

SV

SV

SV



EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION

Bryssel den 28.7.2009
KOM(2009) 403 slutlig

RAPPORT FRÅN KOMMISSIONEN TILL RÅDET OCH EUROPAPARLAMENTET

**om erfarenheterna från tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordningar
om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 av den
29 april 2004**

{SEC(2009) 1079}

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	SAMMANFATTNING.....	3
2.	BAKGRUND	4
3.	ERFARENHETER SEDAN DEN 1 JANUARI 2006	5
3.1.	Allmänna erfarenheter.....	5
3.2.	Tillämpningsområde	5
3.3.	Definitioner	6
3.4.	Primärproduktion	6
3.5.	HACCP	6
3.6.	Registrerings- och tillståndsförfaranden	7
3.7.	Hälso- och identifieringsmärkning.....	8
3.8.	Riktlinjer för god praxis	8
3.9.	Flexibilitet	9
3.10.	Import.....	9
3.11.	Offentliga kontroller av produkter av animalt ursprung	10
3.12.	Mikrobiologiska kriterier	11
3.13.	Avlägsnande av ytkontaminering.....	11
3.14.	Information från livsmedelskedjan	11
3.15.	Nödslakt	12
4.	SLUTSATSER.....	12

1. SAMMANFATTNING

Enligt artikel 16 i förordning (EG) nr 852/2004¹, artikel 14 i förordning (EG) nr 853/2004² och artikel 21 i förordning (EG) nr 854/2004³ har kommissionen en rättslig skyldighet att senast den 20 maj 2009 överlämna en rapport till Europaparlamentet och rådet. Rapporten ska särskilt innehålla en genomgång av de erfarenheter som gjorts vid tillämpningen av dessa förordningar och ska när så är lämpligt åtföljas av lämpliga förslag. Dessutom ska kommissionen i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 överväga om det är önskvärt och genomförbart att utvidga principerna om faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP) till att omfatta livsmedelsföretagare som bedriver primärproduktion.

Denna rapport har utarbetats på grundval av en genomgripande samrådsprocess. Den bygger på upplysningar som mottagits från de behöriga myndigheterna i medlemsstaterna, företrädare för näringsidkare i livsmedelsbranschen och konsumentorganisationer på EU-nivå, samt från kommissionens kontor för livsmedels- och veterinärfrågor.

Syftet med rapporten är att på ett objektivt sätt redogöra för den erfarenhet som har vunnits och de svårigheter som har stötts på i genomförandet av livsmedelshygienpaketet av alla berörda aktörer under åren 2006, 2007 och 2008.

I rapporten dras slutsatsen att medlemsstaterna generellt sett har vidtagit nödvändiga administrativa åtgärder och kontrollåtgärder för att se till att bestämmelserna i paketet följs, men att det fortfarande finns utrymme för förbättringar av genomförandet. Dessa slutsatser bekräftas av resultaten av revisioner och inspektioner som utförts av kommissionens kontor för livsmedels- och veterinärfrågor. De intressenter som har tillfrågats anser att de nya principer och krav som införs i och med livsmedelshygienpaketet har haft en positiv effekt. I rapporten framförs även den tydliga ståndpunkt som uttryckts av medlemsstaterna och privata intressenter om att inte utvidga kraven för HACCP-baserade förfaranden till att omfatta livsmedelsföretagare som bedriver primärproduktion i det här skedet.

De huvudsakliga svårigheter som identifierats rör vissa undantag från livsmedelshygienförordningarnas tillämpningsområde, vissa definitioner som fastställs i förordningarna samt förfarandet för att anpassa dessa definitioner, vissa praktiska aspekter när det gäller godkännande av anläggningar som hanterar livsmedel av animalt ursprung och saluföringen av sådana livsmedel, importsystemet för vissa livsmedel, genomförandet av HACCP-förfaranden vid vissa livsmedelsföretag och genomförandet av offentliga kontroller inom vissa sektorer.

