

Til høringsinstansene

Deres ref:

Vår ref: 2018/16748

Dato: 23.1.2018

Org.nr: 985 399 077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



HØRING

- ENDRING AV NÆRINGSMIDDELHYGIENEFORSKRIFTEN VED INNFØRING AV PROSESSHYGIENEKRITERIUM FOR CAMPYLOBACTER I SLAKTEKYLLING

Hovedinnhold i forskriftsutkastet

Høringen gjelder en endring som innfører et nytt prosesshygienekriterium for *Campylobacter spp.* i slaktekylling.

Mikrobiologiske kriterier for næringsmidler er gjennomført i næringsmiddelforskriftens § 2. EU innfører nå et eget mikrobiologisk kriterium for *Campylobacter spp.* i slaktekylling. Dette tas inn i norsk rett ved å endre næringsmiddelhygieneforskriften. Endringen består i at man viser til den nye endringsforordningen, Kommisjonsforordning (EU) 2017/1495 av 23. august 2017, som igjen endrer forordning (EU) nr. 2073/2005 (mikrobiologiske kriterier).

Utkast til endringsforordningen er behandlet i "Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed – Section Biological safety of the food chain", og forordningen ble vedtatt i EU 23. august 2017. Den trådte i kraft i EU 1. januar 2018. Mattilsynet gjennomfører nå høring av saken etter forvaltningsloven § 37. Dette betyr at høringsinstanser etter forvaltningsloven § 37 har adgang til å uttale seg om saken og gi innspill.

Utkastet til endringsforordning er foreløpig ikke behandlet i EØS-komiteen, og høres derfor med forbehold om vedtak i EØS-komiteen om innlemmelse av rettsakten i EØS-avtalen. Det forventes at rettsakten gjøres gjeldende i norsk rett i løpet av første kvartal 2018. Dette skjer vanligvis første virkedag etter beslutningen er tatt i EØS-komiteen

Bakgrunnen for forslaget

Forordningen er EØS-relevant, dvs. at den blir tatt inn i EØS-avtalen i relevante vedlegg. Dette innebærer at forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene endres slik at forordningen med vedlegg blir gjeldende som norsk forskrift. Utkastet til forordningen og vedlegget

til forordningen følger vedlagt høringsbrevet. Dette er på engelsk da norsk oversettelse ikke foreligger pr. i dag.

Innholdet i forskriftsutkastet

Forskriftsendringen innebærer at det innføres et nytt prosesshygienekriterium for *Campylobacter* spp. i slaktekylling som følge av endringer i forordning EU nr. 2073/2005. I dag er det ikke noe mikrobiologisk kriterium for *Campylobacter* spp. i slaktekylling. I forslaget foreslås det å benytte samme prøvemateriale (halsskinns- og kjøttprøver), som benyttes for prosesshygienekriteriet for *Salmonella* spp. i fjørfekjøtt.

Det vedlagte forslaget angir at det skal tas ut prøver på slakteri minst en gang i uken. Ved utilfredsstillende resultat skal slakteriene forbedre slaktehygiene og gjennomgå prosesskontrollene, dyrenes opprinnelse og biosikkerhetstiltakene i opprinnelsesenheter. I forslaget er det åpnet opp for å redusere prøvetakingsfrekvensen. Dette kan skje på fire alternative måter. For Norge er det mest aktuelt å redusere prøvetakingsfrekvensen ved å vise til den nasjonale handlingsplanen mot *Campylobacter* spp, som vi i dag har for slaktekylling.

