



# Dokument nr. 8:73

(2005-2006)

Privat forslag fra stortingsrepresentantene Erna Solberg, Torbjørn Hansen, Petter Løvik og Inge Lønning

## Forslag fra stortingsrepresentantene Erna Solberg, Torbjørn Hansen, Petter Løvik og Inge Lønning om tiltak for bedring av matsikkerhet

Til Stortinget

### BAKGRUNN

Høy grad av matsikkerhet i Norge er grunnleggende for forbrukernes trygghet på området. Norsk matvareindustri har de siste årene hatt flere saker som har reist tvil om kontrollen er god nok. E. coli med 16 personer rapportert smittet og én omkommet er meget alvorlig, og har satt mattrygghet på dagsorden på nytt. Norskprodusert mat er forbundet med god kvalitet og lav smitterisiko. Tilliten forbrukerne har hatt til norskproduserte varer, kan bli svekket dersom de forhold som avdekkes ikke er i samsvar med kvalitetsinntrykk som er skapt av norske produsenter.

Tillit til kontroll- og tilsynsmyndighetene er avgjørende. ESA la for kort tid siden frem en rapport med betydelig kritikk av Mattilsynets kontrollvirksomhet overfor norske slakterier, og påpekte svakheter ved hygieneforholdene ved flere slakterier. Eksempler på slike svakheter var ansatte som håndterte innvoller og ferskt kjøtt om hverandre, dårlig adskillelse av rene og urene områder og andre brudd på hygienereglene. Mattilsynet skal melde tilbake til ESA innen 7. april 2006 hvilke tiltak som er iverksatt, og en handlingsplan over tiltak som skal iverksettes for å rette på avvik. Det er i utgangspunktet meget alvorlig når slike forhold avdekkes, og det må forventes at myndighetene tar umiddelbart grep for å få kontroll med disse forholdene.

### Møkkete husdyr, dyretragedier og fugleinfluensa

Rene dyr er en forutsetning for trygg mat. I 2005 ble 8 510 storfe levert slakteri i møkkete tilstand. Konsekvensene for bonden som leverandør av dyret, er en prisreduksjon på 600 eller 300 kroner. Omfanget av problemet er altfor stort, og indikerer at tiltakene for å hindre dette ikke er gode nok. På dette feltet bør det iverksettes strakstiltak som effektivt hindrer bønder fra å levere møkkete husdyr. En mulig løsning er kontroll av slaktedyr før de forlater gården.

Det ble i 2005 rapportert om 2 416 tilfeller i kategorien dyretragedier. Dette omfatter blant annet tilfeller av avmagring, svikt i konstruksjoner eller forgiftning. Totalt er det rapportert inn 1 161 døde dyr etter dyretragedier. Samtidig er kontrollvirksomheten relativt lite omfattende. Kun fem prosent av gårdene i Norge ble kontrollert i fjor. Dyretragedier er et alvorlig problem i seg selv, i tillegg til at det er et problem for matsikkerheten.

I tiden fremover er det risiko for spredning av fugleinfluensa med potensielt betydelige næringmessige og helsemessige konsekvenser. Ved et eventuelt utbrudd av fugleinfluensa som er smittsom overfor mennesker, er det avgjørende at Mattilsynet og myndighetene iverksetter tiltak som er effektive og tillitvekkende overfor publikum.

### Merking, sporbarhet og forbrukerinformasjon

Problemerkene med å identifisere kjøttdeig som stammet fra Gilde i butikkene, og problemene med å spore E. coli-smitten tilbake til kilden, viser at det kan være behov for økt satsing på merking og sporbarhet for norske matvarer. Mange forbrukere ble i ettertid klar over at kjøttdeig de hadde liggende, kunne stamme fra Gilde fordi den var pakket om i butikk. Bruk av såkalte "private labels" innebærer ofte en tildekking av matvarers opprinnelige produsent. For-

brukerne bør sikres bedre informasjon om hvor matvarer stammer fra.

Medieoppslag viser at mange forbrukere ikke har tilstrekkelig kunnskap om håndtering av matvarer på kjøkkenet i forhold til hygiene og smitterisiko. Et eksempel er bruk av kniv og skjærefjøl på ferske kjøttvarer og andre matvarer. Matsikkerheten vil øke dersom forbrukerne er seg mer bevisst måten mat bør håndteres på.

### **Organisering av matsikkerhetsarbeidet**

Mattilsynet opererer i grensesnittet næring og helse. Mattilsynet har for eksempel ansvaret for å følge opp russiske myndigheter i forhold til påstander om høyt giftinnhold i norsk laks. Tiltak i forbindelse med E. coli, fugleinfluensa og påstander om giftinnhold i norsk laks har hatt og kan ha betydelige næringspolitiske konsekvenser. Det samme gjelder økte sanksjoner og økt kontroll av slakterier og gårder.

Det er avgjørende at Mattilsynet har høy troverdighet i sitt arbeid. I arbeidet med å finne E. coli-bakterien kom det frem kritikk i media fra Statens institutt for forbruksforskning av at Mattilsynet hadde godkjent at det ble sendt ut til videreforedling et parti med flere tonn kjøttdeig som kunne inneholde E. coli-bakterier. Senere i prosessen sendte Mattilsynet et brev til Helse- og omsorgsdepartementet om dialog med Gilde, knyttet til bedriftsmessige konsekvenser av tiltakene fra Mattilsynet. Mattilsynet er

pålagt å handle ut fra mistanke. I slike situasjoner er det viktig at forbrukerne kan ha høy tillit til at det er helsemessige vurderinger som vektlegges når tiltak vurderes. Dette kan reise spørsmål ved om Mattilsynet bør underlegges et annet departement enn Landbruks- og matdepartementet.

### **FORSLAG**

På denne bakgrunn fremmes følgende

f o r s l a g :

Stortinget ber Regjeringen

1. Iverksette strakstiltak for å stoppe levering av møkkete husdyr til slakterier, og økt kontrollvirksomhet i forhold til dyrevelferd.
2. Legge frem forslag til systemer for sporing og merking som gir forbrukeren bedre informasjon om opprinnelsen til norske matvarer som er i salg.
3. Vurdere tiltak som kan bedre forbrukernes kompetanse på tiltak som øker sikkerheten ved håndtering av mat i hjemmet.
4. Legge frem en stortingsmelding om matsikkerhet.

6. april 2006