I rapporten föreslås inga detaljerade lösningar för de svårigheter som har stötts på och den åtföljs därför inte av några förslag. Kommissionen kommer dock utifrån de

¹ EUT L 139, 30.4.2004, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1019/2008 (EUT L 277, 18.10.2008, s. 7).

² EUT L 226, 25.6.2004, s. 22. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1020/2008 (EUT L 277, 18.10.2008, s. 8).

³ EUT L 226, 25.6.2004, s. 83. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1021/2008 (EUT L 277, 18.10.2008, s. 15).

svårigheterna att överväga om det behövs nya förslag för att förbättra livsmedelshygienpaketet.

Rapporten åtföljs av ett arbetsdokument, där de bilagor som det hänvisas till i rapporten finns. I bilaga I i arbetsdokumentet anges de förkortningar och tekniska termer som används i rapporten.

2. BAKGRUND

Europaparlamentet och rådet antog ”livsmedelshygienpaketet” den 29 april 2004. Paketet omfattar tre grundläggande rättsakter, förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004, som riktas till livsmedelsföretagen och förordning (EG) nr 854/2004 tillsammans med förordning (EG) nr 882/2004 om offentliga kontroller, som riktas till de behöriga myndigheterna⁴. Närmare bestämmelser om de grundläggande rättsakterna anges i kommissionens tre förordningar om genomförandeåtgärder (se arbetsdokumentet – bilaga III). Dessutom har kommissionen och medlemsstaterna fastställt riktlinjer (se arbetsdokumentet – bilaga IV).

I och med dessa nya förordningar ändrades inriktningen för livsmedelshygienpolitiken. Paketet hade ett tydligt mål, nämligen att förenkla den befintliga lagstiftningen om livsmedelshygien (se arbetsdokumentet – bilaga V), göra den mer samstämd genom att skilja mellan de olika delarna (folkhälsa, djurhälsa och offentliga kontroller), och koncentrera sig på de mål som ska nås av livsmedelsföretagen i stället för att ha kvar de ytterst detaljerade kraven. Genom förordningen ges stort utrymme för att anpassa de tekniska kraven i livsmedelshygienpaketet efter varje livsmedelsföretags individuella förutsättningar.

På grund av förordningarnas innovativa karaktär uppmanade Europaparlamentet och rådet kommissionen att inlämna en rapport redan efter tre års genomförande (se arbetsdokumentet – bilaga VI). Rapporten ska särskilt innehålla en genomgång av de erfarenheter som gjorts vid tillämpningen av dessa förordningar och dessutom ska kommissionen överväga om det är önskvärt och genomförbart att utvidga genomförandet av principerna om kritiska styrpunkter (HACCP) till att omfatta livsmedelsföretagare som bedriver primärproduktion.

Som underlag för rapporten genomförde kommissionen ett samråd med alla viktiga intressenter, bilateralt eller kollektivt (se arbetsdokumentet – bilaga VII).

Syftet med rapporten är att på ett objektiva sätt redogöra för den erfarenhet som har vunnits i genomförandet av livsmedelshygienpaketet av behöriga myndigheter och privata intressentorganisationer under åren 2006, 2007 och 2008, och att identifiera de svårigheter som uppstod under genomförandet.

⁴

Se diagram över den befintliga rättsliga ramen i arbetsdokumentet – bilaga II.

3. ERFARENHETER SEDAN DEN 1 JANUARI 2006

3.1. Allmänna erfarenheter

De allmänna erfarenheterna från tillämpningen av livsmedelshygienförfordningarna kan betraktas som positiva. Medlemsstaterna är i allmänhet nöjda med strukturen och principerna i lagstiftningen om livsmedelshygien. Det står klart att de inte anser att det krävs en genomgripande omarbetning av lagstiftningen. De flesta medlemsstaterna menar emellertid att det är alltför tidigt att göra en välvägd och detaljerad utvärdering av erfarenheten av genomförandet av livsmedelshygienpaketet.

