

## JORD- OCH SKOGSBRUKSUTSKOTTETS BETÄNKANDE 32/2010 rd

### Regeringens proposition med förslag till lagar om ändring av livsmedelslagen och av 15 och 23 § i veterinärvårdslagen

#### INLEDNING

##### **Remiss**

Riksdagen remitterade den 8 december 2010 en proposition med förslag till lagar om ändring av livsmedelslagen och av 15 och 23 § i veterinärvårdslagen (RP 293/2010 rd) till jord- och skogsbruksutskottet för beredning.

##### **Sakkunniga**

Utskottet har hört

- livsmedelssäkerhetschef Veli-Mikko Niemi och veterinärmedicinsk inspektör Sebastian Hielm, jord- och skogsbruksministeriet
- sakkunnig Tarja Hartikainen, Finlands Kommunförbund
- livsmedelssäkerhetschef Susanna Pesonen, Livsmedelssäkerhetsverket Evira
- överinspektör Kirsi Hyvönen, Regionförvaltningsverket i Södra Finland
- stadsveterinär Riikka Åberg, Helsingfors stad, miljöcentralen
- professor Maria Fredriksson-Ahomaa, Helsingfors universitet, veterinärmedicinska fakulteten
- veterinärmedicine doktor, docent i livsmedelshygien Mari Nevas, Helsingfors universitet, veterinärmedicinska fakulteten
- expert Leena Suojala, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry

- direktör Seppo Heiskanen, Livsmedelsindustriförbundet rf
- vice verkställande direktör Veli-Matti Aittoniemi, Turism- och Restaurangförbund rf
- ordförande, veterinärmedicine licentiat Kirsi Sario, Finlands Veterinärförbund rf
- livsmedelsexpert Merja Söderström, Dagligvaruhandeln r.f.
- slaktare Tapani Myöhänen, Maaninka.

Dessutom har skriftligt utlåtande lämnats av

- justitieministeriet
- finansministeriet
- social- och hälsovårdsministeriet
- Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården
- utvecklingsdirektör Mikko Kälkäjä, Pudasjärvi stad
- Pohjosahon tila ja pienteurastamo
- Finlands Veterinärförbund rf
- Finlands Fiskodlarförbund rf
- Svenska Lantbruksproducenternas Centralförbund SLC
- Ympäristö- ja terveystieteiden tutkimuskeskus ry
- Förbundet för ekologisk Odling rf
- Renbeteslagsföreningen
- Suomen Terveystuotekauppiain Liitto ry
- Jägarernas Centralorganisation
- Finlands Fjäderfäförbund
- Tori- ja markkinakaupan keskusjärjestö.

## PROPOSITIONEN

Regeringen föreslår att livsmedelslagen ändras på grund av de nationella ändringsbehov som framkommit i det praktiska tillsynsarbetet och till följd av vissa ändringar som gjorts i Europeiska unionens livsmedelslagstiftning.

Syftet med propositionen är att de risker som hänför sig till livsmedelssäkerheten i högre grad ska beaktas i samband med verkställigheten av lagen och att minska företagarnas administrativa börda. När det gäller tillsynen över livsmedelslokaler ska förhandstillsynen prioritera anmälningsförfarande framför godkännandeförfarande. Förfarandet med godkännande av livsmedelslokaler slopas i fråga om verksamhet som är av mindre betydelse med tanke på befolkningens hälsa. Samtidigt föreslås det att den flexibilitet som EU:s hygienlagstiftning möjliggör i tillsynen över lokal verksamhet som är förenad med låg risk för livsmedelssäkerheten ska utnyttjas i större utsträckning än nu. Det ska fortfarande föreskrivas om egenkontrollförpliktelser på lagnivå, men godkännandet av planerna för egenkontroll slopas. Livsmedelsföretagarna, med undantag av primärproduktionsföretagar-

