater påpegede også problemer i forbindelse med begrebet "virksomhed", hvis aktiviteter er karakteriseret ved en vis kontinuitet og en vis grad af organisation, og med dets anvendelse på privatpersoner, der lejlighedsvis håndterer, tilbereder eller serverer fødevarer.

Det har også voldt vanskeligheder, at forordning (EF) nr. 853/2004 ikke finder anvendelse på detailvirksomhed. Et flertal af medlemsstaterne finder det ulogisk, at kølelagre, der udfører samme aktiviteter, er underlagt andre regler og autorisationsordninger, afhængigt af om kølelagret falder ind under definitionen af detailvirksomhed eller ej. Ligeledes har fortolkningen af udtrykkene "marginal, lokal og begrænset" i forbindelse med fritagelse for autorisation for detailvirksomheder givet anledning til problemer.

Mange interesseorganisationer har af konkurrencemæssige årsager også udtrykt bekymring over udelukkelsen af detailvirksomhed, og nogle kræver en fuldstændig udvidelse af anvendelsesområdet for forordning (EF) nr. 853/2004 til også at omfatte detailvirksomhed, andre plæderede for en revision af lovgivningen for så vidt angår visse aktiviteter i detailledet (f.eks. hakning og skiveskæring), således at der i hele EU gælder de samme regler for de samme aktiviteter.

3.3. Definitioner

Begrebet "sammensat produkt" er fortsat vanskeligt at håndtere og skaber usikkerhed hos både fødevarevirksomhedslederne og de kompetente myndigheder.

Definitionen på detailhandel som fastsat i forordning (EF) nr. 178/2002 ses som en fortsat kilde til problemer, da definitionen ikke synes at være fuldt ud egnet til hygiejnepakkens formål (se også punkt 3.2.).

Medlemsstaterne og mange interesseorganisationer har sat spørgsmålstegn ved andre definitioner (f.eks. privat beboelse, lagomorfer, hvirvelløse dyr samt blod og tarme). De har også rejst tvivl om proceduren for fastsættelse eller ændring af sådanne definitioner.

3.4. Primærproduktion

De gældende fødevarehygiejnebestemmelser for primærproduktion anses generelt for hensigtsmæssige og tilstrækkelige til at beskytte primærprodukter mod forurening. Visse medlemsstater mente dog, at det var for tidligt at vurdere, hvilke virkninger hygiejnepakkens krav har på primærproduktionen. Ifølge andre medlemsstater var nogle af målsætningerne i forordning (EF) nr. 852/2004 for vage, og dette gav sammen med manglen på klare retningslinjer for primærproducenterne anledning til problemer. I de tilfælde, hvor der findes retningslinjer for god praksis, har disse vist sig at være et vigtigt redskab, som har hjulpet primærproducenterne med at opfylde deres forpligtelser (se punkt 3.5. og 3.8.).

Registrering blev betragtet som en kilde til vanskeligheder i visse medlemsstater, men i varierende grad.

3.5. HACCP

- Der sættes generelt ikke spørgsmålstegn ved gennemførelsen af HACCP-principperne, da de anses for relevante for, at fødevarevirksomhedslederne kan opfylde deres målsætninger for fødevaresikkerhed, og som tilstrækkeligt fleksible til, at de kan tilpasses selv små fødevarevirksomheder.

De fleste industrielle fødevarevirksomheder har indført HACCP-baserede procedurer. Forsinkelser i gennemførelsen sås på tidligere små slagterier, der var omfattet af en overgangsordning.

I de fleste medlemsstater var der imidlertid problemer med disse procedurer i små fødevarevirksomheder og især i mikrovirksomheder og små virksomheder inden for catering og detailhandel. Generiske systemer leveret af eksterne konsulenter har i nogle tilfælde vist sig ikke at matche de virkelige forhold på virksomhederne og føre til mere dokumentation og registrering end påkrævet. De forekommer derfor at være ineffektive og alt for dyre for små virksomheder. I nogle medlemsstater har de kompetente myndigheder mindsket problemet enten ved at gennemføre risikoanalyser for bestemte aktivitetstyper eller ved at medvirke til udarbejdelsen af forenklet og praktisk dokumentationsmateriale beregnet til små virksomheder. I andre medlemsstater blev fødevaresektoren opfordret til at udarbejde retningslinjer for god praksis, som siden har vist sig at være meget nyttige redskaber.