De inspektioner som har gjorts vid livsmedelsföretag bekräftar denna slutsats, eftersom tillämpningen av livsmedelshygienpaketet i allmänhet inte orsakade några större svårigheter för livsmedelsföretagen och de behöriga myndigheterna. De problem som identifierades under inspektionerna var i varierande utsträckning större vid små företag.

Medlemsstaterna såg även positivt på de riktlinjer som tagits fram i tillämpliga fall för att hjälpa livsmedelsföretagen och de behöriga myndigheterna att genomföra livsmedelshygienförfordningarna.

3.2. Tillämpningsområde

Medlemsstaterna är i vissa fall skyldiga att fastställa särskilda regler i den nationella lagstiftningen för att täcka vissa verksamheter som undantas från livsmedelshygienpaketets tillämpningsområde.

Medlemsstaterna rapporterade svårigheter när det gällde lokala leveranser av små mängder livsmedel när detta tillämpades på gränsöverskridande handel till en destinationsmedlemsstat som hade andra bestämmelser för dessa verksamheter. Några medlemsstater identifierade svårigheter i samband med begreppet ”företag”, som karakteriseras av en viss grad av kontinuitet i och organisation av verksamheten, och hur dessa bestämmelser ska tillämpas på privatpersoner som då och då hanterar, bereder eller serverar livsmedel.

Det faktum att förordning (EG) nr 853/2004 inte är tillämplig på detaljhandeln har också gett upphov till svårigheter. De flesta medlemsstater anser att det är inkonsekvent att kylhus som genomför liknande verksamheter omfattas av annorlunda regler och godkännandesystem, vilket beror på om kylhuset i fråga omfattas av definitionen av detaljhandelsföretag eller inte. Likaså har tolkningen av begreppet ”marginell, lokal och begränsad verksamhet” när det gäller undantag för tillstånd för detaljhandelsanläggningar gett upphov till svårigheter.

Många privata intressentorganisationer har av konkurrensskäl även gett uttryck för oro över undantaget för detaljhandeln, och en del har framfört önskemål om att tillämpningsområdet för förordning (EG) nr 853/2004 ska utvidgas till att fullständigt omfatta detaljhandeln, medan andra har efterfrågat en översyn av lagstiftningen när det gäller vissa verksamheter som genomförs på detaljhandelsnivå (t.ex. produkter som mals och skivas) för att samma regler ska gälla för samma verksamheter i hela gemenskapen.

3.3. Definitioner

Begreppet ”sammansatt produkt” är fortfarande svårt att genomföra och ger upphov till osäkerhet för både livsmedelsföretagen och de behöriga myndigheterna.

Definitionen av detaljhandel enligt förordning (EG) nr 178/2002 fortsätter att skapa svårigheter eftersom den inte förefaller vara fullständigt anpassad till syftet med livsmedelshygienpaketet (se även punkt 3.2.).

Medlemsstaterna och många privata intressentorganisationer har ifrågasatt andra definitioner (t.ex. privata bostäder, hardjur, ryggradslösa djur, blod, skinn). De har även ifrågasatt förfarandet för att fastställa eller ändra sådana definitioner.

3.4. Primärproduktion

De gällande bestämmelserna för primärproduktion anses generellt sett vara lämpliga och tillräckliga för att skydda primärprodukter mot kontaminering. Vissa medlemsstater ansåg emellertid att det är för tidigt att utvärdera vilken inverkan kraven i livsmedelshygienpaketet har haft på primärproduktionen. Andra medlemsstater rapporterade svårigheter på grund av den vaga formuleringen av vissa av de målsättningar som fastställs i förordning (EG) nr 852/2004 och bristen på tydlig vägledning för primärproducenter. Riktlinjer för god praxis har, där de finns tillgängliga, visat sig vara centrala verktyg för att hjälpa primärproducenterna att uppfylla sina skyldigheter (se punkterna 3.5.och 3.8.).