na, åläggs att offentliggöra den inspektionsberättelse över livsmedelslokalen som myndigheten för livsmedelstillsyn utfärdar. Tillsynen ska bli mer öppen för insyn genom att resultaten av myndigheternas bedömning av verksamheten offentliggörs. Arbetsfördelningen mellan staten och kommunen när det gäller livsmedelstillsynen ändras så att godkännandet av små slakterier och av inrättningar för vilthantering och köttbesiktningen och övervakningen i dem överförs från kommunerna till staten. Ändringar föreslås också i veterinärvårdslagens 15 och 23 § om ordnande av köttbesiktning. Bestämmelserna om kött av frilevande vilt harmoniseras med kraven enligt EU-lagstiftningen. Avgifterna för köttbesiktning i små slakterier och vilthanteringsanläggningar ska kunna nedsättas med statliga medel.

Dessutom föreslås det att bestämmelserna om anmälan om kosttillskott och tillsynen över kompetenstestare ses över.

Lagarna föreslås träda i kraft den 1 september 2011.

## UTSKOTTETS ÖVERVÄGANDEN

### *Allmän motivering*

#### *Allmänt*

Utifrån propositionsmotiveringen påpekar utskottet att staten i statsrådets handlingsprogram för minskning av företagens administrativa börda (12.3.2009) har åtagit sig att minska den administrativa bördan med en fjärdedel från 2006 till utgången av 2012. Vår livsmedelslagstiftning har till viss del blivit strängare och mer krävande än i andra EU-länder, särskilt när det gäller små och medelstora företag. Vi bör fullt ut dra nytta av den flexibilitet som EU:s hygienlagstiftning medger i tillsynen över lokal verksamhet och verksamhet med små risker för livsmedelssäkerheten, understryker utskottet.

Den största administrativa arbetsmängden inom livsmedelssäkerhet i företag finns för närvarande kring förfarandet för godkännande av livsmedelslokaler och skyldigheten till bokföring över egenkontroll. Skyldigheten till egenkontroll och de anknyttande kraven baserar sig till största delen direkt på EU-lagstiftningens krav, som inte kan upphävas. Däremot går det att nationellt bestämma till exempel hur omfattande dagens förhandsgodkännande av livsmedelslokaler ska vara.

Det administrativa arbetet behöver minskas över lag och riskanalys bör prioriteras inom tillsynen över livsmedelssäkerheten, framför allt med tanke på produktionsutvecklingen för små och medelstora företag inom livsmedelssektorn på landsbygden. Det är påkallat att förbättra lag-

stiftningen om livsmedel och veterinärmedicin så att produktionen av närproducerad mat blir konkurrenskraftigare, särskilt inom småskalig verksamhet, och lättare att genomföra utan att göra avkall på en hög standard på livsmedelssäkerheten. Försäljning på gårdar och produktion av närproducerad mat bör underlättas samtidigt som riskhanteringen särskilt måste uppmärksammas. De föreslagna ändringarna underlättar för primärproduktion och försäljning av produkter från anknytande småskalig bearbetning, vilket bidrar till tillgången på ekologiska produkter. Det bör bli möjligt att hantera ekologiskt kött och kött från skadade djur parallellt med annan produktion.

De köttbesiktningsavgifter som påförs små slakterier och inrättningar för vilthantering är betydligt högre per slaktat djur och köttkilo än de avgifter som stora slakterier och renslakterier betalar. Utöver den avgiften betalar de små slakterierna särskilt för provtagning och undersökning av prov och i allmänhet också för övervakningen av anläggningen. Utskottet anser att de orimligt höga avgifterna för köttbesiktning och övervakning på små slakterier och inrättningar för vilthantering måste sänkas markant, så att verksamheten och utvecklingen av den kan säkras.

