

JORD- OCH SKOGSBRUKSUTSKOTTETS BETÄNKANDE 17/2006 rd

Statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten

INLEDNING

Remiss

Riksdagen remitterade den 20 oktober 2006 statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten (SRR 7/2006 rd) till jord- och skogsbruksutskottet för beredning.

Utlåtande

I enlighet med riksdagens beslut har miljöutskottet lämnat utlåtande i ärendet. Utlåtandet (MiUU 48/2006 rd) återges efter betänkandet.

Sakkunniga

Utskottet har hört

- biträdande avdelningschef Veli-Mikko Nieminen, jord- och skogsbruksministeriet
- konsultativ tjänsteman Anne Haikonen, handels- och industriministeriet
- överinspektör Sebastian Hielm, social- och hälsovårdsministeriet
- enhetschef Kaija Kallio-Mannila, miljöministeriet
- forskarprofessor Anja Siitonen och forskarprofessor Terttu Vartiainen, Folkhälsoinstitutet
- avdelningsdirektör Jorma Hirn, Livsmedelssäkerhetsverket Evira
- specialplanerare Riitta Jalkanen, Konsumentverket
- utredningschef Johanna Mäkelä, Konsumentforskningscentralen
- direktör Kyösti Pietola, Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi

- överinspektör Jarkko Rapala, Social- och hälsovårdens produkttillsynscentral
- vice ordförande Gun Winter, Kuluttajat-Konsumenterna ry
- chef för tulllaboratoriet, professor Heikki Pyyssalo, Tullstyrelsen
- länsveterinär Kirsi Sario, länsstyrelsen i Södra Finlands län
- specialmedarbetare Tarja Hartikainen, Finlands Kommunförbund
- miljö- och hälsovårdsschef Antti Pönkä, Helsingfors stad
- ordförande, veterinär Antti Nurminen, Finlands Veterinärförbund
- direktör Seppo Heiskanen, Livsmedelsindustriförbundet rf
- husdjursombud Vuokko Puurula, Centralförbundet för lant- och skogsbruksproducenter MTK rf
- utvecklingschef Arja Hopsu-Neuvonen, Marttaliitto ry
- ekologisk rådgivare Camilla Sederholm, Finlands svenska Marthaförbund r.f.
- jurist Merja Söderström, Finlands Hotell- och Restaurangförbund
- ombudsman Anna Savisalo, Finlands dagligvaruhandel rf
- professor i livsmedelshygien Hannu Korkeala och professor i livsmedelshygien Johanna Björkroth, Helsingfors universitet, veterinärmedicinska fakulteten
- professor Eero Puolanne, Helsingfors universitet.

Dessutom har skriftligt utlåtande lämnats av
— Finlands Konsumentförbund rf.

— Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry.

REDOGÖRELSEN

Livsmedelssäkerheten i vårt land är internationellt sett bra, men livsmedlen är också här förknippade med betydande hälsoolägenheter. Säkerheten är ett resultat av verksamheten längs hela livsmedelskedjan. De viktigaste säkerhetskraven föreskrivs i lag. Dessutom har livsmedelssektorn egna kvalitets- och säkerhetssystem. Målen för det nationella arbetet med livsmedelssäkerhet har hittills inte dokumenterats i någon större omfattning för behandling på det politiska planet.

Livsmedelssäkerheten måste garanteras eftersom vi går mot allt större internationalisering. Livsmedelshandeln växer, konsumenternas förväntningar förändras och epidemier kan spridas allt lättare i världen. För att underlätta handeln med livsmedel har man skapat system som syftar till att förenhetliga nationella normer om kvalitet och säkerhet. Finland binds förutom av EG-lagstiftningen även av fördrag som slutits inom ramen för världshandelsorganisationen. SPS-avtalet som rör sanitära och fytosanitära åtgärder förutsätter att normerna för livsmedelssäkerheten ska vara vetenskapligt grundade och bromsa upp handeln så lite som möjligt.

Livsmedelslagstiftningen har omarbetats nästan i sin helhet på senare år. I reformen har man understrukit branschaktörernas egen riskkontroll, dvs. egenkontrollens betydelse för säkerheten och kvalitetssäkringen. I myndighetstillsynen fästs större uppmärksamhet vid planering-

en, och tillsynen fokuseras på riskerna. Centralmyndigheterna i livsmedelskedjan sammanlogs den 1 maj 2006 till Livsmedelssäkerhetsverket Evira.

I statsrådets principbeslut om utveckling av livsmedelstillsynen från den 30 oktober 2003 sägs att regeringen en gång under valperioden lämnar en redogörelse över livsmedelssäkerheten till riksdagen. I redogörelsen uppskattas situationen inom livsmedelssäkerheten i Finland och dess utveckling ur hela livsmedelskedjans perspektiv. Målet med redogörelsen är att beskriva livsmedelssäkerhetens läge i Finland och lägga fram centrala nyckeltal samt kartlägga med vilka åtgärder livsmedelssäkerheten kan främjas eller det nuvarande läget bevaras.

Med anknytning till redogörelsen kan även sådana mål fastställas som utgör underlag för fastställandet av livsmedelssäkerhetsmål för centrala säkerhetsfaktorer. Dessa livsmedelssäkerhetsmål ska anges i form av ALOP-värden, såsom avses i SPS-avtalet. För att målen ska nås krävs det åtgärder inom hela livsmedelskedjan. För statens del kommer dessa åtgärder att vidtas inom ramen för statsbudgeten. Dessutom har statsrådet på senare år antagit flera program och strategier som anknyter till livsmedelssäkerheten, bl.a. det nationella programmet om farliga kemikalier (kemikalieprogrammet) och statsrådets konsumentpolitiska program för åren 2004—2007.

UTSKOTTETS ÖVERVÄGANDEN

Motivering

Den första redogörelsen om livsmedelssäkerheten

Den föreliggande redogörelsen om livsmedelssäkerheten är den första i sitt slag som statsrådet lämnat till riksdagen. Målen för det nationella arbetet med livsmedelssäkerhet har hittills inte dokumenterats på det politiska planet. I statsrå-

dets principbeslut om utveckling av livsmedelstillsynen från den 30 januari 2003 sägs att regeringen en gång under valperioden lämnar en redogörelse över livsmedelssäkerheten till riksdagen. I redogörelsen uppskattas situationen inom livsmedelssäkerheten i Finland och dess utveckling ur hela livsmedelskedjans perspektiv. Målet med redogörelsen är att beskriva livsmedelssäkerhetens läge i Finland och lägga fram centrala nyckeltal samt kartlägga med vilka åtgärder livsmedelssäkerheten kan främjas eller det nuvarande läget bevaras.