Journalförandet sågs som en källa till svårigheter i vissa medlemsstater, men i varierande grad.

3.5. HACCP

- Generellt sett ifrågasätts inte genomförandet av HACCP-principerna eftersom man anser att det är viktigt att livsmedelsföretagen ges möjlighet att uppfylla sina mål på livsmedelssäkerhetsområdet och att principerna är tillräckligt flexibla för att kunna anpassas även till små livsmedelsföretag.

De flesta livsmedelsföretagen har infört HACCP-förfaranden. Förseningar i genomförandet observerades vid tidigare små slakthus som omfattades av ett övergångsarrangemang.

I de flesta medlemsstaterna identifierades emellertid svårigheter med HACCP-förfaranden i små livsmedelsföretag, närmare bestämt i mikroföretag och små catering- och detaljhandelsanläggningar. I några fall rapporterades att generiska journalsystem som tillhandahålls av externa konsulter inte avspeglar den verkliga situationen vid anläggningen och att systemen genererar mer dokumentation och journaler än vad som är obligatoriskt. Dessa system förefaller vara allt annat än effektiva och är dessutom alltför dyra för små företag. I några medlemsstater har de behöriga myndigheterna minskat problemen genom att genomföra riskanalyser för vissa typer av verksamheter eller genom att ta fram förenklat och praktiskt informationsmaterial som riktas till små företag. I andra medlemsstater uppmuntrades livsmedelssektorerna att

ta fram riktlinjer för god praxis, som har visat sig vara mycket användbara verktyg.

Journalförandet uppfattas ibland som en administrativ börda av små livsmedelsföretagare. Medlemsstaterna har tagit initiativ för att förenkla detta steg och minska de uppgifter som måste dokumenteras och journalföras.

En del privata intressentorganisationer hävdade att de behöriga myndigheternas utvärdering av HACCP-förfarandena skilde sig åt mellan medlemsstaterna. Några organisationer uppgav att de behöriga myndigheterna ofta har för höga förväntningar på små företag och att kraven på journaler är överdrivna i vissa fall. Andra ansåg däremot att företagens storlek och karaktär beaktas och att de flesta av de behöriga myndigheterna är flexibla i tillämpningen av HACCP-förfarandena.

Svårigheter identifierades även under inspektioner vid livsmedelsföretagen när det gällde de behöriga myndigheternas förmåga att utvärdera HACCP-förfarandena på lämpligt sätt. Man kunde konstatera att det hade gjorts framsteg sedan den första inspektionsrundan 2006, men det finns fortfarande utrymme för förbättringar.

- Medlemsstaterna och privata intressenter ansåg inte att det var möjligt att utvidga kravet på HACCP-förfaranden till att omfatta livsmedelsföretag som bedriver primärproduktion. Riktlinjer för god praxis ansågs generellt sett vara ett bättre och mer praktiskt verktyg för primärproducenter än HACCP-förfaranden.

3.6. Registrerings- och tillståndsförfaranden

- I allmänhet konstaterades inga större svårigheter när det gäller registreringen av livsmedelsföretag. Särskilda system eller befintliga databaser används för att registrera livsmedelsföretag (t.ex. primärproducenter). Insatser gjordes även för att harmonisera och minimera de upplysningar som företagen måste lämna till den behöriga myndigheten i syfte att minska den administrativa bördan.

Det är emellertid svårt att garantera att alla livsmedelsföretag uppfyller skyldigheten att registrera sig, vilket t.ex. kan gälla livsmedelsföretag som inte kontaktar de behöriga myndigheterna innan de startar ett livsmedelsföretag och mellanhänder och Internethandlare, som är svåra att nå. Andra problem uppstod i och med kravet på att privatpersoner som då och då hanterar, bereder eller serverar livsmedel måste vara registrerade.