#### *Risker som grund för tillsynen*

Regeringen föreslår principiella ändringar i rutinerna för godkännande och övervakning av livsmedelslokaler. I lagen föreslås en ny 6 a § som understryker att riskerna ska beaktas när förpliktelser verkställs och övervakas. Utskottet framhåller att övervakningen behöver bli mer riskbaserad, så att kommunerna kan utveckla tillsynen över livsmedelssäkerheten med sina knapphåriga tillsynsresurser. Men en prioritering av risker kräver att den kommunala livsmedelstillsynen framför allt har hög mikrobiologisk yrkeskompetens.

En riskbaserad övervakning innebär också att tillsynen måste höja sin standard och att personalen måste ha kännedom om aktuella livsmedelshygieniska risker och hur sannolika dessa är. Därför måste det ses till att fortbildningen för

tillsynspersonalen utökas. Det finns också rum för förbättringar inom grundutbildningen i livsmedelstillsyn. Men man har arbetat för en bättre och mer planmässig tillsyn de senaste åren och utvecklingsarbetet pågår fortfarande. Utskottet framhåller att en riskbaserad tillsyn också kräver att styrningen av tillsynen utvecklas, så att alla företagare övervakas enligt samordnade riskkriterier i hela landet.

#### *Förfarandet med anmälning av livsmedelslokaler*

Det är rätt princip att förenkla förhandstillsynen över livsmedelslokaler genom att prioritera ett förfarande med anmälan framför ett förfarande med godkännande. Huvudregeln för godkännande av livsmedelslokaler ska vara att företagaren anmäler verksamhet som bedrivs i livsmedelslokalen. Godkännandet har visat sig vara en tungrodd administrativ process. I synnerhet mindre företag har svårt att få fram alla dokument som behövs för ansökan. Den administrativa bördan blir alltså lättare av att ett anmälningsförfarande nu införs.

I vissa fall kan det förekomma problem till följd av att godkännandeförfarandet slopas. Det rör sig då framför allt om standarden på hygien i små restauranger. Därför bör de kommunala tillsynsätgårderna sättas in utifrån risker och med hänsyn till verksamhetens omfattning och art och företagarens kompetens. Om det behövs bör oaviserade inspektionsbesök göras. Utskottet ser det som nödvändigt med omprioriteringar, så att kravnivån på livsmedelshygien inte sjunker till följd av att förhandsgodkännandet slopas.

Riskanalyserna bör göras så att tillsynsmyndigheten efter att ha tagit emot en anmälan om ny verksamhet redan i dess startfas analyserar risknivån och, om det utifrån analysen behövs, inspekterar verksamheten där riskerna är störst, så att verksamheten snarast möjligt uppfyller kraven. Det här gäller särskilt verksamhet där ändringsarbeten inte behöver göras i de nya lokalerna. Om ändringar görs i lokalerna är det dessutom möjligt att problem i konstruktionerna måste rättas till i efterhand, om myndigheterna

inte vägleder företagarna tillräckligt innan lokalen inrättas. Därför framhåller utskottet att ändringen troligtvis kommer att öka behovet av vägledning från de kommunala livsmedelsmyndigheterna. De centrala verken bör genom tydliga anvisningar styra tolkningarna så att lagen tillämpas samordnat i de olika delarna av landet.

#### *Att offentliggöra tillsynsinformation*

Utskottet anser att det i princip är ett steg i rätt riktning att informationen om livsmedelstillsyn blir mer öppen för insyn, men för att genomföras rent konkret behöver reformen planeras noggrant. När tillsynsinformation blir offentlig får konsumenterna en del av ansvaret för övervakningen, och det är bra. Innan systemet införs bör man se till att den information om tillsynen som finns tillgänglig för konsumenterna är relevant med tanke på livsmedelshygien och att företagen likabehandlas.

Det är viktigt att Livsmedelssäkerhetsverket tar på sig det övergripande ansvaret för att ge de kommunala myndigheterna tillräckligt ingående anvisningar och att se till att den information som offentliggörs är standardiserad. Jämlikheten i tillsynen kan säkras till exempel genom att Livsmedelssäkerhetsverket bygger upp ett tillräckligt detaljerat rikstäckande kvalitetssystem som fokuseras på relevanta konkreta frågor, så att rutinerna blir samordnade och rättvisa.

