

*Organisering av den offentlige
matforvaltningen
Delfprogram 4:*

***Organisering av tilsyn
med marine produkter,
herunder tilsyn med
sjøpattedyr og
produkter fra disse***

*Rapport fra en prosjektgruppe nedsatt
av Fiskeridepartementet*

Rapporten er ferdigstilt 15. februar 2002

Innhold

<u>Forord</u>	2
<u>1. Sammendrag og tilrådinger</u>	2
<u>2. Bakgrunn</u>	6
<u>3. Mandat og prosess</u>	7
<u>4. Prognoser og verdiskapningspotensiale for havbruk og fiskerier</u>	9
<u>5. Beskrivelse av dagens tilsyn med sjømat og landbruksbasert matproduksjon</u>	10
<u>6. Innspill til prosjektgruppen fra møte med ulike organisasjoner</u>	10
<u>7. Prinsipper for framtidig grensesnitt mellom de to mattilsynene</u>	12
<u>8. Tilsyn med virksomheter som behandler sjømat som næringsmiddel og produktene herfra</u>	15
<u>9. Tilsyn med virksomheter som behandler biprodukter og avfall</u>	20
<u>10. Tilsyn med sjøpattedyr</u>	23
<u>11. Gjennomgang Fiskeridirektoratets tiltak for å optimalisere "sjømattilsynet" og evt. forslag til endringer</u>	36
<u>12. Tiltak for å sikre samordning mellom "sjømattilsynet" og "landmattilsynet"</u>	37
<u>13 Forvaltningsstøtte</u>	40
<u>Vedlegg 1 – Fiskeridirektoratet på mattilsynsområdet</u>	43
<u>Vedlegg 2 - "Sjømattilsynets" behov for laboratorietjenester</u>	51
<u>Vedlegg 3 – SNTs rolle i dag på overordnede områder</u>	54
<u>Vedlegg 4 – Arbeidsoppgaver i det kommunale næringsmiddeltilsynet</u>	69

Forord

I denne rapporten brukes begrepet ”landmattilsynet” om det nye fusjonerte tilsynet som ennå ikke har fått noe navn og som skal bestå av mattilsynsdelen av ca. 80 kommunale næringsmiddeltilsyn (KNT), Statens næringsmiddeltilsyn, Statens dyrehelsetilsyn (SDT) og Statens landbrukstilsyn (SLT). Begrepet ”sjømmattilsynet” brukes om mattilsynet med marine produkter som fortsatt skal ligge til Fiskeridepartementet (FID).

Prosjektgruppen vil for øvrig påpeke at på grunn av den knappe tidsfristen for ferdigstilling kan fremstillingen i rapporten virke noe fragmentert samt at detaljeringsgraden i argumentlistene varierer.

1. Sammendrag og tilrådinger

Gruppen har tatt utgangspunkt i en helkjedetankegang for sine drøftinger. Dette innebærer at man skal ha et mest mulig helhetlig tilsyn, med kun ett mattilsyn i hver virksomhet og med minst mulig skifte av ansvar for tilsyn mellom etater langs produksjonskjeden fra ”fjord til bord”. Det har likevel ikke vært mulig å etterleve dette fullt ut fordi det har vært nødvendig å gjøre tilpasninger for å finne praktiske løsninger.

Gruppen har vurdert flere ulike modeller, men konkluderer at den ikke har funnet en modell som på alle punkter tilfredsstiller mandatets intensjon om en helhetlig kostnadseffektivt tilsyn der dobbeltarbeid unngås. Dette synes umulig å oppnå så lenge det skal være to separate tilsynsorganer.

Gruppens tilrådninger fokuserer på tiltak for at brukerne skal kunne oppleve ”sjømmattilsynet” og ”landmattilsynet” som ett mattilsyn. Det viktigste elementet for å få dette til er ikke hvordan man fordeler ansvaret for tilsyn med enkeltvirksomheter eller ulike produktgrupper, men hvordan man etablerer de ordnede strukturene for å ivareta administrative og faglige forhold mellom de to tilsynene. Gruppen gjør følgende tilrådninger på dette området:

- Opprettelse av et felles mattilsynsråd som omfatter både ”sjømmattilsynet” og ”landmattilsynet”
- Felles policy for risikoanalyse inklusive samordnet bruk av vitenskapskomiteen
- Det er viktig å etablere kunnskapsbroer mellom atskilte forvaltnings- og forskningsorgan.
- Forpliktelse fra ledelsen i de ulike deler av det totale mattilsynet om størst mulig samordning av aktiviteten
- Utvikle parallellitet i organisasjonstrukturene i ”sjømmattilsynet” og ”landmattilsynet”
- Utvikling av mest mulig felles visjoner, policy og målstruktur for ”landmattilsynet” og ”sjømmattilsynet” når det nye ”landmattilsynet” er etablert

- Felles satsing på informasjonsteknologi (felles databaser, virksomhetsregistre og programmoduler som for eksempel programvare for importkontroll)
- Felles opplæring bl.a. mht. tolkinger av regelverk og utføring av tilsynsfunksjoner for Statens næringsmiddeltilsyn (SNT) og Fiskeridirektoratet for å sikre ensartet forvaltningspraksis
- Samlinger/kontaktmøte/fagmøter både sentralt og regionalt hvor deltakelse er prioritert/obligatorisk
- En obligatorisk gjensidig informasjonsplikt

I tillegg må Fiskeridirektoratets organisasjon avspeile at trygg mat av riktig kvalitet er et hovedsatsningsområde for Fiskeridirektoratet på samme måte som i det nye ”landmattilsynet”.

Gruppen har samlet seg om følgende overordnede prinsipper for fordeling oppgaver mellom ”landmattilsynet” og ”sjømmattilsynet”:

- Man skal ha et mest mulig helhetlig tilsyn, dvs. minst mulig skifte av ansvar for tilsyn mellom etater langs produksjonskjeden:
helkjedetenkning
- Man ønsker et mest mulig **kostnadseffektivt** tilsyn
- Fiskeridirektoratet skal konsentrere seg om **områder som er særegne** for sjømmattilsyn og som derfor bør håndteres av et eget sjømmattilsyn
- **Fellesfunksjoner** skal utføres av et av tilsynene som da koordinerer og formidler til og fra det andre mattilsynet.
- Størrelsesforskjellen mellom tilsynene tilsier at **majoriteten av fellesoppgaver utføres av de nye ”landmattilsynet”**

Det er viktig at modellen som velges for fordeling av tilsynsansvaret for virksomheter er enkel å forstå, krever et minimum av enkeltavklaringer, samt sikrer likebehandling av virksomhetene. Gruppen innser imidlertid at med to mattilsyn i Norge vil det alltid være gråsoner hvor tilsynsansvaret må avklares i hvert enkelt tilfelle. Gjennom følgende forslag til fordeling av oppgaver knyttet til virksomhetstilsyn håper imidlertid gruppen å redusere den gråsonen man har i dag.

”Sjømmattilsynet” skal ha mattilsynsansvaret for¹

1. Fiskefartøy i saltvann inklusive kaisalg direkte til forbruker
2. Fiskemottak for marint råstoff inklusive anadrome² fiskearter
3. Fiskeforedlingsvirksomheter for marint råstoff uansett markedet leveres til
4. Butikkutsalg for egne produkter i tilknytning til fiskevirksomheter for marint råstoff
5. Eksportsertifisering av produkter fra overnevnte virksomheter

¹ Definisjonen av marint råstoff og fisk og fiskeprodukter av marin opprinnelse må ses i sammenheng med diskusjonen om helkjedetenkning i kap 7.2 og justeres i samsvar med hvilke typer produkter og hvor i produksjonskjeden ”sjømmattilsynet” skal ha tilsynsansvar.

² anadrom – dvs at fisken gyter i ferskvann men lever mesteparten av sitt liv i havet (laks, sjørøret, mv.)

6. Fryselager for fisk og fiskeprodukter
7. Transportmiddel for virksomheter omtalt over
8. Kontakt med kompetente myndigheter i importland i forbindelse med markedsadgang for all fisk, fiskeprodukter og annen sjømat
9. Utarbeiding av maler for attester og erklæringer til bruk ved eksport av sjømat
10. Kontroll knyttet til import som ikke går over veterinære grensekontrollstasjoner ved virksomheter som "sjømattilsynet" fører tilsyn med
11. Import fra 3. land over Fiskeridirektoratets grensekontrollstasjoner

"landmattilsynet" skal ha mattilsynsansvaret for

1. Fiskefartøy i ferskvann
2. Fiskemottak for ferskvannsfisk eller andre produkter fra ferskvann
3. Fiskeforedlingsvirksomheter for ferskvannsfisk eller andre produkter fra ferskvann uansett marked det leveres til inkludert direktesalg til forbruker
4. Virksomheter som foredler ferskvannsfisk, men som også produserer fra marint råstoff
5. Virksomheter som også håndterer annet råstoff enn marin fisk (kjøtt, vegetabilier, mv.)
6. Eksportsertifisering av produkter fra overnevnte virksomheter
7. Fryselager som har andre varer enn fisk og fiskeprodukter
8. Direkteutsalg til forbruker i virksomheter som ikke har eget mottak (fisk i "annen hånd") med unntak av kaisalg av marin fisk fra båt.
9. Transportmiddel for virksomheter omtalt over
10. Mobile utsalg for all sjømat
11. Kontroll knyttet til import som ikke går over veterinære grensekontrollstasjoner ved virksomheter som "landmattilsynet" fører tilsyn med
12. Import fra 3. land over "landmattilsynets" grensekontrollstasjoner

For virksomheter som behandler biprodukter og avfall er gruppens konklusjoner følgende:

- Tilsynsansvaret for virksomheter hvor råvarene kommer fra marin villfanget fisk (unntatt anadrom fisk) skal ligge i "sjømattilsynet" uansett om det produseres for det nasjonale markedet eller for eksport.
- Tilsynsansvaret for virksomheter hvor råvarene kommer fra villfanget ferskvannsfisk skal ligge til "landmattilsynet" uansett om det produseres for det nasjonale markedet eller eksport.
- Tilsynsansvar for virksomheter som bruker råvarer fra oppdrettsfisk vil være avhengig av konklusjonene i delprogram 5. Tilsvarende vil gjelde for tilsynsansvaret for virksomheter som baserer seg på råvarer av villfisk og oppdrettsfisk på adskilte linjer i samme anlegg.

- For virksomheter som videreforedler ut over fiskeolje, fiskemel mv. vil sluttproduktet (for eksempel fiskefôr, fôr til landdyr, næringsmidler eller kosmetikk) være avgjørende for hvilken etat som skal ha tilsynsansvaret.

Når det gjelder mattilsynsansvaret for sjøpattedyr har det ikke lyktes gruppen å komme fram til én konklusjon som alle kan stille seg bak. Alle medlemmene av gruppen, med unntak av Fiskeridirektoratets representanter, mener imidlertid at man bør videreføre dagens modell mht. den utøvende kjøttkontroll på sjøpattedyr.

2. Bakgrunn

Prinsippene for fornyelse av lovverk og offentlig tilsynsansvar langs matproduksjonskjeden ble fastlagt gjennom regjeringsvedtak i juni 2001 hvor det framgår at man får en felles lov for alle næringsmidler. Samarbeidsregjeringen som tiltrådte i oktober 2001 sluttet seg til dette vedtaket og Stortinget er orientert gjennom St. prop. nr. 1 2001-2002.

Et av elementene i vedtaket er at ansvaret for tilsyn med alt næringsmiddeltilsyn skal legges til Landbruksdepartementet med unntak av marine produkter som fortsatt skal ligge til Fiskeridepartementet. Ansvaret for mattilsyn med sjøpattedyr og produkter fra disse skulle avklares under den videre prosessen.

Det er utarbeidet 6 delprogram for å gjennomføre vedtaket hvor ansvaret for de ulike delprogrammene ble fordelt mellom Sosial- og helsedepartementet (nå Helsedepartementet), Landbruksdepartementet og Fiskeridepartementet.

- *Delprogram 1: Utarbeidelse av en ny matlov: Sosial- og helsedepartementet (nå Helsedepartementet)*
- *Delprogram 2: Organisering av et nytt statlig "mattilsyn" utenom tilsyn med marine produkter: Landbruksdepartementet*
- *Delprogram 3: Utredning av grenseflaten mellom det nye "mattilsynet" og miljørettet helsevern: Sosial- og helsedepartementet (nå Helsedepartementet)*
- *Delprogram 4: Organisering av tilsyn med marine produkter, herunder tilsyn med sjøpattedyr og produkter fra disse: Fiskeridepartementet*
- *Delprogram 5: Sykdomsforvaltningen av akvatiske dyr i oppdrett: Fiskeridepartementet*
- *Delprogram 6: Etablering av en ny vitenskapskomite med sekretariat: Sosial- og helsedepartementet (nå Helsedepartementet)*

Gjennom delprogram 4 skal man gjennomgå og evt. justere grensedelingen mellom Fiskeridirektoratets sjømattilsyn og det øvrige mattilsynet slik at man unngår dobbeltarbeid og oppnår et mest mulig helhetlig tilsyn.

Konklusjonene fra delprogram 4 skal være en av premissene som skal inngå som grunnlag for arbeidet i Landbruksdepartementets delprosjekt 1 under delprogram 2: Organisering av et nytt statlig "mattilsyn" utenom tilsyn med marine produkter. Konklusjonene er planlagt å sendes på høring per 1. mars 2002 som en del av Landbruksdepartementet dokument om mål og oppgaver for det nye "landmattilsynet".

3. Mandat og prosess

3.1 Organisering av delprogram 4

Det er nedsatt en prosjektgruppe for å gjennomføre delprogram 4. Gruppen har bestått av representanter fra Fiskeridepartementet, Landbruksdepartementet, Fiskeridirektoratet, Statens næringsmiddeltilsyn (inklusive KNT-forum) og Statens dyrehelsetilsyn. Prosjektleder har vært Lennart Johanson, Fiskeridepartementet. Dersom etatene selv har ment at de har behov for flere enn én deltaker i prosjektgruppen har man ikke hatt innvendinger mot dette.

Landbruksdepartementet	Bente Odlo vara: Harald Ribe
Statens næringsmiddeltilsyn	Kristin Nummedal
Det kommunale næringsmiddeltilsyn	Astrid Veia Mørk
Statens dyrehelsetilsyn	Magne Mo
Fiskeridirektoratet	Geir Valset og Friede Andersen
Fiskeridepartementet	Lennart Johanson (prosjektleder)

Gruppen har hatt 6 møter i tillegg til utveksling av dokumenter via e-post. Den 30. januar 2002 ble det arrangert et møte med representanter for næring og organisasjoner for å få innspill til gruppens arbeid.

3.2 Mandat for prosjektgruppen

Mandatet for prosjektgruppen har vært følgende:

Med tanke på å sikre et framtidig helhetlig og enhetlig næringsmiddeltilsyn i Norge hvor det ikke foregår dobbeltarbeid:

gjennomgå Fiskeridirektoratets tiltak for å optimalisere sitt tilsyn med trygghet og kvalitet med sjømat i forhold til etablering av et nytt statlig mattilsyn for ikke-marine produkter, og evt. foreslå endringer i disse tiltakene.

med utgangspunkt i dagens situasjon foreslå evt. endringer i fordelingen av ansvar og oppgaver mellom Fiskeridirektoratet og det nye statlige mattilsynet, inklusive forvaltningen av mattrygghet knyttet til sjøpattedyr.

Mht. til første del av mandatet er gruppen oppmerksom på at Statskonsult nå foretar en gjennomgang av Fiskeridirektoratets sjømattilsyn med sikte på hvordan man kan optimalisere dette. Denne gjennomgangen skal være ferdigstilt 1. mai 2002. Prosjektgruppen har derfor lagt hovedvekten av arbeidet på siste del av mandatet, men forutsetter at konklusjonene som

angår organisering av Fiskeridirektoratet blir tatt hensyn til av Statskonsult i forbindelse deres oppdrag.

3.3 Andre føringer for gruppens arbeid

Gruppen har videre merket seg følgende formuleringer fra Fiskeriministerens foredrag under "Laksedagene" på Hell, 22. januar 2002:

"Regjeringen har i likhet med den forrige gått inn for at mattilsynet i Norge fortsatt skal ta hensyn til at vi har to matdepartementer. Vi får et mattilsyn for sjømat og et tilsyn for landbruksbasert matproduksjon. Denne todelingen er bl.a. gjort for å legge best mulig til rette for å utvikle norsk sjømatnæring videre.

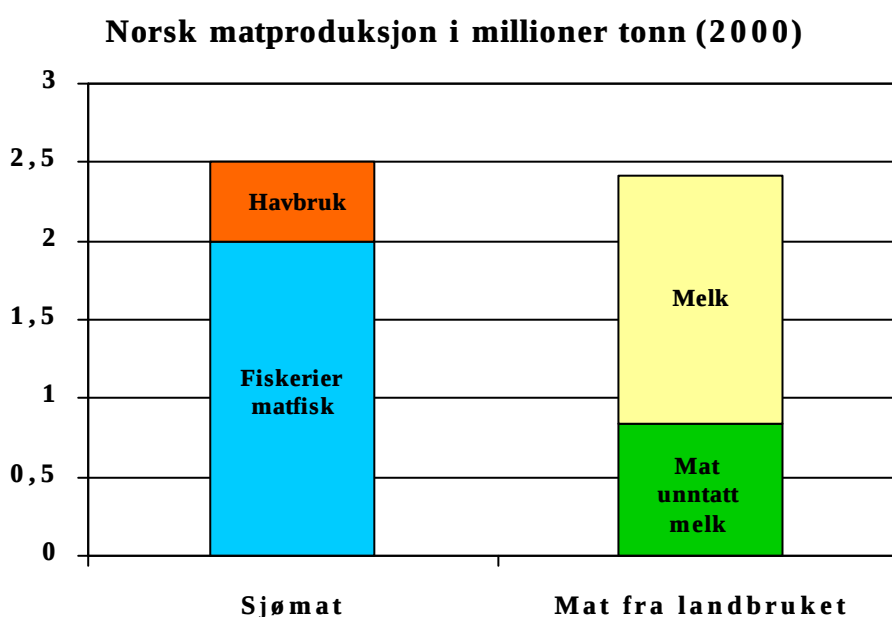
Dette betyr ikke at vi skal ha to mattilsyn som overlapper hverandre med de merkostnader dette innebærer. "sjømattilsynet" skal utføre oppgaver som "landmattilsynet" ikke vil kunne utføre med like godt resultat.

Jeg har forutsatt at grenseoppgangen mellom de to tilsynene vil bli bedre enn i dag. Næringen skal oppleve det totale mattilsynet i Norge som et helhetlig tilsyn, og jeg kan love at ingen bedrift skal få besøk av mer enn ett tilsyn."

4. Prognoser og verdiskapningspotensiale for havbruk og fiskerier

I dag generer fiskeri- og havbruksnæringen store eksportverdier. Fiskeri- og havbruk eksporterte for godt 31 milliarder kroner i år 2000. Den såkalte SINTEF-rapporten fra år 2000 som er utarbeidet av en arbeidsgruppe oppnevnt av Det Kongelige Norske Videnskabers Selskab og Norges Tekniske Videnskapsakademi, forsøker å se inntil 30 år fram i tiden for havbruk og fiskerier vedrørende produksjonsutvikling og verdiskapningspotensiale. I 2010 er det prognostisert en økning i det marine verdipotensiale på 35,5 milliarder kroner. I 2030 er det snakk om 240 milliarder i totalomsetning i fiskeri- og havbruksnæringen.

Produksjonen av sjømat i Norge er volummessig meget stor. Samlet produksjonsvolum fra havbrukssektoren er ca. 0,5 millioner tonn årlig. Samlet matproduksjon til humant konsum fra tradisjonelle norske fiskerier (pelagisk og torskfiskeriene) var i år 2000 2,0 millioner tonn og fra norsk oppdrettsnæring 0,5 millioner tonn. Til sammenligning utgjør den totale matproduksjonen fra landbruket 2,4 millioner tonn. Holdes melk utenfor er matproduksjonen fra landbruket 0,8 millioner tonn.



Oppdrett i sjø er en effektiv måte å produsere mat på. Laks og ørret utnytter proteiner og energi på en bedre måte enn varmblodige husdyr, f.eks. kraftfôrspisende dyr som kylling og gris. Utnyttelseeffekten er målt som proteinretensjon. Retensjonsgraden for kylling 17 %, for svin 20 % og for laks hele 30 %. Et enkelt oppdrettsanlegg (en standard konsesjon på 12.000 m³) produserer ca. 800 tonn rund laks per år, noe som tilsvarer en kjøttproduksjonen rundt 37.000 lam.

5. Beskrivelse av dagens tilsyn med sjømat og landbruksbasert matproduksjon

Dagens mattilsyn er beskrevet i vedleggene 1, 3 og 4:

Vedlegg 1 – Fiskeridirektoratet på mattilsynsområdet

Vedlegg 3 – Statens næringsmiddeltilsyns rolle i dag på overordnede områder

Vedlegg 4 – Arbeidsoppgaver i det kommunale næringsmiddeltilsynet

Vedlegg 4 er utarbeidet av Karina Kaupang på vegne av KNT-forum som innspill til Landbruksdepartementets delprogram 2, men er også relevant som bakgrunnsmateriale for denne rapporten.

6. Innspill til prosjektgruppen fra møte med ulike organisasjoner

Det ble avholdt møte med ulike organisasjoner 30. januar 2002 for å få synspunkter på ulike løsningsmodeller som var diskutert i prosjektgruppen.

På dette møtet ble det gitt sterke signaler til prosjektgruppen at om man bør organisere kun ett mattilsyn i Norge med bl.a. den begrunnelse at delingen av tilsynsansvar til nå mellom Fiskeridirektoratet, Statens næringsmiddeltilsyn og det kommunale næringsmiddeltilsynet ikke har fungert tilfredsstillende for brukerne av tilsynet. Det ble stilt spørsmål om en modell med to tilsyn er framtidsrettet. Fiskeri- og havbruksnærings landsforening har i etterhånd understreket at man imidlertid ikke har noe ønske om å bringe diskusjonen om ett eller to tilsyn inn som en del av det pågående arbeidet i prosjektet "Organisering av den offentlige matforvaltningen" slik at denne prosessen blir forsinket.