De behöriga myndigheterna tar i allmänhet inte ut några avgifter för att behandla en registrering.

- Inga särskilda problem påvisades i samband med inlämnande av upplysningar för godkännande till de behöriga myndigheterna. Däremot har svårigheter identifierats när det gäller vilka typer av anläggningar som behöver tillstånd, särskilt för dem som genomför allmän verksamhet, t.ex. kylhus (se punkt 3.2.) och ompaketeringsanläggningar.

Tillstånd för anläggningar med tidigare liten kapacitet togs upp av några medlemsstater. Detta kan lösas genom de flexibilitetsbestämmelser som finns i livsmedelshygienpaketet. Bestämmelserna måste emellertid främjas på nationell nivå, vilket kan ha gett upphov till svårigheter i vissa medlemsstater (se punkt 3.9.).

Två medlemsstater uppgav att alla livsmedelsföretag måste godkännas på deras territorium.

- Det är nu möjligt att få tillgång till alla nationella webbsidor med förteckningar över godkända livsmedelsanläggningar från kommissionens webbplats, men vissa medlemsstater har inte använt de överenskomna specifikationerna för att harmonisera och kodifiera presentationen av de förteckningar som ska upprättas eller uppdatera sina listor. Underhållet av aktiva länkar till de nationella webbsidorna måste också förbättras.

3.7. Hälso- och identifieringsmärkning

Tillämpningen av principerna om hälso- eller identifieringsmärkning har inte gett upphov till några större svårigheter. Däremot rapporterades svårigheter i samband med vissa praktiska aspekter, t.ex. situationer där ett nytt märke skulle användas för en förpackad/konsumentförpackad produkt och vid ompaketering av livsmedel. I dessa fall anser några av medlemsstaterna att man måste se till att även behoven av offentliga kontroller och spårbarhetsmålen tillgodoses när det gäller märkningen.

3.8. Riktlinjer för god praxis⁵

- Medlemsstaterna har starkt främjat arbetet med att ta fram nationella riktlinjer. De behöriga myndigheternas deltagande varierar mellan medlemsstaterna, men generellt sett har de behöriga myndigheterna utarbetat riktlinjer för att ta fram sådana handböcker, praktiska råd och vägledning till livsmedelssektorerna. De behöriga myndigheterna deltar i utvärderingarna av riktlinjerna för god praxis och en del stöder spridningen av riktlinjerna finansiellt.

De flesta privata intressentorganisationer är positivt inställda till nationella riktlinjer för god praxis och de behöriga myndigheternas främjande av dessa. Det finns inga siffror om hur utbredd användningen av god praxis är.

Användningen av riktlinjer beaktas på varierande sätt av de behöriga myndigheterna vid offentliga kontroller. En del medlemsstater har utformat ett system för att belöna livsmedelsföretag som tillämpar validerade riktlinjer, i form av minskad kontrollfrekvens och sänkningar av de avgifter som den behöriga myndigheten tar ut för offentliga kontroller. I andra medlemsstater baseras inspektionerna på korrekt tillämpning av riktlinjerna när ett företag uppgiver att de tillämpar sådana riktlinjer. En del medlemsstater kräver inte att livsmedelsföretagen ska bevisa att deras kontrollåtgärder är lämpliga om de följer de tillämpliga riktlinjerna. Riktlinjerna kan även fungera som en användbar vägledning för de behöriga myndigheterna och ange vad som är

⁵ Se översikten av god praxis i arbetsdokumentet – bilaga VIII.

bästa praxis när begreppen ”om så är lämpligt”, ”vid behov”, ”lämpligt” och ”tillräckligt” används i lagstiftningen.