#### *Anmälan om primärproduktionsstället*

Det är bra att primärproduktionen enligt lagförslaget också ska inbegripa överlåtelse av primärprodukter från producenten direkt till konsumenten när överlåtelsen inte medför några risker av betydelse för livsmedelssäkerheten.

Ändringen tydliggör producenternas status som självständiga aktörer och kommer bland annat att leda till en ökad direktförsäljning. Men producenterna bör få information om vilken typ av verksamhet och vilka mängder livsmedel som bedöms vara ringa och förenade med låg risk, så att tolkningen inte blir oklar.

#### *Skyldigheten till egenkontroll*

Det är angeläget att skyldigheten till egenkontroll enligt lagstiftningen utvecklas så att den över lag fungerar bättre med tanke på säkerheten för både verksamhetsutövarna och konsumenterna. Utskottet välkomnar förslaget att slopa godkännandet av planen för egenkontroll, för då avvecklas en del av den onödiga byråkratin och det extra arbetet för verksamhetsutövarna.

Problemen med planerna för egenkontroll gäller i synnerhet många små företag som inte har några rikstäckande och tillräckligt enkla modeller som beaktar småskalig verksamhet att gå efter. Det är ytterst viktigt att framöver skilja åt de små och stora företagen inom sektorn när det gäller egenkontroll. I de små företagens planer för egenkontroll bör man försöka gallra bland kraven på vad som ska skrivas in, så att planen lämpar sig för tillsyn över småskalig verksamhet. I stora anläggningar behövs det kontroll över hygien och livsmedelskedja på ett helt annat sätt än i små anläggningar där man utför arbetet själv. Egenkontrollen inom småskalig verksamhet måste förbättras så att verksamhetsutövarens onödiga skyldigheter i fråga om livsmedelshygien gallras ut. Utskottet understryker att Livsmedelssäkerhetsverket bör se över sina anvisningar om planer för egenkontroll, så att faktorerna ovan och särdragen hos småskalig verksamhet vägs in. Också livsmedelssektorn, som ska se till att det läggs fram riktlinjer för god praxis för olika branscher, har en viktig uppgift när det gäller att utveckla egenkontrollen, så som det står i propositionsmotiven.

Eftersom godkännandet av planerna för egenkontroll ska slopas ser utskottet det som lämpligt att man uttryckligen vid inspektionerna kontrollerar att det finns en plan och att den följs. Enligt motiveringen till propositionen har merparten av alla som arbetar i anmälningspliktiga livsmedelslokaler troligtvis redan kompetensintyg (hygienpass), så det räcker med en treårig övergångstid också för dem som tidigare inte har behövt ha intyg. De som arbetar på inrättningar för vilthantering ska antingen ha kompetensintyg eller utbildning för jägare i hälsa och hy-

gien. Den föreslagna översynen av egenkontrollen är välbehövlig, menar utskottet.

#### *Köttbesiktning*

Enligt lagförslaget ska arbetsfördelningen mellan staten och kommunen när det gäller livsmedelstillsynen ändras så att godkännandet av små slakterier och av inrättningar för vilthantering plus köttbesiktningen och övervakningen i dem överförs från kommunerna till staten. Särskilt övervakningen av små slakterier och kvaliteten på köttbesiktningen i dem varierar mycket beroende på i vilken kommun de är belägna, vilket gör att småslakteriföretagarna särbehandlas. Staten ska också ta över godkännandet och övervakningen av inrättningar för vilthantering plus köttbesiktningen i dem.