Selv om prosjektgruppen anser at innspillet om et eller to tilsyn faller utenfor gruppens mandat, har innspillet ført til at gruppen også i stor grad har fokusert på tiltak som kan stimulere til at brukerne opplever "sjømattilsynet" og "landmattilsynet" i Norge som ett tilsyn (kap. y).

Det ble påpekt at mattrygghet og kvalitet må sikres like godt for innlandsmarkedet som for eksport. FID og SNT har ulik praksis, særlig oppleves praktisering av offentlighet og innsyn som forskjellig. Forbrukerhensynet må være i fokus - ikke næringsinteresser.

Møtet understreket viktigheten at diskusjonen i delprogram 2 og 4 foregår parallelt slik at de to tilsynene blir så enhetlige som mulig. Det ble uttrykt bekymring at det må brukes mye ressurser på å dra grenselinjene mellom de to tilsynene.

Det ble videre påpekt at gruppens arbeid med å gjennomføre en helkjedetenkning ikke har vært konsekvent dersom en på den ene siden har diskutert en modell hvor det tilsyn som har ansvar for sykdomsforvaltningen av akvatiske organismer i oppdrett (kap 7) burde ha

ansvar for slakterier for oppdrettsfisk og videreforedling, men samtidig ikke foreslår å følge samme helkjedetenkning for kontroll av sjøpattedyr (kap 10).

7. Prinsipper for framtidig grensesnitt mellom de to mattilsynene

7.1 Overordnet prinsipp

Gruppen har samlet seg om følgende overordnede prinsipper for fordeling oppgaver mellom "landmattilsynet" og "sjømmattilsynet".

- Man skal ha et mest mulig helhetlig tilsyn, dvs. minst mulig skifte av ansvar for tilsyn mellom etater langs produksjonskjeden:
helkjedetenkning
- Man ønsker et mest mulig **kostnadseffektivt** tilsyn
- Fiskeridirektoratet skal konsentrere seg om **områder som er særegne** for sjømmattilsyn og som derfor bør håndteres av et eget sjømmattilsyn
- **Fellesfunksjoner** skal utføres av et av tilsynene som da koordinerer og formidler til og fra det andre mattilsynet.
- **Størrelsesforskjellen** mellom tilsynene tilsier at majoriteten av fellesoppgaver utføres av de nye "landmattilsynet"

7.2 Tilsynskjeden for oppdrettede akvatiske dyr

Med basis i helkjedetenkningen har det vært betydelig diskusjon i gruppen om konklusjoner som trekkes i delprogram 5 skal få betydning for ansvaret for tilsyn med produkter av akvatiske dyr i oppdrett, ved at man drøfter om den etat som har ansvar for tilsyn med helsespørsmål for levende akvatiske dyr i oppdrett også bør ha ansvaret for tilsyn med produktene av disse (inkl. avfall og biprodukter) - eller om andre kriterier skal vektlegges.

Det er vanskelig å "kontrollere kvalitet inn i et produkt" fordi kvaliteten på sluttproduktet er et resultat av de samlede påvirkninger gjennom produksjonsprosessen. Der er derfor behov for bedre samordning av tilsynet langs hele produksjonskjeden. Kvaliteten av sluttproduktet avgjøres av en rekke ulike faktorer:

- **Fôret:** Hovedingrediens i fiskefôret er fiskemel og fiskeolje som er produsert fra villfanget marin fisk.
- **Fiskehelse:** Reststoffer i fisk kan representere en fare for folkehelse og har stor betydning for sluttproduktet. Enkelte fiskesykdommer har også ha betydning for markedsadgang.
- **Oppdrettslokaliteten:** Oppdrettsfisken lever størsteparten av livet i sjøen hvor miljøet på oppdrettslokaliteten har stor betydning for sluttproduktet. Både valg av lokalitet og overvåking er viktige faktorer i denne sammenhengen
- **Dyrevern/dyrevelferd** vil være sentralt i hele produksjonskjeden hva gjelder levende fisk.
- All **transport og slakting** av levende akvatiske dyr representerer risikoforhold hva gjelder smittespredning samtidig som rutiner for

inntransport og slakting av akvatiske dyr har betydning for kvaliteten på sluttproduktet.

- **Videreforedling/produksjonshygiene.** All videreforedling av ferdig slaktet fisk har betydning for sluttproduktet (behandles i kapittel 8).

I forhold til dagens ansvarsfordeling er flere tilsynsmyndigheter involvert i de ulike stadier i produksjonskjeden.

- Fiskeridirektoratet har tilsyn med produksjon av mel olje fra villfanget fisk og produksjon av fiskefôr. Fiskeridirektoratet overvåker fangstfelt (miljødatabasen) og har derfor kunnskap om miljøforhold og system for å sikre full sporbarhet for råstoffet.
- Fiskeridirektoratet, Statens dyrehelsetilsyn og Miljøvernmyndighetene er sammen med bl.a. Kystverket med i saksbehandling av søknader om oppdrettskonsesjoner. Fiskeridirektoratet har ansvar for samordning av saksbehandlingen samt vurdering i hht. oppdrettsloven. Statens dyrehelsetilsyn saksbehandler i hht. fiskesjukdomsloven, Miljøvernmyndighetene i hht. forurensningsloven og Kystverket i hht. havne- og farvannsloven.

Alle nevnte myndigheter må gi tillatelse i hht. aktuelt regelverk for at konsesjon kan gis. Dersom en av myndighetene avslår søknaden, skal det, i hht. oppdrettsloven, ikke gis konsesjon.

Fiskeridirektoratet vurderer også miljøforhold som kan ha konsekvenser for fiskehelse og folkehelse knyttet til produktet. Lokale helsemyndigheter ved kommunelege-1/KNT vurderer konsekvenser av oppdrettsaktivitet ut fra kommunehelseloven kapittel 4a.-Miljørettet helsevern.

- Fiskeridirektoratet har tilsyn med slakterier og tilvirkningsanlegg, i henhold til kvalitetsforskriften og har i tillegg delegert myndighet fra Statens dyrehelsetilsyn når det gjelder smitteforebyggende tiltak. Statens dyrehelsetilsyn håndterer fremdeles ekstraordinære situasjoner (avfall fra syk fisk etc). Dette punktet vil bli utdypet nærmere under kapittel 8 (tilvirkningsanlegg) og kapittel 9 (avfall/biprodukter).

Når man legger helkjedetenkning til grunn, er det er ulike oppfatninger i gruppen om hvilke av ovennevnte punkter som skal tillegges mest vekt.

Konklusjonen fra delprogram 5 vil medføre endringer på følgende punkter:

A) Dersom fiskehelseansvaret legges til det nye "landmattilsynet",

- vil det få ansvar for tilsyn etter fiskesykdomsloven. Dette innebærer ansvar for tilsyn med ville bestander av akvatiske dyr og hele produksjonskjeden for akvatiske dyr i oppdrett mhp forebygging, begrensning og utryddelse av sykdom. I tillegg har en ansvar for tilsyn med behandling av avfall fra produksjonskjeden.

- vil det ikke medføre endringer i ansvarforholdene knyttet til oppdrettskonsesjoner.
- vil attestasjoner for fiskehelseforhold ligge til "landmattilsynet".
- vil ansvar for fôr til oppdrettsfisk fortsatt ligge til "sjømattilsynet"
- vil ansvar for miljødatabasen fortsatt ligge til "sjømattilsynet".

B) Dersom fiskehelseansvaret legges til "sjømattilsynet",

- vil det få ansvar for tilsyn etter fiskesykdomsloven. Dette innebærer ansvar for tilsyn med ville bestander av akvatiske dyr og hele produksjonskjeden for akvatiske dyr i oppdrett mhp forebygging, begrensning og utryddelse av sykdom. I tillegg har en ansvar for tilsyn med behandling av avfall fra produksjonskjeden.
- vil "landmattilsynet" ikke få noe ansvar knyttet til saksbehandling av oppdrettskonsesjoner.
- vil attestasjoner for fiskehelseforhold ligge til "sjømattilsynet".
- vil ansvar for fôr til oppdrettsfisk fortsatt ligge til "sjømattilsynet"
- vil likeledes ansvaret for miljødatabasen fortsatt ligge til "sjømattilsynet".

På bakgrunn av en helkjedetenkning er gruppen enig om at det beste ville være at et tilsyn hadde det totale ansvar for hele produksjonskjeden fra fôrproduksjon til det ferdige produkt, inklusive avfallsbehandling.

Det er likevel delte meninger i gruppen om hvilke konsekvenser som bør følge av konklusjonene fra delprogram 5 mht tilsynsansvar.

Noen i gruppen har påpekt at den etat som får ansvar for tilsyn etter fiskesykdomsloven, også får ansvar for tilsyn med fôrproduksjon samt medisinrestkontroll og øvrig tilsyn i foredlingsleddet.

Andre i gruppen har understreket at tilsyn med fôr og miljø har større betydning for trygghet og kvalitet på sluttproduktet, og at tilsyn med foredling bør ligge i den etat som har ansvar for disse elementene.

Gruppen er således splittet i synet på betydningen av disse elementene, og kan derfor ikke presentere noe samstemt forslag til fordeling av tilsynsansvar langs produksjonskjeden for akvatiske dyr i oppdrett. Dette er avspeilet i fotnote i modellen som beskriver tilsynsansvar for foredlingsleddet i kapittel 8.2.

8. Tilsyn med virksomheter som behandler sjømat som næringsmiddel og produktene herfra

8.1 Historikk og status mht. tilsynsansvar

§ 5 i lov om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer o.a. angir at

Kontrollverksemd etter denne lova skal leiast av Fiskeridirektøren. Kongen kan ta avgjerd om at leiinga av kontrollen på et nærare fastsett saksområde skal liggje hos kommunen, det kommunale næringsmiddeltilsynet eller andre offentlege tilsynsorgan. Dette organ skal då ha dei same rettar som Fiskeridirektøren etter §§ 6 og 8. Kontrollarbeidet skal gjerast av særlege kontrollørar, politiet og tollstedet.

SNT og Fiskeridepartementet utarbeidet i 1992 en mal til en avtale om fordeling av ansvar mellom Fiskeridirektoratets kontrollverk og det kommunale næringsmiddeltilsyn. Av avtalen fremgikk det at

”Bedrifter som tilvirker /omsetter fisk og fiskevarer for eksport eventuelt kombinert med tilvirkning/omsetning for det innenlandske marked, godkjennes bare av Fiskeridirektoratet og registreres i Fiskeridirektoratets register over godkjente fiskebedrifter.
Bedrifter som bare tilvirker/omsetter fisk og fiskevarer for det innenlandske marked, godkjennes bare av helse- og sosialstyret / KNT”

Bakgrunnen for at samarbeidsavtalen ble utarbeidet, var bl.a. å unngå dobbeltkontroll samt å sikre at kontrollen ble utført tilfredsstillende på alle måter og mht. alle produkter.

Samarbeidsavtalene ble i 1996 avløst av delegasjonsbestemmelsen i Fiskekvalitetsforskriftens § 1-4.

1. **Fiskeridirektøren** fører tilsyn, herunder fatter nødvendige vedtak, på følgende områder:

- A. Fiskefartøy,
- B. Virksomheter som omsetter eller tilvirker fisk og fiskevarer for eksport, eventuelt kombinert med tilvirkning for det innenlandske marked,
- C. Transportmiddel for virksomheter omtalt i pkt. B,
- D. Virksomhet som mottar fisk fra fisker i første hånd for omsetning innenlands.

Fiskeridirektoratets regionkontorer er Fiskeridirektørens organ for administrasjon og utøvelse av kontrollvirksomheten.

2. **Statens næringsmiddeltilsyn** fører tilsyn, herunder fatter nødvendige vedtak, på følgende områder:

- A. Virksomheter som omsetter eller tilvirker fisk og fiskevarer kun for innenlands omsetning,
 - B. Transportmiddel for virksomheter omtalt i pkt. A,
- Statens næringsmiddeltilsyn kan delegere sin myndighet etter denne forskrift til det kommunale- eller interkommunale næringsmiddeltilsynet.

SNT har delegert sin myndighet til å føre tilsyn og fatte vedtak til KNT. Delegering gjelder myndighet til å føre tilsyn med og fatte vedtak angående virksomheter innenfor det enkelte kommunale næringsmiddeltilsyns geografiske kontrollområde.

Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer omfatter ikke omsetning, tilvirkning og omsetning av fisk og fiskevarer fra detaljist eller tilvirkning av fisk og fiskevarer hos detaljist for salg direkte til forbruker, herunder storhusholdning, kantine, serveringssted og lignende. Følgelig fører KNT tilsyn med disse tilsynsobjektene.

I følge rundskriv nr 4042, 1998 fra SNT vil fiskefartøy som ved kai selger fisk direkte til forbruker, være å anse som detaljistutsalg. KNT er derfor ansvarlig tilsynsmyndighet for slikt frambud.

Av samme rundskriv framgår at Fiskeridirektoratet har tilsynsansvar for alle virksomheter som mottar fisk fra fisker i første hånd inklusive mottaksanlegg for ferskvannsfisk. Dette gjelder selv om det kun er snakk om innenlands omsetning. Dersom slike anlegg i tillegg har fiskematkjøkken, delikatessekjøkken eller eget fisk- og delikatesseutsalg, er tilsynsansvaret delt mellom Fiskeridirektoratet og KNT. Fiskeridirektøren har tilsynsansvar med selve mottaksanlegget mens KNT vil være ansvarlig tilsynsmyndighet for fiskematkjøkkenet, delikatessekjøkkenet og detaljistutsalget.

Levering av varer til ferger og fly m.v. i Norge anses som innenlands omsetning, selv om disse går utenlands.

Generelt er det kommunen som godkjenner vannforsyningssystemer. I den reviderte drikkevannsforskriften gjeldende fra 01.01.02, har KNT overtatt ansvaret for godkjenning av ferskvann og sjøvann til næringsmiddelvirksomheter. En stor del av fiskevirksomhetene nytter sjøvann og har vannbehandlingsanlegg som KNT godkjenner og fører tilsyn med. Fiskeridirektoratet fører tilsyn med ferskvann og sjøvann som nyttes "innenfor veggene" i de virksomheter de har tilsynsansvar for.

8.2 Vurdering av eksisterende tilsynsansvar

Fordeling av ansvar for tilsyn med virksomheter alt etter om en virksomhet kun leverer til det nasjonale marked eller om den også eksporterer, har ført til skifte av kontrollmyndighet som har vært oppfattet uheldig for virksomhetene. Videre har Fiskeridirektoratet tilsynsansvar i innlandsområder hvor etaten er lite tilgjengelig for tilsynsobjektene.

Næringens organisasjoner hevder at verken samarbeidsavtalene eller den senere ansvarfordelingen i fiskekvalitetsforskriften har virket tilfredstillende. Fiskeridirektoratet og SNT/KNT har hatt ulik tilsynskultur, ulik praksis mht. til saksbehandling, ulike godkjenningsprosedyrer mv.

8.3 Mulige kriterier for fordeling av tilsynsansvar for virksomheter

Gruppen har vurdert ulike kriterier for fordeling av tilsynsansvar med det mål å redusere gråsonen hvor det må gjøres enkeltavklaringer mindre i forhold til i dag:

Kriterium	Mulig skille mht. tilsynsansvar	
Geografisk plassering av markedet	Virksomheter som omsetter eller tilvirker fisk og fiskevarer for eksport, eventuelt kombinert med tilvirkning for det innenlandske marked	Virksomheter som omsetter eller tilvirker fisk og fiskevarer kun for innenlands omsetning
Geografisk plassering av virksomheten	Virksomheter som er lokalisert i nærmere definerte kyststrøk	Virksomheter i innlandet .
Råstoff	Mottaksanlegg for saltvannsfisk og virksomheter som benytter marine fiskearter som råstoff	Mottaksanlegg for ferskvannsfisk og virksomheter som benytter ferskvannsfisk som råstoff
Type produksjon	Virksomheter der produktet varen har karakter av å være fisk eller fiskevare.	Virksomheter med flere typer produksjon i tillegg til fisk og fiskevarer (eks.kjøtt, vegetabilier)

For alle de beskrevne kriteriene er det tenkt at importkontroll (samhandel innen EØS-området) som ikke går over veterinær grensekontrollstasjon, skal ivaretas av det tilsyn som for øvrig fører tilsyn med den aktuelle virksomhet.

8.4 Gruppens tilrådning

Det er viktig at den modellen som velges, er enkel å forstå, krever et minimum av enkeltavklaringer med tanke på å fastsette tilsynsansvar for den enkelte virksomhet, samt sikrer likebehandling av virksomhetene. Det er imidlertid ikke mulig å anvende de beskrevne prinsippene konsekvent.

Gruppen innser at med to mattilsyn i Norge vil det alltid være gråsoner hvor tilsynsansvaret må avklares i hvert enkelt tilfelle. Alt etter hvordan forskriftsverket er utformet vil det også være større eller mindre behov for delegering av myndighet fra et organ til et annet. Slik delegering kan medføre uoversiktlig og kan framstå som lite brukervennlig.

Gruppen har samlet seg om følgende modell i den tro at den vil kunne redusere gråsonen og behovet for enkeltavklaringer:

Sjømattilsynet skal ha mattilsynsansvaret for¹:

1. Fiskefartøy i saltvann inklusive kaisalg direkte til forbruker
2. Fiskemottak for marint råstoff inklusive anadrome fiskearter

3. Fiskeforedlingsvirksomheter for marint råstoff uansett marked det leveres til
4. Butikkutsalgsalg for egne produkter i tilknytning til fiskevirksomheter for marint råstoff
5. Eksportsertifisering av produkter fra overnevnte virksomheter
6. Fryselager for fisk og fiskeprodukter av marin opprinnelse inklusive anadrome arter
7. Transportmiddel for virksomheter omtalt over
8. Kontakt med kompetente myndigheter i importland i forbindelse med markedsadgang for all fisk, fiskeprodukter og annen sjømat
9. Utarbeiding av maler for attester og erklæringer til bruk ved eksport av sjømat
10. Kontroll knyttet til import som ikke går over veterinære grensekontrollstasjoner ved virksomheter som "sjømattilsynet" fører tilsyn med
11. Import fra 3. land over Fiskeridirektoratets grensekontrollstasjoner

"landmattilsynet" skal ha mattilsynsansvaret for:

1. Fiskefartøy i ferskvann
2. Fiskemottak for ferskvannsfisk eller andre produkter fra ferskvann
3. Fiskeforedlingsvirksomheter og lager for ferskvannsfisk eller andre produkter fra ferskvann uansett marked det leveres til, inkludert direkte salg til forbruker
4. Virksomheter som foredler ferskvannsfisk, men som også produserer fra marint råstoff
5. Virksomheter som også håndterer annet råstoff enn marin fisk (kjøtt, vegetabilier, mv.)
6. Eksportsertifisering av produkter fra overnevnte virksomheter
7. Fryselager, som i tillegg til fisk og fiskeprodukter, har andre varer
8. Direkte salg til forbruker i virksomheter som ikke har eget mottak (fisk i "annen hånd") med unntak av kaisalg av marin fisk fra båt
9. Transportmiddel for virksomheter omtalt over
10. Mobile utsalg for all sjømat
11. Kontroll knyttet til import som ikke går over veterinære grensekontrollstasjoner ved virksomheter som "landmattilsynet" fører tilsyn med
12. Import fra 3. land over "landmattilsynets" grensekontrollstasjoner

8.5 Begrunnelse

Dagens deling av tilsynsansvar på bakgrunn av nasjonal omsetning og/eller eksport har gitt vanskeligheter for næringen. Dette er også påpekt av representanter for næringen. Gruppen tilrår derfor heller et skille på bakgrunn av hvilket råstoff som brukes. Ferskvannsfiske, oppdrett og foredling kan oppfattes som en tilleggsnæring for landbruk i innlandet og tilsynet legges derfor til "landmattilsynet".

Det bør imidlertid ikke bygges opp dobbel kompetanse i Norge mht. til kontakt med kompetent myndighet for fisk i importland. Sjømattilsynet bør ha kontakt med utenlandske myndigheter og utarbeide maler for

eksportsertifisering, mens den aktuelle tilsynsmyndigheten for eksportvirksomheten skriver sunnhetsattest/eksportattest.

Ved blanding av ulike typer produksjoner bør man bruke prinsippet om at størrelsesforskjellen mellom tilsynene tilsier at majoriteten av fellesoppgaver utføres av de nye "landmattilsynet".

Kaisalg av fisk fra båt i saltvann til forbruker overføres til "sjømattilsynet" da slikt salg må sees i sammenheng med ressurskontrollen.

Ettersom fryselerer må ha egne godkjenninger for lagring av andre varer enn fisk, er det naturlig at "landmattilsynet" tar seg av tilsyn og godkjenningen av lagre som har andre produktgrupper enn fisk og fiskevarer.

Mht. godkjenning av vann til bruk i virksomheter ser gruppen få muligheter til å forbedre dagens løsning enn ved å koordinere aktiviteten bedre slik det er angitt i kapittel 12.

9. Tilsyn med virksomheter som behandler biprodukter og avfall

9.1 Status

Virksomheter som produserer fiskemel, fiskeolje, proteinkonsentrater, hydrolyserte proteiner etc. bruker fiskeråvarer fra ulike typer fisk, avskjær fra filètproduksjon mv. Avhengig av hvordan dette råstoffet håndteres, kan det enten benyttes i produksjon der sluttproduktet er godkjent til humant konsum eller i produksjoner der sluttproduktet brukes i fiskefôr eller dyrefôr.