I redogörelsen, som täcker hela livsmedelsproduktionskedjan från jord till bord, anges för första gången de allmänna målen för många olika aspekter inom arbetet med livsmedelssäkerheten. Ämnesområdet är avgränsat så att det inte inbegriper livsmedlens näringskvalitet. I fråga om näringen hänvisar regeringen till social- och hälsovårdsberättelsen, som är ett komplement till regeringens åtgärdsberättelse och som behandlas i riksdagen vart fjärde år. I redogörelsen beskrivs de viktigaste faktorerna som påverkar livsmedelssäkerheten och de åtgärder som vidtas med tanke på den. Slutligen räknar regeringen upp sina mål för livsmedelssäkerheten 2007–2010. Så som konstateras i redogörelsen är säkerheten hos de livsmedel som produceras och konsumeras i Finland på en internationellt sett hög nivå. Det är resultatet av ett målinriktat arbete i hela livsmedelskedjan under flera decennier. Finlands EU-medlemskap den 1 januari 1995 förde med sig omställningar och svårigheter inom tillsynen i och med att importen blev fri.

Nästan hela livsmedelslagstiftningen har reformerats de senaste åren. I reformen har man understrukt branschaktörernas egen riskkontroll, dvs. egenkontrollens betydelse för säkerheten och kvalitetssäkringen. Inom tillsynen prioriteras egenkontrollen allt mer framom direkt livsmedelstillsyn. Samtidigt har målet varit en systematisk myndighetstillsyn som utgår från riskbedömning. Centralmyndigheterna i livsmedelskedjan sammanslogs den 1 maj 2006 till Livsmedelssäkerhetsverket Evira. Lagstiftnings- och förvaltningsreformerna i livsmedels-

branschen har varit betydande, men effekterna kan ännu inte bedömas.

Livsmedelsriskerna väntas överlag öka i framtiden. Samtidigt är den nationella livsmedelssäkerheten allt mer bunden till utvecklingen inom den internationella jordbrukshandeln. Orsakerna bakom de ökade riskerna är bl.a. att människor rör sig allt mer, det blir vanligare att djur och livsmedel förflyttas, turismen ökar, människornas konsumtionsvanor förändras, livsmedel tillreds och används på nya sätt och massbespisningen ökar. Den allt längre livsmedelskedjan, den ökade internationella handeln och de långa livsmedelstransporterna är viktiga riskfaktorer som också bidrar till epidemier. Tulllaboratoriet har lyft fram betydande problem med den liberaliserade handeln, i synnerhet när det gäller importen av grönsaker och kryddor. Den ökade importen av produktionsinsatser inom jordbruket, så som foder och gödsel, kan också öka hoten mot livsmedelssäkerheten. Internationellt finns det också risk för att livsmedel används för bioterrorism. Utskottet menar att de olika faktorerna som påverkar livsmedelssäkerheten behandlas ganska heltäckande i redogörelsen. Det långsiktiga arbetet för att förebygga livsmedelsrisker bör fortsätta.

Mikrobiologisk säkerhet hos livsmedel

Riskbedömningen av livsmedel handlar i hög grad om mikrober. Till de mikrobiologiska färgorna räknas ett stort antal olika infektiösa agens — bakterier, virus, parasiter, svampar och prionproteiner. Den centraliserade tillredningen av livsmedel, internationaliseringen samt utvecklingen av nya livsmedel och tillredningsmetoder påverkar framför allt den mikrobiologiska livsmedelssäkerheten. Samtidigt som matförgiftningsepidemierna blir mer omfattande och internationella upptäcks allt fler olika mikrober som förorsakar livsmedelsburna sjukdomar. Mikrober har en utmärkt förmåga att förändras och anpassa sig till nya förhållanden. För att den höga nivån på den mikrobiologiska livsmedelssäkerheten ska bevaras i Finland krävs det att forskningen och tillsynen samverkar och utvecklas.

Med matförgiftning avses en smittsam sjukdom eller plötslig förgiftning som man fått via mat eller hushållsvatten. Den vanligaste sjukdomsbilden av kontamination genom livsmedel är plötslig magsjukdom. I Finland uppskattas det förekomma ca 500 000 matförgiftningsfall årligen. Myndigheterna får kännedom om mindre än 2 procent av dessa, alltså under 10 000. Det beror på att bara en liten del av de insjuknade uppsöker läkare och att bara en del av dem blir undersökta genom laboratorieprov. I synnerhet på senare år har matförgiftningsepidemierna helt klart ökat.

Vissa smittor förorsakar allvarliga sjukdomar. Efter en bakteriesmitta får i genomsnitt tio procent av finländarna artrit som kan ge upphov till besvär i flera månader. En omfattande dansk undersökning har dessutom visat att dödsrisken under året efter en matförgiftning är tredubbel jämfört med dödsrisken bland den övriga befolkningen. Därför är det viktigt att följa upp vilka följer som livsmedelsburna zoonoser får på lång sikt.

Hälsotillståndet hos nyttodjur i Finland är mycket bra i internationell jämförelse. Vi har av tradition satsat på att bekämpa zoonoser som sprids genom animaliska livsmedel. Bekämpningen har följt principen "från jord till bord", dvs. åtgärderna har satts in på hela livsmedelskedjan. Det har lett till goda resultat. Det praktiska arbetet utförs både på gårdsbruken och på andra håll under hela produktionskedjan. Diagnostiken och forskningen i djursjukdomar är för närvarande ganska heltäckande. Enligt beräkningar kan det mest kostnadseffektiva resultatet nås då antalet zoonosinfektioner är så litet som möjligt, uttryckligen bland produktionsdjur. Folkhälsoinstitutet upprätthåller ett register över smittsamma sjukdomar, i vilket uppgifter om fall av smittsamma sjukdomar registreras utifrån anmälningar från läkare och kliniska laboratorier. Det är angeläget att utreda hur de viktigaste zoonosälstrarna påverkar den finländska befolkningens hälsa på lång sikt.