När reformen genomförs bör Livsmedelssäkerhetsverket förbereda rutinerna kring köttbesiktningen i samråd med verksamhetsutövarna, så att målen uppfylls och kostnaderna sjunker. Kommunalveterinärerna har flexibelt kunnat ta hänsyn till verksamhetsutövarnas önskemål vid köttbesiktningen. Det är viktigt att flexibiliteten består i reformen. Man bör särskilt se till att antalet obefogade hygieninspektioner inte ökar så att kostnaderna stiger för verksamhetsutövarna.

Enligt 6 § i lagförslaget ska utöver renar även små mängder djur som tillhör andra djurarter kunna slaktas på renslakterier. Sådana här renslakterier ska inte längre särskilt behöva få godkännande som små slakterier, utan de ska godkännas och övervakas av regionförvaltningsverket enligt föreslagna 15 §. Utskottet påpekar att man på vissa håll i norr använder får för skötsel och underhåll av livsmiljön. Här finns en möjlighet att förbättra produktionen av lamm- och fårkött i norra Finland genom att nyttja slaktkapaciteten framför allt under de tider då renar inte slaktas. I anknytning till en ekonomi som bygger på vårdbiotoper bör direkt och lokal försäljning av fårkött som besiktats på ett godkänt slakteri utvecklas i linje med konceptet för närproducerad mat. Exempelvis har renslakterierna i Salla, Kemijärvi och Pudasjärvi godkänts av den kommunala tillsynsmyndigheten som små fårslakterier. Utskottet framhåller att det krävs nya

former av samarbete för att utveckla fårproduktionen i de här regionerna. Det finns efterfrågan på både fårkött och renkött. De bör inte ses som konkurrerande produkter, utan det finns chanser att utöka produktionen av båda typerna av kött. Den som producerar fårkött får själv använda köttet i sitt eget hushåll utan att fåret är slaktat på en anläggning och kontrollerat, men enligt EU:s så kallade hygienförförordning är det inte tillåtet att utanför sitt eget hushåll sälja eller servera fårkött som inte genomgått besiktning. Enligt artikel 10 i förordningen finns det möjlighet att nationellt anpassa bestämmelserna i förordningens bilagor. Utskottet ser det som mycket viktigt att småskalig användning av obesiktat fårkött som är producerat på traditionellt sätt, till exempel genom att får används för skötsel av vårdbiotoper, underlättas i geografiskt perifera eller svårframkomliga områden så som artikeln tillåter. Därför ser utskottet det som absolut nödvändigt att Finland genast driver på en nationell anpassning till de här EU-bestämmelserna.

Uppskattningsvis upp till 5 miljoner kilo nötkött som är dugligt till livsmedel förs årligen till en behandlingsanläggning i Honkajoki för att brännas, eftersom det inte har varit ekonomiskt möjligt att slakta skadade djur så som dagens bestämmelser kräver. Därför menar utskottet att det bör bli praktiskt möjligt att slakta skadade djur på gården, så att köttet ekonomiskt kan användas också på annat sätt än i producentens eget hushåll och mindre mängder ätligt kött går till spillo.

Därför måste inspektionen av skadade djur (s.k. ante mortem vid nödslakt) ändras så att man som ett led i utvecklingen av köttbesiktningen upprättar ett omfattande register över tjänsteveterinärer som anses vara lämpade att utföra inspektioner utifrån avtal. Systemet bör vara sådant att lämpliga veterinärer utan dröjsmål, flexibelt och elektroniskt kan ges korta tjänsteförordnanden för att de här uppgifterna ska bli avklarade. I framtiden måste systemet utvecklas vidare så att köttbesiktningen organiseras på det sättet att också andra veterinärer än tjänsteveterinärer får utföra inspektioner.

*Besiktning av viltkött och utsläppande på marknaden*

I den gällande livsmedelslagen (23/2006) begränsas försäljningen av hjortdjurskroppar och hjortdjurskött, eftersom verksamheten har ansetts kunna vara förenad med risker för livsmedelssäkerheten. I lagförslaget har riskerna omvärderats, med den följden att det från och med den 1 september 2011 blir tillåtet att saluföra kroppar och kött av älg och hjort utan köttbesiktning. Hjortdjurskött kommer alltså att kunna säljas enligt samma regler som småvilt (fågel och hare) av hävd har fått säljas i landet.

