

SVENSKA INSTITUTET FÖR KONSERVERINGSFORSKNING, GÖTEBORG

SIK - Rapport

1961

Nr 110

OECD-möte om

"Sanitary regulations affecting interna-
tional trade in fish and fish products",

Paris 11 - 14 december 1961

av

Arne Liljemark

OECD-möte om "Sanitary regulations affecting international trade in fish and fish products", Paris 11 - 14 december 1961.

av
Arne Liljemark

Svenska Institutet för Konservoringsforskning

Mötet var organiserat av Division for Technical Action in Agriculture and Food inom OECD:s Directorate for Agriculture and Food. Avsikten var att genom ett expertmöte erhålla upplysningar och råd för arbetet på European Productivity Agency (E.P.A.), Project No. 7/12 med rubriken "Marketing, Distribution and Consumption of Fish and Fish Products." Section III under denna rubrik gäller "Sanitary Regulations". Uttrycket diskuterades under mötet och ansågs i detta sammanhang böra omfatta alla bestämmelser, som avser att skydda konsumenten, varigenom i viss utsträckning även regler om kvalitetskontroll kan inbegripas.

Delegater från 15 OECD-länder deltog. Från varje land hade inbjudits upp till fyra deltagare representerande lagstiftning, inspektion, industri eller forskning rörande de aktuella frågorna. För Sverige hade av Produktivitetsnämnden utsetts exportchef J. Allgurén (Fyrtoftet), fiskeriattaché C. Hamrin (Sv. Ambassaden, Bonn), agronom A. Liljemark (SIK) och fil.lic. Tore Widhe (K.F.).

Förhandlingar

Såsom underlag för diskussionerna tjänade dels en tidigare utsänd, utförlig sammanfattande rapport av N. Pettersen-Hagh (Norge) över medlemsländernas bestämmelser och dessas inverkan på handelsutbytet, dels inledande anföranden över ämnesområden som valts av organisationskommittén.

I Pettersen-Hags rapport hade medtagits även en kort översikt över olika fiskprodukters framställning och faktorer som påverkar deras hållbarhet. Rapporten visade i övrigt att olika länders lagstiftning, trots att syftet är detsamma, ofta kommit att utformas olika, med följd att handelsutbytet länderna emellan i onödan försvåras eller t.o.m. omöjliggöres. I rapporten föreslås bl.a. att man genom samarbete på den vetenskapliga sidan skulle söka ge enhetliga rekommendationer för lagstiftning och övriga förordningar, söka åstadkomma gemensamma normer för analysmetodik samt använda samma terminologi.

Dessa synpunkter belystes sedan ytterligare av diskussionsinledarna. Diskussionen om handel med färsk och fryst fisk inleddes med ett anförande av R. Andersskog (Norsk Frossenfisk A/L, Norge). Beträffande färsk fisk syntes inga nämnvärda hinder för handeln finnas på grund av sanitära bestämmelser men det vore önskvärt att få gemensamma kvalitetsnormer. Frysfisken hade såsom en relativt ny produkt i något fall utsatts för importbestämmelser, som var helt orealistiska med hänsyn till produktionsförhållandena och som därför lyckligtvis redan blivit reviderade. I stort förelåg ej heller för frysfisken några egentliga handelshindrande bestämmelser f.n. utom beträffande kontrollavgifter och viktangivelse i ett medlemsland. Däremot påpekades att färdiglagade, frysta fiskprodukter erbjöd hygieniska problem i mycket hög grad.

I ett senare anförande om färskfiskbestämmelser och möjligheter till samordning av dessa, hållet av M. Parry (Ministry of Health, United Kingdom) beskrevs de brittiska bestämmelserna och underströks att tillämpningen av dem alltid är beroende av inspektörens personliga erfarenhet, oavsett utbildning och ev. tillgång till objektiva analysmetoder.

En samordning borde i första hand ske genom personlig kontakt mellan inspektörerna i olika länder, vilket ej nödvändigtvis behövde arrangeras av OECD. De grundläggande principerna för hygieniska förordningar, vilka även angavs, borde givetvis samordnas. Parry framhöll också vikten av att dessa förordningar språkligt och psykologiskt utformas så att de helt anammas av dem de är riktade till.

