

Ydelsesaftale Kemi og Fødevarer

Ydelsesaftale til rammeaftale indgået mellem

Miljø- og Fødevareministeriet

og

Danmarks Tekniske Universitet

om forskningsbaseret myndighedsbetjening af
Miljø- og Fødevareministeriet med underliggende styrelser

2018-2021

Indhold

1.	Indledning	3
1.1	Formål	3
1.2	Udmøntning af de strategiske sigtelinjer	3
2.	Faglige indsatsområder	6
2.1	Kemisk sikkerhed og GMO	6
2.2	Mikrobiologisk fødevarer sikkerhed	8
2.3	Ernæring	10
2.4	Fødevarekvalitet	11
3.	Konsortier og samarbejder	12
3.1	Nationalt samarbejde	12
3.2	EU og Internationalt arbejde	12
3.3	Nationale referencelaboratorier	13
3.4	Uddannelse	14
3.5	Erhvervs- og interessentdialog	14
3.6	Kommunikation og synlighed	14
3.7	Synergi	14
4.	Beredskab ved akutte og alvorlige hændelser	14
5.	Organisering og bemanning af samarbejdsfora	16
5.1	Chefgruppe	16
5.2	Evt. arbejdsgrupper	16
5.3	Bestillinger og sagsbehandlingstider	16
5.4	Data	17
6.	Økonomi	18
6.1	Økonomi fordelt på indsatsområder	18

Bilag:

1. Arbejdsprogram
2. Organisering af NRL funktionen (Nationale Reference Laboratorier) i Danmark

1. Indledning

Denne ydelsesaftale indgås mellem Miljø- og Fødevareministeriet (MFVM) og Danmarks Tekniske Universitet (DTU). Aftalen vedrører universitetets leverance af forskningsbaseret myndighedsbetjening inden for kemi, GMO og fødevarer til MFVM i perioden 2018-2021. Parterne betoner vigtigheden af, at opgaverne løses i løbende dialog med henblik på at tilgodese de behov, som ændringer i den fødevare- og produktsikkerhedsmæssige dagsorden kan afstedkomme.

1.1 Formål

Ydelsesaftalens formål er at beskrive den faglige ramme for den forskningsbaserede myndighedsbetjening, som DTU forventes at arbejde under inden for MFVM's bevilling. Dette omfatter dels de faglige indsatsområder, som universitet leverer ydelser til MFVM inden for, dels den forskningsmæssige infrastruktur, som MFVM medfinansierer på universitet som grundlag for den forskningsbaserede myndighedsbetjening. Arbejdsprogrammets formål er i tillæg hertil at beskrive de konkrete opgaver og projekter, som forventes igangsat og/eller gennemført det kommende år. Arbejdsprogrammet er vedlagt ydelsesaftalen som bilag.

Den forskningsbaserede myndighedsbetjening omfatter fire **typer ydelser**:

- Forskningsbaseret rådgivning
- Forskningsbaseret overvågning og leverance fra fagdatacentre
- Forskningsbaseret beredskab og referencelaboratorier
- Forskning og generel kompetenceopbygning

Ydelserne er målrettet følgende **faglige indsatsområder**:

1. Kemisk fødevare- og produktsikkerhed
2. Mikrobiologisk fødevarer sikkerhed
3. Ernæring
4. Fødevarer kvalitet

Nedenfor beskrives for hvert indsatsområde de ydelser MFVM forventer leveret i henhold til ydelsesaftalen. Arbejdsprogrammet beskriver de konkrete opgaver og projekter, som forventes igangsat og/eller gennemført det kommende år.

