



EUROPA-KOMMISSIONEN
GENERALDIREKTORATET FOR SUNDHED OG FORBRUGERE

Direktorat F - Levnedsmiddel- og Veterinærkontoret

GD(SANCO) 2013-6686 - MR ENDELIG

ENDELIG RAPPORT OM EN AUDIT

UDFØRT I

DANMARK

DEN 5.-13. MARTS 2013

MED HENBLIK PÅ AT EVALUERE DET EKSISTERENDE KONTROLSYSTEM FOR
PRODUKTION OG MARKEDSFØRING AF MASKINSEPARERET KØD

På baggrund af oplysninger fra den kompetente myndighed er faktuelle fejl i udkastet til rapporten blevet rettet; eventuelle forklarende bemærkninger er anført som fodnoter.

Kun den engelske udgave er autentisk

Resumé

I denne rapport beskrives resultatet af en audit, som Levnedsmiddel- og Veterinærkontoret udførte i Danmark den 5.-13. marts 2013 med henblik på at evaluere det offentlige fødevarer sikkerhedskontrolsystem, der gælder for produktion og markedsføring af maskinsepareret kød.

Det konkluderes i rapporten, at der i Danmark er implementeret et offentligt kontrolsystem til kontrol af produktion og markedsføring af maskinsepareret kød. Det implementerede system er ikke behæftet med større mangler og er generelt i stand til at påvise, at EU-kravene er opfyldt. De mindre mangler, som der er redegjort for i rapporten, skal afhjælpes, for at systemet kan være fuldt foreneligt med EU-kravene.

Rapporten indeholder en række anbefalinger til de danske kompetente myndigheder, som har til formål at afhjælpe de identificerede mangler og forbedre gennemførelsen af det eksisterende offentlige kontrolsystem.

Indholdsfortegnelse

1	INDLEDNING	1
2	MÅL	1
3	RETSGRUNDLAG	2
4	BAGGRUND	2
4.1	TIDLIGERE FVO-AUDIT.....	2
4.2	OPLYSNINGER OM PRODUKTION OG HANDEL.....	2
5	RESULTATER OG KONKLUSIONER	2
5.1	KOMPETENT MYNDIGHED.....	2
5.2	LOVGIVNING, GENNEMFØRELSESFORANSTALTNINGER OG VEJLEDNINGER.....	3
5.3	OFFENTLIG KONTROL AF PRODUKTION OG MARKEDSFØRING.....	4
5.3.1	<i>GODKENDELSESPROCEDURER</i>	4
5.3.2	<i>KONTROL MED PRODUKTION AF MASKINSEPARERET KØD PÅ VIRKSOMHEDSPÅN</i>	5
5.3.3	<i>OFFENTLIG KONTROL I VIRKSOMHEDER, DER ANVENDER MASKINSEPARERET KØD</i>	7
5.3.4	<i>KONTROL MED FØDEVAREVIRKSOMHEDSLEDERES OVERHOLDELSE AF MIKROBIOLOGISKE KRITERIER FOR FØDEVARER – OFFENTLIG PRØVEUDTAGNING</i>	8
5.3.5	<i>SPORBARHED – MÆRKNING – IDENTIFIKATIONSMÆRKNING</i>	9
5.3.6	<i>SYSTEM FOR HURTIG VARSLING OM FØDEVARER OG FODER (RASFF)</i>	10
6	GENERELLE KONKLUSIONER	10
7	AFSLUTTENDE MØDE	10
8	ANBEFALINGER	10
	BILAG 1 - HENVISNINGER TIL RETSAKTER	12

ANVENDTE FORKORTELSER OG DEFINITIONER

Forkortelse	Forklaring
KM/CKM	Kompetent myndighed/central kompetent myndighed
FVST	Fødevarestyrelsen
EF	Det Europæiske Fællesskab
EU	Den Europæiske Union
FVO	Levnedsmiddel- og Veterinærkontoret
FBO	Fødevarevirksomhedsleder
HACCP	Hazard Analysis – Critical Control Point (kritisk kontrolpunkt ved risikoanalyse)
MSM	Maskinsepareret kød
RASFF	Hurtigt varslingsystem for fødevarer og foder

1 INDLEDNING

Denne audit fandt sted i Danmark den 5.- 13. marts 2013 som led i Levnedsmiddel- og Veterinærkontorets (FVO's) auditprogram.

Auditteamet bestod af tre revisorer fra FVO. Repræsentanter fra Fødevarestyrelsen (FVST) ledsagede auditteamet under hele auditten.