Små fødevarevirksomheder opfatter sommetider registrering som en administrativ byrde. Medlemsstaterne har taget initiativ til at forenkle dette trin og minimere omfanget af den dokumentation, der skal føres.

Ifølge nogle interesseorganisationer er de kompetente myndigheders vurdering af HACCP-baserede procedurer forskellig fra medlemsstat til medlemsstat. Nogle organisationer angav, at de kompetente myndigheder er tilbøjelige til at

have høje forventninger til små virksomheder og til i nogle tilfælde at overdrive dokumentationskravene. Andre anførte, at der blev taget hensyn til virksomhedens størrelse og art, og at de fleste kompetente myndigheder er fleksible, når det drejer sig om gennemførelsen af HACCP-baserede procedurer.

Under Levnedsmiddel- og Veterinærkontorets kontrolbesøg blev der konstateret problemer med hensyn til de kompetente myndigheders kompetence til at vurdere de HACCP-baserede procedurer på tilfredsstillende vis. Der er sket fremskridt siden den første inspektionsrunde i 2006, men der er stadig plads til forbedringer.

- Medlemsstaterne og private aktører finder det ikke praktisk muligt at udvide kravet om HACCP-baserede procedurer til også at omfatte fødevarevirksomhedsledere, der udfører primærproduktion. For primærproducenterne anses vejledninger i god praksis generelt for at være en bedre og mere praktisk løsning end HACCP-baserede procedurer.

3.6. Registrerings- og autorisationsprocedurer

- Generelt var der ingen større problemer med registrering af fødevarevirksomheder. Specifikke systemer eller eksisterende databaser blev anvendt til at registrere fødevarevirksomheder (f.eks. primærproducenter). Man bestræbte sig også på at harmonisere og minimere de oplysninger, som virksomheder skal forelægge for de kompetente myndigheder, for at reducere den administrative byrde.

Det kan imidlertid være svært at sikre, at alle fødevarevirksomhedsledere opfylder deres registreringsforpligtelse. Det drejer sig f.eks. om fødevarevirksomhedsledere, der ikke kontakter myndighederne, inden de åbner en fødevarevirksomhed, samt mellemmand og internethandlende, som kan være svære at nå med målrettede foranstaltninger. Den nødvendige registrering af privatpersoner, der lejlighedsvis håndterer, tilbereder eller serverer fødevarer, gav også anledning til problemer.

De kompetente myndigheder opkræver normalt ikke registreringsgebyr.

- Der blev ikke konstateret særlige problemer i forbindelse med indgivelse af autorisationsoplysninger til de kompetente myndigheder. Der har dog været problemer med at afgøre, hvilke typer virksomheder der kræver autorisation, navnlig når det drejer sig om virksomheder, der udfører generelle aktiviteter som f.eks. oplagring på kølelagre (se punkt 3.2.), og ompakningsvirksomheder.

Enkelte medlemsstater gjorde opmærksom på spørgsmålet om autorisation af tidligere små virksomheder. Løsningen kan findes i hygiejnepakkens bestemmelser om fleksibilitet. Sådanne bestemmelser skal dog fremmes på nationalt plan, hvilket kan være vanskeligt i visse medlemsstater (se punkt 3.9.).

To medlemsstater oplyste, at alle fødevarevirksomheder på deres område skal autoriseres.

- Det er nu muligt at få adgang til alle de nationale websteder med lister over autoriserede fødevarevirksomheder via Kommissionens websted, men visse medlemsstater har ikke anvendt de aftalte specifikationer, der tager sigter på at harmonisere og systematisere udformningen af listerne, til at opstille eller ajourføre deres lister. Det er også nødvendigt at forbedre vedligeholdelsen af aktive links til de nationale websteder.

3.7. Sundheds- og identifikationsmærkning

Der er ingen særlige problemer med principperne for sundheds- og identifikationsmærkning. Der er dog rapporteret om problemer i forbindelse med visse praktiske aspekter, f.eks. tilfælde, hvor der skulle anbringes et nyt mærke på indpakkede/forbrugerpakke produkter, eller hvor fødevarer ompakkes. Nogle medlemsstater mener, at mærkning i sådanne tilfælde også skal opfylde målsætningerne for offentlig kontrol og sporbarhed.

3.8. Retningslinjer for god praksis⁵

- Medlemsstaterne har i høj grad fremmet udarbejdelsen af nationale retningslinjer. De kompetente myndigheders medvirken til udarbejdelsen af disse retningslinjer varierer fra medlemsstat til medlemsstat, men generelt har de bistået fødevaresektoren med vejledning og praktisk rådgivning. De kompetente myndigheder er med til at vurdere disse retningslinjer og yder undertiden økonomisk støtte til deres udbredelse.