I redogörelsen beskrivs närmast vissa mikrobkällor och mikrobernas sjukdomsalstrande egenskaper samt den mikrob-specifika bekämpningen

i primärproduktionen och i den påföljande förädlings- och behandlingsfasen, bl.a. i slakterier. I fråga om mikrobiologiska faktorer granskas de enskilda sjukdomsalstrande mikroberna var för sig. Det framgår inte tillräckligt tydligt att de flesta matförgiftningarna beror på felaktiga arbetsmetoder bland dem som hanterar livsmedlen eller på brister i den omgivning eller de maskiner där livsmedlen behandlas. I sin utredning kring matförgiftningar som rapporterats i Europa uppger Världshälsoorganisationen att 44 procent av matförgiftningarna beror på bristfällig temperaturhantering, 16 procent förorsakas av kontaminerade födoämnen, 16 procent beror på felaktig tillredning och 15 procent förorsakas av smitta från ett behandlingsredskap eller någon som behandlat livsmedlet.

Utskottet framhåller att det är viktigt att bevara och förbättra den höga nivån på den mikrobiologiska livsmedelssäkerheten. Men för att bedöma hur verksamheten bör dimensioneras måste vi i högre grad granska förhållandet mellan kostnader och nytta i likhet med det gällande programmet mot salmonella. Det har konstaterats att programmet minskar konsumenternas risk att insjukna i salmonella och att nyttan på det hela taget är större än kostnaderna. Övervakningen och bekämpningen av salmonella i primärproduktionen är en internationellt erkänd, resultatrik metod. Med anledning av det särskilt goda salmonellaläget fick Finland på folkhälsomässiga grunder extra garantier om salmonella vid inträdet i EU. Enligt dessa garantier ska bl.a. partier med fjäderfäkött samt äggpartier salmonellaundersökas innan de levereras till Finland. Trots garantierna och undersökningsskyldigheten har salmonella påträffats i köttpartier på den inre marknaden i EU. Årligen har ungefär tio köttpartier dragits bort från den finska marknaden på grund av salmonella.

Vattenburna epidemier

I redogörelsen ges en ganska kort översikt över epidemier som sprids via vattenledningsnätet och andra säkerhetsfaktorer som gäller hushållsvattnet. Där nämns att bara några få vattenburna

epidemier årligen har rapporterats i Finland. Enligt utredning till utskottet har 5—10 epidemier årligen dokumenterats under perioden 2000—2005. De senaste åren har det förekommit rätt omfattande epidemier till följd av att hushållsvattnet i det kommunala vattenledningsnätet blivit förorenat. År 1998 och 2000 uppskattas ca 20 000 personer ha insjuknat i vattenburna sjukdomar.

Grundvatten som blivit förorenat med norovirus eller kampylobakterier har varit den vanligaste orsaken till epidemier som spridits via hushållsvattnet. I redogörelsen anges antalet rapporterade livsmedels- och vattenburna epidemier i Finland mellan 1975 och 2005. Antalet vattenburna epidemier verkar då vara bara en bråkdel av antalet livsmedelsburna epidemier. Enligt utredning rapporterades fem epidemier som spritts via hushållsvattnet 2005, medan antalet livsmedelsburna epidemier var mer än 50. Samma år rapporterades ca 800 personer ha insjuknat i vattenburna epidemier och lite mer än 1 300 personer rapporterades ha insjuknat i livsmedelsburna epidemier. Vissa år har rentav fler personer insjuknat i vattenburna epidemier än i livsmedelsburna, t.ex. 1998 och 2000.

Utskottet framhåller att hushållsvattnets säkerhet bör förbättras som en viktig del av livsmedelssäkerheten. Det räcker inte med att grundvattenverkens säkerhet garanteras, för hushållsvattnets kvalitet beror på många faktorer så som avrinningsområden, vattentäkter, vattenbehandling och ledningsnät. Även den ökade användningen av vatten på flaska är förknippad med kvalitetsproblem. Vi bör också i övrigt fästa mer uppmärksamhet vid vattenkvaliteten, för speciellt på landsbygden är det många som är beroende av sin egen brunn för sin vattenförsörjning. På vissa håll är det ett beaktansvärt problem att befolkningen exponeras för kemiska skadeämnen i grundvattnet, så som arsenik. De senaste åren har också förhöjda halter av växtskyddsmedelsrester påträffats i grundvattnet, även om halterna vanligen ändå har varit ganska små. Vattnet från en enskild brunn kan användas vid bearbetningen av livsmedel, så vattenkvali-

teten kan ha betydelse för en stor grupp av konsumenter.

Sedan den 1 maj 2006 har Livsmedelssäkerhetsverket Evira fungerat som centralorganisation för livsmedelstillsynen. Evira är en sammanslagning av den tidigare centralorganisationen för livsmedelstillsynen Livsmedelsverket, Forskningsanstalten för veterinärmedicin och livsmedel, Kontrollcentralen för växtproduktion samt jord- och skogsbruksministeriets verkstälighetsuppdrag inom veterinärmedicin. Tillsynen över hushållsvattnet sköts dock inte av Evira, utan av social- och hälsovårdens produkttillsynscentral, som är underställd social- och hälsovårdsministeriet. Utskottet anser att vatten är ett viktigt livsmedel och att hushållsvattnets kvalitet därför är mycket nära kopplad till livsmedelssäkerheten. *Utskottet framhåller särskilt att samverkan inom tillsynen över hushållsvattnet och andra livsmedel bör intensifieras och att det bör utredas om tillsynen över hushållsvattnet kan överlåtas på Evira.* I dagens system övervakas hushållsvattnet åtskilt från andra livsmedel och därför finns det en risk för att samverkan och informationsförmedling mellan aktörerna blir lidande.

Livsmedelssäkerhet i fråga om vegetabiliska produkter

I allmänhet har produkter från växtriket inte i mikrobiologiskt hänseende betraktats som riskprodukter som kan jämföras med animaliska livsmedel. Därför har tillsynen inte varit så omfattande. De senaste åren har det dock skett en förändring. Sedan 1997 har det i Finland förekommit många epidemier förorsakade av yersiniabakterier. Oftast har bakterierna funnits i inhemska färskvaror så som sallad och morot. Bakterierna kan härstamma från jorden och kontaminera växterna under odlingen och skörden, så det är omöjligt att eliminera dem helt och hållet. Eftersom de kan växa i kyla och utan syre kan de också föröka sig under lagringstiden och i produkter som är förpackade i skyddsgas eller vakuum.