Om dagens handlingsplan: Handlingsplanen er basert på et samarbeid mellom næring, kunnskapsstøtte og forvaltning. Forekomsten av bakterien *Campylobacter* er lav i den kalde årstiden og derfor er innsatsen konsentrert om prøvetaking i de varmeste månedene. Alle flokker av slaktekylling, som er inntil 50 dager gamle, og som slaktes i perioden 1. mai – 31. oktober, blir undersøkt for *Campylobacter* spp. Prøvene tas før slakting, slik at slakteriet vet om en flokk er positiv eller negativ før den ankommer slakteriet. Hvis det av ulike grunner ikke foreligger prøvesvar innen kyllingflokken skal slaktes, tas nye prøver på slakteriet. Det er kun campylobacterfri kylling som kan sendes fersk ut på markedet i prøveperioden. Slakt fra campylobactersmittede flokker må gjennomgå varmebehandling eller frysing først. Handlingsplanen beskytter på denne måten norske forbrukere fra å få campylobactersmittet kylling inn på kjøkkenet.

I fortalen til forslaget er det presisert at det er mange måter å kontrollere *Campylobacter* spp. på, og at det ikke nødvendigvis innebærer behov for prøvetaking på slakteri. Videre viser fortalen til at det er mulig å benytte artikkel 5 nr. 5 for å gi unntak for å gjennomføre prøvetakingen dersom en annen metode gir likeverdige resultater. EU-kommisjonen har likevel presisert at dersom man kun tar ut prøver på besetningsnivå, er det behov for å ta ut et minimum av prøver på slakteri for å vise at den andre metoden gir likeverdige resultater. De slakteriene som mottar slaktekylling fra flokker utenfor handlingsplanen må benytte andre måter for eventuelt å kunne redusere prøvetakingsfrekvensen. Det samme kan bli tilfelle dersom handlingsplanen endres vesentlig fra sin nåværende form. Gjennom dialog med kunnskapsstøtte og næring, vil forvaltningen komme frem til hvor mange prøver som er tilstrekkelig for å ivareta kravene i denne rettsakten.

Oppbygning av forskriften

Forslaget gjennomfører en forordning. Forordningsformen velges av EU i tilfeller hvor man har behov for at regelverket skal gjelde likelydende i hele EU, og hele EØS-området. Forordningene gjelder direkte i alle EUs medlemsland, men må gjøres til del av norsk rettsorden. På grunn av behovet for likelydende regelverk stiller EØS-avtalen strenge krav til gjennomføringen, nemlig at forordningen som sådan gjøres til en del av avtalepartenes interne rettsorden, jf. EØS-avtalen art. 7. I Norge er henvisningsteknikken valgt for å ivareta dette kravet. Dette innebærer at den forskriftsteksten som vedtas, fastsetter at vedkommende forordning, i EØS-tilpasset form, skal gjelde som forskrift, uten at teksten der EØS-tilpasningene er innarbeidet, formelt vedtas som forskrift.

Denne metoden innebærer at rettigheter og plikter ikke kan leses direkte ut av forskriften. Brukere må gå til selve forordningsteksten for å finne dem. For å lette tilgjengeligheten, er forordningsteksten lagt ved høringen her. Den vedlagte forordningsteksten er på engelsk, da norsk oversettelse foreløpig ikke er tilgjengelig. I forbindelse med kunngjøring av forskriften, vil Mattilsynet sørge for at forordningsteksten, på norsk, også blir å finne i tilknytning til forskriften.

Konsekvensutredning

Antallet prøver som virksomhetene pålegges å ta ut er beskrevet i forordningen. Utgangspunktet er ukentlige prøveuttak på minst 5 prøver. Deretter er det beskrevet ulike kriterier for å kunne redusere frekvensen. I korthet dreier dette seg om dokumenterte tilfredsstillende resultater over en gitt tid, eksistensen av et offentlig kontrollprogram og dokumentert lav forekomst over tid. Små virksomheter kan unntas etter en risikovurdering.

Den nasjonale handlingsplanen som Norge har for kontroll av *Campylobacter spp.* i slaktekylling, kan i sin nåværende form gi mulighet for å redusere prøvetakingsfrekvensen. Dette vil gjelde for de virksomhetene hvor alle eller en vesentlig del av de kyllingene de mottar, kommer fra flokker som deltar i handlingsplanen. De vil likevel bli pålagt å ta ut et tilstrekkelig antall prøver på slakteri til å verifisere resultatet fra besetningsprøvene.

