

Specialenhed er vigtig for kødeksport til USA

Ny enhed i Fødevarestyrelsen har sikret mere ensartet kontrol af danske virksomheder, der eksporterer kød til USA

[Alice Wedderkopp¹, Annette Lychau Petersen¹, Tove S. Hansen¹ og Birgitte Povlsen²]

¹ Dyrlæge, Fødevarestyrelsen

² Kontorchef, Fødevarestyrelsen

Et af de vigtigste markeder for dansk landbrug er det amerikanske svinekøds-marked. Et slagteri skal være særligt godkendt til at eksportere til USA, som også stiller særlige ekstra krav til produktionen. Auditenheden, der er en specialenhed i Fødevarestyrelsen, kontrollerer at kontrolarbejdet med det kød, der skal til USA, foregår ens på alle danske slagterier. Det er med til at sikre, at Danmark fortsat kan eksportere kød til USA.

USA stiller særlige formkrav til de lande, der vil eksportere kød til landet.

En gang om året sender USA en inspektion til de danske virksomheder, der eksporterer kød til USA for at se, om alt foregår efter reglerne, og om virksomhederne lever op til de ekstra krav, USA stiller.

Inspektøren foretager en systemkontrol af Fødevarestyrelsen og effekten af fødevareregionernes kontrol med virksomhederne.

Ved inspektionen i 2003 blev det tydeligt, at kontrollen med virksomhederne i de forskellige fødevareregioner ikke gik i helt samme retning. For at rette op på det og for at sikre forsat eksport til USA, blev Auditenheden oprettet 1. januar 2004.

Besøg, kurser og sidemandsoplæring

Auditenheden består af tre dyrlæger, der arbejder tæt sammen, og som har gennemgået grundig træning i systemkontrol både i Danmark og i udlandet. Herudover har de sat sig grundigt ind i

de amerikanske myndigheders fortolkning af særlige USA-krav.

Auditenhedens medarbejdere kommer på besøg 3-4 gange om året på alle de virksomheder, der er godkendt til at eksportere til USA. Her udfører enheden en stikprøvevis kontrol af, at veterinærkontrollens arbejde og den regionale supervision sker systematisk, ensartet og på samme faglige niveau på alle USA-godkendte virksomheder. Det enkelte besøg varer sædvanligvis fra 3 til 10 timer, afhængigt af virksomhedstype og emner. Efter hvert besøg udarbejdes en rapport til den fødevareregion, hvor virksomheden ligger. Heri er forslag til forbedringer af supervisionen og forhold, der skal rettes op på.

Udover besøg på de enkelte virksomheder, arrangerer auditenheden 3-5 kurser om året for Fødevarestyrelsens personale og deltager i Fødevarestyrelsens møder med branchen.

Auditenheden besøger også de enkelte regionskontorer, hvor både fødevarerechef og supervisorer deltager i møderne, og drøfter hvordan den enkelte region har organiseret og dokumenteret supervisionerne generelt.

Endelig fungerer auditenhedens medarbejdere som bindeled mellem fødevareregionerne og Fødevarestyrelsen, så man centralt har føling med kontrollen med virksomhederne. Organisatorisk hører enheden under "Kontor for International Omsætning" i Fødevarestyrelsen, Mørkhøj.

Auditenheden har sikret mere ensartet kontrol

Der har været to USA-inspektioner i den tid, auditenheden har eksisteret; nemlig i 2004 og i 2005.

Der er sket væsentlige forbedringer mellem de to inspektioner. I dette års kontrol, der omfattede 13 virksomheder, 4 regionskontorer og 3 laboratorier, var der kun ganske få kommentarer vedrørende ensartetheden i fødevareregio-



neres kontrol sammenholdt med de to seneste USA inspektioner.

Det kommende års udfordring bliver, at virksomheder, fødevareregioner og Auditenheden skal have mere fokus på dokumentation for efterlevelse af og tilsyn med egenkontrolprogrammer, herunder særligt rengøringsprocedurerne.

Med de forbedringer, der er sket i USA-kontrollen det seneste år, opfylder auditenheden formålet ved at være en væsentlig medvirkende faktor i bestræbelserne på, at Danmark fortsat kan eksportere kød til USA. ■