Man har inte med säkerhet kunnat avgöra varför livsmedlen blivit kontaminerade med yersinia och gett upphov till epidemier de senaste åren. Men överlag bör det nämnas att förbehandlingen av grönsaker, så som finfördelning och rivning, nu i större utsträckning utförs industriellt för storköken. Det har lett till längre behandlings- och förvaringstider. Riskerna med de nya behandlingsprocesserna bör utredas så fort som möjligt. Dessutom måste vi fortsättningsvis främja konceptet närproducerade livsmedel. I sitt utlåtande om statsbudgeten för 2007 (JsUU 15/2006 rd — RP 122/2006 rd) har utskottet påpekat att användningen av närproducerad och ekologiskt producerad mat bör öka, framför allt i köken inom den offentliga sektorn. För ändamålet föreslog utskottet ett anslag. Genom att använda sådana livsmedel går det att påverka landsbygdens livskraft, näringsutvecklingen och den regionala ekonomin. För Luomukeittökeskus har ett anslag anvisats i statsbudgeten med syfte på planering och genomförande av åtgärder som gäller närproducerade och ekologiskt producerade livsmedel i köken inom den offentliga sektorn.

Sedan 1970-talet har tulllaboratoriet undersökt bl.a. importerade grönsaker och kryddor. Utifrån en riskanalys har 200–450 importerade partier grönsaker och bär undersökts varje år och 200–550 partier kryddor. Stora delar av partierna har blivit förkastade på grund av dålig mikrobiologisk kvalitet. I 39 olika kryddor och örter har 66 olika serotyper av salmonella hittats. Särskilt problematiska har de s.k. minigrönsakerna varit. De importeras från Fjärran Östern och äts färska här hos oss utan att kokas. I fråga om frukter, grönsaker, bär och spannmål härstammar dessutom 90 procent av vårt intag av bekämpningsmedel från importerade livsmedel. Som helhet betraktat bör övervakningen av den mikrobiologiska säkerheten effektiviseras och systematiseras när det gäller både inhemska och utländska produkter från växtriket. Vi måste också informera mer om hur riskprodukter och vegetabilier behandlas på rätt sätt.

Den kemiska och fysikaliska säkerheten hos livsmedel

Det är svårt att hantera olika slags främmande ämnen i livsmedel. Naturliga toxiner (så som mögelgifter), rester som följt med råvaror (så som rester av bekämpningsmedel) och miljögifter (så som tungmetaller) är exempel på hälsovådliga ämnen som förekommer i livsmedel. Vissa skadliga ämnen så som polycykliska aromatiska kolväten (PAH) och akrylamid uppkommer vid matlagningen. Det är tills vidare oklart hur PAH-föreningarna påverkar hälsan och hur stor cancerrisk de medför. Också förpackningsmaterial kan innehålla skadliga ämnen. Persistenta organiska halogeniserade föreningar så som dioxiner, furaner och bromerade föreningar ansamlas i organismen. Dioxin-, furan- och PCB-halterna i finländska baslivsmedel är bland de lägsta i Europa. Finländarna utsätts för dioxin, furan och PCB-föreningar nästan enbart via feta fiskarter från Östersjön.

Av tungmetallerna är det närmast kvicksilver, kadmium och bly som kan förorsaka risker. En tungmetall som medför vissa problem är metylkvicksilver, som finns i rovfisk. Halterna t.ex. i gädda är ställvis fortfarande höga. Användningen av bly är däremot effektivt begränsad i Finland och förorsakar inte längre några problem. Kadmium forslas från jorden till växterna och bör avseende intaget alltså följas upp noggrant. Exempelvis uppvisar Siilinjärvi tidvis höga kadmiumhalter som härstammar från det fosfat som tidigare användes i fosforgödsel. Apatitfosfor är däremot mycket ren. Vid inträdet i EU fick vi fortsätta tillämpa vår nationella lagstiftning om maximihalten kadmium i gödselmedel. Finland har haft dispens att förbjuda marknadsföring och användning av gödsel vars kadmiumhalt överskrider 50 mg/kg fosfor. Orsaken är en allmän strävan att begränsa användningen av kadmium och kadmiumföreningar eftersom de är giftiga. Den 3 januari 2006 beslutade kommissionen förlänga dispensen. Den gäller nu ända tills Europeiska gemenskapen inför enhetliga bestämmelser om kadmiumhalten i gödselmedel.

De kemiska och fysikaliska livsmedelsriskerna är mycket varierande. För att kunna hantera dem måste vi utforska dem och öppet informera om dem men också sätta dem i relation till andra faktorer. Det behövs mer studier kring långtidseffekterna av många skadliga kemiska ämnen. Trots att det finns ett stort antal potentiella faror relaterade till livsmedlens sammansättning medför bara ett fåtal faktorer omedelbara risker för konsumentens säkerhet avseende hela befolkningen. Folkhälsoinstitutet följer upp hur skadliga ämnen från livsmedel ansamlas och undersöker sambandet mellan en exponering och olika sjukdomar samt analyserar förhållandet mellan risker och nytta.

Överlag är finska livsmedel mycket rena och säkra. Utskottet anser att jordmånens livskraft och kulturtillstånd utgör grunden för primärproduktionen. För att livsmedlen ska innehålla så lite skadliga ämnen som möjligt är produktionen mycket beroende av en ren miljö. Därför är det ytterst viktigt att övergripande hantera och minska miljöriskerna i fråga om jord och vattendrag. Utskottet framhåller att finska livsmedel innehåller ytterst lite rester av bekämpningsmedel och djurläkemedel.

Genetiskt modifierade livsmedel

I EU måste man anhålla om tillstånd av kommissionen för att få använda genmodifierade grödor för odling, som foder och för näringsändamål. Tanken med tillstånd är att genmodifierade grödor måste vara säkra både för användarna och miljön. Handläggningen av produktgodkännande sker centraliserat på gemenskapsnivå i en föreskrivande kommitté och huvudsakligen på grundval av EG-förordning nr 1829/2003. Hur säkra genmodifierade livsmedel och foder är bedöms av Europeiska livsmedelssäkerhetsmyndigheten EFSA. Om en ansökan till EFSA också gäller odling måste miljöriskerna bedömas nationellt i överensstämmelse med direktiv 2001/18/EG om avsiktlig utsättning av genetiskt modifierade organismer i miljön.

