



DET KONGELIGE
LANDBRUKS- OG MATDEPARTEMENT

Statsråden

Stortinget
Ekspedisjonskontoret
Karl Johans gate 22
0026 OSLO

Deres ref

Vår ref
201001191-/TEM

Dato
30.08.2010

Spm. nr. 1614 til skriftlig besvarelse fra stortingsrepresentant Trine Skei Grande - Kravene i den nye hygienepakken av 010310 og lokal matproduksjon

Representanten Trine Skei Grande har stilt følgende spørsmål:

Flere lokale matprodusenter vurderer å legge ned hele eller deler av sin matproduksjon grunnet kravene i den nye hygienepakken av 1. mars 2010 for matproduksjon. Hva vil statsråden gjøre for at små lokale matprodusenter skal ha muligheten til å omstille seg til de nye hygieneforskriftene og fortsette produksjon av lokal mat?

Utgangspunktet for spørsmålet er to virksomheter som i følge Halden arbeiderblad, kan måtte legge ned hele eller deler av matproduksjonen på grunn av det nye regelverket.

Ansvar for hygieneregelverket for matproduksjon ligger i stor grad hos helse- og omsorgsministeren. Svaret er derfor utarbeidet i samråd med Helse- og omsorgsdepartementet.

Først vil jeg gjerne understreke at forutsetningen for produksjon av all mat, er at sluttproduktet er helsemessig trygt enten det er produsert ved en småskalavirksomhet eller en stor industribedrift. Dette er et ufravikelig krav uansett virksomhetens størrelse.

Det nye hygieneregelverket er langt på vei en videreføring av tidligere hygieneregelverk. Målsettingen for det nye regelverket er større fleksibilitet ved at det nå i større grad er fastsatt funksjonskrav i stedet for absolutte krav. Dette innebærer derfor at det for den enkelte virksomhet vil kunne være flere måter å oppfylle kravene innenfor regelverket. Dersom en virksomhet kan dokumentere at den har kontroll over produksjonslinjen sin, har virksomheten et større handlingsrom med det nye

regelverket enn med det gamle.

Det nye hygieneregelverket ble vedtatt i EU i 2004 og ble innlemmet i EØS-avtalen i desember 2008, men trådte først i kraft i Norge 1. mars i år. Jeg vet at Mattilsynet og de forskjellige bransjeorganisasjonene har drevet en utstrakt virksomhet for å gi opplæring og gi råd for hvorledes virksomhetene best skal oppfylle regelverket.

Det nye regelverket krever en ny godkjenning av virksomheten dersom den produserer næringsmidler av animalsk opprinnelse. Det har i denne sammenheng vist seg at flere virksomheter heller ikke hadde oppfylt kravene i det gamle hygieneregelverket. Følgelig er de heller ikke i samsvar med det nye hygieneregelverket, selv om de materielle kravene ikke er strengere.

Når det gjelder de to virksomhetene Halden Arbeiderblad omtaler, startet de i sin tid opp i liten skala, men har utvidet betydelig siden oppstarten. I dag er deres produksjon av et slikt omfang at de faller utenfor begrepet "småskala matproduksjon". En større produksjon krever også strengere oversikt over produksjon, kjøling og lagring. Disse virksomhetene ville uavhengig av den nye hygienepakken måttet oppfylle strengere hygienekrav.

I arbeidet med å forberede småskalavirksomheter til den nye hygienepakken, har Mattilsynet hatt et tett samarbeid med bransje- og markedsorganisasjonen for bygdeturisme og gardsmat, Hanen. Retningslinjene for tilsyn med småskalavirksomheter er også utviklet i samarbeid med Hanen.

Videre har Mattilsynet fulgt opp med omfattende tilsyn. I år har fokuset særlig vært på småskala kjøttvirksomheter. I fjor var hovedfokuset på melke- og osteprodusenter. Veiledning er et viktig element i dette tilsynet, og Mattilsynet bruker mye tid på å formidle kunnskap om regelverket.

Jeg har stor tro på småskalavirksomhet rundt i landet, og jeg håper at vi stadig kan videreutvikle arbeidet med produksjon av lokale spesialiteter. Dette arbeidet gir både flere arbeidsplasser og en økt stolthet for vår felles kulturarv gjennom det å videreføre lokal matproduksjon og lokale mattradisjoner. Det er derfor viktig at både bransjeorganisasjonene, herunder Hanen, og Mattilsynet bidrar til økt forståelse av hygieneregelverket og hvorledes måloppnåelsen om et helsemessig godt sluttprodukt best kan ivaretas ut fra de lokale forholdene.

Med hilsen



Lars Peder Brekk