De fleste interesseorganisationer har udtalt sig positivt om nationale retningslinjer og de kompetente myndigheders hjælp. Der foreligger ingen tal for, hvor meget disse retningslinjer er blevet brugt.

De kompetente myndigheder tager i forskellig udstrækning hensyn til anvendelsen af retningslinjerne ved udførelsen af den offentlige kontrol. Nogle medlemsstater har udviklet et belønningssystem, således at fødevarevirksomhedsledere, der anvender validerede retningslinjer, modtager færre kontrolbesøg og får nedsat de gebyrer, som de kompetente myndigheder opkræver for den offentlige kontrol. I andre medlemsstater er inspektionen koncentreret om en korrekt anvendelse af retningslinjerne i de virksomheder, som anfører, at de følger disse retningslinjer. En tredje gruppe af medlemsstater kræver ikke, at fødevarevirksomhedslederne dokumenterer, at deres kontrolforanstaltninger er fyldestgørende, hvis de følger retningslinjerne. Retningslinjer kan også give de kompetente myndigheder nyttig vejledning og beskrive, hvad der er bedste praksis i tilfælde, hvor udtrykkene "hvis det er relevant", "om nødvendigt", "passende" og "tilstrækkeligt" er anvendt i lovgivningen.

- Der er allerede udviklet fem EF-retningslinjer, som i øjeblikket evalueres. Yderligere to retningslinjer er under udarbejdelse og vil blive forelagt til evaluering, når de er færdige. Cirka halvdelen af organisationerne på EU-plan

⁵ Se oversigt over retningslinjer for god praksis i arbejdsdokumentet fra Kommissionens tjenestegrene – bilag VIII.

overvejede eller rådførte sig med deres medlemmer om, hvorvidt de burde udarbejde forslag til retningslinjer og følge proceduren for deres anerkendelse. Den anden halvdel angav, at de ikke havde planer om at udvikle EF-retningslinjer.

3.9. Flexibilitet

For at beskytte fødevarediversiteten, fremme forbrugernes interesser og imødekomme de små producenters behov blev der i lovgivningen indført bestemmelser om flexibilitet. I overensstemmelse med subsidiaritetsprincippet er medlemsstaterne bedst selv i stand til at finde egnede løsninger under hensyntagen til lokale forhold og et passende hygiejneniveau i disse virksomheder, uden at fødevaresikkerhedens mål bringes i fare.

Medlemsstaterne og private aktører har anført, at de generelt set er meget tilfredse med flexibiliteten i hygiejnepakken, som de finder er velegnet til at løse lokale problemer. De få meddelelser om nationale foranstaltninger med dette formål, som hidtil er modtaget, og den kritik, som visse fødevarevirksomheder har givet udtryk for (se punkt 3.6.), lader dog formode, at medlemsstaterne ikke har udnyttet alle de muligheder for flexibilitet, som lovgivningen giver mulighed for.

3.10. Import

- Medlemsstaterne fandt det nødvendigt med en yderligere harmonisering af reglerne for import af animalske produkter, for hvilke der er fastsat specifikke krav i forordning (EF) nr. 853/2004 (f.eks. frølår, snegle og afsmeltet animalsk fedt). De har også problemer med at opstille lister over og kontrollere fartøjer fra tredjelande, for hvilke ansvaret for inspektion er overdraget til et andet land eller en anden medlemsstat end flagstaten.

Erfaringerne har vist, at det er nødvendigt med en præcisering af, i hvilke situationer nationale importregler finder anvendelse, hvis der ikke findes harmoniserede fællesskabsregler.

- Nylige kriser, som skyldtes importerede sammensatte produkter, bekræfter, at der er brug for bedre kontrol med sådanne produkter. Det kan nødvendiggøre en mere detaljeret lovgivning og bedre kontrol ved indførslen (f.eks. med hensyn til importørens rolle samt specifikke sundhedscertifikater).
- Erfaringerne har vist, at der er problemer med den nuværende procedure for opstilling af lister over tredjelandsvirksomheder (f.eks. listeperioder). I forbindelse med udviklingen af Fællesskabets nye it-redskaber kan en revision af denne procedure komme på tale.