Codex Alimentarius, ett gemensamt organ för FAO och WHO, tar fram gemensamma standar-

der för att undanröja handelshinder. Organet diskuterar också gemensamt godtagna spelregler för bedömningen av säkerheten i fråga om genetiskt modifierade livsmedel. Utskottet menar att det vid sidan av åtgärder i EU och i medlemsstaterna också behövs generella internationella regler för odling av och handel med genetiskt modifierade växter. Tills vidare är regelverket om utsäde för genetiskt modifierade växter och förekomsten i traditionellt utsäde bristfälligt.

I redogörelsen sägs att märkningen på en del importerade genetiskt modifierade livsmedel är bristfällig. I sitt utlåtande understryker miljöutskottet att tillsynen med en gång måste gripa in vid bristfällig märkning eftersom konsumenterna annars inte kan undvika genmodifierade produkter fastän de vill. Vidare är det viktigt att det finns adekvata resurser för tillsyn för att konsumenterna de facto ska ha en verklig valfrihet. I redogörelsen behandlas genetiskt modifierade livsmedel under en rubrik om livsmedels fysikaliska och kemiska säkerhet. Däremot nämns genetiskt modifierade livsmedel inte alls i de mål för livsmedelssäkerheten som regeringen lägger upp i redogörelsen. Det hade krävts särskilda mål för 2007–2010 för att säkerheten för genetiskt modifierade livsmedel ska bevaras och förbättras.

Livsmedelssäkerhet för specialgrupper

En del av konsumenterna är speciellt känsliga för livsmedelsrelaterade risker. Riskgrupper är barn, gravida eller ammande kvinnor, äldre och allvarligt sjuka vars motståndskraft är försvagad. I redogörelsen uppges att säkerheten hos barnmat har blivit ett viktigt fokuseringsområde för livsmedelstillsynen i Finland och också i EU. Gränsvärden för främmande ämnen i barnmat fastställs i bestämmelserna enligt försiktighetsprincipen; betydligt snävare än för andra livsmedel. På senare år har man undersökt bl.a. halter av mögelgift, nitrat, bly, kadmium, kvicksilver och arsenik i barnmat, men har inte kunnat påvisa några överskridna maximihalter. När det gäller rester av bekämpningsmedel har emellertid ett antal överskridningar av den maximala

gränsen konstaterats. Utskottet noterar att redogörelsen inte övergripande behandlar säkerheten hos barnens mat. Barn äter till stor del annat än speciell barnmat. Det största tillåtna intaget av nitrit och nitrat överskrider lätt bland barn. Redogörelsen behandlar inte heller tillräckligt de specialfrågor som gäller andra känsliga grupper av konsumenter så som gravida kvinnor.

När det gäller kemiska risker med mat är det främst barn och gravida som utgör riskgrupper. Det behövs beräkningar av exponeringen för kemiska ämnen till grund för riskanalys, -hantering och -information. För att kunna göra beräkningar behöver vi siffror som beskriver livsmedelskonsumtionen. Vi bör samla in heltäckande och tillräckligt noggranna uppgifter om konsumtionen bland de känsligaste konsumenterna för att kunna sätta in riskhanterande åtgärder på tillbörligt sätt. Då blir det också lättare att ordna rådgivning och information med beaktande av de olika grupperna av konsumenter. I arbetet med livsmedelssäkerheten bör vi se till att konsumenterna får den information de behöver. Det är viktigt med rådgivning och upplysning. Med hjälp av marthaförbunden och organisationen Maa- ja kotitalousnaiset kan rådgivningen och informationen riktas in på de relevanta konsumentgrupperna. Utskottet anser dessutom att det verkligen är behövligt att ta in livsmedelssäkerhet i läroplanerna för huslig ekonomi och hälsokunskap inom den grundläggande utbildningen. Ansvar för riskhanteringen bör dock inte helt och hållet skyfflas över på konsumenterna, utan maten ska i princip vara trygg, framhäver utskottet.

När det gäller livsmedels kemiska och fysikaliska säkerhet är allergener den enda gruppen som kan ge en del konsumenter allvarliga symptom. Övervakningen av allergenriskerna är ett område som kräver allt mer uppmärksamhet och resurser. För att konsumenterna ska kunna undvika hälsovådliga ämnen ska de viktigaste allergenerna märkas på livsmedelsförpackningarna. Det är viktigt att märkningarna är tydliga, ett faktum som bör beaktas i högre grad än nu. På grund av den stora mängd information de innehåller är märkningarna ibland svåra att läsa och

förstå. För konsumenterna borde det också tas fram nya sätt att lätt få information om livsmedel. Hur den nya teknologin kan nyttiggöras för spridning av produktinformation bör utredas.

Forskning och rådgivning i livsmedelssäkerhet

En förstklassig vetenskaplig forskning har varit en av de viktigaste faktorerna när det gäller den höga nivån på livsmedelssäkerheten i vårt land. Vid en internationell evaluering av forskningen vid Helsingfors universitet 2006 konstaterades den finländska forskningen i livsmedelssäkerhet hålla en hög nivå. Detsamma noterade Finlands Akademi vid en disciplinspecifik evaluering av livsmedelsforskningen. För att vi fortsättningsvis ska kunna hantera livsmedelsriskerna måste vi satsa tillräckligt på forskning. En högkvalitativ forskning är en av de grundläggande förutsättningarna för en bra livsmedelssäkerhet. Speciellt angeläget är det att ta fram nya forskningsmetoder och att tillämpa dem på betydande livsmedelssäkerhetsproblem. Samtidigt som matförgiftningsepidemierna blir mer omfattande och internationella upptäcks allt fler olika livsmedelsburna mikrober. De nya produktionsmetoderna och -teknikerna samt livsmedel som producerats med hjälp av ny teknik bildar nya nischer för livsmedelsburna sjukdomsalstrare. En annan viktig framtida forskningsinriktning är övervakningen av livsmedelssäkerheten. Det finns ytterst lite forskningsdata om övervakningen och hur den fungerar. För att övervakningen ska kunna riktas in på de största riskfaktorerna behövs det information om övervakningens effektivitet och resultatnivå.

I avtalet om tillämpning av sanitära och fytosanitära åtgärder (SPS-avtalet) har parterna förbundit sig att skapa multilaterala ramar, regler och principer för att införa, utveckla och verkställa sanitära och fytosanitära åtgärder. Enligt avtalet är riskanalys en metod för att utvärdera importskyddet. När det gäller kemiska faror spelar Europeiska livsmedelssäkerhetsmyndigheten EFSA en viktig roll. För riskanalysen av djurläkemedel ansvarar EMEA (European Agen-

cy for the Evaluation of Medical Products). Den internationella riskanalysen av livsmedel är mycket heltäckande. Behovet av internationell samverkan kommer dock att öka i framtiden. Det kommer att kräva mer resurser också i Finland.