1.2 Udmøntning af de strategiske sigtelinjer

Nærværende ydelsesaftale udmønter de strategiske sigtelinjer, som Miljø- og Fødevareministeriet har udarbejdet vedrørende vejen til sundere fødevarer og forbrugerprodukter i Danmark. Dette omfatter særligt 3 områder:

- Kemiske stoffer og deres virkning
- Ernæring
- Fødevarer sikkerhed

Miljø- og Fødevareministeriet opstiller indenfor aftalen de strategiske retningslinjer for forskning i relation til fødevarer, produktsikkerhed og kemiske stoffers, herunder GMO'er, effekter på den menneskelige sundhed for at sikre forskningsbaseret myndighedsbetjening af højeste kvalitet, herunder rådgivning, monitorering, referencelaboratorier og beredskab. Dette bevirker, at DTU efter dialog om de strategiske retningslinjer bedst muligt kan opbygge og udvikle de kompetencer og den forskningsmæssige infrastruktur, som er nødvendige til den forskningsbaserede rådgivning. Da der ligeledes er aftalt en gensidig initiativpligt, vil ny viden, også indenfor aftaleperioden, kunne føre til ændrede prioriteringer.

Sigtepunktet i de strategiske overvejelser er et sundere Danmark med særligt fokus på fødevareråbne sygdomme og de kemiske stoffer, der findes i fødevarer og andre hverdagsprodukter eller som påvirker menneskers sundhed gennem

forekomsten i miljøet. Ved at fremme en sundere produktion af disse varer, vil man samtidigt kunne understøtte en vækst hos de pågældende producenter.

Der er bl.a. behov for forskning, der har fokus på, hvordan man kan opretholde høj fødevarer sikkerhed ved ressourcebesparende tiltag som f.eks. nye temperaturprofiler, længere holdbarhed, bedre udnyttelse af bi- og restprodukter til foder og fødevarer samt introduktion af helt nye råvarer fra f.eks. havet og insektverdenen.

I forhold til kemiske stoffer er der behov for viden om toksikologiske virkninger af kemiske stoffer, som mennesker bliver udsat for gennem fødevarer og produkter eller gennem forekomsten i miljøet. Den frembragte viden er en forudsætning for at kunne udføre risikovurderinger og opstilling af kvalitetskriterier. Såvel reguleringen af kemiske stoffer i fødevareremballage, forbrugerprodukter og industrikemikalier, som reguleringen af biocider, bekæmpelsesmidler i produktionen af fødevarer og foder, er områder som både har stor sundhedsmæssig og økonomisk betydning. Disse områder berører mange virksomheder, fordi de fleste produktionsvirksomheder anvender kemiske stoffer i en eller anden form, eller deres produktion kan føre til dannelse af uønskede stoffer. En meget stor andel af produkter, som sælges i Danmark, er produceret uden for landets grænser og viden om effekter af kemiske stoffer er også relevant for importører af disse produkter.

En tilsvarende udfordring kommer fra den øgede globale handel med fødevarer, som vil indebære nye fødevarerprodukter på det danske marked. Globalisering giver særlige udfordringer i relation til fødevarer svindel specielt for det voksende fokus på fødevarers autenticitet og naturlighed.

Der er desuden stadig et behov for mere viden for en række kendte udfordringer. Det drejer sig bl.a. om mikrobiologiske patogener som f.eks. listeria, salmonella og campylobacter samt inden for kemiske forureninger med f.eks. mykotoxiner i fødevarer, fluorerede stoffer, hormonforstyrrende stoffer, kombinationseffekter, allergener samt CMR stoffer (stoffer som er kræftfremkaldende, mutagene eller reproduktionstoksiske). For fødevarerområdet gælder endvidere behovet for at kende omfanget af eksponering med disse stoffer.

Tusinder af kemiske stoffer findes i produkter, der bruges i hverdagen, og en af de helt store udfordringer er mangelfuld viden om disse stoffers uønskede effekter. Mere viden om disse stoffers effekter vil kunne bruges til at understøtte reguleringsmæssige tiltag og kan derved sikre et højt beskyttelsesniveau for befolkningen. Der er i den forbindelse også behov for udvikling af testmetoder og forbedring af eksisterende metoder til vurdering af kemiske stoffer herunder både *in vivo* og *in vitro* metoder samt vurderingsprincipper. Desuden er der behov for at udvikle og forbedre alternative vurderingsmetoder, herunder computermødelles, der kan forudsige kemiske stoffers giftige effekter og andre egenskaber (QSAR).