9.1.1 Produkter godkjent for humant konsum

Hvis råstoffet er behandlet slik at det er godkjent til humant konsum enten det er basert på råstoff av villfisk eller oppdrettsfisk, er det Fiskeridirektoratet eller SNT som har tilsyn etter Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer. I dag fordeles disse virksomhetene mellom SNT og Fiskeridirektoratet etter prinsippet om virksomheten produserer for innenlandsmarked eller eksport. Hvis produktene videreføres til enzymer, DNA, lipoprotein, proteinkonsentrater og ekstrakter, chitin, chitinosan, og fiskeoljer som skal brukes i kosttilskudd, tilsetningsstoffer, kosmetikk, etc. er SNT tilsynsmyndighet.

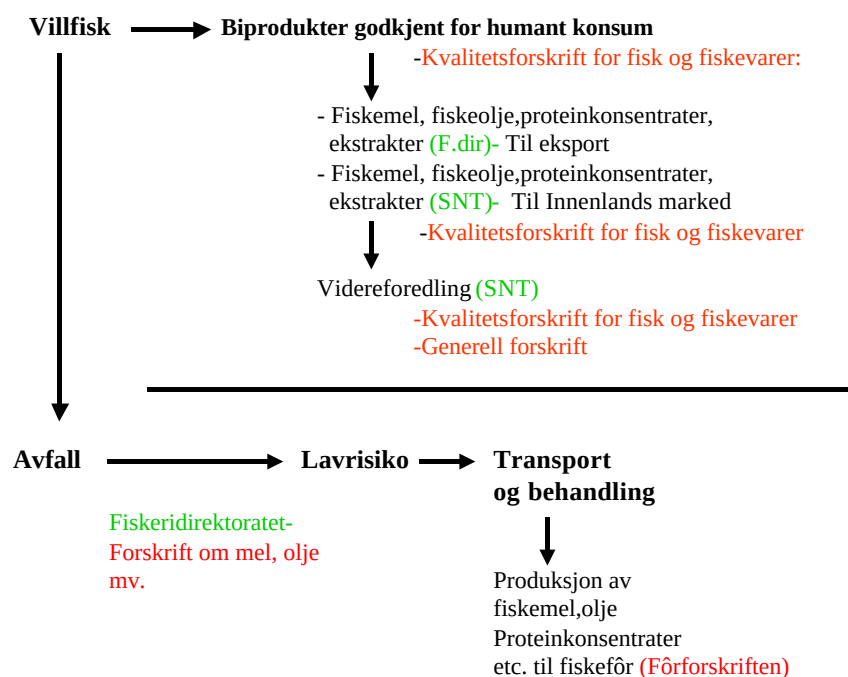
9.1.2 Produkter ikke godkjent for humant konsum

Hvis råstoffet ikke er håndtert på en slik måte at det er godkjent til humant konsum skal det enten behandles i henhold til Forskrift om mel, olje mv (som omfatter kun villfisk) og Fiskeridirektoratet er tilsynsmyndighet - eller i henhold til Forskrift om behandling og transport av animalsk avfall. (oppdrettsfisk) og Statens dyrehelsetilsyn er tilsynsmyndighet.

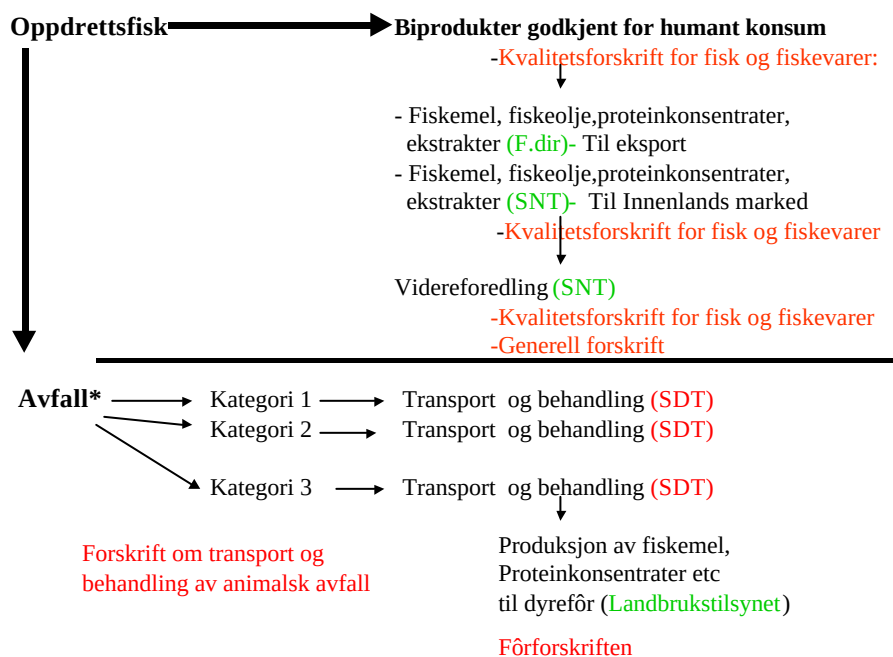
Når det gjelder virksomheter som produserer diverse spesialprodukter fra fiskeråstoff som skal brukes i fôr, og råstoffet er behandlet i henhold til forskrift om transport og behandling av animalsk avfall, ligger tilsynsansvaret enten hos Statens landbrukstilsyn eller Fiskeridirektoratet - alt etter om det dreier seg om fôr til landdyr eller oppdrettsfisk.

Ordet biprodukter bør forøvrig ikke brukes synonymt med avfall ettersom biprodukter tradisjonelt benyttes om lever, melke, rogn, m.m. Slikt råstoff som skal videreføres til humant konsum håndteres som mat i hele produksjonskjeden – ikke som avfall.

Følgende grafiske framstilling beskriver tilsynsansvaret for fisk, biprodukter og avfall fra villfisk:



Følgende grafiske framstilling beskriver tilsynsansvaret for fisk, biprodukter og avfall fra oppdrettsfisk:



* I henhold til kommende EU-forordning om animalsk avfall, vil avfall bli plassert i tre kategorier på bakgrunn av risiko.

9.2 Gråsoner mht. tilsynsansvar i henhold til dagens status

For virksomheter som produserer biprodukter basert på fiskeråstoffer har man samme inndeling mht. tilsynsmyndighet basert på nasjonal omsetning eller eksport som drøftet i kapittel 8. Dette fører til at virksomhetene må forholde seg til flere tilsynsmyndigheter.

Det samme kan være tilfelle når en virksomhet både har primærproduksjon basert på de aktuelle råvarene og videreforedling i samme anlegg.

I det siste har det også dukket opp virksomheter som har to adskilte produksjonslinjer - én for avfall fra villfisk og én for avfall oppdrettsfisk som da må forholde seg til to tilsyn.

9.3 Prinsipper for framtidig fordeling av tilsynsansvar

På samme måte som for virksomheter beskrevet i kapittel 8, må det overordnede prinsipp med kun ett tilsyn i hver virksomhet også gjelde her. Tilsynsansvaret for virksomheter hvor råvarene kommer fra marin villfanget fisk (unntatt anadrom fisk) skal ligge i "sjømattilsynet" uansett om det produseres for det nasjonale markedet eller for eksport. Tilsynsansvaret for virksomheter hvor råvarene kommer fra villfanget ferskvannfisk skal ligge til "landmattilsynet" uansett om det produseres for det nasjonale markedet eller eksport.

Tilsynsansvar for virksomheter som bruker råvarer fra oppdrettsfisk vil være avhengig av konklusjonene i delprogram 5. Dersom tilsynsansvaret for helseforhold knyttet til akvatiske organismer i oppdrett vil ligge i det nye "landmattilsynet", skal dette ha tilsyn med slike virksomheter. Hvis tilsynsansvaret for helseforhold knyttet til akvatiske organismer i oppdrett flyttes til "sjømattilsynet", skal dette ha ansvar for disse virksomhetene.

Tilsvarende vil gjelde for tilsynsansvaret for virksomheter som baserer seg på råvarer av villfisk og oppdrettsfisk på adskilte linjer i samme anlegg.

For virksomheter som videreforedler ut over fiskeolje, fiskemel mv. vil sluttproduktet være avgjørende for hvilken etat som skal ha tilsynsansvaret. Produseres det fôr til fisk, vil tilsynsansvaret ligge hos "sjømattilsynet". Tilsyn med virksomheter som produserer fôr til landdyr, kosmetikk og produkter til humant konsum vil ligge hos "landmattilsynet".

10. Tilsyn med sjøpattedyr

10.1 Dagens situasjon mht fordeling av tilsynsansvar for sjøpattedyr

10.1.1 Ressursforvaltning

Forskriftene knyttet til ressursforvaltning av sjøpattedyr er hjemlet i saltvannsfiskeloven og deltakerloven. Ressursforvaltning av sjøpattedyr utføres og finansieres av fiskeriforvaltningen.

Fiskeridirektoratet engasjerer veterinærinspektører som er om bord på samtlige båter under hvalfangsten. Kontroll av ressursforvaltningen er en sentral oppgave for disse. På sikt vurderes imidlertid andre kontrollmuligheter enn veterinærinspektører om bord på hvalfangstbåtene slik at en kan trappe ned inspektørordningen.

10.1.2 Dyrevern knyttet til sjøpattedyr

Veterinærinspektørene på fangstbåter påser bl.a. at dyrevernbestemmelser for fangst av vågehval blir overholdt.

Lov om dyrevern er forankret i Landbruksdepartementet. Dyrevernforhold knyttet til avliving av sjøpattedyr er regulert av lovens § 9.

Dyrevernforhold knyttet til avliving av sjøpattedyr er også angitt i Forskrift om utøvelse av fangst av vågehval. Denne er imidlertid kun hjemlet i saltvannsloven og ikke i dyrevernloven. Gruppen påpeker at forskriften bør hjemles i dyrevernloven.

10.1.3 Forhold som angår dyrehelse

Fiskesykdomsloven gjelder for fisk, vannlevende dyr herunder sjøpattedyr, mv. Ansvarlig departement er Landbruksdepartementet. I forarbeidene til fiskesykdomsloven framgår det at forebygging og bekjempelse av sykdom hos ville marine arter, herunder sjøpattedyr, tillegges Fiskeridepartementet. Noen formell delegering av forvaltningsansvaret for sykdomsbekjempelse hos ville marine arter er imidlertid ikke foretatt.

Per i dag er det lite fokus på dyresykdommer hos sjøpattedyr. Veterinærvesenets lister over smittsomme sykdommer omfatter ikke sykdommer hos sjøpattedyr. Under utbruddet av selpest deltok også viltforvaltningen i arbeidet.

10.1.4 Forhold som angår folkehelse

Sjøpattedyr er varmblodige dyr og kjøttkontrollen følger de samme prinsipper som for landdyr.

1a) Hval

Forskrift om kjøttkontroll, hygiene mv. ved bearbeiding og frambud av hvalkjøtt er hjemlet i Kjøttproduksjonsloven som sorterer under Landbruksdepartementet. Forskriften omfatter krav til kjøttkontroll og krav til hygiene ved bearbeiding av hvalkjøtt fra hvalen er tatt om bord i fangstbåt, under levering til mottakssted og under videre bearbeiding og lagring ved mottaksstedet.

Hygienekravene i Forskrift om kjøttkontroll, hygiene mv. ved bearbeiding og frambud av hvalkjøtt er de samme uansett om det er produksjon for innlandet eller eksport. Ved eksport kan det komme tilleggskrav fra importlandet. Ansvar for å oppfylle disse kravene ligger hos eksportøren, men det kan være aktuelt at tilsynsmyndigheten må attestere at kravene er oppfylt.

Fiskeridirektoratet er i dag delegert ansvar fra SNT til å godkjenne fangstbåt for hval med utstyr, redskap og innredning mv. etter Forskrift om kjøttkontroll, hygiene mv. ved bearbeiding og frambud av hvalkjøtt.

KNT har fått delegert myndighet fra SNT til å godkjenne virksomheter som mottar hvalkjøtt, og SNT tildeler disse virksomhetsnummer. I dag leveres hval i flere landsdeler, og det er godkjent 67 mottakssteder for hvalkjøtt. Det er imidlertid ikke alle anlegg som mottar hvalkjøtt hver fangstsesong.

De fleste mottaksstedene for hvalkjøtt har i tillegg til godkjenning fra KNT også godkjenning fra Fiskeridirektoratet for produksjon av fisk og fiskevarer. Skjæring og pakking av hvalkjøtt, og håndtering av fisk og fiskevarer må foregå adskilt i tid siden dette er ulike produksjoner, og det stilles krav om dette i forbindelse med godkjenning.

SNT har delegert tilsynet til KNT som utfører den praktiske kjøttkontrollen av hvalkjøtt. Hvalkjøttkontroll utføres på ferskt kjøtt (i betydning ufrossent) ved mottak på mottaksstedene.

Veterinærinspektørene som Fiskeridirektoratet engasjerer utfører ikke oppgaver knyttet til kjøttkontroll mens de er ombord i båtene under hvalfangsten.

Hvalkjøtt har til nå i hovedsak blitt omsatt som "fersk kjøtt" - i betydning ubearbeidet kjøtt som omsettes ufrossent eller frossent. Men trendene viser at det er en økende produktutvikling også på dette området. Dette vil være positivt siden foredling vil skape flere arbeidsplasser enn en eksport av ubearbeidede råvarer. Videreforedling av hvalkjøtt vil falle inn under kjøttproduktforskriften eller generell forskrift og hygieneforskriften

2) Sel

Det foreligger foreløpig ikke egen forskrift for kjøttkontroll av selkjøtt. Kontrollen reguleres direkte under kjøttproduksjonsloven som fastsetter at kjøtt fra alle virveldyr unntatt fisk skal være undersøkt og godkjent av

tilsynsmyndigheten. Myndighet til å godkjenne mottak og utføre kjøttkontroll er delegert fra SNT til KNT. Selkjøtt har inntil nå bare vært levert i Troms, og det er godkjent 2 mottakssteder for selkjøtt. Ny forskrift om sjøpattedyr har imidlertid nå vært ute til høring og vil bli fastsatt i nær fremtid (se 10.2.1).

2 Fremmedstoffer

EU har krav om overvåking av ulike fremmedstoffer i animalske produkter, inkl. vilt og oppdrettsfisk. Sjøpattedyr er et såpass spesielt område at disse ikke er nevnt i bestemmelsene. De siste to årene er det videre fastsatt grenseverdier for miljøgifter (tungmetaller og dioksiner) i en rekke produkter, men heller ikke her har sjøpattedyr fått egne grenseverdier. Det må imidlertid være krav til disse produktene på linje med andre matvarer, om at de er helsemessig trygge både for norske forbrukere og ved eventuell eksport. En vurdering av hva som er helsemessig trygt må sees i forhold til nivåer i annen mat og totalt inntak av de aktuelle stoffene via kosten. SNT benytter i dag vitenskapskomiteen som har slik kompetanse for å gjøre en helhetlig vurdering. Til dette benyttes både data innsamlet av SNT og Miljødatabasen i Fiskeridirektoratet som inneholder data om alle aktuelle kommersielle fiskearter. Miljødatabasen oppdateres etter hvert også med analysedata fra hval.

10.1.5 Eksportregulering av hvalkjøtt

Forskrift om regulering av utførsel av vågehval er gitt av FID med hjemmel i Lov om innførsle- og utførselregulering. Forskriften angir eksportvilkår relatert til ressursforvaltning. Pr i dag kan eksport kun skje til land som ikke er forpliktet til å behandle vågehval etter Cites-konvensjonens regler om arter som er oppført på liste 1 (mest truede arter) dvs. Japan, Island og Peru.

Forskriften forutsetter registrering som eksportør av vågehval av FID og det vil bli utstedt utførselstillatelse for hvert parti som skal eksporteres av Direktoratet for naturforvaltning. Forutsetningen for at utførselstillatelse vil bli gitt er at vilkårene som følger av Konvensjonen for internasjonal handel med truede dyre- og plantearter (CITES) er oppfylt.

Forskriften angir ingen hygieniske krav knyttet til eksporten.

10.1.6 Finansiering av hvalkjøttkontrollen

Kjøttkontrollen som utføres av SNT/KNT finansieres av en kontrollavgift som er hjemlet i forskrift om avgift til dekning av utgifter ved tilsyn og kjøttkontroll. Forskriften forutsetter at avgiften skal gi full kostnadsdekning for kjøttkontrollen. I siste endring av avgiften - vedtatt 21.12.01 – er avgiften for kontroll av kjøtt fra sjøpattedyr beskrevet mer detaljert. Bl.a. skal kostnader for analyser dekkes av den som fremtiller kjøttet til kontroll.

10.2 Forslag til ny sjøpattedyrforskrift

Det er utarbeidet utkast til ny sjøpattedyrforskrift, hvor tidligere bestemmelser i hvalkjøttforskriften er tatt inn med til dels endret ordlyd og rekkefølge. Utover dette er det gitt bestemmelser som også omfatter krav til selfangstfartøy, selkjøttproduksjon og selkjøttkontroll. Utkastet har vært ute på høring med høringsfrist 6. februar 2002. En regner med vedtagelse av forskriften ca. 1. mars 2002, dermed blir den gjort gjeldene for kommende sesong.

Sjøpattedyrforskriften er foreslått hjemlet i kjøttproduksjonslovens § 20. Den har som formål å sikre at hensyn til helse, kvalitet og redelighet blir ivarettatt fra sjøpattedyret er fanget og til kjøttet frambyes til folkemat, jf. § 1. Dette søkes oppnådd ved at forskriften stiller krav til kjøttkontroll og krav til produksjon, herunder avliving, videre nedskjæring, lagring og frambud m.m. av ferskt kjøtt fra sjøpattedyr.

Virksomheter som omfattes av forskriften er fangstfartøy som ønsker å utnytte hval- og selkjøtt til folkemat, fangstbåt som benyttes til fangst og transport av sel til fangstfartøyet, mottaks- og kontrollsted for kjøtt fra sjøpattedyr, samt frittstående lagervirksomheter.

Forskriften stiller et klart krav til at alt kjøtt fra sjøpattedyr skal være gjenstand for kjøttkontroll før frambud. Denne skal utføres av offentlig tilsynsveterinær på godkjent mottaks- eller kontrollsted.

Forskriften er delt inn i 8 kapitler:

Kapittel I og II med henholdsvis innledende bestemmelser og krav til personell, herunder krav til hygiene opplæring, er begge generelle og gjelder for samtlige virksomheter som omfattes av forskriften.

Kapittel III stiller generelle krav til fangstfartøy og utstyr som benyttes til fangst og produksjon av hval- og selkjøtt.

Kapitlene IV, V og VI stiller spesifikke krav til produksjon og lagring av hvalkjøtt om bord i fangstfartøy og produksjon og lagring av selkjøtt om bord i fangstbåt og fangstfartøy. I tillegg stilles det krav til mottakssted og frittstående lagervirksomheter for kjøtt fra sjøpattedyr.

Kapittel VII omfatter bestemmelser om kjøttkontroll ved kontroll-/mottakssted for kjøtt fra sjøpattedyr.

Kapittel VIII gir administrative bestemmelser.

Fangstfartøy:

Fiskeridirektoratet skal godkjenne hval- og selfangstfartøy iht. krav gitt i sjøpattedyrforskriften. Klageinstans for vedtak i forbindelse med Fiskeridirektoratets godkjenning, vil etter sjøpattedyrforskriften være SNT.

Kontrollsted:

Forskriftens har definert kontrollsted som omsetningssted der det foregår kjøttkontroll av selkjøtt utenom godkjent mottakssted. Kontrollstedet skal godkjennes av tilsynsveterinær, som før kjøttkontrollen skal forsikre seg om at kjøttkontrollen kan gjennomføres tilfredsstillende uten fare for forurensning av kjøttet. I praksis innebærer dette at selkjøtt kan fremlegges for kjøttkontroll om bord i fangstfartøy som av tilsynsveterinær også er godkjent som kontrollsted. Tilsvarende mulighet gis ikke for hvalfangstfartøy da kjøttkontrollen her ikke anses å kunne utføres under tilfredsstillende forhold pga. hvalens størrelse og plassforhold om bord.

Kjøttkontrollen:

Kjøttkontrollen vil i stor grad være basert på gjennomgang av dokumentasjon fra utført egenkontroll om bord i fangstfartøyet, i medhold av forskrift 15. desember 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen (internkontrollforskriften), samt opplysninger gitt i skjema iht. § 8. Videre skal kjøttkontrollen foreta en stikkprøvebasert sensorisk, kjemisk og mikrobiologisk undersøkelse av kjøttet. Dette innebærer at kjøtt fra sjøpattedyr ikke kan frambyes til folkemat før kjøttkontrollen er avsluttet, herunder at svar på sensoriske, kjemiske og mikrobiologiske analyser foreligger, og at kjøttet/emballasjen er påført et stempelmerke i tråd med forskriftens krav. SNT vil videre utarbeide instruks for slik prøvetaking samt krav om resultater som må foreligge før kjøttet kan godkjennes. Disse analysene vil også kunne brukes i dokumentasjon ved eventuell eksport.

Som nevnt ovenfor vil kjøttkontrollen fremover fokusere på dokumentert egenkontroll iht. internkontrollforskriften, i tillegg til opplysninger gitt i vedlegg I eller II til forskriften. Kravet om dokumentert egenkontroll er ikke nytt, men gjelder for samtlige virksomheter som skal godkjennes eller autoriseres i medhold av kjøttproduksjonsloven.

En anser at bruk av vann eller is i direkte kontakt med kjøtt resulterer i økt risiko for kontaminering av kjøttet. Det stilles derfor krav om at vann som benyttes til dette formål, skal oppfylle kravene i gjeldende drikkevannsforskrift.

Selkjøtt tillates lagt frem for kjøttkontrollen i fryst tilstand på godkjent mottaks- eller kontrollsted. Tilsynsveterinæren kan da kreve tilstrekkelige mengder selkjøtt tint opp for gjennomføring av en tilfredsstillende kjøttkontroll. Tilsvarende vil ikke tillates for hvalkjøtt som må fremlegges for kjøttkontrollen i ufrosset tilstand på mottaksstedet og kan ikke fryses inn om bord. Bakgrunnen for dette er at kjøttkontrollen skal kunne gjennomføres på en tilfredsstillende måte. Dette er også i samsvar med de krav som gjelder for hvalkjøtt i dag.