Bestämmelser för fryst fisk och möjligheter att samordna dem behandlades ur mikrobiologisk synvinkel av U. Schützsack (Bundesforschungsanstalt für Lebensmittelfrischhaltung, Karlsruhe, Tyskland). Efter en genomgång av frystemperaturers inverkan på mikroorganismer menade han att det ej finns någon egentlig anledning att från hygienisk synpunkt skilja fryst fisk från färsk fisk. De bestämmelser som finns i vissa länder, t.ex. i Skandinavien, gäller mera kvalitet än enbart hygien. Han ansåg att de svenska hanteringsbestämmelserna och de danska organoleptiska bedömningsnormerna kunde tas som förebild. Beträffande angivelse av senaste frystidpunkt - om detta är nödvändigt - ansåg han det vara otillräckligt med enbart en tidsuppgift med tanke på de varierande temperaturförhållandena i olika länder. Möjligen kunde rigor mortis-förloppet vara utgångspunkt för en fullständigare angivelse. - För bakteriologisk kontroll av fryst fisk finns praktiskt taget inga speciella bestämmelser i något europeiskt land. Ev. närvaro av Clostridium botulinum eller stafylokocker kan också i och för sig anses vara betydelselösa i frysta produkter, så länge dessa behandlas riktigt. Fisk som fryses ombord kan ej innebära något problem, vilket däremot den som hanteras och fryses i land kan tänkas göra. Man borde överväga om bakteriologisk kontroll på närvaro av patogener är nödvändig och om i så fall test på coliforma bakterier eller enterococci vore att föredraga. - Det ansågs vara ett stort behov av lämplig metod för kontroll och registrering av tid-temperatur-förhållanden särskilt under distribution, som är den känsliga länken i fryskejan. Inget av de för undersökningsändamål hittills använda hjälpmedlen, t.ex. färgförändring av speciella lösningar eller dyrbara elektronikinstrument, ansågs motsvara de praktiskt-ekonomiska kraven.

Den för svenskt vidkommande viktiga frågan om inverkan av sanitära bestämmelser på handeln med hel- och halvkonserver behandlades av J. Allgurén med hänvisning till aktuella exempel, vilka i många fall kunde utläsas även ur Pettersen-Haghs översikt. De viktigaste önskemålen från exportindustrins sida var att bestämmelser om tillsatsämnen och inte minst etikettering av produkterna skulle göras lika i alla medlemsländerna, helst så att ett tillsatsämne, som är tillåtet i ett medlemsland, skulle tillåtas även i de andra. Målet borde vara att även kontrollmetoder likriktades så långt att ett intyg från ett kompetent kontrollorgan i exportlandet vore tillräckligt även för importlandet.

D. Remy (C.I.P.C.) angav i ett senare anförande riktlinjer för diskussion av möjligheterna att samordna bestämmelserna för hel- och halvkonserver av fisk. Liksom i den inledande översiktsrapporten hänvisades till att även andra internationella organisationer arbetar med en del av dessa frågor i samordnande syfte, t.ex. FAC/WHO beträffande tillsatsämnen samt CIPC och TIO beträffande burkemballage. - Definitionen av helkonserv ansågs vara lika i medlemsländerna men ej omfattningen av begreppet halvkonserv, vilket ytterligare framhölls under diskussionen. Denna bekräftade också nödvändigheten av att med stöd av en allmän opinion inom OECD-gruppen söka åstadkomma den särskilt av exportländerna önskade harmoniseringen av de enskilda medlemsländernas bestämmelser för dessa produkter.

Några exempel, huvudsakligen gällande Frankrike, drogs åter fram och majoriteten tycktes vara överens om att i varje fall ett sådant krav, som att viss märkning skall stansas in i burkplåten, är direkt olämpligt eftersom produkten skadas därav. Vidare framhölls behovet av att plastmaterial till emballage grundligt undersöks från hälsosynpunkt.

Under rubriken "övrige fiskprodukter, grundläggande krav och möjligheter till samordning" talade Mlle. F. Soudan (Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes, Frankrike) om salt fisk, S. Skilbrei (Fiskeridirektoratet, Norge) om rökt och torkad fisk samt J. Mazieres (Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes, Frankrike) om mollusker.