Der er stigende fokus på antibiotikaresistens hos bakterier i fødevarer, hvorfor forskning bør rettes mod problemer af zoonotisk betydning.

I forhold til fødevarer sikkerheden er der især behov for nye metoder og værktøjer til at afsløre mikrobiologiske og kemiske risici i fødevarer. Der er brug for hurtige, let anvendelige og kosteffektive værktøjer, som kan være relevante ikke blot for fødevarer myndigheden men også direkte for de enkelte fødevarer virksomheder.

Der kan være tale om bl.a. screenings- og multimetoder i forbindelse med kemiske forureninger, metagenomanalyser i forbindelse med bakterier og virus, spektrometriske metoder, nye diagnostiske analyser samt kemiske og genombaserede metoder til dokumentation for autenticitet. Også metodiske tilgange, der baseres på helhedsvurderinger bør få en højere prioritering, f.eks. når det gælder en samlet vurdering af en fødevarer risici contra ernæringsmæssige værdi, eller når det gælder inddragelse af kombinationseffekter af forskellige stoffer.

Den humane sundhed er ikke kun afhængig af fødevarer sikkerhed og kemiske stoffer i øvrige hverdagsprodukter og i miljøet, men også af de kost- og måltidsmønstre. Kosten udvikler sig ligesom velfærdssamfundet generelt og har en meget central betydning for overvægt, fedme og en række livsstilssygdomme (f.eks. hjerte/karsygdomme, diabetes). Ligeledes har underernæring for visse aldersgrupper og mangel på visse næringsstoffer, mineraler og vitaminer betydning i nogle befolkningsgrupper. Derfor er det for det første vigtigt med løbende monitorering af danskernes kost og ernæringsstatus og forskning i hvilke tiltag, der kan skabe et sundere udbud af fødevarer, en sundere måltidskultur og hjælpe forbrugere med et nemmere valg af sundere fødevarer og måltider. Den nyeste forskning viser desuden, at kostens indflydelse på tarmens bakteriesammensætning spiller en vigtig rolle i forhold til udvikling af både de nævnte

livsstilssygdomme samt flere andre sygdomme. Det er derfor vigtigt at forskning bidrager med ny forståelse af i sammenhængen mellem kost, tarmmikrobiota og sygdomsforebyggelse.

Inden for brug af genteknologi ligger aktiviteterne på både indesluttet anvendelse af GMO, import af GMO afgrøder til fødevarer- og foderbrug samt udsætning i miljøet. Selve den miljømæssige vurdering indgår ikke denne ydelsesaftale. Det må forventes, at antallet af ansøgninger om godkendelse af nye afgrøder og produkter vil stige i de kommende år, ligesom der også forventes opmærksomhed på grænsedragning i forhold til en række ny teknikker, de såkaldt NBT'er.

2. Faglige indsatsområder

2.1 Kemisk sikkerhed og GMO

Formålet med indsatsområdet er myndighedsbetjening i form af forskning og generel rådgivning om kemiske stoffer og deres sundhedsskadelige effekter fra fødevarer, fødevarekontaktmaterialer, produkter og processer, miljøet og bekæmpelsesmidler, samt fra GMO.

Der skal desuden udvikles bedre værktøjer til at gennemføre fare- og risikovurderinger af kemiske stoffer, herunder kombinationseffekter ved eksponering fra flere individuelle kemiske stoffer fra flere forskellige kilder fx miljø, forbrugerprodukter, GMO, fødevarer og fødevarekontaktmaterialer, såsom metoder til monitorering af kemiske stoffer, testmetoder og modelværktøjer til vurdering af kemikalier herunder QSAR værktøjer.

Forskningsbaseret rådgivning

Forskningsbaseret rådgivning er en afgørende faktor for, at MST, LBST og FVST kan varetage opgaver som ministerbetjening, regulering, håndhævelse af regler m.m. effektivt og på et fagligt højt niveau.