Det er imidlertid i forskriften åpnet for at det kan søkes om dispensasjon fra forbud mot innfrysing i særskilte tilfeller. Dersom det skal åpnes for tillatelse til oppskjæring og frysing om bord, må det vurderes om det skal være veterinær som utfører kjøttkontroll om bord før innfrysing. Dette vil i så fall stille spesielle krav til fartøy og utstyr.

Det er i forskriften presisert at selvkjøtt ikke kan fremlegges for kjøttkontroll i saltet tilstand. Dette er i tråd med krav gitt i kjøttproduksjonslovens § 11 om kjøttkontroll, og at denne skal utføres på ferskt kjøtt. Produsert saltkjøtt har til nå utgjort over 50% av det kjøttet som utnyttes til menneskemat. Dagens fangstfartøy har begrenset frysekapasitet. Det er imidlertid i forskriften åpnet for at selvkjøtt kan fremlegges for kjøttkontroll om bord i fangstfartøy som av tilsynsveterinær også er godkjent som kontrollsted. For at salting skal kunne finne sted om bord, betinger dette at kjøttkontroll foregår direkte etter fangst. Det er i dag ikke krav om at selfangstinspektørene som er engasjert av Fiskeridirektoratet skal ha veterinær kompetanse. Det bør derfor vurderes om det skal engasjeres inspektører som er veterinærer ombord i fartøyene slik at disse kan utføre nødvendig kjøttkontroll i tillegg til kontrolloppgavene knyttet til avliving og ressursforvaltning.

10.3 Næringspolitiske føringer for prioriteringer i kontrollen

Fangst og omsetning av spesielt hvalprodukter er et kontroversielt tema internasjonalt. Politiske beslutninger har til nå lagt føringer på hvor mye ressurser som skal brukes til kontroll av hval, inklusive kontroll av mattrygghet og kvalitet ved hvalprodukter. Disse beslutningene tar flere hensyn enn at tilsynet skal være risikobasert. Det er ønskelig med start av eksport av hvalprodukter til Japan før neste møte i IWC.

Fiskeridepartementet har et ønske å få større innflytelse på prioriteringene i forbindelse med hvalkjøttkontroll enten ved at ansvar for hvalkjøttkontrollen overføres til Fiskeridepartementet eller at oppgavene fortsatt ivaretas av Landbruksdepartementet, som i så fall forutsettes organisert på en hensiktsmessig måte i forhold til de oppgaver som i så fall ivaretas for FID.

Fiskeridepartementet bruker mye ressurser på hvalfangstinspektører om bord i båtene, undersøkelse for innhold av fremmedstoffer i hvalprodukter, uttak av DNA-prøver, vedlikehold av DNA-registre, mv. for å følge opp det politiske vedtaket om at Norge skal drive hvalfangst. Oppgavene har vært finansiert på ulike måter, bl.a. med overføringer fra Fiskeriavtalens reservebeløp. Fokus på miljøgifter vil kunne føre til at det fortsatt må brukes mye ressurser på kontroll av mattrygghet og kvalitet i sjøpattedyr.

Ulike modeller for ansvar for trygghet og kvalitet ved produkter av sjøpattedyr

1. Fiskeridepartementet forvalter sjøpattedyrforskriften og "sjømattilsynet" har egne veterinærer som utfører kjøttkontrollen.
2. Fiskeridepartementet forvalter sjøpattedyrforskriften og "sjømattilsynet" engasjerer veterinærer til å utføre kjøttkontrollen.

3. Fiskeridepartementet forvalter sjøpattedyrforskriften og delegerer kjøttkontrollen til "landmattilsynet". Sjømattilsynet har ikke noe ansvar for kjøttkontrollen.
4. Landbruksdepartementet har budsjett og all forvaltning av sjøpattedyrforskriften.

10.5 Argumenter for at "sjømattilsynet" bør ha tilsynsansvar for trygghet og kvalitet ved produkter av sjøpattedyr i henhold til modell 1 og 2 :

10.5.1 Helhetlig tilsyn fra fjord til bord

- Overordnet prinsipp om helhetlig tilsyn skal være en forutsetning ikke bare for tilsyn med mat produsert på landjorden og marine produkter, men også for tilsyn med sjøpattedyr.
- Tilsynsansvar for regulering, kvoter, fangst, veterinærinspektører om bord på båtene, godkjenning skytterprøve, godkjenning båter og utstyr, kontroll med individer basert på DNA-register, kjøttkontrollen, fremmedstoffer m.m., kontakt utenlandske myndigheter, marked, m.m. ligger i en etat.
- Vil gi en klarere ansvars plassering.
- Veterinærkompetanse i forbindelse med sjøpattedyrkontrollen kan sees som en del av den totale veterinærkompetansen som "sjømattilsynet" bør ha på trygg sjømat.
- Dersom sykdomsforvaltningen av akvatiske dyr i oppdrett tillegges fiskerimyndighetene, vil det samtidig kunne bidra til en mer effektiv forvaltning av sjøpattedyr og en overføring av personell fra fiskehelsedelen i Statens dyrehelsetilsyn til Fiskeridirektoratet vil øke veterinærkompetansen i "sjømattilsynet".

10.5.2. Fiskeridirektoratet har allerede tilsynsansvar mesteparten av året på aktuelle virksomheter som mottar hvalkjøtt

- De fleste virksomhetene som mottar hvalkjøtt, er også virksomheter som er godkjent av Fiskeridirektoratet for tilvirking av fisk og fiskevarer. Virksomhetene har da tilsyn av inspektører fra Fiskeridirektoratet mesteparten av året og har videre krav om egenkontroll (bl.a . bruk av HACCP) og bygningsmessig standard. Virksomhetene kan ikke motta og tilvirke hvalkjøtt og fisk og fiskevarer samtidig i samme lokale. Mottak av hvalkjøtt skjer i en begrenset periode av året. Virksomhetene må forholde seg til to tilsyn og to regelverk som på flere områder vil være overlappende. Det vil være vanskelig for en virksomhet å forholde seg til forskjellige vurderinger og tiltak gjort av de to tilsynene av samme virksomhet. Slike situasjoner gjør tilsynsarbeidet vanskelig for begge tilsynsetater, og det kan også medføre forskjellsbehandling i forhold til andre konkurrerende virksomheter.

10.5.3 Kostnadseffektiv

- Ett helhetlig tilsyn fra fjord til bord vil gi en mer effektiv og rasjonell forvaltning og tilsynsfunksjon og dermed redusere kostnader.

10.5.4. Kun inspeksjon av kjøtt, ikke organer

- Det utføres ikke inspeksjon av indre organer siden det ikke utføres hvalkjøttkontroll på båtene, og organer ikke medbringes til land. Kun kjøttet av hval kontrolleres ved mottaksanleggene.
- Kun 0,3% av hvalkjøtt kasseres. De hyppigste kassasjonsårsaker er avvikende farge, konsistens, lukt eller smak, bederving og isbrenning.
- Etter Fiskeridirektoratets synspunkt anses derfor behovet for spesialutdannelse og kompetanse til kontrolløren (veterinæren) ikke å være like stort som i annen kjøttkontroll.
- Det er ikke påvist sykdommer som kan overføres fra hval til mennesker.

10.5.5 Fremmedstoffer

- Fiskeriforvaltningen har finansiert en rekke undersøkelser av innhold av fremmedstoffer i hvalkjøtt ut fra ønske om å legge til rette for eksport gjennom å dokumentere status på dette området.
- Miljødatabasen i Fiskeridirektoratet som inneholder data om alle aktuelle kommersielle fiskearter, oppdateres etter hvert også med data fra hval.

10.5.6. Eksport

- Ett tilsyn vil gi en enklere og mer effektiv forvaltning i forbindelse med eksport av sjøpattedyr.
- Fiskerimyndighetene har erfaring med kontakt med andre myndigheter i forbindelse med eksport av norsk sjømat til om lag 160 land.
- Japanske myndigheter definerer og håndterer hvalprodukter som sjømat, men det forvaltes av departementet som har ansvar for både fisk og landbruksproduksjon, og derved forvalter regelverk knyttet til kjøtt også.
- Det antas at japanske importører av fisk og fiskevarer og av hvalprodukter er de samme.

- Miljøorganisasjoner og andre land vil kunne vanskeliggjøre eksport av norsk fisk og fiskevarer uavhengig om hvalkjøtt defineres og håndteres som sjømat eller ikke.

10.6 Avveining mellom modell 1 og 2

Modell 1 og 2 innebærer en helkjedetenkning fordi Fiskeridirektoratet har ansvar for trygghet og kvalitet ved produkter av sjøpattedyr fra "sjø til omsetning/produksjon/eksport". Modellen innebærer et klarere skille mellom et "landmatbasert" og "sjømatbasert" tilsyn.

På bakgrunn av betydningen av hvalkjøttkontrollens veterinære forankring for å sikre markedsadgang for hvalkjøttprodukter til andre land anses det uaktuelt å foreslå at hvalkjøttkontroll kan utføres av ikke-veterinært personell.

Modell 1 forutsetter at det bygges opp parallellkompetanse i forhold til den kompetanse som finnes i Mattilsynet. Veterinærkompetanse i forbindelse med kjøttkontroll på sjøpattedyr anses imidlertid som en del av den totale veterinærkompetanse som må finnes i "sjømattilsynet". Gruppens flertall vil imidlertid påpeke at det har vært vanskelig å sikre en tilstrekkelig rekruttering av veterinærer i distriktene.

Modell 2 forutsetter kjøp av tjenester fra frittstående veterinærer som da vil bli kostbart. I tillegg krever det ekstra tiltak for å sikre nødvendig kompetanse hos disse veterinærene.

10.7 Argumenter for at "landmattilsynet" bør ha tilsynsansvar for trygghet og kvalitet ved produkter av sjøpattedyr i henhold til modell 3 og 4:

10.7.1 Ett tilsyn for ansvar for kjøttkontroll, nedskjæring og videreforedling

- Sjøpattedyrkontrollen videreføres og utføres som en del av dagens tradisjonelle kjøttkontroll av varmblodige dyr.
- Videreforedling av hvalkjøtt vil falle inn under kjøttproduktforskriften eller generell forskrift for produksjon og frambud m.v. av næringsmidler.
- SNT arrangerer årlig regionale samlinger for KNTer som har kjøttkontroll, annet tilsyn med ferskt kjøtt og fisk. I tillegg har man kurs i tilsyn og kjøttkontroll på sjøpattedyr. Dette er i tråd med internasjonale krav om dokumentasjon av kompetanse innen tilsynet.
- Ressursforvaltning er uinteressant for folkehelsen. SNT har ikke ressursforvaltning på vilt.
- Zoonosehensyn tilsier at hvalkjøtt bør behandles på linje med kjøtt fra andre varmblodige dyr ikke med kaldblodige. Følgelig bør hval omfattes av husdyrloven der annet varmblodig vilt er omfattet,

fremfor fiskesykdomsloven. Spørsmål knyttet til betydningen av bl.a. Brucella bakterier er ikke endelig avklart.

10.7.2 Kostnadseffektivt

- Det benyttes stort sett samme personell til sjøpattedyrkontrollen som også utfører tradisjonell kjøttkontroll. I dagens system innehar KNT den nødvendig veterinærekompetanse og har lang erfaring med kjøttkontroll på sjøpattedyr.
- Sjøpattedyrkontrollen er av sesongpreget art, og det er relativt få timer som medgår til kjøttkontroll av sjøpattedyr kontra annet tilsynsarbeid. En dobbelkompetanse av veterinærer i begge tilsyn anses ikke som kostnadseffektivt, så lenge denne kontrollen ikke utgjør noen vesentlig stillingsandel.
- Det er kostbart å leie inn veterinærkompetanse, videre kan det være vanskelig å få rekruttert veterinærer til sesongbetont arbeid. Ut fra hensyn til rekruttering og opprettholdelse av et sterkt fagmiljø, vil det derfor være hensiktsmessig at all kjøttkontroll utføres av samme etat

10.7.3 Fremmedstoffer

- SNT har utarbeidet ny sjøpattedyrforskrift der det fremgår at kjøttet ikke kan godkjennes og stemples før alle nødvendige analyser er ferdig, og at det fremgår av resultatet at kjøttet er egnet til human konsum. EU har krav om overvåking av ulike fremmedstoffer i animalske produkter, inkl vilt og oppdrettsfisk. Sjøpattedyr er såpass spesielt at disse ikke er nevnt i bestemmelsene. De siste to årene er det videre fastsatt grenseverdier for miljøgifter(tungmetaller og dioksiner) i en rekke produkter, men heller ikke her har sjøpattedyr fått egne grenseverdier. Det må imidlertid være krav til disse produktene på linje med andre matvarer, om at de er helsemessig trygge både for norske forbrukere og ved eventuell eksport. En vurdering av hva som er helsemessig trygt må sees i forhold til nivåer i annen mat og totalt inntak av de aktuelle stoffene via kosten og vil være hensiktsmessig å gjøre i "landmattilsynet" (evt vitenskapskomiteen) der slik kompetanse finnes. Kostnadene forbundet med prøvetaking og analyser i forbindelse med fremmedstoffer er tatt inn i kjøttkontrollavgiftsforskriften. SNT vil utarbeide instruksjoner til det kommunale næringsmiddeltilsynet om hvilke prøver som skal tas, basert på den til enhver tid gjeldende kunnskap. SNT vil dermed kunne ivareta hensyn til miljøgiftproblemene ved eksport av hvalprodukter til Japan.

10.7.4 Kjøttkontroll

- Kjøttkontroll av sjøpattedyr er ingen enkel kontroll bl.a. fordi man ikke har organkontroll. Vurdering av store lunser på mange kilo

krever praksis og erfaring. I tillegg er kjøttkontrollen basert på opplysninger gitt av skipper.

- Det er lite trolig at man kan akseptere at andre yrkesgrupper utfører kjøttkontroll på sjøpattedyr.
- Også ut fra zoonosehensyn ser SNT at det vil være mest hensiktsmessig for folkehelsen at sjøpattedyr blir behandlet på linje med andre varmblodige dyr.
- Dagens inspektørordning i båtene er kun relatert til dyrevern og forskning. Det er ikke gitt noen indikasjoner på at disse skal utføre kjøttkontroll. Det er fra enkelte aktører i bransjen fremkommet ønske om å kunne fryse hvalkjøtt om bord. Dette bør medføre krav om at kjøttkontroll skal utføres om bord før innfrysing. Imidlertid vil det kunne være vanskelig å utføre kjøttkontroll av sjøpattedyr om bord i fangstfartøy pga plassmangel. Dette vil da kun være mulig for de som disponerer store fangstfartøy og som kan investere i å legge til rette for en forsvarlig kontroll. Den nye forskriften gir imidlertid muligheter for tilsynet til å dispensere fra forbudet mot innfrysing, gitt at kravet til mattrygghet og forsvarlig kjøttkontroll blir ivarettatt.
- Selv om hvalkjøtt pt ikke er omfattet av EØS-avtalens bestemmelser vil det være unaturlig å legge opp til et annet kontrollregime for hvalkjøtt enn for kjøtt fra andre varmblodige dyr. Dette inkluderer krav om at kjøttkontroll skal utføres under ansvar av veterinær. Videre vil det fra sommeren 2002 være krav om at egenkontroll i fersk-kjøttvirksomheter skal baseres på HACCP.
- Begge de to landene som det er aktuelt å eksportere norske hvalprodukter til; Japan og Island, har nasjonale krav om at kjøttkontroll av sjøpattedyr utføres av veterinær.
- I EØS-sammenheng vil det være det nye "landmattilsynet" som er forvaltningsorgan for kjøtt. De fleste land vil derfor kunne forholde seg til dette, da også 3. land er klar over den harmonisering som gjelder innenfor EU/EØS på kjøttområdet. Det bør også bemerkes at selv om hvalkjøtt er en aktuell eksportvare, må behov for kjøttkontroll ikke utelukkende tilpasses krav fra land som ønsker å motta denne varen, men også baseres på at kjøttet skal være trygt for den norske forbrukeren. ESA påpeker behov for å opprettholde kompetanse i tradisjonell kjøttkontrollen av varmblodige dyr. Dette inkluderer klare instruksjonslinjer og tett oppfølging fra overordnet organ samt formelle krav til kompetanse. SNT har erfart at det i enkelte deler av landet kan være vanskelig å rekruttere veterinært personell. Disse problemene vil forsterkes ytterligere ved at flere etater skal konkurrere om samme gruppe personell samt at hver etat vil få et mindre fagmiljø og dermed mindre attraktive stillinger. Ved å samle all kompetanse knyttet til kjøttkontroll i det nye

”landmattilsynet” der man også etablere et større tverrfaglig miljø idet både SNTs, SDTs og SLTs oppgaver skal ligge der, vil det være lettere å sikre rekruttering også av veterinært personell.

- Videreforedling av hvalkjøtt vil falle inn under kjøttproduktforskriften eller generell forskrift og hygieneforskriften. Selv om det pr i dag ikke er mange virksomheter som foredler hvalkjøtt, viser trendene at det er en økende produktutvikling også på dette området. Noe som igjen vil være positivt idet foredling vil skape flere arbeidsplasser enn en eksport av ubearbeidede råvarer.

10.7.5 Eksport

- SNT utsteder helsesertifikater i forbindelse med eksport på kjøtt og kjøttprodukter.
- SNT har utarbeidet instruks for utstedelse av slike sertifikater. Instruksen er basert på EØS-regelverk og vil dermed også være kjent av 3. land som importerer andre animalier fra Norge
- Fiskerimyndighetene kan fortsatt ha kontakt med utenlandske myndigheter for å fremme eksport selv om ”landmattilsynet” utfører den praktiske kjøttkontrollen og skriver sunnhetsattester. Dette er en videreføring av dagens ordning, og omfattes ikke av ansvaret for å sikre trygge matvarer.
- Definerings og håndtering av hvalprodukter som sjømat, kan bli brukt av miljøorganisasjoner og andre land for å skape problemer i forbindelse ved eksport av norsk fisk og fiskevarer

10.7.6 Avfallshåndtering

- Håndtering av animalsk avfall inklusive kjøtt er per i dag et ansvar for Statens dyrehelsetilsyn, dette vil bli videreført som en del av det nye ”landmattilsynet”.

-

10.7.7 Dyreverns og dyrehelse

- Vil være en del av det nye ”landmattilsynet”.
- Sykdommer hos hval og sel må inn i husdyrloven jfr. omtale under zoonoser

10.7.8 Avlivning

- Avliving av sjøpattedyr må hjemles i dyrevernsloven da det må sies at det er hensyn til dyrevernet som ligger til grunn for kravet om godkjenning av skyttere.

10.8 Avveining mellom modell 3 og 4

Begge modellene innebærer at ansvar for trygghet og kvalitet ved produkter av sjøpattedyr "fra sjø til bord/eksport" forblir i det nye "landmattilsynet". Sjømattilsynet vil ikke få noe ansvar for kjøttkontrollen, men kun ansvar for godkjenning av fangstfartøy/-båt.

Det nye "sjømattilsynet" som besitter en betydelig kompetanse og nettverk knyttet til eksport vil likevel fortsatt kunne arbeide for å sikre markedsadgang i forbindelse med eksport av hvalprodukter og samarbeide bl.a. med importørlands myndigheter og direktoratet for naturforvaltning om eksportsertifisering.

I modell 3 som innebærer at Fiskeridepartementet forvalter sjøpattedyrforskriften og delegerer kjøttkontrollen til "landmattilsynet" forutsettes det et todelt ansvar for kjøttkontroll. En slik modell vil lage en mer uryddig linje i forhold til at ansvaret skal ligge til et departement og at det skal være en enkel instruksjonslinje fra ett departement til det aktuelle tilsyn. Det vil da også være to departementer som står ansvarlig for kompetanse-oppbygging innenfor dette området, og begge departementer vil måtte budsjettere for kostnader knyttet til denne kontrollen. Dette inkluderer da også arbeid med avgiftsforskrifter med mer.

I modell 4 vil kravet om enkel rettlinjet instruksjon være ivaretatt, og hensyn til markedsføring må ivaretas gjennom samarbeid mellom de to tilsynene. Ut fra de forutsetninger som er lagt for en helhetlig forvaltning på matområdet, og at det overordnede ansvar for felles oppgaver skal ligge til Mattilsynet, vil en likevel være sikret et utstrakt samarbeid mellom de to tilsynene.

10.9 Konklusjon

Det har ikke lyktes gruppen å komme fram til én konklusjon som alle kan stille seg bak. Alle medlemmene av gruppen, med unntak av Fiskeridirektoratets representanter, mener imidlertid at man bør videreføre dagens modell mht. den utøvende kjøttkontroll på sjøpattedyr.

Flertallet anbefaler modell 4 mens Fiskeridirektoratets representanter anbefaler modell 1. En av gruppens medlemmer anbefaler modell 3.

11. Gjennomgang Fiskeridirektoratets tiltak for å optimalisere "sjømatilsynet" og evt. forslag til endringer

Statskonsult er engasjert av Fiskeridirektoratet for vurdere direktoratets sentraladministrasjon. Oppdraget ble igangsatt i november 2001 og skal være slutført til 1. mai 2002 i form av en rapport med eventuelle forslag til endringer i dagens organisasjonsstruktur.

I mandatet til Statskonsult heter det:

".... Oppdragsgiver skal gjennomgå den interne organisasjonsstrukturen i Bergen med sikte på å foreslå en mest mulig effektiv organisering av Fiskeridirektoratet sentralt. Fiskeridepartementets strategiplan 2001-03 (Verdier fra havet – Norges framtid) og tiltaksplan 2002-04 legges til grunn for gjennomgangen, sammen med Fiskeridirektoratets virksomhetsplan.

I denne sammenhengen forventes at Fiskeridirektoratets organisasjon vil avspeile de tre viktige områdene: havbruksforvaltning, ressursforvaltning og trygg sjømat av riktig kvalitet.