Der blev holdt et indledende møde med FVST den 5. marts 2013 i Glostrup. På dette møde bekræftede teamet målet med og planen for afviklingen af auditten, anmodede om præcisering af visse punkter i de oplysninger, der var modtaget fra den centrale kompetente myndighed¹ (CKM) forud for auditten, og anmodede om supplerende oplysninger om specifikke elementer i det eksisterende kontrolsystem.

2 MÅL

Målet med auditten var, i sektoren for produktion af maskinsepareret kød (MSM), at vurdere, om:

- de generelle regler for udførelse af offentlig kontrol, der er fastlagt i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes
- om den eksisterende offentlige kontrol med produktionskæden og markedsføring af maskinudbenet kød opfylder EU-kravene.

Nedenstående tabel viser de besøgte lokaliteter og de møder, der blev holdt med henblik på at opfylde ovennævnte mål:

KOMPETENT MYNDIGHED		
På centralt plan	2	Åbnings- og afslutningsmøder i Fødevarestyrelsen.
På lokalt plan	1	Dokumentkontrol.
FØDEVAREFORARBEJDNINGSANLÆG		
Opskæringsvirksomheder	3	Én opskæringsvirksomhed for svin og to opskæringsvirksomheder for fjerkræ, der alle lå i forbindelse med en producent, som producerer maskinsepareret kød.
Virksomheder, der producerer maskinsepareret kød	3	Én, der producerer maskinsepareret svinekød, og to, der producerer maskinsepareret fjerkrækød.
Kødproduktvirksomheder	2	Anvender maskinsepareret kød som ingrediens i kødprodukter.
Køle/frysehus	1	Oplagring og eksport af maskinsepareret kød.

1 Fødevarestyrelsen (FVST).

Maskinsepareret kød er defineret i forordning (EF) nr. 853/2004 (bilag I, punkt 1.14), og de særlige krav til produktion heraf er beskrevet i afsnit V i bilag III til denne forordning.

3 RETSGRUNDLAG

Auditten blev udført i henhold til de generelle bestemmelser i EU-lovgivningen, herunder navnlig artikel 45 i forordning (EF) nr. 882/2004.

Bilaget indeholder en fuldstændig liste over de retsakter, som er omhandlet i denne rapport, og der henvises til den eventuelt senest ændrede udgave.

4 BAGGRUND

4.1 TIDLIGERE FVO-AUDIT

Dette var den første audit i Danmark specifikt vedrørende maskinsepareret kød.

4.2 OPLYSNINGER OM PRODUKTION OG HANDEL

Oplysningerne i nedenstående tabel blev givet af CKM og angiver mængden (i ton) af maskinsepareret kød produceret i Danmark i 2011 og 2012.

Maskinsepareret kød indført til Danmark	2011	2012
Fra andre medlemsstater	24	30
Fra tredjelande	0	0
Maskinsepareret kød produceret i Danmark	2011	2012
Sendt til andre medlemsstater	149	706
Eksporteret til tredjelande	1 966	431

5 RESULTATER OG KONKLUSIONER

5.1 KOMPETENT MYNDIGHED

Lovgivningsmæssige krav

Artikel 4, 8, 54 og 55 i forordning (EF) nr. 882/2004.

Resultater

Fødevarestyrelsen (FVST) under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri er den centrale kompetente myndighed (CKM), der er udpeget til at gennemføre EU-lovgivningen i virksomheder, som producerer maskinsepareret kød, på grundlag af bekendtgørelse nr. 953 af 9. september 2011. Afdelingen for Kontrolkoordinering udarbejder inden for sin organisation flerårige kontrolprogrammer, generelle kontrolvejledninger og standarddatarapporter. Afdelingen for Foder-

og Fødevarerikkerhed er ansvarlig for udarbejdelsen af mere specifikke vejledninger og instrukser, mens Afdelingen for Kemi og Fødevarekvalitet er ansvarlig for udarbejdelsen af vejledninger om mærkning.

Offentlig kontrol på lokalt plan gennemføres af de lokale fødevareafdelinger og den lokale kødkontrol, der alle er lokale afdelinger af FVST. De er ansvarlige for godkendelse og kontrol af kødvirksomheder og udstedelse af eksportcertifikater. Auditteamet blev af CKM underrettet om, at de nuværende 10 fødevareafdelinger vil blive reduceret til fem inden 2014. Personalet vil dog ikke blive reduceret.