Linjevalet i lagförslaget underlättar för målet i strategin för den offentliga viltvårdskoncernen, att stödja tillgången på inhemskt viltkött på marknaden. Utskottet ställer sig bakom förslaget att tillåta att obesiktat viltkött levereras till detaljhandeln. Men det måste samtidigt säkerställas att hygienien håller hög standard. Om små mängder kött från frilevande vilt säljs i detaljhandeln och direkt till konsumenten utan köttbesiktning underlättas tillgången på viltkött, som blir allt mer efterfrågat. För att större partier viltkött och råvaror för bearbetning ska komma ut i handeln, måste de befintliga slakterierna och små slakterierna i möjligast stor utsträckning bli godkända för slakt av frilevande vilt. Tillgången på hjortdjurskött kommer sannolikt att förbli densamma eller rentav bli bättre, fastän den så kallade slaktskjulspraxisen ska slopas enligt lagförslaget. Utskottet framhåller att det är särskilt viktigt att största delen av slaktskjulen blir godkända som inrättningar för vilthantering.

Efter att ändringarna i livsmedelslagen har trätt i kraft kommer det att finnas flera alternativ att använda viltkött. Jägarna kan själva använda allt kött från frilevande vilt som tidigare. Då omfattas slaktskjulet inte av livsmedelslagstiftningen och behöver därmed inte anmälas eller bli godkänt som inrättning för vilthantering. En del av jaktföreningarna gör så här nu och kommer säkert att fortsätta så också.

I motiveringen till livsmedelslagen står det att lagen inte tillämpas på överlåtelse i ringa omfattning av primärprodukter som en privatperson själv producerat eller livsmedel som en pri-

vatperson själv framställt till ett annat privathushåll för användning där. Som exempel nämns att någon ger en hare som present till grannen. Överlåtelsen kan ske med eller utan ersättning.

Utskottet påpekar att jägarna kommer att få överlåta små mängder frilevande vilt direkt till konsumenten som primärprodukter. Då har djuret dödats och inälvorna har tagits ur, men kroppen har inte flåtts eller plockats. Detta är jämförbart med primärproduktion, och då behöver jägaren inte ha en anmälningspliktig livsmedelslokal. Slaktskjulet behöver heller inte anmälas och jägaren behöver inte göra anmälan om primärproduktionsställe. Jägarna kan också leverera små mängder frilevande fåglar, harar och kaniner som primärprodukter till den lokala detaljhandeln, alltså restauranger och affärer, där viltet överläts direkt till konsumenten. Som gräns för små mängder anges i förslaget till förordningsutkast 1 000 djur av småvilt per jägare om året. Utskottet betonar att slaktskjulet inte behöver anmälas i de här fallen och att jägaren inte behöver göra anmälan om primärproduktionsställe.

Jägarna kommer att få överlåta små mängder kött av frilevande vilt också direkt till konsumenten. När djurkroppen är fladd eller plockad blir den en köttprodukt i den bemärkelse som avses i lagstiftningen. För sådan verksamhet krävs det en anmälningspliktig livsmedelslokal. Slaktskjulet måste anmälas men köttbesiktning krävs inte. Jägarna kan också leverera små mängder kött av frilevande fåglar, harar, kaniner och hjortdjur till den lokala detaljhandeln (restauranger och affärer), där köttet överläts direkt till konsumenten. I det utkast till förordning som utskottet tagit del av går gränsen för små mängder vid 1 000 djur av småvilt, 10 älgar, 30 hjortar och 50 rådjur per jägare om året. Då blir slaktskjulet en anmälningspliktig livsmedelslokal enligt 13 § 3 mom. i livsmedelslagen, men någon särskild köttbesiktning krävs fortfarande inte.