I tillegg til en hensiktsmessig og effektiv arbeidsdeling og grenseflate mot ytre etat, skal det således ved forslag til organisering legges vekt på et mest mulig effektivt grensesnitt mot Fiskeridepartementet, fiskeri- og havbruksnæringen, samarbeidende fagetater og organisasjoner og publikum.

Statskonsult skal også se på ledelsesfunksjonen og vurdere hensiktsmessigheten av nåværende antall ledernivåer, og hvordan direktoratet bør organiseres for å utnytte de faglige, teknologiske og administrative ressursene på en mest mulig effektiv måte...."

Statskonsult er informert om arbeidet i delprogram 4 og har tidligere fått oversendt det foreløpig bakgrunnsnotatet som har vært benyttet i gruppen.

12. Tiltak for å sikre samordning mellom "sjømattilsynet" og "landmattilsynet"

12.1 Historikk og status

Næringsmiddeltilsynet i Norge har utviklet seg mer eller mindre kontinuerlig gjennom de siste årtier å tilpasse det norske mattilsynet til de endrede krav som stilles fra omgivelsene. De endringer i organisasjonen som skal skje fra 1. januar 2003 er nok en viktig milepæl i denne utviklingen.

De første årene etter at Statens næringsmiddeltilsyn ble opprettet i 1988 var det begrenset kontakt mellom Statens næringsmiddeltilsyn og Fiskeridirektoratet. Det har imidlertid vært tradisjon siden opprettelsen av SNT at Fiskeridirektoratet har blitt invitert til de årlige samlingene som SNT arrangerer for KNT-lederne. Fiskeridirektoratet deltar også i SNT's råd.

Senere ble det etablert en fast arbeidsgruppe mellom Fiskeridirektoratet og SNT der aktuelle felles problemstillinger diskuteres. Gruppen møtes 3-4 ganger i året.

Kontakt på distriktsnivå mellom Fiskeridirektoratet og det kommunale næringsmiddeltilsyn har gjerne vært avhengig av enkeltpersoner. Etter at samarbeidsavtalen trådte i kraft i 1992, ble det arrangert diverse møter hvor Fiskeridirektoratet, SNT og KNT deltok. Hensikten med møtene var å få en felles forståelse for innholdet i samarbeidsavtalen, samt å finne fram til praktiske løsninger. Det ble på disse møtene understreket at gjensidig utveksling av informasjon skulle være et viktig element i samarbeidet på lokalt nivå.

Men erfaringen viser at samarbeidsavtalen ikke fungerte etter hensikten. Dette kan antagelig tilskrives kulturforskjeller mhp. åpenhet, ulik oppfatning av hvilke tilsynselementer som skal vektlegges samt og ulik praksis mht. saksbehandling og vedtak.

På sentralt nivå har det vist seg vanskelig å koordinere overvåkningsprogrammer. Fiskeridirektoratet er ikke involvert i de såkalte "kompenserende tiltak" – som er overvåkningsprogrammer for bl.a. mattrygghet i kjølvannet av den utvidete EØS-avtalen.

Et annet eksempel på et samarbeid er de regionale helse- og miljøgrupper som ble opprettet i 1990. Dette er forum hvor saker knyttet til akvakulturnæringen blir tatt opp og diskutert. Fiskeridirektoratets regionkontor har ansvar for ledelse av og sekretariatsfunksjon for gruppene hvor bl.a. Kystverk, regionale miljøvern- og veterinærmyndigheter og fiskeoppdretterlag deltar.

Helse- og miljøgruppene har ingen vedtakskompetanse, og man har for en stor del tatt for seg prinsipielle problemstillinger. Drøftinger og synspunkter som har kommet frem i gruppene har i mange tilfelle ført til en bedre forståelse for de ulike faginstansers vurderinger. Erfaringene med

arbeidet i helse- og miljøgruppene er varierende, men det er eksempler på at disse har fungert svært godt og lagt grunnlag for en raskere og mer effektiv forvaltning uten unødvendig byråkratisering f. eks. i konsesjonssaker.

På sentralt nivå har samarbeidet mht. mattilsyn blitt bedre. Utforming av departementenes tildelingsbrev til Statens næringsmiddeltilsyn og Fiskeridirektoratets sjømatkontroll blir koordinert mellom de aktuelle departementene. Samarbeidet mellom ulike direktorater i styringsgruppen for grensekontroll og for å etablere overvåkning av fremmedstoffer i mat i tråd med EU-direktiv 96/23/EF, er en vellykket modell som har gitt et mer kostnadseffektivt kontrollsystem fordi man unngår dobbeltarbeid. Forsøk på å dra Fiskeridirektoratet med på kontaktmøter mellom matdepartementene og Statens næringsmiddeltilsyn har imidlertid så langt vært mislykket.

12.2 Ulike fellesoppgaver

Som angitt i kapittel 7.1 er det naturlig at fellesfunksjoner utføres av et av tilsynene som da koordinerer og formidler til og fra det andre mattilsynet. Størrelsesforskjellen mellom tilsynene tilsier at majoriteten av fellesoppgaver utføres av de nye "landmattilsynet".

Aktuelle områder hvor de ulike tilsynene har fellesoppgaver og hvor man bør kunne oppnå større grad av samordning, er innen områdene regelverksutvikling, styring og administrasjon av tilsynet, kartlegging og overvåkningsprogrammer, internasjonalt arbeid samt når det gjelder støttefunksjoner for forvaltningen.

12.2.1 Utvikling og implementering av EØS-regelverk

EØS-avtalen gir begrenset mulighet for påvirkning av nytt regelverk EØS-regelverk. Ved deltakelse i ulike arbeidsgrupper og komiteer i EU, bør de norske representantene i større grad enn i dag søke også ivareta de faglige interessene til parter som ikke er tilstede.

Ved vedtak i EØS-komiteen av 28. september 2001 ble det innført forenklede prosedyrer for enkelte typer rettsakter (vedr. tredjelandslister, virksomhetslister og grensekontrollstasjoner). Slike rettsakter samt ulike beskyttelsestiltak skal tre i kraft samtidig i Norge som i EU. Dette gjør det enda mer aktuelt å utarbeide fellesforskrifter som både gjelder "sjømattilsynet" og det øvrige "landmattilsynet".

12.2.2 Oppfølging av SPS²- og TBT³-notifiseringer om andre lands regelverk

Det er aktuelt å utvikle et felles norsk system for å:

² SPS: Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures. Avtale under WTO om sanitære og plantesanitære forhold.

³ TBT: Agreement on Technical Barriers to Trade. Avtale under WTO om tekniske handelsbarrierer.

- om nødvendig kunne gi kommentarer til andre lands revisjoner av sitt regelverk.
- holde oss oppdatert mht. tilsvarende regelverk hos våre handelspartnere
- kommunisere bestemmelser i det internasjonale regelverket til næringen på en hensiktsmessig måte å notisere norsk regelverk i samsvar med våre forpliktelser

12.2.3 Utvikling, styring og administrasjon av tilsyn

Det er aktuelt med samarbeid innen områder som ledelsesutvikling, utvikling av visjon, policy, målstruktur strategier, overtilsyn, utarbeiding av tilsynsveiledere, kurs mv.

Videre bør både "sjømattilsynet" og det øvrige "landmattilsynet" vurdere geografisk samlokalisering der forholdene ligger til rette for dette.

På samme måte er det aktuelt med samarbeid når det gjelder kartlegging og overvåkningsprogrammer innen områdene mattrygghet og matkvalitet.

12.3 Tilråding

I samsvar med de føringer som er gitt for delprogram 4 mener prosjektgruppen at målsetningen må være at brukerne av de to mattilsynene i Norge må oppleve "sjømattilsynet" og "landmattilsynet" som om de forholder seg til ett tilsyn. Det viktigste elementet for å få dette til er ikke hvordan man fordeler ansvaret for tilsyn med enkeltvirksomheter eller ulike produktgrupper, men hvordan man etablerer de ordnede strukturene for å ivareta administrative og faglige forhold mellom de to tilsynene. Aktuelle tiltak er:

- Opprettelse av et felles mattilsynsråd som omfatter både "sjømattilsynet" og "landmattilsynet"
- Felles policy for risikoanalyse inklusive samordnet bruk av vitenskapskomiteen
- Det er viktig å etablere kunnskapsbroer mellom atskilte forvaltnings- og forskningsorgan.
- Forpliktelse fra ledelsen i de ulike deler av det totale mattilsynet om størst mulig samordning av aktiviteten
- Utvikle parallellitet i organisasjonstrukturene i "sjømattilsynet" og "landmattilsynet"
- Utvikling av mest mulig felles visjoner, policy og målstruktur for "landmattilsynet" og "sjømattilsynet" når det nye "landmattilsynet" er etablert
- Felles satsing på informasjonsteknologi (felles databaser, virksomhetsregistre og programmoduler som for eksempel programvare for importkontroll)
- Felles opplæring bl.a. mht. tolkinger av regelverk og utføring av tilsynsfunksjoner for SNT og Fiskeridirektoratet for å sikre ensartet forvaltningspraksis
- Samlinger/kontaktmøte/fagmøter både sentralt og regionalt hvor deltakelse er prioritert/obligatorisk
- En obligatorisk gjensidig informasjonsplikt

13 Forvaltningsstøtte

Innen forvaltningstøtte er det svært aktuelt med samarbeid på en rekke områder. Av aktuelle områder kan nevnes IKT (Informasjons- og kommunikasjonsteknologi), FOU-relatert forvaltningsstøtte, samt laboratorietjenester.

13.1 Informasjons og kommunikasjonsteknologi – IKT

Stortinget har forutsatt i forbindelse med utvidelsen av EØS-avtalen at det skal lages oversikter over den totale importen av mat til Norge. I dag er denne informasjonen fragmentert på det enkelte tilsyn slik at man ikke har en samlet oversikt.

Det er også aktuelt for ”sjømattilsynet” å bidra med data til den nye ”Matportalen” som vil bli et nettsted med informasjon til forbrukere og næringen. Fiskeridirektoratet har koordineringsansvaret for å bygge opp en norsk database for algegifter. Det er også behov for andre felles databaser.

13.2 FOU-basert forvaltningsstøtte

I tillegg til å gi laboratoriestøtte til Fiskeridirektoratet skal Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt være internasjonalt ledende med å framskaffe forskningsmateriale til støtte for forvaltning av trygghet og kvalitet ved sjømat.

Det pågår en prosess for å skille Ernæringsinstituttet fra Fiskeridirektoratet fra 1. januar 2003 for bl.a. å øke habiliteten til Ernæringsinstituttet. Ernæringsinstituttet vil bli en parallell innen sjømattrygghet til Veterinærinstituttet. Oppgavene må fordeles mellom de ulike forskningsmiljøene på en slik måte at man ikke overlapper og bygger opp unødig dobbel kompetanse.

13.3 Laboratorietjenester

13.3.1 Generelt

Dagens muligheter innen analysemetodikk, både for kjemiske-, fysikalske, mikrobiologiske- og genteknologiske undersøkelser, o.a., er enorme og utviklingen på dette fagfeltet går uhyre fort. Der en tidligere brukte milligram eller mikrogram som analyseenhet for et eller annet fremmedstoff har en i dag for flere av disse beveget seg langt ned på picogram- nivået. Dette har gitt muligheter for å kartlegge fremmedstoffer både i sjømaten og i fiskens oppvekstmiljø som en for relativt få år tilbake var avskåret fra. Det sier seg selv at laboratorieenheter som skal stå ansvarlig for analyser av høy spesialiseringsgrad må ha fagfolk av ypperste klasse, nødvendige laboratoriefasiliteter og spesialinstrumentering. At moderne analyseutstyr er dyrt og ofte har kort avskrivningstid, er vel kjent.

Norge er et lite land og laboratorieutrustning/ fagpersonell bærer naturlig nok preg av det. Fiskeridirektoratet, som de andre etatene, vil være

avhengig av analysekunnskap utenom egen etat. Eksempler i denne forbindelse kan være hormonanalyser – Aker sykehus, mykotoksiner- Veterinærinstituttet, dioksin – NILU (fra 2002 ved Ernæringsinstituttet), skjelltoksiner - Norges Veterinærhøgskole. Det vil ikke være aktuelt for et sjømattilsyn i Fiskeridirektoratet å bygge seg opp analysemessig på alle de nevnte felter. Nye fremmedstoffer vil helt sikkert også komme på banen i framtida og i slike tilfeller må en alltid vurdere om analysene er av en slik karakter at de må ”settes ut til andre”. Det bør vurderes å lage en felles nasjonal strategi mellom de to statlige tilsyn om forskningsmiljøenes støttefunksjon til forvaltningen.

13.3.2 Analyser for Fiskeridirektoratets sjømattilsyn

I tillegg til Ernæringsinstituttet har Fiskeridirektoratet laboratorier i tre av regionene: Ålesund, Svolvær og Tromsø. Disse tre laboratoriene har omlag 20 ansatte.

I 2001 ble det analysert totalt 10534 prøver og 40414 analyser for ”sjømattilsynet” ved Fiskeridirektoratets Ernæringsinstitutt og Fiskeridirektoratets tre distriktslaboratorier i Ålesund, Svolvær og Tromsø. En kjemisk analyse kan i noen tilfeller omfatte 24 analytter. Av disse prøvene og analysene utgjorde 6879 offentlige prøver og 27690 offentlige analyser, og videre 3655 private prøver og 12724 private analyser. Dette utgjør 65% offentlige prøver og 69% offentlige analyser.

I tillegg ble det analysert 34 prøver ved Sildeolje- og Sildemelindustriens Forskningsinstitutt (SSF) for salmonella ved importkontroll av hovedsakelig fiskemel. I 2000 ble det analysert 1108 prøver. Fiskemel- og fiskefôrindustrien benytter nå hyppigere grensestasjoner i EU-land enn i Norge ved import fra tredjeland.

Antatt behov for offentlige laboratorietjenester i fremtiden for ”sjømattilsynet” vil være ca. 21000 prøver og ca. 99000 analytter. Dette utgjør mer enn en dobling av dagens aktivitet. Økingen vil først og fremst være i forbindelse med utvidelse av overvåkings- og kontrollprogrammene, men også i forbindelse med tilsynets verifisering av egenkontrollen. Antall analyser er også erstattet med antall analytter.

Vedlegg 2 til denne rapporten beskriver ytterligere ”sjømattilsynets” nåværende og framtidige behov for laboratorietjenester mer i detalj.

13.3.3 Framtidige løsninger

Det er aktuelt å se på hvilke funksjoner Fiskeridirektoratets distriktslaboratorier skal fylle i framtiden og hvilken organisasjonsmessig innplassering de skal ha når man har gjennomgått laboratoriestrukturen i det kommunale næringsmiddeltilsynet. Det er aktuelt å vurdere et evt. samarbeid på analysesiden mellom KNT-laboratorier og Fiskeridirektoratets laboratorier.

Arbeidsgruppen har ikke diskutert modeller for fremtidig organisering av laboratorietjenester. Dette foregår i delprogram 2. Gruppen vil likevel trekke fram følgende forhold:

Det må stilles de samme krav til kvalitet og habilitet til alle laboratorier som skal utføre tjenester for "landmattilsynet" og "sjømattilsynet". ESA setter også krav om offentlig godkjenning av laboratorier uavhengig om de er akkrediterte etter EN 45000 eller ikke.

Eierstrukturen vil ha betydning for hvor omfattende og ressurskrevende denne godkjenningsordningen vil måtte bli.

En rekke forhold vil ha betydning for kostnader i forbindelse med fremtidig organisering laboratorietjenester. Hvis tilsynet må kjøpe tjenester fra private laboratorier, vil det påløpe momsutgifter. I en situasjon hvor man bare bruker private laboratorier, vil det offentlige ha mindre innflytelse på prisene. Spesielle analyser som markedet krever, men som ikke er økonomisk interessante for private laboratorier, vil kunne bli kostbare og/eller utilgjengelige. Kostnader i forbindelse med beredskap vil kunne være høyere for private enn for offentlige laboratorier. Geografisk utbredelse av og tilgang til fremtidige laboratorier vil være viktig for både tilsyn og næring. Bør staten ha ansvar for tilgang og kapasitet til private laboratorieanalyser?

Styringsmuligheter, uavhengighet av andres prioriteringer, kompetanse, samlet oversikt over tilstand hos tilsynsobjektene, tilgang til risikovurdering eller ekspertvurdering og analyser når behov og ved akutte situasjoner, habilitet og referansefunksjoner er forhold som påvirkes sterkt av modellen for fremtidig organisering av laboratorietjenester.

Vedlegg 1 – Fiskeridirektoratet på mattilsynsområdet

1. Organisering og bemanning av Fiskeridirektoratets sjømattilsyn

Fiskeridirektoratet har oppgaver knyttet til ressurskontroll og omsetningordninger som grenser inn mot sjømattilsynsoppgavene. I Fiskeridirektoratets tilsynsvirksomhet er forhold knyttet til trygghet og kvalitet ved sjømat integrert med primærproduksjonen, kontroll med utøvelse av fiske og uttak av fiskebestandene. Kontrollen foregår på båter, ved landing, i oppdrettsanlegg, slakterier og produksjonsvirksomheter.

Fiskeridirektoratet er delt i 9 regionkontorer i tillegg til sentralforvaltningen i Bergen. Fiskeridirektoratet har 68 inspektører knyttet til trygghet og kvalitet og til ressurskontrollen. Anslagsvis brukes halvparten av disse årsverkene til trygghet og kvalitet ved sjømat. I tillegg kommer 22 årsverk ved regionkontorene og 15 årsverk ved sentraladministrasjonen som brukes til mattrygghet og kvalitet. Fiskeridirektoratet bruker da totalt 71 årsverk i forbindelse med tilsynet av trygghet og kvalitet ved sjømat. I tillegg kommer et personell på 20 stk. (15 årsverk) ved de tre regionale laboratoriene samt forvaltningsstøtte fra Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt

Til sammenligning har SNT/KNT, SDT og SLT - systemene til sammen ca. 1200 årsverk.

I det etterfølgende beskrives eksisterende og nye områder som er relevante for trygghet og kvalitet ved sjømat og mat fra sjøpattedyr.

2. Administrasjon av "sjømattilsynet"

Sentraladministrasjonen skal ivareta funksjonen som premissleverandør for tilsynsarbeidet samt å styre og koordinere aktivitetene i regionene.

En viktig oppgave er bl.a. å drive kontinuerlig opplæring. For å fremstå som et godt sjømattilsyn og skape tillit hos forbrukere, næring og samarbeidende organ er det viktig med kompetent personell i alle ledd. ESA stiller klare krav til opplæring av inspektører i forbindelse med tilsyn med virksomheter som produserer fisk og fiskevarer og personell på grensekontrollstasjoner. I tillegg kreves det felles opplæring av inspektører i Fiskeridirektoratet og SNT for å sikre at felles regelverk blir håndhevet likt.

3 Beredskap

Fiskeridirektoratets beredskap omfatter bl.a. beredskap ved utbrudd eller fare for sykdom forårsaket av sjømat samt oppfølging av andre problemer som kan oppstå knyttet til markedsadgang for norsk sjømat. Beredskapsopplegget omfatter også informasjonsberedskap.

4. Virksomhetstilsyn

Fiskeridirektoratet fører tilsyn med ca.13000 fiskefartøy i forbindelse med landing av råstoff til landanleggene. Videre føres det per 01.01.02 tilsyn med 825 landanlegg, 76 fabrikkfartøy, 135 frysefartøy og 11 mottaksstasjoner for skjell i henhold til Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer og Fiskeridirektørens register over tilvirkningsanlegg for produksjon av fisk og fiskevarer. Forskriften blir fortløpende harmonisert med nytt EU-regelverk. Det er et omfattende arbeid med innføring og revisjon av egenkontrollen og forbedring av bygningsmessig standard for å oppnå oppgradert godkjenning av virksomhetene.

Av de 825 landanleggene har 135 slakting, 76 filetering, 39 røyking og 57 annen form for tilvirkning av oppdrettet laks og ørret. Fiskeridirektoratet fører tilsyn i disse anleggene i henhold til både Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer og regelverk for fiskehelse delegert fra Landbruksdepartementet. I tillegg har Fiskeridirektoratet godkjent 115 transportenheter for føring av akvatiske organismer i henhold til regelverk for fiskehelse.

Det føres tilsyn med 63 virksomheter i henhold til Forskrift om fiskemel, fiskeolje m.v. og med 14 virksomheter i henhold til Forskrift om fiskefôr.

Årlig gjennomføres det vel 4000 inspeksjoner av virksomheter.

5. Prosjektbasert tilsyn

I forbindelse med en forskyvning fra tradisjonelt til risikobasert tilsyn, vil det fremtidige tilsyn i større grad måtte baseres på prosjekter der man i en avgrenset periode fokuserer på konkrete problemstillinger. Det kan bli aktuelt å delta i samarbeidsprosjekter med "landmattilsynet" eller å gjøre egne prosjekter.

6. Klagebehandling

Fiskeridirektoratet er klageinstans for vedtak fattet i henhold til kvalitetsforskriften. Vedtaksmyndighet i forbindelse med godkjenning av tilvirkningsanlegg er i den senere tid delegert til regionkontorene. Klagesaker som tidligere ble behandlet i departementet behandles derfor nå i Fiskeridirektoratets sentraladministrasjon. Klage i forbindelse med disposisjonsvedtak vil imidlertid fortsatt bli behandlet av Fiskeridepartementet.

7. Overtilsyn – ESAs og nasjonalt overtilsyn

En viktig oppgave er oppfølging av ESAs overtilsyn av "sjømattilsynet" i Norge. I tillegg gjennomfører andre importland som f.eks. USA og Brasil overtilsyn av det norske "sjømattilsynet". Det skal også etableres et nasjonalt overtilsyn som skal kontrollere arbeidet som utføres av det regionale tilsynet, for å sikre etterlevelse av regelverket og lik håndheving i regionene.