Ordnningen for offentlig kontrol med produktionskæden for maskinseparatorer kød er den samme som for alle andre animalske fødevarer. Hyppigheden af offentlig kontrol er fastsat i vejledningen om kontrolfrekvens og er risikobaseret. Kødvirksomheder i branchegruppen "engrosvirksomheder med behandling", herunder virksomheder, der producerer eller forarbejder maskinseparatorer kød, ligger hovedsagelig i risikogruppen "Særlig høj" med en standardkontrolfrekvens på fem ordinære kontroller om året. Virksomheder i risikogruppen "Særlig høj", hvor de sidste fire kontrolrapporter og alle kontrolrapporter for de sidste 12 måneder ikke har medført sanktioner, får status som "elitevirksomheder" med en reduceret kontrolfrekvens på tre ordinære kontroller om året. Efter et år som "elitevirksomhed" nedsættes kontrolfrekvensen til to ordinære kontroller om året. På det indledende møde blev auditteamet orienteret om, at det er meget vanskeligt for virksomheder, hvor der dagligt er en embedsdyrlæge til stede (for det meste slagterier), at opnå denne status, fordi der er større chance for at afsløre selv mindre mangler.

En mere detaljeret beskrivelse af fødevarekontrollsystemet findes i landeprofilen for Danmark, der er tilgængelig på:

http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=DK

Den kompetente myndighed på lokalt plan fastlægger, hvilke områder der skal omfattes af audittene (f.eks. håndtering af fødevarer, egenkontrolordning, mærkning), under hensyntagen til den pågældende virksomhed og kravene til kontrolplanlægning bl.a. i Kontrolfrekvensvejledningen og dens bilag 5 (Retningslinier for kontrolplanlægning på slagterier og engros kødvirksomheder). Kontrollerne fokuserer horisontalt på sådanne emner og ikke på den specifikke produktionstype. I praksis kan mærkning være omfattet for tilfældigt udvalgte produkter eller områder af virksomheder. Auditteamet noterede sig de forskellige dokumentationsniveauer for de offentlige kontroller. I de fleste tilfælde beskrives de områder og perioder, der er omfattet, i detaljer i kontrolrapporterne, men i ét tilfælde var der kun en generel erklæring uden en detaljeret beskrivelse af, hvad der faktisk var blevet vurderet i forbindelse med kontrollen (f.eks. temperaturkontrol for hvilket produkt, i hvilken afdeling, i hvilken periode osv.).

Auditteamet fik forelagt et eksempel på en håndhævelsesforanstaltning, som var blevet gennemført, efter at der var blevet konstateret manglende overholdelse. Under den offentlige kontrol af mærkning bestemt for den endelige forbruger i september 2012 konstaterede teamet, at maskinseparatorer kød ikke var anført på ingredienslisten. Den følgende kontrol i oktober 2012 i denne virksomhed afslørede det samme problem, og der blev udstedt et påbud. Resultatet af den næste kontrol vedrørende mærkning i december var tilfredsstillende. Det fremlagte materiale dokumenterede dog ikke klart, hvordan der var blevet fulgt op på dette specifikke problem.

Konklusioner

De kompetente myndigheder er klart udpeget og har passende retlige beføjelser til at udføre offentlig kontrol inden for rammerne af denne audit i overensstemmelse med artikel 4 i forordning (EF) nr. 882/2004.

5.2 LOVGIVNING, GENNEMFØRELSESFORANSTALTNINGER OG VEJLEDNINGER

Lovgivningsmæssige krav

I henhold til artikel 291, stk. 1, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde vedtager medlemsstaterne alle de nationale foranstaltninger, der er nødvendige for at gennemføre Unionens juridisk bindende retsakter.

I henhold til artikel 7 i forordning (EF) nr. 852/2004 støtter medlemsstaterne udviklingen af nationale retningslinjer for god hygiejnepraksis og for anvendelse af HACCP-principperne. Artikel 8, stk. 1, i samme forordning fastsætter, at der skal udvikles nationale retningslinjer for god praksis, som fødevarerektoren skal udbrede i samråd med andre interessenter.

Resultater

I den danske vejledning nr. 9025 (ajourført den 17. januar 2013) om fødevarerhygiejne og navnlig punkt 51.3 forklares kravene i forordning (EF) nr. 853/2004, for så vidt angår maskinseparatoreret kød.

Det fremgår dog ikke klart af denne vejledning, at maskinseparatoreret kød som omhandlet i afsnit V, kapitel III, punkt 3, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004² skal fremstilles "umiddelbart efter udbeningen", jf. litra b) i denne definition. Det har ført til en forkert fortolkning af dette udtryk på lokalt plan og til manglende overholdelse af EU-kravene (se afsnit 5.3.2).