Utskottet påtalar att finansieringen av sektorforskningen inom statsförvaltningen inte har utvecklats på ett sätt som motsvarar behovet de senaste åren. Med tanke på livsmedelssäkerheten är det mycket viktigt att de säkerhetsfrämjande inrättningarna (Evira, forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi samt tulllaboratoriet) tillförsäkras en tillräcklig finansiering i framtiden. En effektivare riskhantering förutsätter att vi utöver den biologiska riskhanteringen satsar mer på riskhanteringsforskning som tillämpar ekonomivetenskapliga metoder och kriterier. Även klimatförändringen kommer kanske att bidra till spridningen av nya växt- och djursjukdomar. Det behövs forskning och samverkan för att vi ska kunna bereda oss på de här utmaningarna i tid.

Som samarbetsorgan mellan Evira och Folkhälsoinstitutet har ett nytt zoonoscenter planerats. Centret ska enligt planerna spela en central roll i utvecklingen av livsmedelssäkerheten samt i den nationella förbättringen och samordningen av arbetet. Det kommer att innebära ett framsteg i utvecklingen av livsmedelssäkerheten. Samordning och ett intensivt samarbete är nämligen av avgörande betydelse både för forskningen och informationsutbytet kring zoonoser. Centret kommer att behöva tillräckliga resurser för att kunna inleda sin verksamhet som planerat.

Ett bra exempel på forskning som kombinerar biologiska och ekonomiska risker är den undersökning som Forskningsanstalten för veterinärmedicin och livsmedel EELA och MTT Ekonomisk forskning har gjort tillsammans för att klarlägga det nationella salmonellaövervakningsprogrammets nationalekonomiska värde. Undersökningen visade att programmet fungerar och resulterade i tillräcklig vetenskaplig dokumentation för att Finland skulle få tillstånd att fortsätta med programmet. Samarbetet inom den biologiska och ekonomivetenskapliga forskningen i livsmedelssäkerhet har hittills finansierats med

jord- och skogsbruksministeriets obundna forskningsanslag och med medel från Gårdsbrukets utvecklingsfond. De här forskningsanslagen har skurits ner. I sitt betänkande om den jordbrukspolitiska redogörelsen (JsUB 7/2006 rd — SRR 4/2005 rd) har utskottet fäst uppmärksamhet vid rådgivningen och finansieringen av forskning i och utveckling av livsmedelsekonomin. Rådgivningen är viktig för arbetet med att informera om livsmedelssäkerheten och kommer att bli allt viktigare i takt med att utmaningarna ökar. Den finansieras med medel från flera ministeriers ansvarsområden och behöver få tillräckliga resurser garanterade. Utskottet förutsätter att forskningen och rådgivningen i livsmedelssäkerhet garanteras verksamhetsbetingelser och en tillräcklig finansiering (*Utskottets förslag till uttalande 1*).

Livsmedelstillsyn

Med livsmedelstillsyn avses i redogörelsen övervakningen av hela produktionskedjan samt den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen om livsmedel. Tillsynen omfattar allmänna anvisningar och rådgivning från myndigheterna samt olika tillsynsåtgärder där myndigheterna kontrollerar att en livsmedelsaktör har iakttagit livsmedelsbestämmelserna. Tillsynen är först och främst graderad till det nationella, regionala och lokala planet. Normgivningen, centralförvaltningen och ledningen av övervakningen är uppdelade på flera olika ministerier.

Till jord- och skogsbruksministeriets ansvarsområde hör tillsynen av produktionsinsatserna inom jordbruket, livsmedelshygien hos livsmedel från djur innan livsmedlen når detaljhandeln samt livsmedelshygien hos växter i primärproduktionen. Social- och hälsovårdsministeriet ansvarar för den övriga livsmedelshygien samt för hushållsvattnet. Handels- och industriministeriet har hand om marknadstillsynen som gäller bl.a. livsmedlens kvalitet och konsumentinformationen. Tullverket, som faller under finansministeriets förvaltningsområde, sköter en del av livsmedelstillsynen. Till inrikesministeriets förvaltningsområde hör livsmedelstill-

synen vid länsstyrelserna. Livsmedelssäkerhetsverket Evira är centralorganisation för livsmedelstillsynen. Det är social- och hälsovårdens produkttillsynscentral som övervakar hushållsvattnet. Utskottet påpekar att en fungerande livsmedelstillsyn kräver bra samarbete och samordning mellan myndigheterna.

I redogörelsen noteras kort att det är kommunerna som svarar för huvuddelen av livsmedelstillsynen. I praktiken är de kommunala organen allra viktigast för livsmedelstillsynen. De kommunala hälsoskyddsmyndigheterna övervakar sammanlagt mer än 67 000 livsmedelslokaler. Särskilt viktiga tillsynsskeden är övervakningen av livsmedelsproduktionen, försäljningen till de slutliga konsumenterna samt förplägnadsrörelsernas verksamhet. I slutet av livsmedelskedjan är livsmedlen ofta utsatta för mikrobeförökning eftersom det har gått en tid sedan den egentliga framställningen. Den kommunala livsmedelstillsynens betydelse, tillstånd och möjligheter beskrivs enligt utskottet bristfälligt i redogörelsen. Målen inbegriper inte heller specificerade förslag om utvecklingen av den kommunala livsmedelstillsynen.

Enligt en beräkning som livsmedelsverket gjort avklarades bara 74 procent av minimiarbetsmängden inom den kommunala livsmedelstillsynen 2005. Enheterna har små resurser. Den genomsnittliga storleken på de kommunala miljöhälsovårdsenheterna är bara 3,5 årsverken. I oktober 2003 fattade statsrådet ett principbeslut om att större regionala tillsynsenheter ska inrättas i landet, sammanlagt 50—85 stycken. I Finland finns det nu 223 kommunala miljöhälsovårdsenheter.