Mlle. Soudan framhöll att normala saltfiskprodukter, d.v.s. sådana som saltats omedelbart efter fångst, ej innebär något allvarligt hygieniskt problem och att man knappast känner till något matförgiftningsfall, orsakat av sådana produkter. Genom att man ej vet tillräckligt om de salttoleranta mikroorganismernas livsbetingelser och om det enzymatiska nedbrytningsförloppet i saltade produkter, t.ex. mognaden hos ansjovis, är det svårt att finna lämpliga grunder för en analytisk kontroll av hygien eller kvalitet. De halofila bakteriernas benägenhet för slembildning försvårar också deras bestämning. Enterobakterier borde närmare studeras med hänsyn till lättsaltade produkter. Bland tänkbara kemiska kriterier nämndes salthalt i förhållande till produktens vattenhalt såsom uttryck för koncentrationen hos lösningen i fiskvävnaden, mängden non-proteinkväve i förhållande till den totala kvävemängden samt halterna av ammoniak och trimetylamin såsom indikatorer på onormal bakterieutveckling. - Man borde närmare studera de enskilda ländernas produktdefinitioner samt lämpliga analysmetoder och kriterier innan man söker samordna dem.

Skilbrei ansåg att man för torkade och rökte produkter borde söka få gemensamma normer för produktion och inspektion samt redogjorde för de norska förhållandena.

Enligt Mazieres erbjöd molluskerna, d.v.s. huvudsakligen ostron, speciella problem av nästan uteslutande bakteriologisk natur. För hygienisk kontroll testas i de flesta länder på närvaro av *Escherichia coli*, men metoderna varierar mycket och normerna ännu mer genom att man måste ta hänsyn till lokala variationsfaktorer. Trots allt borde det vara möjligt att efter mera systematiskt studium av molluskfrågan kunna få bättre internationell överensstämmelse.

Samordning av analysmetodik och terminologi behandlades även under en särskild programpunkt av H. Wittfogel (Cuxhaven, Tyskland). En översikt lämnades över de viktigaste av mer eller mindre allmänt använda organoleptiska, bakteriologiska och kemiska analysmetoder. Bland de organoleptiska beskrevs särskilt de undersökningssystem som ställts upp av Shewan och medarbetare i U.K., av Soudan och medarbetare i Frankrike (vilka båda tillämpats vid SIK), samt av Wittfogel. Vid dessa bedömningar sätts poäng för olika karaktärer hos fisken, vilka sedan summeras. Under förutsättning att bedömare är erfarna, ansågs sinnesbedömning vara fullt tillfredsställande för hel fisk men bör kompletteras med laboratorieanalys för filéer. Olika gängse metoder för detta diskuterades och internationell standardisering ansågs vara önskvärd. För konserverade produkter är ej mycket gjort; visserligen finns t.ex. U.S. Standards för olika produkter men klassningssystemet är ej publicerat. Som exempel på ett användbart klassningssystem beskrevs det som används vid årliga tävlingar om bästa kvalitet på jordbruks- och fiskeprodukter inom Deutsche Landwirtschaft-Gesellschaft, där hänsyn tas till både organoleptisk bedömning och vissa huvudsakligen kvantitativa mått.

Sammanfattningsvis föreslogs ett gemensamt graderingssystem med fem klasser för färsk fisk och fyra för fiskprodukter, av vilka i båda fallen den lägsta klassen skulle beteckna underkänt.

Det sista anförandet handlade om samordning av fiskinspektion och träning av fiskinspektörer hållet av P. Jensen (Fiskeriministeriet, Danmark). Det påpekades att inspektörerna i olika länder i regel ej känner varandra och att många svårlösta reklamationsfall berott på missförstånd på grund av export- och importländernas obekantskap med varandras metoder och normer för inspektion. Det underströks också kraftigt att internationellt samarbete på detta område måste bygga på absolut inbördes förtroende för inspektionens objektivitet - denna måste stå helt utanför nationella hänsynstaganden. De hygieniska förordningarna borde samordnas internationellt till nivån hos de bäst utvecklade nationella bestämmelserna, medan kvalitetsreglering, vilken även hör till fiskinspektörernas verksamhet, huvudsakligen får anses vara ett nationellt konkurrensmedel och därför bör falla utanför det internationella samarbetet. Fastän fiskinspektörerna har olika teoretisk bakgrund i olika länder, borde samträning kunna ske internationellt i någon form, t.ex. genom korta kurser såsom i Danmark.