8. Import fra 3. land og EØS-området

Fiskeridirektoratet har ansvaret for 11 (snart 12) veterinære grensekontrollstasjoner og 27 kontrollsenter hvor det årlig til sammen kontrolleres ca. 1600 partier med sjømat. Kontroll av sjømat ved 4 grensekontrollstasjoner er delegert til SNT og SDT som har det administrative ansvaret for disse stasjonene. Import av sjømat fra EØS-området direkte til virksomheter meldes inn til regionkontorene som vurderer i hvilken grad kontroll skal foretas.

Ernæringsinstituttet og regionlaboratoriene utfører en rekke kontrollanalyser knyttet til dette.

9. Eksportsertifisering – sunnhetsattester og erklæringer

Utstedelse av attester og erklæringer (såkalte "statements") er en meget viktig del av eksportsertifiseringen. Fiskeridirektoratets folk bruker mye tid på slik eksportsertifisering. Det synes som om hvert land stiller sine spesielle krav. Det kan være krav til mikrobiologisk kvalitet, tungmetaller, radioaktivitet og andre fremmedstoffer, etc. Enkelte land ønsker i tillegg til sunnhetsattesten også en attestering av dyre- og fiskehelsetilstanden i Norge.

Fiskeridirektoratet har avtaler med en rekke land, og har ca. 80 attester og erklæringer som benyttes i forbindelse med eksport til om lag 160 land. Det ideelle, sett fra norsk side, er selvsagt at alle importland kunne godta felles sunnhetsattest og erklæringer, men her er det "kunden" som alltid har rett. Fiskeridirektoratet arbeider med å få laget en sunnhetsattest utarbeidet av Codex Alimentarius som alle land kan akseptere.

10. EØS-program for overvåking av fremmedstoffer og ferdigvarer

Det norske programmet for såkalt EØS-overvåkning omfatter dokumentasjon knyttet til fremmedstoffer i oppdrettsfisk og tilfredstiller kravene gitt i EU-direktivene 96/22/EC og 96/23/EC. Dette programmet koordineres nasjonalt av Statens næringsmiddeltilsyn. Det stilles krav at det for hvert 100 tonn produsert oppdrettsfisk skal tas prøver som undersøkes for ca. 30 parametere. Parallelt med dette legges mye arbeid ned i å utvikle analysemetodikk og laboratoriekapasitet. Etablering av analysekapasitet for dioksin er et eksempel på dette.

Det er også etablert et kontrollprogram for overvåking av ferdigvarer.

11. Fremmedstoffer - miljødatabasen

I tillegg til EØS-kravene til overvåking av oppdrettsfisk, har man etablert den såkalte Miljødatabasen som omfatter dokumentasjon knyttet til fremmedstoffer (tungmetaller, organiske miljøgifter, radioaktivitet, etc.) i marin villfisk og oppdrettsfisk.

Hensikten med miljødatabasen er

- å skaffe tidsaktuell kunnskap om de mest sentrale miljøgifter i økonomisk viktige fiskeslag fra ulike norske fangstområder

- Kunne bruke databasen som kunnskapskilde ved utstedelse av statements om innhold av ulike miljøgifter i fisk.
- Kunne følge utviklingen av miljøgifter i sjømat over tid
- La analyseseriene danne grunnlaget for en generell miljøovervåking av sentrale marine fiskeområder for norske fiskere.

Kunnskapsnivået om fremmedstoffer er betydelig forbedret enn for mindre enn 10 – 15 år siden. Dioksin og andre polyklorerte organiske forbindelser (PCB) er gode eksempler i en slik sammenheng. Nye aktuelle fremmedstoffer er under oppseiling, ikke minst i det akvatiske miljø og i neste omgang all sjømat. Et eksempel er såkalte hormonhermere som påvirker de ville sjøfiskenes kjønnsutvikling.

12. Forvaltning av bløtdyr (skjell mv.) og pigghuder

Skjellnæringen var inne i en relativt positiv utviklingsfase i begynnelsen av 80-årene. Men så stoppet det hele opp og hovedårsaken var algegiftproblematikken. I de siste 3 – 4 årene har vi igjen vært inne i en rivende utvikling på skjellfronten og optimismen er stor blant dyrkerne selv om det har vært en rekke tilbakeslag.

Det er bygget opp et sertifiseringssystem for skjell basert på prøvetaking og analyse i tråd med EU-reglene både for kontrollere dyrkernes egenkontrollsystemer og å overvåke produksjonslokalitetene mht. kjemisk og mikrobiell forurensing. Det inngår også målinger av tungmetaller (Ernæringsinstituttet) og mikrobiologisk testing (Ernæringsinstituttet og regionlaboratoriene) og algetelling (NIVA, OCEANOR og Fiskerikontoret i Fredrikstad). Testingen av algegifter utføres i dag ved laboratorier ved Norges Veterinærhøgskole og ved Regionsykehuset i Trøndelag. Det pågår forskning ved Norges veterinærhøgskole for å erstatte bruken av forsøksdyr med kjemiske analysemetoder.

Fiskeridirektoratet har koordineringsansvaret i forbindelse med å bygge opp en norsk database for algegifter i skjell mv.

Det er også bygget opp et sertifiseringssystem for kråkeboller.

13. Fiskemel, fiskeolje og fiskefôr

Fôrindustrien vil bli stadig viktigere som en følge av økningen i norsk oppdrettsvirksomhet.

Fiskeridirektoratet har tilsynsoppgaver etter forskrift om fiskefôr samt forskrift om fiskemel, fiskeolje mv. Denne omfatter også bestemmelser for avfall fra hvitfiskproduksjonen. Det arbeides sammen med SLT med tanke på å utarbeide en framtidig felles fôrforskrift. Man skal imidlertid være klar over at i en rekke ernæringskrav og toksikologiske vurderinger er det stor forskjell mellom terrestriske og akvatiske dyr.

Produksjon av fiskemel og fôr til oppdrettsfisk er på mange måter en komplisert industriprosess, ikke minst med tanke på å holde en god hygienisk standard av ferdigfôr til oppdrettsfisk. Spesielle problemer har

gjennom årene vært knyttet til forurensning av salmonellabakterier, for eksempel i importert eller norsk fiskemel, i fôrfabrikkene eller i ferdig fiskefôr. Forurensningskildene til disse bakteriene er mange, og det er derfor et kontinuerlig arbeid både for virksomheten og tilsynsmyndigheten å holde alle fôringrediensene til fiskefôr og selve framstillingsprosessen på et hygienisk nivå som hindrer forurensning av human- og dyrepatoogene bakterier i sluttproduktet. Markedsmessige forhold tilsier at fôr til oppdrettsfisk og andre dyreslag må være fri for patogene bakterier.

Det utføres et stort analytisk overvåkingsprogram i fôr, mel og olje (Ernæringsinstituttet). I programmet er det inkludert fremmedstoffer som tungmetaller, organiske miljøgifter (PCB, dioksin), pluss en rekke andre parametre for å kontrollere at fiskefôret holder seg innenfor gjeldende grenseverdier.

14. Mikrobiologi og virus i sjømat

Mikrobiologiske rutineundersøkelser utføres ved Fiskeridirektoratets laboratorier. Man har som framtidig strategi å holde seg oppdatert mht. ”nye” bakterier knyttet til sjømat.

Ettersom Fiskeridirektoratet ikke har eget budsjett til prosjektrettet tilsyn og heller ikke er koblet på programmer under de såkalte ”kompenserende tiltak” i forbindelse med utvidelsen av EØS-avtalen, gjennomføres det i liten grad overvåkingsprogrammer mht. patogene bakterier i sjømat.

Ved evt. opptreden av patogene virus knyttet til sjømat, spesielt skjell og kråkeboller, må en vurdere hvilke kompetansemiljøer som kan styrkes innen dette feltet.

15. Parasitter i sjømat

Parasitter er spesielt aktuelt i forbindelse med pelagiske arter. Levende parasitter i sjømat representerer et helseproblem. Døde parasitter har til nå vært sett på som et kvalitetsproblem. Imidlertid har det fra enkelte hold i den senere tid blitt fokusert på mulig helseproblem også i forbindelse med døde parasitter. Ernæringsinstituttet er nasjonalt referanselaboratorium for parasitter i sjømat.

16. Hermetikkontroll

Fiskeridirektoratet har ansvar for tilsyn med virksomheter som produserer hermetikk og dette medfører analysetjenester ved Ernæringsinstituttet og ved regionlaboratoriene.

17. Smitteforebyggende tiltak

Ansvar for godkjenning av transportenheter for føring av yngel og smolt og videre tilsyn av slakterier og tilvirkningsanlegg for oppdrettsfisk, er i henhold til regelverk for fiskehelse delegert fiskerimyndighetene fra Landbruksdepartementet. Av kapasitetsmessige årsaker har imidlertid

Fiskeridirektoratet anmodet Fiskeridepartementet om å bli løst fra disse oppgavene.

18. Utforming av regelverk og faglig støtte til sentralforvaltningen

De siste årene har Fiskeridirektoratet endret rolle fra å være et praktisk utøvende kontrollorgan til også å fremstå som et teoretisk fundament i å administrere de krav som stilles gjennom det å være medlem av EØS. Fiskeridepartementet forventer at alt forberedende arbeid, både faglig og juridisk utføres hos Fiskeridirektoratet. Dette innebærer alt fra å forstå og tolke EU- regelverk og implementere det i norsk regelverk til å iverksette tiltak. I dette ligger også å holde seg oppdatert om pågående arbeid i EU samt ha kontakt med andre lands myndigheter og være oppdatert på deres regelverk. I tillegg skal den utøvende delen av kontrollsystemet følges opp i form av utarbeidelse av instruksjer samt kontinuerlig opplæring.

Fiskeridirektoratet skal utforme rammenotater og forslag til vertikalt regelverk. Når det gjelder horisontalt regelverk som er forankret i andre departement og direktorat, må Fiskeridirektoratet holde seg oppdatert mht. utviklingen.

19. Internasjonalt arbeid relatert til sjømattrygghet og markedsadgang

19.1 EØS-regelverket og markedsadgang

EU er Norges viktigste marked for sjømat. Ca. 65 % av sjømatproduktene går til det markedet. Det er også politisk vedtatt at Norge i størst mulig utstrekning skal tilpasse seg direktivene og innordne de der det måtte passe i vårt eget regelverk.

Det er også viktig å være tilstede for å påvirke arbeidet som pågår i EU slik at vi ikke pålegges et regelverk som får utilsiktede negative følger for næringen i Norge. For å kunne følge opp det arbeidet som pågår i de ulike arbeidsgruppene/komiteene i EU er det nødvendig å være tilstede i langt større grad enn dagens nivå. Internasjonalt arbeid har i de siste årene vært et satsningsområde. Det er viktig å prioritere dette arbeidet for å sikre best mulig markedsadgang for norsk fisk og fiskevarer. Kontaktskapende og opplysende virksomhet samt etablering av bilaterale avtaler er avgjørende for å oppnå dette.

19.2 Inngå avtaler og ha løpende kontakt med andre lands myndigheter

Den utvikling som nå skjer i det globale marked med nedbygging av det tollbaserte importvernet, krever en ekstra innsats fra myndighetenes side fordi handelshindrende tiltak da i større grad vil bli begrunnet i trygghet og kvalitet ved sjømat.

Fiskeridirektoratet har arbeidet fram avtale for kontroll av *Listeria monocytogenes* i røkelaks med USA og forslag til MOU-avtale med USA og videre samarbeidsavtale med Brasil. Fiskeridirektoratet har etablert avtaler med en rekke land, blant annet de baltiske land, Ukraina og Polen. Det er videre inngått avtaler om bruk av omforente attester og erklæringer i forbindelse med eksport til om lag 160 land. Fiskeridirektoratet har ca. 80

forskjellige attester og erklæringer som benyttets i forbindelse ved eksport av fisk og fiskevarer, fiskemel, fiskeolje og ferdigfôr.

Det er en viktig å kunne serve næringsutøverne i forhold til krav fra andre lands myndigheter på området. Dette arbeidet har i dag ofte karakter av brannslukning, men bør søkes å vries mer i retning av forebyggende arbeid slik at fiskeriforvaltningen fokuserer mer på å være døråpner for næringen.

Fiskeridirektoratet blir ofte bedt om å informere om den norske kvalitetskontrollen for fisk og fiskevarer i forskjellige nasjonale og internasjonale fora.

19.3 Codex Alimentarius

Codex Alimentarius lager standarder og koder for matvaretrygghet og matkvalitet ved internasjonal handel med mat. Codex nevnes spesielt som referansepunkt i WTO-avtalen og blir tillagt vesentlig vekt når konflikter vedrørende internasjonal handel skal løses av WTO. Hensikten er å få felles ”kjøreregler” alle land kan enes om. Alle land har en stemme og små land kan påvirke beslutningsprosessen like mye som store land. Codex-møtene er i tillegg en viktig møteplass hvor en kan knytte kontakter og inngå allianser med hensyn til beslutningsprosessen og videre knytte kontakter som kan være nyttig i forbindelse markedsadgang for norsk fisk og fiskevarer til andre land . Norge som er vertsland for fiskekomiteen har muligheten ved møtene annet hvert år å profilere norsk fiskeri og fiskeindustri.

Det er viktig å styrke arbeidet i fiskekomiteen og videre delta i større grad arbeidet i andre relevante Codex-komiteer. Representanter fra både forvaltning og forskning/laboratorier i Fiskeridirektoratet deltar i Codex-arbeidet.

19.4 Bistandsarbeid

Det har i de senere år vært en del arbeid i forbindelse med bistandsavtaler med Vietnam og Kina. Fiskeridirektoratet har i disse sammenhenger profilert den norske kvalitetskontrollen av fisk og fiskevarer.

Kartlegging av analyserte prøver i 2001 ved Fiskeridirektoratet

Private

Kommentar:
En kjemisk analyse kan i noen tilfeller omfatte opp til 24 analytter

Vedlegg 2.2

Kartlegging av analyserte prøver i 2001 ved Ernæringsinstituttet

Offentliche

TOTALT		MIKROBIOLOGI		KJEMI		SENSORIKK	
ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS

1. Overvåkings- og kontrollprogram

Miljødatabasen
Sjømatprodukter-database (2002)
Medisinrester
Skjell
Fiskemel og olje
Fiskefor
Fisk, skjell og skalldyr (eks bakteriologi -
salmonella, listeria, m.m i røkte prod.)

270	1337			270	1337		
822	3212	370	1110	452	2102		
290	698	96	310	194	388		
906	1999	403	955	906	1044		
1	5			1	5		
37	71	37	71				
45	184	45	184				
186	1080	186	1080				
17	17					17	17
166	225	22	58	144	167		
126	314	126	314				

2. Prosjekter

3. Verifisering av EK

Renhold	
Produkter	fisk, skjell og skalldyr vannprøver hermetikk

3. Kontroll v/- støtte i forv.vedtak
attestutst.
spesielle markedsforhold

5. Vet. Grensekontroll

6. Samhandel innen EØS -området

SUM

sum totalt antall prøver:	4436	% offentlige prøver:	65 %
sum totalt antall analyser:	13563	% offentlige analyser:	67 %

Private

TOTALT		MIKROBIOLOGI		KJEMI	
ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS

[illegible]

Kommentar:

En kjemisk analyse kan i noen tilfeller omfatte opp til 24 analytter

Vedlegg 2.3

Kartlegging av lab.behov for prøver og analytter pr. år for Sjømattilsynet

Offentlige

TOTALT											
ANTALL	ANTALL										
PRØVER	ANALYTTER										
1. Overvåkings- og kontrollprogram											
Miljødatabasen	400	12000									
Sjømatprodukter-database	100	6000									
Medisinrester	1000	5000									
Skjell	800	10000									
Fiskemel og olje	500	500									
Fiskefor	1000	5000									
Fisk, skjell og skalldyr (eks bakteriologi - salmonella, listeria, m.m i røkte prod.)	500	2000									
2. Prosjekter											
(Tilsyn og forvaltningsbasert forsk.)	1000	3000									
3. Verifisering av Egenkontrollen											
Renhold / bedriftskontroll	8500	17000									
Produkter fisk, skjell og skalldyr	4000	20000									
vannprøver	2000	12000									
hermetikk	100	700									
3. Kontroll v/ støtte i forv.vedtak											
attestutst.	200	1200									
spesielle markedsforhold	100	500									
	10	50									
5. Vet. Grensekontroll											
	700	3500									
6. Samhandel innen EØS -området											
	100	400									
SUM											
	21010	98850	0	0	0	0	0	0	0	0	0
sum totalt antall prøver:	21010		% offentlige prøver:		100 %						
sum totalt antall analyser:	98850		% offentlige analyser:		100 %						

Kommentarer: 1. En kjemisk analyse kan i noen tilfeller omfatte opp til 24 analytter. Antall analyser er erstattet med antall analytter.

Vedlegg 2.4

Kartlegging av analyserte prøver i 2001 v/ Distriktslaboratoiet i Ålesund

OFFENTLIGE

TOTALT		MIKROBIOLOGI		KJEMI		SENSORIKK	
ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS

1. overvåkings- og kontrollprogram

miljødatabasen							
medisinrester	420	1260	420	1260			
vann	356	2180	356	2180			
skjell	32	158	32	128	15	30	
fiskefor	152	825	152	615	90	210	
bakteriologi (listeria) i røkte prod.							

2. Verifisering av EK

Renhold							
Produkter fisk, skjell og skalldyr	110	744	110	670	25	57	3
vannprøver/ventemerd	17	102	17	102			
hermetikk							
fiskemel og olje	59	260	53	101	16	59	
fiskefor							

3. Kontro støtte i forv.vedtak
attestutst.
sp.marked

94	606	39	516	25	30	30	90

4. Prosjekter

--	--	--	--	--	--	--	--

5. Vet. Grensekontroll

120	664	120	624	15	40		
-----	-----	-----	-----	----	----	--	--

6. Samhandel innen EØS -området

et							
----	--	--	--	--	--	--	--

SUM

1360 6799 1299 6196 186 426 33 107

sum totalt antall prøver:	1710	% offentlige prøver:	80 %
---------------------------	------	----------------------	------

sum totalt antall analyser:	8537	% offentlige analyser:	80 %
-----------------------------	------	------------------------	------

HANDELSOPPDRA

TOTALT		MIKROBIOLOGI		KJEMI	
ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS

[illegible]

350	1738	285	1468	65	260
-----	------	-----	------	----	-----

Vedlegg 2.5

kartlegging av analyserte prøver i 2001 v/ Distriktslaboratoiet i Nordland, Svolvær

OFFENTIGE

	TOTALT		MIKROBIOLOGI		KJEMI		SENSORIKK	
	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS
1. overvåkings- og kontrollprogram								
miljødatabasen								
medisinrester	205	615	205	615				
vann	232	1392	208	1248				
skjell	33	196	32	132	32	64		
fiskefor	369	1946	369	1476	185	470		
bakteriologi (listeria) i røkte prod.	200	600	200	600				
2. Verifisering av EK								
Renhold	1	2	1	2				
Produkter fisk, skjell og skalldyr	120	780	120	540	80	160	40	80
vannprøver	6	30	6	30				
hermetikk	0	0						
fiskemel og olje	2	12	2	12				
fiskefor	1	6	1	6				
3. Kontrollstøtte i forv.vedtak	8	59	8	35	2	4	10	20
attestutst.	90	140	10	50	80	90		
sp.marked	4	4			4	4		
4. Prosjekter	200	500	100	400	100	100		
5. Vet. Grensekontroll	60	480	60	240	60	120	60	120
6. Samhandel innen EØS -området								
SUM	1531	6762	1322	5386	543	1012	110	220
sum totalt antall prøver:	2444		% offentlige prøver:			63 %		
sum totalt antall analyser:	10092		% offentlige analyser:			67 %		

HANDELSOPPDRA

TOTALT		MIKROBIOLOGI		KJEMI	
ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS	ANTALL PRØVER	ANTALL ANALYS
88	135	88	135		
100	150	100	150		
5	45	5	25	5	20
700	2900	700	2500	200	400
20	100			20	100
913	3330	893	2810	225	520

analyserte prøver i 2001 V/ Distriktslaboratoriet i Tromsø																	
	OFFENTLIGE									HANDELSOPPDRAG							
	TOTALT		MIKROBIOLOGI		KJEMI		SENSORIKK			TOTALT		MIKROBIOLOGI		KJEMI			
	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL	ANTALL
	PRØVER	ANALYS	PRØVER	ANALYS	PRØVER	ANALYS	PRØVER	ANALYS	PRØVER	PRØVER	ANALYS	PRØVER	ANALYS	PRØVER	ANALYS	PRØVER	ANALYS
i kontrollprogram																	
	300	300			300	300											
	145	435	145	435													
	294	1764	294	1764													
	20	60	20	60													
	150	862	150	600	150	262											
) i røykte prod.																	
EK																	
og skalldyr																	
er										346	607	70	283	276	324		
										420	2520	420	2520				
og olje										8	30			8	30		
										48	78	38	50	10	28		
v.vedtak																	
d																	
troll																	
n EØS -området																	
	1122	5007	750	3464	655	1077	158	466		822	3235	528	2853	294	382		
ver:	1944		% offentlige prøver:				58	%									
lyser:	8242		% offentlige analyser:				61	%									

Vedlegg 3 – SNTs rolle i dag på overordnede områder

I tillegg til å ha ansvar for tilsyn med fiskevirksomheter i henhold til arbeidsfordelingen i fiskekvalitetsforskriften, har SNT et ansvar for en del tverrgående/overordnede oppgaver på næringsmiddelområdet.

1. Regelverksutvikling hastevedtak

SNT vil ha et overordnet ansvar for å utarbeide forskrifter for hastetiltak ved import hjemlet i næringsmiddeloven, også for sjømatprodukter.