- Fem gemenskapsriktlinjer har redan tagits fram och utvärderas nu. Ytterligare två riktlinjer är under utarbetande och kommer att utvärderas så snart de är färdiga. Cirka hälften av organisationerna på EU-nivå uppgav emellertid att de övervägde eller diskuterade med sina medlemmar om det är lämpligt att ta fram förslag till riktlinjer och följa förfarandet för att erhålla godkännande. De resterande organisationerna uppgav att de inte hade några planer på att ta fram gemenskapsriktlinjer.

3.9. Flexibilitet

För att skydda mångfalden i utbudet av livsmedel och tillgodose konsumenternas och de småskaliga producenternas behov infördes flexibilitetsbestämmelser i lagstiftningen. Enligt subsidiaritetsprincipen är det medlemsstaterna som är bäst lämpade för att finna lämpliga lösningar som baseras på de lokala förhållandena och lämpliga hygienstandarder i dessa företag, utan att äventyra målet för livsmedelssäkerhet.

Medlemsstaterna och privata intressenter har uppgett att de i allmänhet är mycket nöjda med den flexibilitet som ges i livsmedelshygienpaketet, som anses vara väl utformad för att bemöta lokala problem på lämpligt sätt. Med tanke på att mycket få meddelanden om nationella åtgärder i detta hänseende har mottagits hittills och den kritik som vissa livsmedelsföretag har framfört (se punkt 3.6.), förefaller det emellertid som att medlemsstaterna inte utnyttjar alla möjligheter till flexibilitet som ges i lagstiftningen.

3.10. Import

- Medlemsstaterna ansåg det vara nödvändigt att ytterligare harmonisera importreglerna för produkter av animalt ursprung, som det fastställs särskilda krav för i förordning (EG) nr 853/2004 (t.ex. grodlår, snäckor, utsmält djurfett). De möter även svårigheter när det gäller förteckningar över och kontroller av fartyg från tredjeländer för vilka ansvaret för inspektioner har delegerats till ett annat land eller en annan medlemsstat än flaggstaten.

Erfarenheten har visat att det krävs ett klagande av situationer där nationella importregler gäller i avsaknad av harmoniserade gemenskapsbestämmelser.

- Den senaste tidens kriser till följd av importerade sammansatta produkter har bekräftat behovet av ökad kontroll av sådana produkter. Detta kan kräva mer detaljerad lagstiftning och skärpta kontroller vid import (t.ex. importörens roll, särskilda hälsointyg).
- Erfarenheten har likaså visat att det befintliga förfarandet för att förteckna livsmedelsföretag från tredjeländer ger upphov till svårigheter (t.ex. listningsperioden). Det kan vara lämpligt att överväga att se över detta förfarande i och med utvecklingen av nya IT-verktyg för gemenskapen.

3.11. Offentliga kontroller av produkter av animalt ursprung

- Många medlemsstater har tagit fram särskilda kontrollverktyg, däribland checklistor och standardförfaranden. De satsar även på utbildning, eftersom revisionerna medför en stor begreppsmässig förändring för inspektörerna. Medlemsstaterna förklarade att de var nöjda med kommissionens utbildningsinitiativ "Bättre utbildning för säkrare livsmedel", som kompletterade deras egen utbildningsverksamhet och omfattade särskild utbildning om nyckelaspekter i livsmedelshygienpaketet (t.ex. HACCP).

Svårigheterna i samband med revisionerna kvarstår emellertid i många medlemsstater, vilket har framkommit vid inspektioner av livsmedelsföretagen. Även om avsevärda framsteg har gjorts sedan 2006 finns det fortfarande utrymme för förbättringar.

- Även om vissa moderniseringsåtgärder redan har inbegripits i livsmedelshygienpaketet sedan det började tillämpas i januari 2006 anser många medlemsstater och berörda privata intressentorganisationer att köttbesiktningen bör ses över. Detta har sin grund i de personalproblem som vissa medlemsstater har haft när det gäller att utse officiella veterinärer till slakterier och på grund av den ökade betydelsen för folkhälsan för risker som är svåra att upptäcka vid konventionella köttbesiktningar. Det påpekades att de officiella assistenternas roll bör förstärkas, att uppdelningen av ansvaret mellan livsmedelsföretag som bedriver slakteriverksamhet och behöriga myndigheter bör klargöras ytterligare och att kompletterande besiktningsuppgifter bör delegeras till slakteripersonal.