De relevante krav i direktiv 2000/13/EF om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler er gennemført ved bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005. Bilag I til denne bekendtgørelse indeholder en liste over definitioner af ingredienser, og definitionen af kød omfatter ikke maskinseparatoreret kød, hvilket er i overensstemmelse med EU-lovgivningen. En dansk vejledning om mærkning indeholder i afsnit 14.8 definitionen af maskinseparatoreret kød og regler om mærkning, når maskinseparatoreret kød anvendes som ingrediens. Det fremgår, at maskinseparatoreret kød fremstillet under lavt tryk og maskinseparatoreret kød som omhandlet i afsnit V, kapitel III, punkt 4, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 (også kendt som maskinseparatoreret kød fremstillet under højt tryk) skal mærkes som maskinseparatoreret kød.

Konklusioner

Den danske nationale lovgivning og de nationale vejledninger er i overensstemmelse med EU's bestemmelser om maskinseparatoreret kød.

En forkert fortolkning på lokalt plan af ordet "umiddelbart" har imidlertid ført til manglende overholdelse af EU's bestemmelser om maskinseparatoreret kød.

5.3 OFFENTLIG KONTROL AF PRODUKTION OG MARKEDSFØRING

5.3.1 Godkendelsesprocedurer

Lovgivningsmæssige krav

Artikel 6 i forordning (EF) nr. 852/2004.

Artikel 4 i forordning (EF) nr. 853/2004.

Artikel 31, stk. 2, i forordning (EF) nr. 882/2004.

Resultater

² Også kendt som maskinseparatoreret kød fremstillet under lavt tryk.

Der findes en ordning for godkendelse af virksomheder, som producerer animalske produkter. Ifølge denne ordning bør en virksomheds HACCP-system evalueres, inden der meddeles godkendelse. Der er endvidere en mulighed for at meddele betinget godkendelse, hvilket er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Alle virksomheder, der producerer maskinsepareret kød, er blevet godkendt på ny, efter at EU's hygiejnepakke trådte i kraft i januar 2006.

Auditteamet blev orienteret om, at der kræves ny godkendelse, hvis der sker ændringer i en virksomheds struktur, eller hvis der planlægges en ny aktivitet. Dette var tilfældet i to af de besøgte virksomheder.

I de besøgte virksomheder var alle de aktiviteter, der blev udført, medtaget i godkendelsesdokumentet, herunder produktion af maskinsepareret kød.

På den liste over godkendte virksomheder, der er offentliggjort på FVST's websted, er dog kun oplyst den hovedaktivitet, for hvilken virksomheden oprindeligt blev anført, f.eks. slagtning. Da der i Danmark ikke er nogen virksomheder, som udelukkende producerer maskinsepareret kød, er det på grundlag af denne liste umuligt at identificere virksomheder, som er godkendt til produktion af maskinsepareret kød. Dette er ikke i overensstemmelse med den model til masterliste, der blev præsenteret på mødet i Den Stående Komité for Fødevarer og Dyresundhed den 22.-23. november 2005.

Konklusioner

Ordnningen for godkendelse af virksomheder er i overensstemmelse med de relevante EU-krav. Den offentliggjorte liste over godkendte virksomheder dækker dog ikke alle de aktiviteter, for hvilke en virksomhed er godkendt.

5.3.2 Kontrol med produktion af maskinsepareret kød på virksomhedsplan

Lovgivningsmæssige krav

Artikel 4 i forordning (EF) nr. 854/2004.

Artikel 9 i forordning (EF) nr. 999/2001.

Resultater

CKM bekræftede, at der i Danmark ikke produceres maskinsepareret kød på basis af drøvtyggerknogler.

Auditteamet besøgte i alt tre virksomheder, hvoraf to producerede maskinsepareret fjerkrækød, og én maskinsepareret svinekød. Alle disse virksomheder lå i forbindelse med slagterier og opskæringsvirksomheder.

Resultater vedrørende generelle hygiejnebestemmelser

Alle de besøgte virksomheder var underlagt offentlig kontrol af enten den lokale fødevarerdivision eller den lokale kødkontrol.

Under besøgene i en af fødevarerdivisionerne og i en af de besøgte virksomheder noterede auditteamet, at kontrolfrekvensen (fem gange om året) var blevet overholdt, og at den harmoniserede rapportmodel var blevet anvendt. Endvidere var der daglige kontrolrapporter til rådighed i alle tre virksomheder.