Utskottet anser att inriktningen mot större kommunala tillsynsenheter är förnuftig, för det är lättare att förbättra övervakningen i större enheter. Det skapar också möjligheter till bättre arbetsfördelning och delvis specialisering. Däremot räcker det inte med att bara inrätta större enheter. Det betyder inte automatiskt att de nuvarande alltför små resurserna ökar. Om resurserna inte utökas vid sammanslagningen blir också fördelarna med regionaliseringen små. Utskottet understryker att den kommunala livsmedelstillsynen

bör få mer resurser för sitt arbete med att förebygga livsmedelsrisker. Det är viktigt att tillsynen ordnas med hög kvalitet och på lika villkor i hela landet. Det förutsätter även satsningar på utbildning för tillsynspersonalen. För närvarande är den kommunala livsmedelstillsynens resurser underdimensionerade i hela Finland. Utskottet förutsätter att resurserna för livsmedelstillsynen säkerställs både inom den statliga och kommunala förvaltningen (*Utskottets förslag till uttalande 2*).

Planering, styrning och utveckling av livsmedelstillsynen hör till livsmedelssäkerhetsverket Eviras viktigaste uppgifter. För styrningen och samordningen av tillsynen ska Evira enligt livsmedelslagen utarbeta ett riksprogram för livsmedelstillsynen. Närmare bestämmelser om innehållet i och utarbetandet av det riksomfattande tillsynsprogrammet finns i statsrådets förordning om riksomfattande tillsynsprogram för miljö- och hälsoskyddet (664/2006). Kommunens egen tillsynsplan ska bygga på det riksomfattande tillsynsprogrammet. Enligt livsmedelslagen skulle kommunernas tillsynsplaner vara godkända den 1 januari 2007. Men riksprogrammet gavs ut först i december 2006, så kommunerna har inte kunnat få sina tillsynsplaner godkända i tid. Med tanke på en samordnad myndighetstillsyn, fortsatt kvalitet och utveckling är det angeläget att kommunerna får stödande och tydlig styrning i rätt tid.

Den nya livsmedelslagen och ett flertal EG-förordningar om livsmedel ställer stora krav på den kommunala livsmedelstillsynen. Dessutom har många nya primärproducenter underställts livsmedelshygienisk övervakning i och med vissa lagstiftningsreformer. Det betyder att antalet övervakningsobjekt har ökat. EG-förordningarna om livsmedel tillämpas direkt på den kommunala tillsynen, så de bör lämpligen tolkas på samma sätt överallt. I många frågor har det saknats anvisningar från centralförvaltningen och då har kommunerna varit tvungna att utarbeta anvisningar. Det har lett till varierande tolkningar och i vissa fall har aktörerna särbehandlats på olika håll i landet. Arbetet med att utarbeta anvisningar har belastat kommunerna och till följd

av de små resurserna har övervakningen i praktiken minskat. Utskottet anser att centralförvaltningen måste få tillräckliga resurser för att fortsätta förbättra systematiken i livsmedelstillsynen. Evira kommer visserligen att hjälpa upp situationen. Utskottet understryker i varje fall att Evira bör avsätta tillräckliga resurser för att styra den kommunala livsmedelstillsynen.

De centrala miljö- och hälsoskyddsmyndigheterna bör inom sina respektive ansvarsområden utarbeta riksomfattande program för att styra och samordna de kommunala tillsynsplanerna. Dessutom bör myndigheterna (Evira, Konsumentverket och Social- och hälsovårdens produkttillsynscentral) lägga upp ett enhetligt tillsynsprogram för miljö- och hälsoskyddet med generella och gemensamma principer för hela tillsynen. Det första gemensamma tillsynsprogrammet blev färdigt i slutet av 2006. Enligt programmet strävar de centrala myndigheterna fortsättningsvis efter att i samråd styra kommunernas arbete. Utskottet framhåller att ett intensivt samarbete är den grundläggande förutsättningen för att livsmedelstillsynen ska bli bättre. På så sätt blir det säkert att konsumentperspektivet och livsmedlen i vid bemärkelse underkastas gemensam och systematisk övervakning.

Förbättring av egenkontrollen

Livsmedelslagstiftningen utgår från att det är aktörerna i livsmedelsbranschen som i första hand ansvarar för livsmedlets säkerhet och kvalitet. Med egenkontroll avses livsmedelsföretagarens eget system genom vilket företagaren strävar efter att säkerställa att livsmedlet, livsmedelslokalen och den verksamhet som bedrivs där uppfyller de krav som ställs i livsmedelsbestämmelserna. Med hjälp av egenkontrollen bör företagaren upptäcka livsmedelsriskerna i sin företagsverksamhet och hålla kontroll över riskfaktorerna. Myndighetstillsynen ska för sin del se till att egenkontrollen fungerar effektivt och att livsmedlen är trygga och kan spåras i alla skeden och under alla omständigheter.

Egenkontrollen blev obligatorisk inom livsmedelsindustrin och i livsmedelslokaler 1995,

men egenkontroll har tillämpats inom industrin redan mycket tidigare. I redogörelsen sägs att nivån på egenkontrollen i restaurangerna är mycket varierande, likaså inom livsmedelshandeln. Alla företag har emellertid ännu inte egenkontrollplaner, och de planer som finns behöver förbättras. Dessutom påpekar utskottet att det har förekommit brister i egenkontrollen av livsmedelsimporten.

Det har blivit allt vanligare att äta någon annanstans än hemma. Förplägnadsrörelserna har fått ersätta måltider som tidigare äts hemma eller som matsäck. Nuförtiden använder i genomsnitt varannan finländare restaurangtjänster dagligen. År 2005 tillreddes sammanlagt 769 miljoner måltider i caféer, restauranger, personalrestauranger och offentliga kök. Ca 80–90 procent av de rapporterade epidemier som spridits genom livsmedel härrör från restaurangbranschen. Den höga siffran förklaras delvis med att det är lättare att spåra källorna till den här typens epidemier än epidemier som orsakats av ett livsmedel som nått stor spridning på marknaden.

Speciellt restaurangkedjor har börjat tillämpa kvalitetssystem som är strängare än vad som stadgas i lagen. Men råvarornas ursprung kan ändå inte spåras tillräckligt lätt. Sakkunniga har framhållit att en del av aktörerna, framför allt små, fortfarande har det svårt att uppfylla de lagfästa minimikraven. Enligt en stickprovsundersökning av de viktigaste kontrollåtgärderna i restauranger och matsalar i Helsingfors hade 60 procent godtagbar temperaturkontroll i fråga om livsmedel och 20 procent hade tillräckligt städade lokaler.

