



DET KONGELIGE
HELSE- OG OMSORGSDEPARTEMENT

Statsråden

Stortinget v/Næringskomiteen
Stortinget
0026 OSLO

Deres ref

Vår ref
201101504-/ILS

Dato
15 .04.2011

Dokument 8:117 S (2010-2011) Representantforslag fra stortingsrepresentantene Harald T. Nesvik, Per Roar Bredvold, Torgeir Trældal og Jon Jæger Gåsvatn om endring av regelverk for mobile slakterier

Det vises til oversendelse datert 5. april 2011 til Landbruks- og matdepartementet fra Næringskomiteen av dokument 8:117 S (2010-2011) Representantforslag fra representantene Harald T. Nesvik, Per Roar Bredvold, Torgeir Trældal og Jon Jæger Gåsvatn om endring av regelverk for mobile slakterier, der komiteen ber om Landbruks- og matdepartementets vurdering av representantforslaget.

Spørsmålet er oversendt Helse- og omsorgsdepartementet som ansvarlig departement for regelverket om næringsmiddelhygiene i slakterier. Jeg viser også til spørsmål nr. 738 (2010-2011) til skriftlig besvarelse fra representanten Torgeir Trældal, besvart i brev fra helse- og omsorgsministeren datert 2. februar 2011.

Forslaget har sin bakgrunn i forhold knyttet til godkjenningen av virksomheten Mobilslakt AS. Ved kontakt med Mattilsynet 6. april 2011 har jeg fått informasjon om at Mobilslakt AS har sagt at de holder fast ved sine planer om å ha slakteriet klart for ordinær godkjenning før sommeren.

Forslagets del 1 ber regjeringen medvirke til at det gis forlengelse av dispensasjon til Mobilslakt AS for å kunne videreføre slaktingen.

Forslagets del 2 ber regjeringen utarbeide forslag til permanent regelverk for slakterier hvor det skilles mellom krav til permanente og mobile slakterier.

Jeg har følgende kommentarer til forslaget:

Mattilsynet forvalter regelverk som ivaretar ulike formål, bl.a. trygg mat, forbrukerhensyn, dyrevelferd og miljøvennlig produksjon. Alle formålene er viktige, men matlovens viktigste formål er helsemessig trygg mat. Mattryggheten er grunnleggende for kravene i regelverket og grunnleggende når ulike forhold skal vurderes og avveies mot hverandre ved forvaltning av regelverket.

Hygienekrav til næringsmiddelvirksomheter og krav om registrering eller godkjenning er fastsatt i forskrifter hjemlet i matloven. Tilsyns- og vedtaksmyndigheten, herunder adgang til å gi dispensasjon fra forskriftene, er lagt til det lokale, regionale eller sentrale Mattilsynet. Mattilsynet skal på uavhengig grunnlag tolke regelverket og utøve faglig skjønn i konkrete enkeltsaker. Når det gjelder adgangen til å dispensere fra regelverket, er denne begrenset av EØS-avtalen.

Regelverket om næringsmiddelhygiene er EØS-basert. De EØS-harmoniserte kravene finnes i forordning (EF) nr. 852/2004 om næringsmiddelhygiene og forordning (EF) nr. 853/2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse. Disse ble tatt inn i EØS-avtalen gjennom EØS-komiteens beslutning nr. 137/2007 av 26. oktober 2007 med forbehold om Stortingets samtykke. Stortinget ga enstemmig samtykke til dette 2. juni 2008, jf. St.prp. nr. 46 (2007-2008) og Innstilling S. nr. 273 (2007-2008).

De to forordningene er gjennomført i norsk rett ved forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften) og forskrift 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforskriften).

Næringsmiddelhygieneforskriften fastsetter allmenne krav som gjelder for alle slags typer av næringsmiddelvirksomheter. Animaliehygieneforskriften fastsetter bransjevise tilleggskrav til virksomheter som framstiller mat fra dyr, for eksempel meierier, slakterier eller fiskemottak. Disse tilleggskravene er mer detaljerte eller tilpasset aktuelle forhold i de enkelte bransjene. Krav til toaletter, håndvasker, garderober og personlig hygiene er krav som bare er omtalt i de allmenne kravene. Det er ikke særskilte tilleggskrav om dette til virksomheter som framstiller mat fra dyr.

Kravene i de nye forskriftene fra 2008, som trådte i kraft i Norge 1. mars 2010, er i hovedsak mer målrettede og mindre detaljerte enn i tidligere særforrifter om næringsmiddelhygiene. Det er i større grad opp til den ansvarlige for virksomheten å vurdere hvilke tiltak som skal til for å oppfylle de målrettede kravene. Mattilsynet skal ut fra faglig skjønn ta stilling til om de tiltakene virksomhetene setter i verk, anses tilstrekkelige til å oppfylle kravene i regelverket. Det gjelder så vel for kravene til lokaler og utstyr som for kravene til rutiner og internkontroll. For visse virksomheter som omfattes av animaliehygieneforskriften, herunder slakterier, skal Mattilsynet godkjenne virksomheten før den kan starte opp sine aktiviteter.

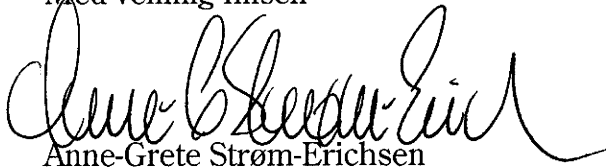
Tilstrekkelige fasiliteter er viktige for god hygiene, og god hygiene er essensielt for trygg mat. Krav til toaletter, håndvask, garderober og personlig hygiene er sentrale elementer for å sikre at virksomhetenes aktiviteter kan gjennomføres på en slik måte at sluttproduktene blir trygge. Risiko for smitte eller spredning av matbåren sykdom øker dersom mulighetene for personlig hygiene ikke er optimale eller dersom personalet bruker allment tilgjengelige toaletter. Ut fra smittefaglige hensyn har det vært lagt vekt på at personalet i næringsmiddelvirksomheter skal ha egnet personaltoalett der andre ikke har tilgang. Allment tilgjengelige toaletter eller private toaletter gir mindre oversikt over brukerne og mindre kontroll med utstyr, tilstand og renhold. Slakting er en aktivitet der det må legges betydelig vekt på god hygiene for å unngå helsefare, for eksempel spredning av kjente smittestoffer som salmonellabakterier eller *E. coli*.

Dyrevelferden, som omtales i begrunnelsen, er landbruks- og matministerens faglige ansvar. De særskilte tilleggsreglene for slakterier i animaliehygieneforskriften omfatter krav til dyrevelferd, blant annet om transport av levende dyr til slakteriet og oppstalling av dyr. Kravene skal, sammen med andre bestemmelser om transport av dyr og dyrevelferd i slakterier, blant annet gitt i forskrift 28. august 1995 nr. 775 om dyrevern i slakterier, ivareta hensynet til dyrevelferden.

Konklusjon:

Når det gjelder spørsmålet om dispensasjon fra regelverket, er adgangen til dette begrenset ut fra EØS-rettslige forpliktelser. Det nye regelverkets innretning med allmenne bestemmelser og målrettede krav tilsier også at dispensasjon ikke er aktuelt, da den nødvendige fleksibilitet allerede er innebygget i disse bestemmelsene. Av samme grunn anser jeg at det ikke er aktuelt å gi særskilte regler som skiller mellom krav til permanente og mobile slakterier.

Med vennlig hilsen



Anne-Grete Strøm-Erichsen