I de besøgte virksomheder var de generelle hygiejneforhold generelt tilstrækkelige. Auditteamet konstaterede dog visse mangler.

Det drejede sig f.eks. om følgende (ikke alle mangler forekom i hver virksomhed):

- Overflader (gulve, vægge og udstyr) blev ikke holdt i god stand (beskadiget gulv, forekomst af rust, beskadiget metalcontainer til indsamling af råvarer, snavsede luftkanaler og afskalning af maling på lofter og vægge, i visse tilfælde over eksponerede produkter) (kapitel II, punkt 1, litra a), c) og f), i bilag II til forordning (EF) nr. 852/2004.
- Ansamling af vand og blod på gulvet (kapitel I, punkt 8, i bilag II til forordning (EF) nr. 852/2004).
- Lokalerne var ikke beskyttet mod dannelse af kondens (kapitel I, punkt 2, litra b), i bilag II til forordning (EF) nr. 852/2004).
- Auditteamet konstaterede også visse mangler i relation til hygiejnemæssig praksis, f.eks. en snavset plastikspand, der var anbragt i en container med råvarer til produktion af maskinseparatoreret kød, kontaminering af råvarerne.
- I en virksomhed, hvor der blev foretaget pladefrysning af maskinseparatoreret kød umiddelbart efter fremstillingen, kunne det ikke påvises, at temperaturen (-18 °C som krævet i EU-lovgivningen) var blevet nået efter afslutningen af fremstillingsprocessen.

Alle besøgte virksomheder havde indført HACCP-planer, og der blev ført de relevante registre. Auditteamet noterede dog visse mangler i forbindelse med disse planer:

- I ét tilfælde skal temperaturen på det afkølede maskinseparatorerede kød ifølge HACCP-planen kontrolleres og registreres inden afsendelsen. Den benyttede formular angav dog ikke, hvilke temperaturgrænser der skulle overholdes, som reference for virksomhedslederen. Auditteamet noterede, at når temperaturen på maskinseparatoreret kød ved afsendelsen var højere end 2 °C, var der ikke dokumentation for, at der var blevet truffet en korrigerende foranstaltning. Selv om auditteamet i visse tilfælde så dokumentation for, at et andet medlem af fødevarer virksomhedslederens personale havde truffet korrigerende foranstaltninger, på en særskilt formular, var der ikke bevis for, at der blev truffet en korrigerende foranstaltning for hver registreret hændelse.
- I en anden virksomhed, som blev besøgt, konstaterede auditteamet, at der ved afsendelsen af afkølet maskinseparatoreret kød forekom afvigelser fra den fastsatte temperaturgrænse (2 °C), men der var ikke dokumentation for korrigerende foranstaltninger. Endvidere var visse temperaturregistreringer ufuldstændige (temperaturen eller navnet på produktet var ikke anført).

Disse mangler var ikke blevet afsløret eller registreret i forbindelse med den offentlige kontrol.

Resultater, der navnlig vedrører kravene til produktion af maskinseparatoreret kød

Holdbarheden som angivet på etiketten på det frosne maskinseparatorerede kød fremstillet under højt tryk var tre måneder i alle besøgte virksomheder i overensstemmelse med afsnit V, kapitel III, punkt 4, litra f), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004. For frossen maskinseparatoreret kød fremstillet under lavt tryk var der dog ingen angivelse af holdbarheden, eller holdbarheden var ifølge fødevarer virksomhedslederen blevet fastsat på grundlag af organoleptiske kriterier uden en detaljeret undersøgelse eller på grundlag af krav fra kunder.

Testresultaterne vedrørende calciumindholdet var til rådighed i de besøgte virksomheder. Alle observerede resultater lå under EU-grænsen for maskinseparatoreret kød fremstillet under lavt tryk (bilag IV til forordning (EF) nr. 2074/2005).

I én virksomhed stammede maskinseparatoreret kød fremstillet under lavt tryk fra kødbærende knogler, som var blevet forarbejdet indtil tre dage efter udbeningen, til trods for at maskinseparationen ifølge

EU-bestemmelserne skal finde sted umiddelbart efter udbeningen. Der var ikke blevet sat spørgsmålstegn ved dette i forbindelse med den offentlige kontrol. I en anden virksomhed blev råvarerne til produktion af maskinsepareret kød ved lav temperatur transporteret til en anden virksomhed tilhørende samme virksomhedsleder. Auditteamet fik at vide, at det var en ekstraordinær situation som følge af, at produktionsmaskinen var brudt sammen. Repræsentanten for den lokale KM oplyste imidlertid, at en kort transport efter udbeningen ville være acceptabel, og at tidsrummet mellem udbeningen og separationen ville blive betragtet, som om separationen fandt sted "umiddelbart" efter udbeningen.