2. Horisontalt regelverk hjemlet i næringsmiddeloven

SNT deltar i en rekke arbeidsgrupper i EU-kommisjonen hvor første utkast til regelverk og endringer diskuteres. Regelverket som utvikles på f eks merking og fremmedstoffer i mat er horisontalt, og omfatter derfor også fisk. Det er et område SNT har erfaring og kompetanse på, og det er viktig at helheten med andre matvarer ivaretas. F eks kan ikke miljøgifter eller tilsetningsstoffer reguleres for én og én matvaregruppe uten at totalinntaket tas i betraktning. Det er totalinntaket via kosten som avgjør om regelverket er tilstrekkelig beskyttelse for gjennomsnittsforsbrukeren og for spesielt utsatte grupper. Kostholdskompetanse og kunnskap og verktøy for inntaksberegninger ligger i dag i SNT. På den annen side sitter fiskerimyndighetene med mye data og kunnskap som er viktig i forbindelse med regelverksutviklingen på sjømat. F eks i forhold til generelle merkebestemmelser er det viktig at fisk blir betraktet på linje med andre matvarer.

3. Samarbeidsrutiner i forbindelse med utviklingen av slikt regelverk må avklares mellom det nye "landmattilsynet" og det nye "sjømattilsynet".

Eksempler på nytt regelverk som snart gjennomføres og hvor det har vært samarbeid mellom SNT og Fiskeridirektoratet:

3.1 Nytt regelverk for tungmetaller - mars 2002.

Nye grenseverdier for kadmium og bly i mat. Kadmium og bly i skjellmat kan være problematisk i forhold til nye grenseverdier. Det er også viktig å se helhetlig på eksponering av disse stoffene i hele kostholdet, ikke bare fisk. Ny forordning omfatter også gjeldende grenseverdier for kvikksølv i fisk, samt noen endring i hvilke arter som kan inneholde mer kvikksølv. Kvikksølv i en del fiskearter kan være problematiske, spesielt utsatte grupper er gravide og ammende kvinner (spesielt følsomme for kvikksølveksponering). Dette kan gjelde både importere fiskearter (sverdfisk, tunfisk etc), men det kan også være et problem knyttet til ferskvannsfisk (gjedde, abbor, stor ørret og røye). Viktig å avklare hvem som skal utføre tilsyn.

3.2 Nytt regelverk for dioksiner – juli 2002.

Grenseverdier for dioksiner i mat inkludert fisk og fiskeprodukter trer i kraft 1. juli 2002. Det er i EU utarbeidet et forslag til antall prøver som Norge bør analysere. Blir forslaget endelig betyr det at Norge bør analysere 46 prøver av fisk, 28 prøver av oppdrettsfisk, 13 prøver av fiskeolje, samt 42 prøver av andre matvarer skal analyseres for dioksiner og dioksinliknende.

3.3 Risikoanalyse (risikovurdering, risikohåndtering, risikokommunikasjon)

Ved etableringen av SNT fikk SNT ansvar for å påse at all mat på det norske markedet var helsemessig trygg. I kjølvannet av EØS implementering og utarbeidelse av Fiskekvalitetslov ble dette ansvaret fordelt ved at Fiskeridirektoratet også fikk et ansvar for mattrygghet på fiskeområdet. Når det gjelder fremmedstoffer er det imidlertid fortsatt viktig å se på kosten under ett som nordmenn spiser. Det vil være helt uakseptabelt å vurdere om det er forbundet helsefare med fremmedstoffer i mat uten å inkludere eksponering som kommer fra fisk og annen sjømat. Samtidig er det svært uheldig å vurdere om fisken er trygg å spise ved å se isolert på funn av fremmedstoffer i fisk, uten å ta hensyn til hva vi ellers måtte få i oss gjennom annen mat.

Også på det mikrobiologiske område vil det være behov for en helhetlig vurdering på tvers av næringsmiddeltype når det gjelder risiko knyttet til doser, spesielle befolkningsgrupper med mer.

SNT utarbeider på mange områder kostholdsråd knyttet til spesielle produkter og/eller spesielle fremmed- eller smittestoffer. Som eksempel kan nevnes lokale kostholdsråd for forurensede havner og fjorder og generelle råd for risikogruppen gravide (primært når det gjelder kvikksølv i noen typer ferskvannsfisk). Videre gis det hver sommer ukentlig informasjon om forekomst av algegifter i skjell for at forbrukerne ut fra dette skal kunne høste skjell til eget konsum i områder hvor det ikke er påvist toksiner.

SNT er også ansvarlig for tiltak knyttet til miljøgifter i fjorder og innsjøer der dette påvirker produkter som omsettes til nasjonalt konsum. Dette inkluderer tilsyn etter forskrift om omsetningsforbud for fisk fanget innenfor nærmere angitte områder (1996-11-29 nr 1240).

Stadig nye biprodukter fra akvakultur og marine produksjoner inngår som ingredienser i andre typer matvarer, og skal således godkjennes som tilsetningsstoffer, vannbehandlingskemikalier med mer. For en rekke av disse produktene vil SNT være godkjenningssinstans.

Det er viktig at alle de overordnede hensyn blir videreført i den nye tilsynsstrukturen.

4. SNTs rolle i kartlegging/overvåking

Fiskeridirektoratet har en miljødatabase som inneholder analysedata av ulike fremmedstoffer i fisk og fiskeprodukter. Det tas ut prøver av fisk og fiskeprodukter som er interessant for eksportmarkedet, og disse analyseres

ved Ernæringsinstituttet. Analysedataene publiseres imidlertid ikke regelmessig, og det er ikke etablert noe felles system for samkjøring av disse dataene og data som er samlet inn av SNT. SNT ville imidlertid ha stor nytte av data fra miljødatabasen til å utføre beregninger av fremmedstoffeksponering i befolkningen. Miljødatabasen omfatter ikke ferskvannsfisk. Innhold av miljøgifter i ferskvannsfisk er viktig for å vurdere eksponering i den norske befolkning.

Det er viktig å avklare ansvarsfordelingen når det gjelder kartlegging og overvåking av fremmedstoffer mellom "landmattilsynet" og "sjømattilsynet". Det må formaliseres hvem som har ansvar for hva, samt at rask og smidig utveksling av data mellom de to tilsynene er et absolutt krav. Det nye "landmattilsynet" vil ha behov for analysedata på sjømat for å sikre en helhetsvurdering av fremmedstoffer i mat.

SNT har ansvar for å koordinere EU/EØS programmet for overvåkning av fremmedstoffer i animalske produkter, inklusive oppdrettsfisk i henhold til dir 96/23. Fiskeridirektoratet planlegger og gjennomfører programmet innenfor sitt ansvarsområde. Dette er et samarbeid som fungerer meget godt, i hvert fall sett fra SNTs side.

SNT har også etablert et meldesystem for allergener i alle typer næringsmidler.

SNT har startet opp flere prosjekter som kartlegger risiko knyttet til patogener i sjømat og ferskvannsfisk.

5. Internasjonalt arbeid

SNT deltar i en rekke internasjonale fora der grunnlag for og utvikling av regelverk på næringsmiddelområdet behandles.

5.1 Codex

SNT er "Codex Contact Point" og har ansvaret for å samordne Codex-arbeid i Norge. De fleste gruppene hvor Norge deltar er horisontale, og krever derfor kunnskap om all mat også fisk. Samarbeid på dette området er nødvendig. Likevel nødvendig at hovedansvaret ligger i et av tilsynene, og ut fra en helhetstankegang er det naturlig at ansvaret bør ligge i det nye Mattilsynet. Ansvaret for Fiskekomiteen ligger i Norge og som varekomité vil det være hensiktsmessig at Fiskerimyndighetene som har størst kompetanse og erfaring, har sekretariatsansvar for denne.

6. SNTs oppgaver og ressursbruk fordelt på hovedmål

De viktigste virkemidlene for å oppfylle SNTs hovedmål er et godt regelverk, kartlegging og overvåking samt tilsyn og kontroll. Når det gjelder regelverksutviklingen, så skjer den i stor grad internasjonalt slik at SNT må være aktivt med arbeidet i EU og i de internasjonale organisasjonene som gir premisser for regelverket i EU. Kartlegging og overvåkning er et viktig virkemiddel for tilsynet. Hvilke programmer som skal iverksettes avhenger både av lokale, nasjonale og internasjonale forhold. Det utøvende tilsyn utføres i dag ved de lokale

næringsmiddeltilsyn slik at SNT har en betydelig oppgave i å samordne og koordinere KNT.

Nedenfor er det først en tabell som viser en oversikt over ressursinnsatsen knyttet til det enkelte hovedmål. Videre er det en tabell som viser ressursinnsatsen fordelt på hovedmål og delmål. I denne tabellen er det også tatt med en del viktige tiltak som er knyttet til de enkelte hovedmål/delmål i virksomhetsplanen for 2001.

Når det gjelder Hovedmål 7 som omhandler SNTs administrasjon har man i denne omgang valgt ikke å vise hvilke oppgaver som inngår i dette hovedmålet i det vi antar at det ikke vil være spesielt viktig i denne sammenheng. Det som imidlertid kan nevnes når det gjelder hovedmål 7 er at SNT er egen regnskapsfører og lønnsutbetaler. Videre innkrever SNT næringsmiddelavgift på norskproduserte råvarer selv. Forskningsavgift på tilsvarende produkter innkreves også av SNT. Tollvesenet innkrever avgiften på importerte råvarer/halvfabrikata og ferdigvarer. Kosmetikkavgiften innkreves også av SNT. Kjøttkontrollavgiften innkreves av Statens landbruksforvaltning.

SNTs mål er relatert til det som ønskes oppnådd og ikke i forhold til virkemidlene slik at det inngår både regelverksutvikling, kartlegging og overvåking samt tilsynsaktivitet.

SNT har i dag ansvaret for forvaltning av regelverket for kosmetikk og kroppspleieprodukter.

Oversikt over SNTs ressurser fordelt på hovedmål

I oversikten er bevilgningen på kjøttkontrollfondet og SNTs utgiftskapitel, inklusive de endringer som har skjedd i budsjettet i løpet av 2001.

Årsverkskostnadene er ikke inkludert i budsjettallene, dvs. lønnsbudsjettet kommer i tillegg til de utgiftene som er gitt i nedenforstående tabeller.

Hovedmål	Buds jett KK- fond	Budsjett	
		Kap. 1114	
- 1 Produksjon, import, lagring, transport og frambud av mat og drikke skal foregå på en måte som sikrer at produktene er helsemessig trygge	104 630 000	50 599 892	
- 2 Mat og drikke skal ikke inneholde stoffer som kan medføre helsefare	8 926 000	41 371 500	
- 3 Kosmetikk skal være helsemessig trygg		595 830	
- 4 Mat, drikke og kosmetikk skal frembys redelig og ha riktig kvalitet		7 685 004	
- 5 Det offentlige næringsmiddeltilsynet skal ta hensyn til- og involvere forbrukerne og andre viktige interessegrupper		3 746 200	
- 6 Det offentlige næringsmiddeltilsyn skal være faglig sterkt, samordnet, effektivt og troverdig	2 150 000	21 452 058	
- 7 SNT skal ha en infrastruktur, ressursforvaltning og et serviceapparat som støtter opp om SNTs virksomhet		20 020 700	
SUM	115 707 700	145 471 184	

Oversikt over SNTs ressurser fordelt på delmål

Hovedmål og delmål	Buds jett KK- fond	Budsjett	
		Kap. 1114	
- 1 Produksjon, import, lagring, transport og frambud av mat og drikke skal foregå på en måte som sikrer at produktene er helsemessig trygge	104 630 000	50 599 892	
- - 1.1 Produksjon, lagring, transport og frambud av mat og drikke i Norge skal foregå på en måte som sikrer helsemessig trygge produkter	104 630 000	32 692 152	
• Tilskudd til KNT for delegert statlig næringsmiddeltilsyn ved kjøttkontroll, nedskjæring og virksomhetstilsyn • ESA-inspeksjoner/rapporter • Oppfølging av IK-mat strategi • Kartlegge alternative hygieniske barrierer ved småskalproduksjon av melk • Tilsynskampanje: Temperatur i kjøledisker • Revidere modell for finansiering av kjøttkontrollen. • Selvkjøttforskrift • Småskalaregelverk			
- - 1.2 Import av mat og drikke til Norge skal foregå på en måte som sikrer helsemessige trygge produkter		17 907 740	
• Tilskudd til KNT for delegert statlig næringsmiddeltilsyn grensekontroll og importkontroll • Utvikling av Matilda varslingsmodul for import – i samarbeid med Statens dyrehelsetilsyn • Oppfølging av Rapex-meldinger • Regelverksutvikling som sikrer at importerte næringsmidler er trygge			
Hovedmål og delmål	Buds jett KK- fond	Budsjett	
		Kap. 1114	

- 2 Mat og drikke skal ikke inneholde stoffer som kan medføre helsefare	8 916 000	41 371 500	
- 2.1 Mat og drikke skal ikke inneholde smittestoffer i mengder som kan medføre helsefare	2 716 000	25 090 500	
• Campylobacter i ferskt fjørfekjøtt • Komp. Tiltak: Campylobacter i ferskt og frossent fjørfekjøtt • Overvåkning av salmonella i ferskt kjøtt og ferskt fjørfekjøtt • Komp. Tiltak: salmonella i kjøtt og fjørfe med salmonellagaranti • Komp. Tiltak: Salmonella i skalldyr, melkeprodukter og ferskt viltkjøtt • Salmonella i nedskjæringsvirksomheter • EHEC – overvåking • Listeria i ost av upasteurisert melk • Komp. Tiltak: Vibrio i sjømat • Mikrobiologisk kvalitet av økologisk dyrkede grønnsaker • Antibiotikaresistens i ferskt kjøtt/Normvet • Parasitter i vann • BSE-programmet • Norwalk-virus i skalldyr • Helserisikovurderinger i forhold til smittestoff i næringsmidler • Generelt mikrobiologisk og epidemiologisk arbeid • Mikrobiologisk database			
- 2.2 Mat og drikke skal ikke inneholde fremmedstoffer i mengder som kan medføre helsefare	6 200 000	10 697 000	
• Utvikling av miljøgiftregelverk nasjonalt og internasjonalt • Risikokommunikasjon om miljøgifter, radioaktivitet, plantevernmidler, tilsetningsstoffer etc. • Regelverksutvikling mhp miljøgifter, tilsetningsstoffer, radioaktivitet, plantevernmidler etc. • Miljøgifter i organismer fra havner og fjorder i Norge • Kartlegging av organiske miljøgifter i næringsmidler • Risikomatvarer • Kartlegging av tungmetaller i næringsmidler • PAH i oljer fra olivenrester • Radioaktivitetsregelverk nasjonalt og internasjonalt • Radioaktivitetsovervåking • Fremmedstoffer i levende dyr og animalske produkter • Plantevernmidlerrester • Inntaksberegninger for aromastoffer • Arbeid med biocider og drikkevannskemikalier • Overvåking av materialer i kontakt med næringsmidler • Utvikling av emballasjeregulering og fremmedstoffregulering, nasjonalt og internasjonalt •			

- - 2.3 Mat og drikke skal ikke inneholde naturlige gifter i mengder som kan medføre helsefare		2 030 000	
• Zearalenon innhold i maisprodukter • Muggsopp og mugg-gift i norsk mathavre • Organisering av EU SCOOP arbeid mhp fusarium-toksiner i matvarer • Algegifter i skjell • Lektiner i kidney bønner og andre belgfrukter • Fytoøstrogenener i soyabasert barnemat og andre soyaprodukter • Helserisiko-vurderinger i forhold til naturlige gifter i næringsmidler			
Hovedmål og delmål	Budsjett KK-fond	Budsjett Kap. 1114	
- - 2.4 Mat og drikke skal ikke inneholde næringsstoffer som kan medføre helsefare ved vanlig bruk		925 000	
• Matvaretabellen • Forvalte regelverket innen vitamin- og mineraltilskudd • Veiledning angående "helsekost" • Arbeid med berikning • Arbeid næringsmidler til spesielle medisinske formål • Arbeid med næringsmidler til bruk ved spesielle ernæringsmessige behov • Arbeid med sportsprodukter			
- - 2.5 Ut fra en helhetlig vurdering skal mat og drikke ikke inneholde faktorer som kan medføre helsefare		2 629 000	
• Fremmedstoffdatabasen • Inntaksberegninger • Kostholdsundersøkelser • Arbeid med allergi • Drift av "ny mat"-gruppen • Antibiotikaresistensgener i genmodifisert mat • Tilsyn og analyser av genmodifisert mat			
- 3 Kosmetikk skal være helsemessig trygg		595 830	
- - 3.1 Produksjon, import og frambud av kosmetikk skal foregå på en slik måte at det sikrer helsemessige trygge produkter			

• Dossier: viderutvikling og tilsyn • Utarbeidelse av GMP-retningslinjer og bestemmelser felles for EØS-området			
- - 3.2 Kosmetikk skal ikke inneholde stoffer som kan medføre helsefare ved vanlig bruk		595 830	
• Etablering av rapporteringssystem for kosmetikkallergi • Kosmetikkdatabasen – vedlikehold og oppdatering • Rapex-meldinger - kosmetikk • Kontroll med at regelverkets bestemmelser overholdes • Tiltak for å få belyst risikoforhold ved stoffer og mikroorganismer i kosmetikk			
- 4 Mat, drikke og kosmetikk skal frembys redelig og ha riktig kvalitet		7 685 004	
- - 4.1 Mat, drikke og kosmetikk som frambyes skal følges av tilstrekkelig informasjon og ikke markedsføres på en måte som villeder forbrukeren		3 240 000	
• Utvikling av EØS-regelverk økologi • Arbeid med helsepåstander • Merking av uemballerte næringsmidler • Opprinnelsesmerking av storfe • Merking av næringsmidler – generelt • Tilskudd til Debio			

Hovedmål og delmål	Buds jett KK- fond	Budsjett	
		Kap. 1114	
- - 4.2 Mat, drikke og kosmetikk som frembys skal ha tilfredsstillende kvalitet		4 445 004	
• Merkeordninger for landbruksprodukter • Forvalte regelverket for potet, frukt & grønt, drikkevarer, vin og sprit, honning, fløte etc. • Tilsynsprogram matpotet • Omstillingsmidler – markedskontoret for poteter • Registreringssystem for kvalitet på matpotet • Mikrobiologisk renhet i kosmetiske produkter • Solbeskyttelsesmidler – kvalitet og holdbarhet			
- 5 Det offentlige næringsmiddeltilsynet skal ta hensyn til- og involvere forbrukerne og andre viktige interessegrupper		3 746 200	
- - 5.1 Det offentlige næringsmiddeltilsyn skal ha en aktiv og troverdig kommunikasjon med forbrukerne og andre viktige interessegrupper		2 075 000	
• Foredrag, seminarer og annet informasjonsarbeid • Faktaark, brosjyrer, kostholdsråd • Mediekontakt • Internett • Nærkontakt • Medulla (ekstranett SNT/KNT)			
- - 5.2 Det offentlige næringsmiddeltilsynet skal involvere forbrukerne og andre viktige interessegrupper når det er mulig og hensiktsmessig		1 671 200	
• Støtte til forbrukerorganisasjoner • Etablering av forbrukerpanel • Forbrukerinformasjon på internett • SNTs råd • Kontaktmøter med bransjeorganisasjoner			
- 6 Det offentlige næringsmiddeltilsyn skal være faglig sterkt, samordnet, effektivt og troverdig	2 150 000	21 452 058	

- - 6.1 Arbeidet i det offentlige næringsmiddeltilsynet			
skal være godt organisert og samordnet		4 292 602	
• Oppfølging av regionkontorene og KNT i Hordaland og Rogaland • Erfaringssamling om KNT-tilsyn • Laboratorieutredning • Arbeid med tvangsmulktforskriften • Veiledning og oppfølging av KNT • Utarbeide tildelingsbrev til KNT • Revisjon av kjøttkontrollinstruks • Tilsynssveielederen – videreutvikling • Utvikling og administrasjon av rapporteringssystemer • SNT-revisjoner av KNT • ONT-ledermøte • Nytt ”mattilsyn” • Ferdigstille Matilda økonomimodul • Elektronisk infrastruktur i ONT • Juridisk kvalitetssikring			
Hovedmål og delmål	Budsjett KK-fond	Budsjett Kap. 1114	
- - 6.2 Det offentlige næringsmiddeltilsyn skal samarbeide med myndigheter langs produksjonskjeden jord/fjord til bord og med andre myndigheter		144 500	
• Tilsyn og godkjenning av fikserivirksomheter i samarbeid med FD • Samarbeidsmøter • Beredskapsplanlegging i KNT • Beredskapssystem i SNT			
- - 6.3 Det offentlige næringsmiddeltilsynet skal ha høy kompetanse	2 100 000	2 875 185	
• Kurs/erfaringssamlinger/kalibreringsseminar for KNT • Grunnkurs i systemrevisjon • Kompetansesenter – import ved KNT Oslo • Kompetansesenter – kjøttkontroll ved Rudshøgda • Støtte til praksisplasser i KNT • Kontrollteknikeropplæringen • E-læringsprosjekt			
- - 6.4 Det offentlige næringsmiddeltilsynet skal ha tilgang til kunnskap, faglig bistand og		13 347 500 67	

vitenskaplige råd			
• Risikoanalyse • Forvaltningsstøtte (VI, NVH, Folkehelsa) • SNTs vitenskapelige komité • Epidemiologi – kjøp av tjenester ved Folkehelsa • Forskning og utvikling (midler som forvaltes av Norges forskningsråd)			
- - 6.5 Det internasjonale arbeidet i det offentlige næringsmiddeltilsynet skal være oversiktelig,			
50			
000		792 272	
• Policy og strategi Codex-arbeidet • Codex contact point • Koordinering av internasjonalt arbeid I SNT • EK-livs - embetsmannskomiteén			
- 7 SNT skal ha en infrastruktur, ressursforvaltning Og et serviceapparat som støtter opp om SNTs			
1			
700		20 020	
000		700	
virksomhet			
- - 7.1 Statens næringsmiddeltilsyn skal utnytte og forvalte sine ressurser effektivt og i henhold			
Til gjeldende regelverk			
1 700		12 471	
000		700	
- - 7.2 SNT skal ha god intern infrastruktur, gode			
interne verktøy og gode interne rutiner		6 463 300	
- - 7.3 SNTs interne service skal være god og i samsvar			
med brukernes behov		1 065 700	
- 7.4 Andre interne oppgaver		20 000	
SUM	115 707 700	145 471 184	

Vedlegg 4 – Arbeidsoppgaver i det kommunale næringsmiddeltilsynet

Utarbeidet av Karina Kaupang 15.12.01 for KNT-forum som innspill til delprogram 2

1. Innledning:

Etter Lov om samordnet næringsmiddelkontroll i 1978 hvor det ble slått fast at alle kommuner var pliktige til å ha et offentlig næringsmiddeltilsyn, gikk mange kommuner sammen om å organisere slike tilsyn, hvor tilsynene kunne bestå av 2-3 kommuner og opp til 15 –17 kommuner. KNTene organiserte seg i forhold til kommunelovens bestemmelser om interkommunalt samarbeid, med et styre med representanter fra hver av kommunene, og med egne styrevedtekter. I henhold til en nylig gjennomført spørreundersøkelse i regi av KNT-forumer 49 KNT i dag organisert som et interkommunalt samarbeid ihht § 27 i kommuneloven. Enkelte KNT er fremdeles organisert som en etat i vertskommunen, men med en samarbeidsavtale med øvrige deltakende kommuner. I dag har også en del KNT organisert seg som et IKS etter Lov om interkommunale selskap.