Konklusioner

De "working documents", som låg till grund för mötet, d.v.s. sammanställningen av de olika nationella bestämmelserna samt inledningsanförendena, kommer att tillsammans med korta referat av diskussionerna att snarast möjligt efter korrektion av texten publiceras av OECD. Därtill skall också fogas de konklusioner av mötet, som på grundval av förhandlingarna formulerats av OECD och efter smärre ändringar godkänts av delegaterna under mötets sista programpunkt. På grund av tidsbrist och ofullständig anslutning blev konklusionerna kanske ej så genomarbetade som hade varit önskvärt, men å andra sidan utgör de snarast inledningen till ett fortsatt arbete.

I konklusionerna summeras först ändamålet med mötet. Experterna fann att internationellt handelsutbyte hämmas av olikheter i nationella bestämmelser beträffande främst tillsatsämnen, märkning och etikettering. Då bestämmelser för hygien och kvalitet ofta går i varandra ansågs det oundvikligt att begreppet "sanitary regulations" inkluderade även en del av de senare. Metoder för bedömning och kontroll befanns variera avsevärt. Även skillnader i definitioner kunde orsaka missförstånd, såsom beträffande halvkonserver. På grund av de stora olikheterna ansågs det vara för tidigt att nu ge konkreta förslag till gemensamma sanitära bestämmelser, utan sådana borde för i första hand de mest aktuella produkttyperna utarbetas av mindre expertgrupper, tillsatta av organisationen, samtidigt som det rekommenderades att samordningsfrågorna undersöktes på både nationell och internationell nivå i samarbete med berörda nationella myndigheter, forskningsinstitutioner och handelsorganisationer. Expertgrupperna skulle nära samarbeta med de internationella organisationer som behandlar bestämmelser inom detta område, såsom FAO, WHO, IIF, CIPC, ECCA, ICES. Expertgrupper för följande områden föreslogs upprättas i nämnd ordning:

- a) Hel- och halvkonserver av fisk. (Gruppen skulle inkludera representanter för CIPC och FAO)
- b) Djupfryst fisk. (Gruppen skulle inkludera representant för IIF)
- c) Färsk fisk och crustaceer.
- d) Mollusker.
- e) Andra fiskprodukter inkl. saltad, torkad och rökt fisk.

Vidare rekommenderades att OECD skulle stimulera samarbetet mellan medlemsländerna genom att bistå med utbyte av dokumentation och information beträffande främst gällande bestämmelser och kontrollmetoder samt att OECD skulle överväga organiserandet av ett möte mellan ansvariga tjänstemän inom medlemsländernas fiskinspektionsorgan, vilka skulle diskutera expertgruppernas rekommendationer och dessas tillämpning. Det senare mötet skulle också kunna medverka till att skapa utbildningsmöjligheter för fiskinspektörer från medlemsländer som är intresserade av detta.

Såsom kommentar utanför de här relaterade konklusionerna kan nämnas att expertgrupperna tänktes kunna bestå av omkring fem personer, representerande både export- och importländer och helst även de tre geografiska områdena Skandinavien, mellaneuropa och medelhavsländerna. För 1962 förmodades OECD kunna sätta upp högst tre grupper och de övriga skulle ev. kunna tillsättas 1963.

Göteborg den 22 december 1961

Arne Liljemark

Nämnda förkortningar för internationella organisationer m.m.:

CIPC	Permanent International Canned Food Committee
ECCA	European Council for the Codex Alimentarius
ICES	International Council for the Exploration of the Sea
IIF	International Institute of Refrigeration
FAO	Food and Agriculture Organisation of the United Nations
OECD	Organisation for Economic Co-operation and development
TIO	International Organisation for Standardisation
WHO	World Health Organisation of the United Nations