På etiketterne på pallerne med maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk eller på ledsagedokumenterne stod der "Maskinsepareret kød", som er den danske betegnelse for MSM ("Mechanically separated meat"). Endvidere var den korrekte betegnelse "Separatorenfleisch" anvendt på handelsdokumentet fra en medlemsstat. I to virksomheder, der fremstiller maskinsepareret kød under højt tryk, blev udtrykket "'MDM kød" (dvs. maskinudbenet kød) generelt anvendt. I en af de besøgte virksomheder blev den samme betegnelse, f.eks. "Kyllingekød fra trimmings block" (dvs. afpudsninger af kyllingekød), anvendt på maskinsepareret kød og på et andet produkt, der ikke er maskinsepareret kød, og sondringen kunne kun ses ved hjælp af en numerisk kode.

I alle de besøgte virksomheder var det maskinseparerede kød (der blev fremstillet under højt og lavt tryk) bestemt til produktion af varmebehandlede kødprodukter. I to virksomheder var oplysningerne om brugsbegrænsningen dog hverken angivet på etiketten på pallen eller på de tekniske specifikationer eller på ledsagedokumenterne. Den pågældende fødevarer virksomhedsleder hævdede, at dette maskinseparerede kød kun sælges til virksomheder, som er godkendt til produktion af varmebehandlede produkter. Der er dog ingen garanti for, at forarbejdningsvirksomheden (virksomhed eller handlende i EU) vil modtage disse oplysninger fra andre medlemsstater. Maskinsepareret kød, der sælges med henblik på handel eller videreforarbejdning, bør identificeres korrekt og ledsages af de nødvendige oplysninger, så fødevarer virksomhedslederne kan anvende det i tilberedt kød eller kødprodukter i overensstemmelse med afsnit V, kapitel III, punkt 3, litra d) og e), eller punkt 4, litra g), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

Produktion af maskinsepareret kød er omfattet af offentlig kontrol. Sporbarhed, fremgangsmåder og særlige produktionskrav kontrolleres. Temperaturen i maskinsepareret kød kontrolleres også. I ét tilfælde fremgik det af en rapport, at temperaturen var for høj på grund af en fejl i udstyrets termometer. Der var dog ikke nogen skriftlig anmodning om korrigerende foranstaltninger, og der var heller ingen officiel dokumentation for, at denne mangel var blevet afhjulpet af fødevarer virksomhedslederen. Endvidere var mangler i forbindelse med sporbarhedsprocedurer og mærkning (se afsnit 5.3.5) ikke anført i auditrapporten.

Konklusioner

Den offentlige kontrol i virksomheder, som producerer maskinsepareret kød, var generelt fyldestgørende. I forbindelse med den offentlige kontrol var det dog ikke lykkedes at afsløre visse mangler i forbindelse med sundhedsforholdene og kravene til produktion af maskinsepareret kød i de besøgte virksomheder.

Den offentlige kontrol sikrer ikke, at EU-kravene til mærkning af maskinsepareret kød, der handles som sådant, er opfyldt fuldt ud (afsnit V, kapitel IV, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 og artikel 16 i forordning (EF) nr. 178/2002).

5.3.3 Offentlig kontrol i virksomheder, der anvender maskinsepareret kød

Resultater

Auditteamet besøgte to virksomheder, der anvender maskinsepareret kød til produktion af varmebehandlede produkter.

I de besøgte virksomheder konstaterede auditteamet nogle mangler i forbindelse med vedligeholdelse og hygiejnepraksis.