3.11. Offentlig kontrol i forbindelse med animalske produkter

- Mange medlemsstater har udviklet særlige kontrolredskaber, herunder tjeklister og standardprocedurer. De har også lagt vægt på uddannelse, idet auditaktiviteter indebærer store begrebsmæssige ændringer for inspektørerne. Medlemsstaterne udtrykte tilfredshed med Kommissionens uddannelsesinitiativ "Bedre uddannelse – større fødevaresikkerhed", som supplerede deres egne

uddannelsesaktiviteter og giver mulighed for at tilbyde specifikke kurser i de vigtigste aspekter af hygiejnepakken (f.eks. HACCP).

I mange medlemsstater er der imidlertid fortsat auditproblemer, hvilket fremgår af Levnedsmiddel- og Veterinærkontorets kontrolbesøg. Selv om der er sket betydelige fremskridt siden 2006, er der stadig plads til forbedringer.

- Selv om hygiejnepakken siden datoen for dens ikrafttræden i januar 2006 på visse områder er blevet ajourført, mener mange interesseorganisationer, at kødkontrollen bør revideres. Baggrunden herfor er de personaleproblemer, som visse medlemsstater har haft i forbindelse med at udpege embedsdyrlæger til slagterier, og den stigende betydning, som farer, der ikke opdages ved konventionel kødkontrol, har for folkesundheden. Det blev understreget, at de officielle medhjælperes rolle skal styrkes, at ansvarsfordelingen mellem fødevarevirksomhedsledere, der driver slagterier, og de kompetente myndigheder bør præciseres, og at supplerende inspektionsopgaver bør delegeres til slagteripersonalet.

Visse medlemsstater og interesseorganisationer mener, at anvendelse af slagteripersonale bør udvides til slagterier, hvor der slagtes andre arter end fjerkræ og lagomorfer.

- Levnedsmiddel- og Veterinærkontorets kontrolbesøg har vist, at i nogle få medlemsstater gennemføres trikinundersøgelser ikke korrekt. Endvidere er der i nogle medlemsstater problemer med akkrediteringen af slagteriers interne laboratorier. En medlemsstat hævdede dog kun at bruge akkrediterede laboratorier.

Danmark er anerkendt som en region med en ubetydelig trikinrisiko og kan fritages for at foretage trikinundersøgelser hos tamsvin. To andre medlemsstater har også indsendt anmodninger om fritagelse. Denne fritagelse er i dag begrænset til EU-medlemsstater, men det bør overvejes at udvide ordningen til tredjelande. To medlemsstater udtrykte interesse for, at bedrifter anerkendes som trikinfrie.

- Siden 2006 er der i en række medlemsstater afsløret svigagtig praksis på en række kølelagre. Som det også blev drøftet i forbindelse med lovgivningen om animalske biprodukter, fandt de fleste medlemsstater det nødvendigt at styrke de kontrolinstrumenter, som de har til rådighed.
- Andre specifikke problemer skyldtes, at visse medlemsstater af hensyn til dyrevelfærden i rutinemæssige analyser anvender kemiske metoder, der ikke er fuldt validerede, i stedet for bioassays med mus. Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA) forventes at afgive en videnskabelig udtalelse om de nuværende grænseværdier for marine biotoksiner og om metoder til påvisning heraf.

3.12. Mikrobiologiske kriterier

Det fremgår af Levnedsmiddel- og Veterinærkontorets rapporter, at fødevarevirksomhedslederes procedurer kun lejlighedsvis sikrede, at proceshygiejne-

og fødevarer sikkerhedskriterierne – i første anvendelsesår for forordning (EF) nr. 2073/2005 – blev opfyldt eller overhovedet taget i betragtning. Det var heller ikke noget, de kompetente myndigheder ret tit beskæftigede sig med i forbindelse med deres officielle tilsyn. Selv om situationen blev bedre i 2007/2208, er der stadig en række medlemsstater, hvor forordningen ikke er gennemført på tilfredsstillende vis.

Set ud fra medlemsstaternes synspunkt er der flest problemer med gennemførelse af kriteriet for *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, som patogenet kan vokse i.

3.13. Fjernelse af overfladeforurening

Anvendelse af stoffer til at fjerne overfladeforurening fra animalske produkter skal godkendes efter udvalgsproceduren. På grundlag af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritets udtalelse foreslog Kommissionen i 2008, at der blev gjort et forsøg på at godkende anvendelsen af fire stoffer til at fjerne overfladeforurening fra fjerkrækroppe. Europa-Parlamentet, medlemsstaterne og et stort flertal af interesseorganisationerne gav klart udtryk for deres modstand mod en sådan godkendelse, selv under strenge betingelser.