Vissa medlemsstater och privata intressentorganisationer anser att användningen av slakteripersonal bör utsträckas till slakterier som slaktar andra arter än fjäderfä och hardjur.

- Inspektioner vid livsmedelsföretag har visat att trikintesterna inte genomförs på lämpligt sätt i ett fåtal av medlemsstaterna. Dessutom finns det svårigheter med ackrediteringen av interna laboratorier vid slakterierna i några medlemsstater. En medlemsstat förklarade emellertid att den endast använde ackrediterade laboratorier.

Danmark har erkänts som en region med en minimal risk för trikin och får göra undantag från testsystemet för inhemska svindjur. Två andra medlemsstater har också inlämnat en begäran om undantag. Detta undantag är i dag begränsat till EU-medlemsstater, men man skulle kunna överväga att utvidga det till att omfatta tredjeländer. Två medlemsstater uttryckte intresse för att erkänna jordbruksföretag som trikinfria.

- Sedan 2006 har olika former av bedrägliga metoder avslöjats i kylhus i ett antal medlemsstater. Som även diskuterats inom ramen för lagstiftningen om animala biprodukter ansåg de flesta av medlemsstaterna att det är nödvändigt att förstärka de kontrollinstrument som de har till sitt förfogande.
- Andra särskilda svårigheter uppstod i och med att vissa medlemsstater av djurhälsoskäl använder kemiska metoder som inte är fullständigt validerade i

stället för biologiska tester med möss. Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) förväntas avge ett vetenskapligt yttrande om de befintliga gränserna för marina biotoxiner och metoderna för att påvisa sådana biotoxiner till december 2009.

3.12. Mikrobiologiska kriterier

Baserat på rapporter från livsmedelsföretagen tycks deras förfaranden under det första tillämpningsåret för förordning (EG) nr 2073/2005 endast vid enstaka tillfällen garantera att hygien- och livsmedelskriterier uppfylldes eller ens beaktades i beredning av livsmedel. Detta problem åtgärdades ofta inte vid de behöriga myndigheternas offentliga kontroller. Även om situationen förbättrades under 2007-2008 tillämpar några av medlemsstaterna fortfarande inte förordningen på ett tillfredsställande sätt.

Från medlemsstaternas perspektiv rörde de största rapporterade svårigheterna genomförandet av kriterierna för listerios för färdiglagat livsmedel, vilket kan leda till att förekomsten av denna patogen ökar.

3.13. Avlägsnande av ytkontaminering

Användningen av ämnen för att avlägsna ytkontaminering från livsmedel av animalt ursprung är föremål för godkännande genom kommittéförfarandet. Baserat på EFSA:s yttranden lade kommissionen 2008 fram ett förslag om att godkänna användningen av fyra ämnen för att avlägsna ytkontaminering från kycklingskinn. Europaparlamentet, medlemsstaterna och det stora flertalet privata intressentorganisationer gav tydligt uttryck för sitt motstånd mot ett sådant godkännande, även på stränga villkor.

För närvarande pågår diskussioner med medlemsstaterna om en eventuell användning av andra desinfektionstekniker, inklusive ånga, varmvatten och andra fysiska behandlingar.

3.14. Information från livsmedelskedjan

Åtgärder har vidtagits för att information från livsmedelskedjan gradvis skulle införas till slutet på övergångsperioden (den 31 december 2009). Två medlemsstater uppgav att de inte hade tillämpat dessa bestämmelser.