Köttbesiktning av frilevande vilt kan de facto bara utföras i en godkänd anläggning, alltså en inrättning för vilthantering, ett slakteri som godkänts för slakt av frilevande vilt eller ett renslakteri. Godkända anläggningar bör dessutom kun-

na behandla och bearbeta obesiktat viltkött för eget bruk. Livsmedelssäkerhetsverket ska svara för köttbesiktningen och godkännandet av inrättningar för vilthantering och slakterier. Regionförvaltningsverket i Lappland ska ha hand om godkännandet av renslakterier och köttbesiktningen i dem.

Utskottet ser det som nödvändigt att slaktskjul med hög standard godkänns som inrättningar för vilthantering. Samma slaktskjul bör kunna hantera obesiktat viltkött som jägarna ska använda själva. För närvarande finns det 18 godkända inrättningar för slakt av frilevande vilt i landet. Det behövs absolut fler, och det får vi genom att nya och ganska nya slaktskjul godkänns. Vissa slakterier, små slakterier och renslakterier behöver bli godkända för slakt av frilevande vilt.

Utskottet påpekar också att hanteringen av hjortdjur i trafikolyckor inte kommer att ändras. Kropparna kan förmedlas vidare för att auktioneras ut som obesiktat kött.

#### *Fiskprodukter*

EU-lagstiftningen föreskriver om hur fisken ska hanteras innan den används som råvara inom industrin eller säljs till konsumenter. Bestämmelserna är utformade med tanke på hantering av fångster inom fisket på världshaven, som bedrivs av de stora länderna. Det är tillåtet att slakta och rensa fisk på fiskefartyget, men på land får sådana åtgärder vidtas bara i godkända anläggningar. Utskottet framhåller att Finland måste söka undantagslov av kommissionen för att tillämpa EU-lagstiftningen på den här punkten, för vårt småskaliga fiske längs kuster och på insjöar, vinterfisket och hanteringen av fångsterna är helt annorlunda än det övriga fisket i EU.

Kust- och insjöfiske bör kunna bedrivas så att fisken får rensas och behandlas på annat sätt på land för att säljas utan att någon godkänd anläggning behövs. Det är bra att Köttforskningsinstitutet i Finland tillsammans med Finlands Yrkesfiskarförbund nu arbetar på en undersökning där riskanalyser görs av hur rensning och behandling av fisk från kust- och insjöfiske påverkar säkerheten när fisken används som livs-

medel eller råvara för senare användning. Köttforskningsinstitutet och Livsmedelssäkerhetsverket har tidigare genomfört ett projekt för att undersöka hur säkra fiskprodukterna är med avseende på en säker försäljningstid. Utskottet påpekar att de här utredningarna kan användas som underlag för en riskanalys som kommissionen kräver. Det är viktigt att vi skyndsamt söker undantagslov, anser utskottet.

#### *Köttbesiktnings- och övervakningsavgifter*

De köttbesiktningsavgifter som ska påföras näringen bestäms genom jord- och skogsbruksministeriets förordning om Livsmedelssäkerhetsverkets avgiftsbelagda prestationer. Det föreslås att de offentligt rättsliga avgifterna för köttbesiktning som baserar sig på självkostnadsvärdet sänks med högst 600 000 euro per år. Utskottet anser att det är nödvändigt med tanke på utvecklingen av de små slakteriernas verksamhet att lagförslaget syftar till en avgiftssänkning.