De virksomhetene hvor alle eller en vesentlig del av slaktekyllingene er fra flokker *utenfor* handlingsplanen, vil som et utgangspunkt måtte følge hovedregelen i uttaksplanen. Dokumenterte resultater over tid kan gi grunnlag for redusert prøveuttak for disse virksomhetene.

Det er presisert at prøveuttaket kan gjøres sammen med de prøver som virksomhetene allerede er pålagt for *Salmonella spp.* og dersom virksomheten bruker samme laboratorium til begge analysene, vil en kunne bruke en og samme prøve til begge. Dette vil begrense mengden ekstra arbeid og logistikk i forbindelse med de nye prøvene. En ekstra kostnad i forbindelse med analysene vil likevel komme til, Vi anslår at kostnaden blir forholdsvis lav for de virksomheter som har mulighet til å redusere prøvefrekvensen og moderat for de virksomheter som foreløpig ikke har den muligheten.

Høringssvar

Høringssvar sendes inn via lenke på Mattilsynets nettside:

https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/kjott_og_kjottprodukter/nytt_prosess_hygienkriterium_for_campylobacter_spp_i_slaktekylling.29207

Alle høringssvar vil bli offentliggjort.

Høringsfrist: 6. mars 2018

Med hilsen

Nina Krefthing Aas
Seksjonssjef hygiene og drikkevann

Vedlegg:

- Høringsliste
- Forslag til forskrift om endring i forskrift om næringsmiddelhygiene
- Forordning med vedlegg (engelsk)

Høringsliste

Nærings- og fiskeridepartementet	postmottak@nfd.dep.no
Helse- og omsorgsdepartementet	postmottak@hod.dep.no
Landbruks- og matdepartementet	postmottak@lmd.dep.no
Landbruksdirektoratet	postmottak@landbruksdirektoratet.no
Helsedirektoratet	postmottak@helsedir.no
Miljødirektoratet	post@miljodir.no
Folkehelseinstituttet	folkehelseinstituttet@fhi.no
Nasjonalforeningen for folkehelsen	post@nasjonalforeningen.no
Veterinærinstituttet	postmottak@vetinst.no
NMBU	postmottak@nmbu.no
Den Norske Veterinærforening	dnv@vetnett.no
NOFIMA	post@nofima.no
NIFES	postmottak@nifes.no
Bioforsk	post@bioforsk.no
Forbrukerombudet	post@forbrukerombudet.no
Forbrukerrådet	post@forbrukerradet.no
Oikos, Økologisk Norge	info@oikos.no
Debio	kontor@debio.no
NORSØK Norsk senter for økologisk landbruk	post@norsok.no
Norsk Landbrukssamvirke	post@landbruk.no
NHO Mat og Drikke	firmapost@nhomd.no
NHO Reiseliv	post@nhoreiseliv.no
Hovedorganisasjonen Virke	info@virke.no
Opplysningskontoret for egg og kjøtt	post@matprat.no
Kyllingprodusentenes Landslag	tor-rg@online.no
Norsk Fjølfeleg	nfl@nfl.no
Norges Bondelag	bondelaget@bondelaget.no
Norsk Bonde- og Småbrukarlag	post@smabrukarlaget.no
Norsk Landbruksrådgiving	lr@lr.no
Norsk Landbruksrådgiving	nlr@nlr.no
ANIMALIA	animalia@animalia.no
Nortura SA	firmapost@nortura.no
KLF	klf@kjottbransjen.no
Norsk Rasefjæreforbund	nrff1978@hotmail.com
Norsk Dyreholderallianse	isak.johan.ebeltoft@lyse.net
Holte Gård Drangedal AS	holte@holtegard.no
Nærbø Kyllingslakt AS	christin.bjonness@denstoltehane.no
Gårdsand AS	post@gaardsand.no
Norsk Kylling AS	karen.gunnes@norsk-kylling.no
Ytterøykylling AS	post@ytteroykylling.no
Den Stolte Hane	astrid.groedem@denstoltehane.no
HANEN	post@hanen.no