Muligheden for at anvende andre rensningsteknikker, bl.a. damp, varmt vand og andre former for fysisk behandling, drøftes i øjeblikket med medlemsstaterne.

3.14. Information om fødevarekæden

Det blev bestemt, at kravet vedrørende information om fødevarekæden gennemføres gradvist indtil overgangsperiodens udløb (31.12.2009). To medlemsstater har oplyst, at de ikke anvender disse bestemmelser.

- Kravet vedrørende information om fødevarekæden blev indført i fjerkræsektoren den 1. januar 2006. Det medførte ingen større problemer, idet lignende bestemmelser allerede fandt anvendelse i tidligere lovgivning.
- Siden den 1. januar 2008 har information om fødevarekæden været obligatorisk i svinektoren og siden den 1. januar 2009 i kalve- og hestesektoren. Der er kun konstateret få problemer i svinektoren (se nedenfor). Der foreligger endnu ingen rapporter om kalve- og hestesektoren.
- Senest fra den 1. januar 2010 kræves information om fødevarekæden for øvrige arter (får, geder og voksent kvæg). Nogle medlemsstater forventer problemer, navnlig med kravet om individuelt identificerede dyr.

Inden for svinektoren har man fundet det vanskeligt at overholde fristen for, hvor lang tid inden dyrenes ankomst information om fødevarekæden skal forelægges. I fremtiden forventes lignende problemer i andre dyresektorer. Medlemsstaterne og visse interesseorganisationer går ind for større fleksibilitet på dette område.

Da ansvaret for tilrettelæggelse af informationer om fødevarekæden og de praktiske foranstaltninger (f.eks. dokumentation og informationsudveksling) i forbindelse hermed blev overdraget til medlemsstaterne, opstod der problemer med handelen med dyr inden for Fællesskabet, og der forventes også problemer med importen. På

kommissionsplan har man taget de første skridt i retning af at lette adgangen til de oplysninger, som de forskellige medlemsstater har brug for. Nogle medlemsstater har imidlertid anført, at det også kunne være hensigtsmæssigt på EU-plan at udvikle en specifik formular for handel inden for Fællesskabet og eventuelt for import.

Erfaringerne har også vist, at det er nødvendigt at præcisere forbindelsen mellem information om fødevarekæden og de dyresundhedscertifikater, der kræves ved import af levende dyr.

3.15. Nødslagtning

Medlemsstaterne konstaterede ingen særlige vanskeligheder med hensyn til de praktiske regler for nødslagtning, men satte spørgsmålstegn ved det særlig mærke og markedsføringsbegrænsningerne for det pågældende kød. Nogle medlemsstater understregede, at der også er behov for at anvende det særlige mærke på produkter fremstillet heraf. Andre medlemsstater finder ikke, at fødevaresikkerhedshensyn kan begrunde indførelsen af restriktioner for markedsføringen af dette kød, hvis det er fundet egnet til konsum efter undersøgelse før og efter slagtning.

4. KONKLUSIONER

Medlemsstaterne og fødevarevirksomhedslederne har anført, at de generelt er tilfredse med hygiejneforordningerne, og at de har gjort gode fremskridt med hensyn til at tilpasse sig til dem. Der er bred opbakning til de principper, som er indført med forordningerne. Medlemsstaterne finder mindre justeringer af lovgivningen nødvendige, men mener ikke, at der er brug for en grundlæggende revision.

Ifølge medlemsstaterne og interesseorganisationerne medførte anvendelsen af hygiejnek pakken generelt ikke større problemer for fødevarevirksomhedslederne og de kompetente myndigheder. Siden begyndelsen af 2006 har Levnedsmiddel- og Veterinærkontorets kontrolbesøg imidlertid vist, at vedvarende kontrolproblemer og hygiejnestandarderne i produktionen nødvendiggør, at der sker yderligere forbedringer i en række medlemsstater. For at løse de vigtigste af de problemer, der er omhandlet i rapporten, er det derfor nødvendigt, at alle berørte aktører, fødevarevirksomhedslederne og de kompetente myndigheder i første omgang sikrer en bedre håndhævelse.

Kommissionen vil overveje, hvordan de konstaterede problemer kan løses og vil ved forelæggelse af forslagene være særlig opmærksom på, at fordelene ved den forenkling, der er opnået med denne nye retlige ramme, så vidt muligt fastholdes.