De tillsynskostnader som avgifterna grundar sig på bör hållas så låga som möjligt. Här menar utskottet att det är viktigt att kostnaderna för köttbesiktning i små slakterier de facto sjunker tillräckligt mycket så att den svaga lönsamheten kan förbättras den vägen också. Utskottet förutsätter att *sänkningen av de små slakteriernas kostnader för köttbesiktning och tillsyn genomförs så att nyttan av kostnadssänkningen till fullt belopp tillkommer de små slakterierna och att utskottet senast i september 2012 lämnas en utredning om kostnadssänkningen och uppföljningen av den (Förslag till uttalande)*. Att de små slakterierna verkligen får kostnadsfördelar kan säkerställas t.ex. genom ett system med checkar för betalning av övervakningsavgifterna. Utskottet framhåller att de små slakteriernas verksamhet och bearbetningen och marknadsföringen av närproducerad mat bör främjas. Det är också påkallat att vid beredningen av statsrådets förordning undersöka hur de små slakterierna kunde få fler djur att slakta. Antalet är för närvarande ganska litet.

Sammanfattningsvis anser utskottet att propositionen är behövlig och motiverad. Utskottet

tillstyrker lagförslaget med följande anmärkningar och ändringsförslag.

### **Detaljmotivering**

4 §. *Begränsningar i tillämpningsområdet.* Utskottet föreslår en teknisk korrigering i hänvisningen i 2 mom. så att den gäller 13 § 6 mom. och inte 5 mom.

13 §. *Anmälan om livsmedelslokal och ansökan om anläggningsgodkännande.* Tillsynsmyndigheten ska enligt 4 mom. underrättas om avbrytande och nedläggning av verksamheten samt byte av företagare senast 14 dygn före den planerade åtgärden. Kravet på att anmälan ska göras 14 dygn på förhand bygger inte på risker eller riskhantering utan främst på att registret ska

uppdateras. Utskottet anser att det i verksamheten och framför allt vid säljning kan förekomma fall där anmälan de facto inte kan göras på förhand. Utskottet föreslår att momentet ändras så att avbrytande och nedläggning av verksamheten samt byte av företagare utan dröjsmål ska anmälas till tillsynsmyndigheten.

### **Utskottets förslag till beslut**

Riksdagen

*godkänner lagförslag 2 utan ändringar,*

*godkänner lagförslag 1 enligt propositionen men 4 och 13 § med ändringar (Utskottets ändringsförslag) och*

*godkänner ett uttalande (Utskottets förslag till uttalande).*

### **Utskottets ändringsförslag**

#### 4 §

*Begränsningar i tillämpningsområdet*

3 kap. tillämpas inte på verksamhet som avses i 13 § 6 mom. eller i 22 § 4 mom.

#### 13 §

*Anmälan om livsmedelslokal och ansökan om anläggningsgodkännande*

(1—3 mom. som i RP)

Tillsynsmyndigheten ska *utan dröjsmål* underrättas om avbrytande och nedläggning av verksamheten samt byte av företagare i en sådan livsmedelslokal som avses i 1—3 mom. (*utesl.*).

(5 och 6 mom. som i RP)

### **Utskottets förslag till uttalande**

Riksdagen förutsätter att sänkningen av de små slakteriernas kostnader för köttbesiktning och tillsyn genomförs så att

nyttan av kostnadssänkningen till fullt belopp tillkommer de små slakterierna och att utskottet senast i september 2012 lämnas en utredning om kostnads-sänkningen och uppföljningen av den.



Helsingfors den 18 februari 2011

I den avgörande behandlingen deltog

ordf. Jari Leppä /cent  
vordf. Pertti Hemmilä /saml  
medl. Lasse Hautala /cent  
Hannu Hoskonen /cent  
Anne Kalmari /cent  
Johanna Karimäki /gröna  
Lauri Kähkönen /sd  
Esa Lahtela /sd

Mats Nylund /sv (delvis)  
Pentti Oinonen /saf  
Klaus Pentti /cent  
Erkki Pulliainen /gröna  
Kari Rajamäki /sd  
Arto Satonen /saml (delvis)  
Katja Taimela /sd  
Pekka Vilkuna /cent.

Sekreterare var

utskottsråd Jaakko Autio,  
utskottsråd Carl Selenius.