På hösten 2006 färdigställde Finlands Dagligvaruhandel rf en elektronisk databank över egenkontrollen inom livsmedelshandeln. I databanken kan affärerna föra in alla anteckningar om sin egenkontroll. Avsikten är att databanken också ska öppnas för myndigheterna så att tillsynsmyndigheterna lättare kan få information om egenkontrollen. Utskottet noterar att egenkontrollen inom handeln har kunnat förbättras med hjälp av finansiering inom ramen för jord- och skogsbruksministeriets kvalitetsstrategi. En bristfällig egenkontroll är en av de största livs-

medelsriskerna. Förutom att det är viktigt att lägga upp egenkontrollplaner är det också viktigt att noga följa dem i praktiken. Utskottet framhåller särskilt att egenkontrollen inte fungerar tillräckligt bra utan en effektiv myndighetstillsyn. En fungerande egenkontroll kräver tillräcklig, riskbaserad myndighetstillsyn.

Det är mycket positivt att den nya livsmedelslagen går in för att den kommunala livsmedelstillsynen väljer sina inspektionsobjekt utifrån riskerna i verksamheten och nivån på egenkontrollen. Ju bättre egenkontrollen är desto mindre blir alltså utgifterna för företagaren. Men för små företag är bestämmelserna ofta krävande när man ser till verksamhetens art och omfattning och därför kan det vara svårt för små företag att ordna egenkontroll. Småföretagare har ofta själva hand om hela sin verksamhet, så de har inte alltid tid eller resurser att ta reda på alla krav som ställs på verksamheten. Många småföretagare har också problem med den komplicerade livsmedelslagstiftningen. Det behövs alltså användbara modeller och styrning för egenkontrollen i små företag. Utskottet påpekar att kraven inte är avsedda att försvåra de små företagens verksamhet. Det är viktigt att företagarna får handledning i olika processer och bedömning av kritiska punkter. Tillsynen bör inbegripa tillräckliga utbildningsmöjligheter, rådgivning, stöd och handledning. Företagarna bör också informeras bättre om bestämmelserna och ändringar i dem. Om den kommunala livsmedelstillsynen får tillräckliga resurser blir också handledningen och rådgivningen till aktörerna bättre.

Mål för livsmedelssäkerheten 2007—2010

Utskottet konstaterar att huvudvikten i redogörelsen läggs på de faktorer i fråga om vilka livsmedelssäkerheten redan nu är ganska bra till följd av ett systematiskt och omfattande arbete. Däremot prioriteras inte de allra viktigaste problemen. Därför är det viktigt att nästa regering genast i början av regeringsperioden avgör på vilka punkter som livsmedelssäkerheten nödvändigtvis bör förbättras. I slutet av redogörel-

sen finns totalt 24 mål för de olika sektorerna inom livsmedelssäkerheten uppräknade för 2007—2010. Målen är indelade i tre delar: livsmedelssäkerheten på väg mot internationalisering, upprätthållande och utveckling av den nationella säkerhetsnivån samt konsumentorienterad livsmedelssäkerhet. De närmaste årens mål anges särskilt för varje del.

Vissa mål är mycket generella medan andra är ytterst detaljerade. I sig är de adekvata. Utskottet understryker i varje fall att redogörelsen utöver målen bör beskriva vilka metoder som ska tillämpas för att målen ska kunna nås. Det är angeläget att framtida redogörelser överlag beskriver målen mer detaljerat och överlägger om lämpliga metoder. De viktigaste faktorerna som ska åtgärdas bör tydligare lyftas fram. Utskottet noterar att redogörelsen lades fram i slutet av 2006. Framtida redogörelser kan lämpligen överlämnas till riksdagen i början av valperioden.

I fråga om att upprätthålla och förbättra den nationella säkerhetsnivån är målet att säkerställa en tillräcklig och högklassig myndighetstillsyn längs hela livsmedelsproduktionskedjan. Utskottet understryker också vikten av en styrd, jämlik och planmässig tillsyn. Enligt redogörelsen ökar massbespisningen och det finns vissa problem med egenkontrollen på den punkten. Dessutom uppges att största delen av de rapporterade livsmedelsburna epidemierna härrör från förplägnadsrörelser. Men bland målen nämns inte massbespisningen. En bättre egenkontroll av massbespisningen och tillräckliga resurser för myndighetstillsynen är viktiga faktorer när det gäller att upprätthålla och förbättra den nationella livsmedelssäkerheten, framhåller utskottet.

Bland målen för en bättre nationell livsmedelssäkerhet sägs att Finland senast 2008 bör fastställa de av Världshandelsorganisationen erkända ALOP-värdena som beskriver den godtagbara risknivån i fråga om de viktigaste riskfaktorerna, så som salmonella och nitrit. Utifrån ALOP-värdena kan de nationella skyddsnivåerna motiveras och de kan vara högre än i andra länder. Hittills har bara ett fåtal ALOP-värden fastställts i olika länder. Utskottet menar att

ALOP-värdena stämmer bra överens med Finlands allmänna mål att hålla en hög nivå på livsmedelssäkerheten. Även i det här sammanhanget betonar utskottet att de icke-kommersiella synvinklarna bör beaktas i WTO-förhandlingarna om att liberalisera världshandeln. Det är angeläget att produkterna på världsmarknaden fyller de krav som ställs i SPS-avtalet och av Codex.

Förslag till beslut

Med stöd av det ovan anförda föreslår jord- och skogsbruksutskottet

att redogörelsen godkänns och

Helsingfors den 18 januari 2007

I den avgörande behandlingen deltog

ordf. Eero Lämsä /cent
vordf. Harry Wallin /sd
medl. Nils-Anders Granvik /sv
Pertti Hemmilä /saml
Matti Kauppila /vänst (delvis)
Esko Kiviranta /cent
Katri Komi /cent
Lauri Kähkönen /sd

Jari Leppä /cent
Minna Lintonen /sd
Reijo Paajanen /saml
Erkki Pulliainen /gröna
Kimmo Tiilikainen /cent
Pekka Vilkuna /cent (delvis)
Lasse Virén /saml
ers. Unto Valpas /vänst.

Sekreterare var

utskottsråd Jaakko Autio.

att två uttalanden godkänns:

Utskottets förslag till uttalanden

1. *Riksdagen förutsätter att verksamhetsbetingelserna för forskningen och rådgivningen i livsmedelssäkerhet garanteras och att en tillräcklig finansiering säkerställs.*
2. *Riksdagen förutsätter att resurserna för livsmedelstillsynen säkerställs inom både statsförvaltningen och den kommunala livsmedelstillsynen.*