Det drejer sig f.eks. om følgende (ikke alle mangler forekom i hver virksomhed):

- Lofter med ansamling af snavs og afskalning af maling, beskadiget overflade på metalcontainer, som var i kontakt med fødevarer.
- Toilet med direkte adgang fra produktionslokalet, hvilket skaber en potentiel risiko for fødevarekontaminering (kapitel IX, punkt 3, i bilag II til forordning (EF) nr. 852/2004).
- Mangler i relation til hygiejnepraksis (ubeskyttet maskinsepareret kød, der er anbragt tæt på vaskekommer, og som er udsat for sprøjt af beskidt vand, emballeret og uemballeret maskinsepareret kød anbragt tæt sammen, metode med aflæsning af maskinsepareret kød fra træpaller med risiko for fysisk kontaminering, mulighed for, at ubeskyttet maskinsepareret kød kommer i kontakt med snavsede plastpaller, beskadiget emballage til maskinsepareret kød med træsplinter i nærheden, ansamling af vand oven på plastlåg til maskinsepareret kød, ikke tilstrækkeligt rengjorte containere, hvorpå der stadig sidder gamle etiketter).
- Utilstrækkelige procedurer for kontrol med modtagelsen af råvarer (måling af temperatur) og arbejdsprocedurer, der er til hinder for fortsatte fremskridt i arbejdet.

Nogle af de mangler, der blev konstateret i virksomheder, som er klassificeret som "elitevirksomheder", var ikke blevet afsløret eller registreret i forbindelse med den offentlige kontrol.

Konklusioner

Den offentlige kontrol i virksomheder, som producerer maskinsepareret kød, var generelt fyldestgørende. Under den offentlige kontrol var det dog ikke lykkedes at afsløre visse mangler i forbindelse med sundhedsforholdene og kravene til produktion af maskinsepareret kød i de besøgte virksomheder.

5.3.4 Kontrol med fødevarevirksomhedslederes overholdelse af mikrobiologiske kriterier for fødevarer – offentlig prøveudtagning

Lovgivningsmæssige krav

Officiel prøveudtagning: artikel 4, stk. 8, litra c), i forordning (EF) nr. 854/2004.

Artikel 11 i forordning (EF) nr. 882/2004.

Prøveudtagning foretaget af fødevarevirksomhedsledere: artikel 4 i forordning (EF) nr. 852/2004.

Artikel 4, stk. 5, litra a), i forordning (EF) nr. 854/2004.

Forordning (EF) nr. 2073/2005.

Resultater

Fødevarevirksomhedslederes prøveudtagningsaktiviteter:

I alle de besøgte virksomheder fik auditteamet at vide, at det maskinseparerede kød, der blev fremstillet, udelukkende var bestemt til produktion af varmebehandlede kødprodukter, hvorfor

mikrobiologiske undersøgelser ikke er nødvendige. I én virksomhed, der også producerede maskinsepareret kød under lavt tryk, var der dog på kundens anmodning blevet foretaget ugentlige undersøgelser af det maskinseparerede kød med henblik på både fødevarerikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier.

Officiel prøveudtagning:

Antallet af prøveudtagninger af maskinsepareret kød bygger på et centralt koordineret laboratorieprojekt. På grund af en kommunikationsfejl var der ikke blevet udtaget nogen prøver af maskinsepareret kød i 2011 og 2012. KM agter at undersøge prøver af maskinsepareret kød i 2013, såfremt det skal anvendes som ingrediens i tilberedt kød.

5.3.5 Sporbarhed – mærkning – identifikationsmærkning

Lovgivningsmæssige krav

Artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 854/2004 og afsnit V, kapitel IV, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 (mærkning).

Artikel 4, stk. 6, i forordning (EF) nr. 854/2004 og afsnit I i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004 (identifikationsmærker).

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerikkerhed (sporbarhed og mærkning).

Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler.

Resultater

Sporbarhed

Alle besøgte virksomheder havde indført sporbarhedssystemer. I det omfang auditteamet udførte sporbarhedsundersøgelser i de besøgte virksomheder, var resultaterne tilfredsstillende, undtagen i ét tilfælde. I denne virksomhed, der producerede maskinsepareret kød, kunne oprindelsen af de råvarer, der blev anvendt til produktion af maskinsepareret kød, ifølge fødevarerikkerhedslederen spores fem produktionsdage tilbage. Der var dog ingen registrering af anvendelsen af råvarerne og produktionen af maskinsepareret kød. Sporbarheden byggede på den antagelse, at de knogler, der kommer fra virksomhedens egen produktion og udefra, forarbejdes omgående eller efter et døgn opbevaring.

Mærkning bestemt for de endelige forbrugere.

Med hensyn til mærkning af det endelige produkt, der indeholder maskinsepareret kød, noterede auditteamet i de undersøgte tilfælde, at det korrekte udtryk blev anvendt, f.eks. *Kyllingekød maskinudbenet*, med angivelse af såvel den anvendte art som de anvendte mængder. Kun i ét tilfælde var mængden af maskinsepareret kød ikke angivet, hvilket er i strid med artikel 7 i direktiv 2000/13/EF.