- Bestämmelserna om information från livsmedelskedjan skulle ha genomförts den 1 januari 2006 i fjäderfäsektorn. Inga större svårigheter rapporterades eftersom liknande bestämmelser gällde enligt den tidigare lagstiftningen.
- Information från livsmedelskedjan är obligatoriskt inom svinsektorn sedan den 1 januari 2008 och inom kalvkötts- och hästköttssektorerna sedan den 1 januari 2009. Få svårigheter identifierades inom svinsektorn (se nedan). Rapporter för kalvkötts- och hästköttssektorerna finns ännu inte tillgängliga.
- Information från livsmedelskedjan ska finnas tillgänglig för andra arter (får, getter och vuxna nötkreatur) till den 1 januari 2010. En del medlemsstater

räknar med att de kommer att få svårigheter med detta, särskilt med individuellt identifierade djur.

Förseningarna när det gäller att motta information från livsmedelskedjan före djurens ankomst har ansetts vara problematiska att komma till rätta med i alla instanser inom svinsektorn. Man räknar med att liknande svårigheter kommer att uppstå i andra djursektorer. Medlemsstaterna och vissa privata intressentorganisationer efterlyser större flexibilitet i detta avseende.

Till följd av att ansvaret för att organisera information från livsmedelskedjan och de praktiska arrangemangen för detta (t.ex. dokument, förfaranden för informationsutbyte), lämnades till medlemsstaterna konstaterades svårigheter i handeln inom gemenskapen med djur och man räknar även med att det kommer att uppstå problem med import. Ett första steg för att underlätta tillgången till den information som medlemsstaterna behöver är att organisera detta på kommissionsnivå. En del medlemsstater tyckte även att det kunde vara lämpligt att ta fram ett särskilt formulär på EU-nivå för handel inom gemenskapen och eventuellt även för import.

Erfarenheten har även visat att det är nödvändigt att klargöra sambandet mellan information från livsmedelskedjan och de djurhälsointyg som krävs för handel med levande djur.

3.15. Nödslakt

Medlemsstaterna rapporterade inga särskilda svårigheter med de praktiska reglerna för nödslakt, men ifrågasatte den särskilda märkningen av och begränsningarna för saluföringen av sådant kött. En del medlemsstater ansåg att det särskilda märket även borde användas för biprodukter som innehåller sådant kött. Andra medlemsstater menade att det inte finns några livsmedelssäkerhetsskäl som motiverar en begränsning av utsläppande på marknaden av sådant kött om det har godkänts som tjänligt som livsmedel efter besiktning före och efter slakt.

4. SLUTSATSER

Medlemsstaterna och livsmedelsföretagen förklarade att de generellt sett är nöjda med livsmedelshygienförfordningarna och att de har gjort goda framsteg med att anpassa sina bestämmelser till dem. Det finns ett brett stöd för de principer som införs i och med förfordningarna. Medlemsstaterna anser att det krävs smärre justeringar av lagstiftningen, men inte en genomgripande översyn.

Enligt medlemsstaterna och privata intressentorganisationer ledde tillämpningen av livsmedelshygienpaketet i allmänhet inte till några större svårigheter för livsmedelsföretagen och de behöriga myndigheterna. De inspektioner som utförts av Kontoret för livsmedels- och veterinärfrågor sedan början av 2006 har emellertid visat att de fortsatta problemen med kontroller och hygieniska produktionsstandarder kräver ytterligare förbättringar i ett antal medlemsstater. Som ett första steg krävs det ett bättre genomförande av alla berörda aktörer, livsmedelsföretag och berörda myndigheter för att kunna lösa de största problem som identifieras i rapporten.

På grundval av detta kommer kommissionen att överväga hur de återstående svårigheterna ska avhjälpas. När kommissionen lägger fram förslagen kommer den att särskilt bemöda sig om att de fördelar som nås genom förenklingen av denna nya rättsliga ram bevaras i så stor utsträckning som möjligt.