De kommunale næringsmiddeltilsyn (KNT) er ikke ensartede. De varierer i størrelse og oppgavene er ofte tilpasset det lokale behov. I dag er det drøyt 80 KNTer i Norge. Et gjennomsnitts KNT har rundt 10 årsverk, og det største KNT har helt opp i 63 ansatte. 2-3 KNT utfører mindre enn ett årsverk og er å betrakte som ”satelitter” til større nabtilsyn.

KNTene er sammensatt av ulikt fagpersonale som sivilingeniører, sivilagronomer, veterinærer, cand.real, cand.mag, jurister, 3-årige ingeniører innenfor miljø- og næringsmiddelfag, ingeniører fra næringsmiddelteknisk høyskole og høyskole innenfor kjemiutdanning, ulike fagskoler bl.a innenfor laboratorieutdanning, kjøttkontrollteknikere, laboratorieteknikere, laboranter. I tillegg kommer økonomisk/administrativt personell, merkantilt personell o.a.

De fleste KNT har eget laboratorium, eller er samlokalisert/har lett tilgang på annet laboratorium. I følge KNT-forums undersøkelse hvor 74 KNTer har besvart, har 60 oppgitt å ha eget mikrobiologisk laboratorium, mens har kjemisk laboratorium/utfører kjemiske analyser. 54 av disse laboratoriene er akkreditert. I følge undersøkelsen er det 233 årsverk tilknyttet laboratoriene.

Omlag halvparten av KNTene utfører kjøttkontroll i sitt kontrollområde, enten i tilknytning til slakteri, kjøttkontrollstasjon eller kontrollsted. 220 årsverk utfører kjøttkontroll. I tillegg utfører noen så lite kjøttkontroll (elg, vilt) at det ikke framgår som egne årsverk i undersøkelsen.

I forbindelse med tilsynsarbeid utføres 262 årsverk, derav endel årsverk i forbindelse med importkontroll. Innenfor miljørettet helsevern utføres 39 årsverk, og innenfor annet arbeid 20 årsverk. Administrasjon med støttefunksjoner utgjør 124 årsverk.

Til sammen er det registrert 901 årsverk i de 74 KNT som har besvart spørreundersøkelsen.

2. Oppgaver tilknyttet tilsyn:

Tilsyn er delt inn i det statlige, delegerte tilsynet som omfatter tilsyn med virksomheter innenfor animalieregelverket, herunder kjøttkontrollen, samt næringsmiddelvirksomheter av en viss størrelse (omsetning over 20 mill), og importører. Dessuten det kommunale tilsynet som omfatter alle øvrige næringsmiddelvirksomheter. Totalt er det registrert 38.000 næringsmiddelvirksomheter. 95 % av disse faller inn under kategorien kommunalt tilsyn.

3. Saksbehandling:

Tilsynspersonell utfører saksbehandling i forbindelse med alle typer virksomheter som omfattes av næringsmiddelovgivningen; fra store produksjonsvirksomheter til vannverk, spisesteder, dagligvareforretninger, gatekjøkken, kiosker, transport av næringsmidler og leilighetsvis frambud av næringsmidler ved stevner, arrangementer m.v. I tillegg skal det føres tilsyn med og utføres saksbehandling i forbindelse med importører av næringsmidler.

Alle typer næringsmiddelvirksomheter skal ha en godkjenning. Planer skal godkjennes ved nyetablering av virksomhet og ved vesentlige endringer. Ved ferdigstilling gis en tidsbegrenset godkjenning.

I større næringsmiddelvirksomheter underlagt animalieregelverket, skal det gis en autorisasjon. Full saksbehandling og vedtaksmyndighet i forhold til disse sakene er nylig lagt ut fra SNT til KNT.

4. Tilsyn:

Alle næringsmiddelvirksomheter er pålagt å ha en internkontroll etter forskrift om internkontroll på næringsmiddelområdet (IK-mat) som kom i 1995 men som hadde en overgangsperiode fram til 01.01.98. På landsbasis er det nå 43% av virksomhetene under kommunalt tilsynsansvar som har IK-mat (SNTs tall fra år 2000). Det er en tung og tidkrevende prosess å få virksomhetene til å innføre og ta i bruk internkontroll. Forståelsen er liten, og selv om virksomhetene har utarbeidet (eller et konsulentfirma har utarbeidet) et IK-mat system, brukes det i svært liten grad. Dette framkom tydelig i sommerens temperaturprosjekt i kjølediskene. De store kjedene, som alle har internkontrollsystem, kom dårlig ut, og selv enkle rutiner for egen temperaturmåling, med oppfølging av avvik, ble ikke fulgt.

I større virksomheter hvor KNT utfører delegert statlig tilsyn, er det innført IK-mat i 76% av virksomhetene. At prosenten her er såpass høy kan enten skyldes at det i disse virksomhetene ofte jobber personell som har større forståelse for kvalitetssystemer, egenkontroll og dokumentasjon enn i de mindre virksomhetene, eller at KNT har brukt mer ressurser på disse.

Tilsynet utføres ved inspeksjoner i virksomhetene, evt. ved revisjoner hos de som har innført IK-mat. Det utarbeides tilsynsrapporter eller revisjonsrapporter med frister for tilbakemelding,

Det varsles om , evt. fattes vedtak. Andre typer virkemidler er tilbaketrekking av godkjenning/autorisasjon, omsetningsforbud, tvangsmulkt, stenging eller politianmeldelse.

Pr.01.01.01 ble det innført et nytt system innenfor tilsynsaktiviteten. Alle virksomheter ble delt inn i ulike tilsynsklasser avhengig av risiko. Samtidig ble det fastsatt en frekvens for basistilsyn i de ulike virksomhetene avhengig av om de hadde innført IK-mat eller ikke. All annen tilsynsaktivitet i virksomhetene skal registreres som tilleggstilsyn.

I sin tilsynsaktivitet arbeider mange KNT prosjektrettet. Dvs at det hvert år velges ut noen bransjer som underlegges prosjektrettet tilsyn. I et slikt prosjekt utarbeides det en standardisert tilsynsrapport hvor bl.a de kritiske punktene i den aktuelle bransje følges opp ved inspeksjon, gjerne kombinert med uttak av produktprøver og hygienekontroll. En slik ”runde” kan gjentas, før resultatene etter hvert oppsummeres i en prosjektrapport. Fordelen med en slik arbeidsform er at tilsynspersonell får konsentrert seg om, dyktiggjort seg på og diskutert problemstillinger innen en spesiell bransje samtidig som virksomhetene får en mer enhetlig behandling ved at de direkte blir sammenlignet med andre.

Ved ordinær tilsynsaktivitet vil det også kunne være behov for uttak av produktprøver eller hygienep prøver for støtte i forvaltningen, i tillegg til inspeksjonsfunn.

5. Revisjoner:

Ved virksomheter der det er innført internkontroll, gjennomføres det revisjoner enten av hele internkontrollsystemet, eller av deler av det. I år 2000 ble 50% av virksomhetene under statlig tilsynsansvar og 5 % av virksomheter underlagt kommunalt tilsyn revidert. Revisjoner varsles i god tid og dokumentasjon mottas og gjennomgås av tilsynspersonell før revisjonen. I etterkant formuleres avvik med frister. Av den totale tilsynsaktivitet på kommunalt område gjennomføres det få revisjoner i forhold til ordinært tilsyn. Årsaken til dette er problemer med å få innført IK-mat i virksomhetene, bl.a pga manglende forståelse for hva kravet innebærer.

6. Import:

Mange KNT har importører eller 1. mottakere i sitt kontrollområde, men det er et fåtall KNT som har en vesentlig mengde import/importører. Det er et krav om at samtlige importører skal være registrert og de skal ha utarbeidet IK-mat. Tilsynspersonell foretar tilsyn og revisjoner hos importører og sjekker bl.a ulik dokumentasjon, merking , innholdsdeklarasjon m.v. Prøver av varene kan tas ut for nærmere undersøkelse/analyse.

For en rekke produkter kreves det omfattende uttak og laboratorieanalyser, eksempelvis for fisk, sjømat eller animalske produkt fra 3.djeland. For animalske produkt fra EU, skal det pga salmonellagarantien tas ut en rekke prøver.

Det er en omfattende kontroll av dokumentasjon i forbindelse med import. Ikke sjelden påvises patogener som betinger destruksjon eller avvisning av partiet. Dette medfører betydelig saksbehandling bl.a i forbindelse med vedtak om destruksjon og utarbeidelse av Rapex-melding (alarmrapport) til de øvrige europeiske land.

7. Oppgaver tilknyttet kjøttkontroll:

I nedskjæringsvirksomheter for kjøtt kreves daglig tilsyn enten utført av veterinær eller av tilsynspersonell underlagt tilsynsveterinæren. Tilsynspersonellet må ha gjennomgått en utdanning og avlagt eksamen innenfor fagområdet.

I forbindelse med kjøttkontroll ved slakterier eller kontrollsteder arbeider tilsynsveterinærer og kjøttkontrollteknikere. I tillegg til båndkontroll, foretas en ante mortem undersøkelse av slaktedyrene. De dyrevernsmessige aspektene ved transport, oppstalling og avlivning skal også holdes under oppsikt. Ved post mortem kontrollen, henges de dyr som skal undersøkes nærmere til side. Det kan tas ut prøver i forhold til ulike patologiske forhold, mikrobiologiske undersøkelser, antibiotikaundersøkelser m.v. Hygienekontroller av slakt, utstyr og lokaler utgjør også en del av kjøttkontrollpersonalets arbeid. I tillegg vil det ved slakteriene tas ut en rekke prøver i forbindelse med ulike kartleggings- og kontrollprogrammer, overvåkningsprogrammer for ulike mikrobielle patogener, legemiddelrester, pesticider, tungmetaller, BSE m.v.

Omfanget av viltkjøttkontroll varierer svært fra landsdel til landsdel, og kontrollen foregår oftest ved anlagte kontrollsteder i jaktområdet. Enkelte KNT foretar også kjøttkontroll på sjøpattedyr.

8. Annet tilsyn/kontroll:

KNT fører tilsyn med kvaliteten på poteter som omsettes på markedet.

Mange KNT bidrar med prøveuttak/forsendelse i forbindelse med ulike kartleggings- og kontrollprogrammer, f.eks i forbindelse med pesticider i frukt og grønt.

En rekke kystnære KNT deltar også i blåskjellovervåkingen fra mars til oktober, der det ukentlig tas ut algeprøver og/eller blåskjellprøver for å teste for alger/algegift.

Mange KNT har personell som er utdannet soppsakkyndige. Ved KNTene kan forbrukerne derved få kontrollert sin soppfangst. Eventuelt bidrar KNT økonomisk ved innleide soppsakkyndige i sesongen.

KNT er også tillagt tilsynsmyndighet for tilsyn med melkerom på gårdsbruk. Tilsynet er de fleste steder delegert til distriktsveterinær, men det er KNT som har vedtaksmyndigheten.

9. Laboratorieaktivitet:

De fleste KNT har et mikrobiologisk laboratorium. Nesten alle laboratoriene har utarbeidet et kvalitetssystem og er akkreditert i hht internasjonale standarder. Akkrediteringen gis av Norsk Akkreditering (NA) etter bedømmingsbesøk. Fra SNTs side ble det bestemt at innen 01.11.98 måtte de laboratorieresultater som benyttes som grunnlag for forvaltningsmessige vedtak, være akkrediterte. Dette førte til at noen laboratorier ble nedlagt, fusjonert eller solgt, mens hovedtyngden av laboratoriene gjennomførte en prosess som førte fram mot en akkreditering.

For å opprettholde en akkreditering, er det blant annet krav om deltagelse i ringtester (sammenlignbare tester som utføres av en lang rekke laboratorier). Det er likeledes påkrevd med opplæring og godkjenning av den enkelte analytiker, og hver analytiker må i tillegg utføre et visst antall analyser av den akkrediterte parameter innenfor et bestemt tidsrom. Dette krever at laboratoriene har et tilstrekkelig analysevolum i forhold til den enkelte analyse.

9.1 Fordeling av laboratorieaktivitet:

I spørreundersøkelsen som nylig ble gjennomført av KNT-forum, viser det seg at omkring 1/3 av den totale analysemengden ved laboratoriene er tilsynsprøver. Enkelte KNT utfører langt flere tilsynsprøver, mens andre utfører langt færre. Rundt 1/3 av analysene utføres for kommunene, og dette er i hovedsak drikkevannsundersøkelser med bakgrunn drikkevannsforskriftens krav til egenkontroll. I tillegg utføres eksempelvis analyser av badevann, bassengvann, vassdrag m.m for kommunene. Den siste tredjedelen utgjør analyser fra privatpersoner, virksomheter eller andre, og kan dreie seg om private vannprøver, matvareprøver som har forårsaket sykdom, egenkontrollprøver eller prøver i forbindelse med et produksjonsproblem hos næringsmiddelvirksomheter, evt. analysebehov hos virksomheter som ikke direkte har relasjon til næringsmidler, men som eksempelvis har behov for vannanalyser. Samlet sett utfører KNT laboratoriene oppgaver som lokalsamfunnet har behov for, og er tilpasset i forhold til dette.

9.2 Mikrobiologisk laboratorium:

Ved de fleste mikrobiologiske KNT- laboratorium vil det utføres analyser på følgende typer prøver:

Drikkevann, produksjonsvann, badevann, bassengvann, vassdrag, vannforurensing.

Det vil også utføres analyser på produktprøver og hygienekontrollprøver tatt ut ved næringsmiddelvirksomheter i tilsynsområdet, samt

bakteriologisk kjøttkontroll. Likeledes mikrobiologiske prøver i overvåkningssammenheng.

De vanligste hygieneparameterne, mugg og gjær samt analyser for de enkleste næringsmiddelpatogenene (Staph.aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Salmonella) utføres ved de fleste mikrobiologiske KNTlaboratorier.

De litt mer spesielle patogenene som Listeria, Campylobacter, Yersinia, EHEC, Aeromonas, Vibrio m.fl utføres på færre laboratorier.

KNT som har importkontroll har ofte omfattende laboratorieundersøkelser mhp salmonellabakterier, vibrio, EHEC, Listeria m.fl

De seinere årene har det stadig dukket opp nye mikrobiologiske problemstillinger og nye patogener, noe som medfører at laboratoriene stadig må ta opp og innarbeide nye metodikker.

Oppklaring av næringsmiddelbåren sykdom er gjerne et resultat av samarbeid mellom tilsynspersonell, laboratorium og evt. kommuneoverlege. En tilstrekkelig faglig vurdering av hvilke prøver og analyser som skal utføres og tolkning av analyseresultatene fordrer et faglig samarbeid mellom tilsyn og laboratorium.

9.3 Kjemisk laboratorium:

I motsetning til 80-tallet da svært mange laboratorier hadde oppegående analyseaktivitet på en rekke kjemiske næringsmiddelanalyser, har det skjedd en endring og nedbygging av den kjemiske analyseaktivitet på næringsmidler ved mange KNT. Årsakene til dette kan være mange. En av årsakene kan være at den totale tilsynsaktivitet, inkludert laboratoriet, i større grad enn tidligere er blitt mer og mer fokusert på risiko i matvarene. Næringsinnhold i kjøttvarer (fett, protein, karbohydrater vanninnhold) forbindes ikke i like stor grad med risiko som mikrobiologiske forurensinger i maten. Analysene er i tillegg kostbare å utføre og opprettholde akkreditering på, samtidig som dette er prøver som enkelt kan forsendes til større laboratorier. Denne typen analyser utføres derfor ved langt færre KNT i dag, enn for 5-10 år siden.

Andre, mer spesielle kjemiske næringsmiddelanalyser som analyser for tilsetningsstoffer, aflatoxin, tungmetaller, miljøgifter m.v utføres på et fåtall KNTlaboratorier.

Undersøkelser for pesticider, fremmedstoffer, resistens, toxiner, allergener, radon m.v utføres ved spesiallaboratorier, men etter uttak/forbehandling hos KNTlaboratoriene.

Ulike analyser for kjøttkontrollen, som antibiotikaundersøkelser, trikinundersøkelser m.v foretas på KNTlaboratorier som har tilknyttet kjøttkontroll.

Kjemiske analyser som i dag utføres ved KNTlaboratorier, består vesentlig av ulike kjemiske analyser på drikkevann, eller ulike miljøprøver.

10. Andre arbeidsoppgaver:

10.1 Publikumshenvendelser:

KNT oppfattes i lokalsamfunnet å være en ressurs og et lokalt kompetansesenter. Med bakgrunn i de ulike utdanningsgruppene som arbeider ved KNT, finnes det kompetanse til å besvare en rekke problemstillinger som ikke nødvendigvis har sammenheng med næringsmidler. Spørsmål av typen ; ”hva skal vi gjøre med fuglelopper, hvorfor får vi utslett av sengetøyet, hvorfor blir håret grønnfarget etter dusjing?”, kan være eksempler på slike problemstillinger.

Størstedelen av publikumshenvendelsene går selvsagt på spørsmål om næringsmidler og drikkevann, enten klager på kjøpt eller spist mat, spørsmål om tilsetningsstoffer, ulike forurensinger i maten, problemer omkring dårlig drikkevann og sikring av brønn m.v

Spesielt mange henvendelser kommer i etterkant av medieoppslag om en matvare, dyresykdom eller lignende.

Mange henvender seg til KNT for diagnostisering og råd i forbindelse med skadedyr/insekter i maten. Også i forbindelse med problemer med gnagere, kontaktes KNT for råd/veiledning.

10.2 Informasjon/opplæring:

Mange henvender seg til KNT for å få ulik informasjon enten innenfor næringsmiddelområdet eller andre områder. De fleste KNT gir dessuten opplæring/undervisning i forhold til ulike typer skoleelever eller studenter, herav medisinstudenter utplassert i kommunene.

10.3 Miljørettet helsevern:

Mange KNT utfører oppgaver innenfor miljørettet helsevern. Rundt 39 årsverk i KNT er spesielt opprettet for dette, i tillegg til at annet KNT personell utfører oppgaver som ligger innenfor dette fagområdet, bl. a i forbindelse med drikkevanns- og badevannsovervåkning.

Andre områder innenfor miljørettet helsevern hvor en del KNT utfører oppgaver er inneklime, ernæring, støy, tilsyn ved campingplasser, idrettshaller, svømmehaller, overnattingssteder m.v.

10.4 Andre oppgaver:

Enkelte KNT saksbehandler serveringsbevillinger og skjenkebevillinger. Noen fører også tilsyn etter Røykeloven (og utfører skjenkekontroll). Enkelte KNT utfører driftskontroll/assistanse ved vann- og avløpsanlegg, og mange er involvert i miljøovervåkning av vassdrag. Flere KNT lokalisert langs kysten, er involvert i fiskehelsetjeneste.

Flere KNT har status som Lorakonstasjoner og foretar radioaktivitetsmålinger på levende dyr, slakt, fisk og andre næringsmidler.

Med bakgrunn i tildels overlappende regelverk og en gjensidig informasjonsplikt i forbindelse med Smittevernloven, har KNT et nært samarbeid med kommuneoverlegene i samarbeidskommunene, ikke minst i forbindelse med oppklaring av epidemier, hvor det kreves epidemiologisk kunnskap, uttak av ulike typer prøver, deriblant avføringsprøver, intervjuer av de syke m.v. Slikt samarbeid sees bl.a i forbindelse med ulike næringsmiddelbårne epidemier, eksempelvis salmonellaepidemien i forbindelse med vannverket på Herøy, cruiseskip med salmonellainfisert mat, eller salmonellasmitte i forbindelse med pinnsvinepidemiene i Moss og Bergen.

11. Oppsummering:

KNTene utfører en rekke oppgaver som er felles for alle KNT. Likevel er de forholdsvis uensartede både i størrelse og i de oppgaver som utføres. KNTene har over tid tilpasset seg det behovet som lokalsamfunnet har hatt. Dette avspeiles både ved den variasjon i oppgaver som utføres og i fordeling av de analyser som utføres. Når KNTledere og styreledere (eiere av KNT) skal framheve hvorfor det er så viktig med egen laboratoriedrift, vises det til tilgjengelighet, beredskap, et styrket fagmiljø, kompetanse på lokale forhold, og ivaretagelse av lokalsamfunnets behov som svært viktige element.

Ved organisering av et nytt Mattilsyn er det derfor viktig å ta vare på det beste fra eksisterende organisasjon. Det må dessuten være rom for at det pga distriktpolitiske hensyn/det enkelte lokalsamfunns behov ikke kan etableres helt like enheter overalt i landet. Nærhet til brukerne er viktig.