Identifikationsmærkning

Identifikationsmærkningen var altid til stede på produkterne/dokumenterne i de besøgte virksomheder.

Konklusioner

Den offentlige kontrol var generelt fyldestgørende med hensyn til sporbarhed, mærkning af produkter bestemt for den endelige forbruger og identifikationsmærkning.

5.3.6 System for hurtig varsling om fødevarer og foder (RASFF)

Lovgivningsmæssige krav

Artikel 50 i forordning (EF) nr. 178/2002.

Forordning (EU) nr. 16/2011.

Resultater

Der har ikke været nogen RASFF-meddelelser vedrørende maskinseparatoreret kød fra Danmark i de sidste tre år.

6 GENERELLE KONKLUSIONER

Der er i Danmark implementeret et offentligt kontrolsystem til kontrol af produktionen og markedsføringen af maskinseparatoreret kød. Det implementerede system er ikke behæftet med større mangler og er generelt i stand til at påvise, at EU-kravene er opfyldt. De mindre mangler, som er beskrevet ovenfor, skal afhjælpes, for at systemet kan være fuldt foreneligt med EU-kravene.

7 AFSLUTTENDE MØDE

På det afsluttende møde den 13. marts 2013 i Glostrup fremlagde auditteamet de vigtigste resultater og foreløbige konklusioner af auditten.

På dette møde anerkendte CKM alle de resultater og foreløbige konklusioner, som auditteamet fremlagde, og lovede at afhjælpe de påpegede mangler. De kompetente myndigheder pointerede, at de nærede visse tvivl om fortolkningen af EU's forslag til den harmoniserede liste over autoriserede virksomheder. De påpegede endvidere, at på grundlag af direktiv 2000/13/EF er mængden af ingredienser kun obligatorisk for den ingrediens, der indgår i produktets navn, f.eks. kød.

8 HENSTILLINGER

CKM bør give Kommissionens tjenestegrene garantier og forelægge dem en handlingsplan, herunder en tidsplan for dens gennemførelse, inden 20 arbejdsdage fra modtagelsen af rapporten med henblik på at afhjælpe alle de konstaterede mangler og navnlig følgende henstillinger.

Nr.	Henstilling
1.	CKM bør kontrollere virksomhedernes godkendelse, når den udfører offentlig kontrol i henhold til artikel 31, stk. 2, i forordning (EF) nr. 882/2004, og derfor sikre, at de mangler, som auditteamet har konstateret, afhjælpes i den besøgte virksomhed og ikke forekommer i de andre.

Nr.	Henstilling
2.	KM bør sikre, at EU-kravene til produktion og anvendelse af hver type maskinsepareret kød overholdes, navnlig afsnit V, kapitel III, punkt 3 og 4, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.
3.	KM bør sikre, at maskinsepareret kød kun anvendes i overensstemmelse med afsnit V, kapitel III, punkt 3, litra d) eller litra e), eller punkt 4, litra g), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004. I det øjemed bør det maskinseparerede kød ledsages af de nødvendige oplysninger.

Den kompetente myndigheds svar på henstillingerne findes på:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6686

BILAG 1 – HENVISNINGER TIL RETSAKTER

Retsakt	EF-/EU-Tidende	Titel
Direktiv 2000/13/EF	EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29-42	Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler
Forordning 999/2001	EFT L 147 af 31.5.2001, s. 1-40	Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatii
Forordning 178/2002	EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1-24	Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed
Forordning 852/2004	EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1, berigtiget og offentliggjort i EUT L 226 af 25.6.2004, s. 3	Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne
Forordning 853/2004	EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55, berigtiget og offentliggjort i EUT L 226 af 25.6.2004, s. 22	Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer
Forordning 854/2004	EUT L 139 af 30.4.2004, s. 206, berigtiget og offentliggjort i EUT L 226 af 25.6.2004, s. 83	Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum

Retsakt	EF-/EU-Tidende	Titel
Forordning 882/2004	EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1, berigtiget og offentliggjort i EUT L 191 af 28.5.2004, s. 1	Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes
Forordning 2073/2005	EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1-26	Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer
Forordning 16/2011	EUT L 6 af 11.1.2011, s. 7-10	Kommissionens forordning (EU) nr. 16/2011 af 10. januar 2011 om fastsættelse af gennemførelsesforanstaltninger for det hurtige varslingsystem for fødevarer og foder
Forordning 2074/2005	EUT L 338 af 22.12.2005, s. 27-59	Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 og vedrørende offentlig kontrol i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, om fravigelse fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004