DTU Fødevareinstituttet skal levere uafhængig forskningsbaseret rådgivning, herunder have de fornødne ressourcer til at sikre en solid faglig basisorganisation og til at vedligeholde og udbygge de nødvendige faglige netværk, især gennem deltagelse i nationale og internationale forsknings- og rådgivningsaktiviteter inden for kemisk analyse, monitorering, testning og vurdering af kemiske stoffer, produkter, fødevarer, fødevarekontaktmaterialer, bekæmpelsesmidler, GMO og ved brug af (Q)SAR.

Den forskningsbaserede kemiske og toksikologiske rådgivning omfatter dels opgaveløsning, der knytter sig til monitorering, analyse, risikovurdering, dels til opgaveløsning, der understøtter risikohåndtering, samt generel rådgivning, bidrag til besvarelse af Folketingsspørgsmål og til beredskab.

Leverancer inden for disse områder er eksempelvis:

- Fare-, eksponerings- og risikovurderinger af kemiske stoffer, produkter, fødevarer, fødevarekontaktmaterialer, bekæmpelsesmidler og GMO. Herunder vurdering af aktuelle problemstillinger for relevante stoffer og stofgrupper som eksempelvis Bisphenol A, ftalater, flammehæmmere, fluorstoffer, mm.
- Rådgivning i form af bistand til konkret sagsbehandling, herunder bistand til vurdering af den genetiske konstruktion af GMO'er og vurdering af sundhedsmæssige risici i forbindelse med anvendelse af GMO'er.
- Udvikling og forbedring af vurderingsmetoder, herunder vejledningsdokumenter, testmetoder og QSAR værktøjer.
- Udvikling af kontrol og monitoreringsmetoder til bestemmelse af forekomst af kemiske stoffer
- Faglige input til fastsættelse af kvalitetskriterier i jord, luft og vand samt grænseværdier i fødevarer og fødevarekontaktmaterialer.
- Udarbejdelse og vurdering af baggrundsmateriale til forhandlinger i internationale fora, herunder EU, OECD, Nordisk Ministerråd, Codex Alimentarius, WHO og andre leverancer efter nærmere aftale (se afsnit 3.1).

Kemisk fødevarer sikkerhed

Rådgivningen omfatter risikovurderinger af miljøforureninger, procesforureninger, fødevarekontaktmaterialer, naturlige toksiner, mykotoksiner, pesticidrester, rester af veterinære lægemidler, tilsætningsstoffer inkl. aromaer og enzymer samt biocider. Desuden omfattes rådgivning i forbindelse med regelfastsættelse i både nationalt, EU og Codex Alimentarius, herunder i forbindelse med fastsættelse af grænseværdier for kemiske stoffer.

Endelig omfatter rådgivningen bidrag til formulering af handlingsplaner og strategier, herunder bidrag til identifikation og beskrivelse af nye problemområder for, samt prioritering af indsats imod uønskede stoffer i fødevarer.

Kemisk produksikkerhed

Rådgivningen omfatter toksikologiske vurderinger, enten som led i aktuelle problemstillinger vedrørende kemiske stoffer, bekæmpelsesmidler eller genmodificerede planter, dyr og mikroorganismer (GMO), eller som led i det internationale

arbejde med testning og/eller vurdering af kemikalier, bekæmpelsesmidler og GMO. Dette omfatter også bistand til fastsættelse af sundhedsbaserede grænseværdier for kemiske stoffer i jord, luft og vand, bistand til stofvurderinger under REACH og deltagelse i ekspertgrupper. Arbejdet omfatter desuden udvikling af testmetoder, (Q)SAR og vurderingsprincipper (eksempelvis vejledninger, adverse outcome pathways (AOP), m.v.) samt rådgivning inden for disse områder.

Forskningsbaserede beredskabsaktiviteter, herunder referencelaboratorievirksomhed på fødevarerområdet

Indsatsområdet omfatter et analytisk-kemisk beredskab der ud over funktion som nationalt referencelaboratorium også kan levere kemiske data både ved specifikke problemer og som et led i kortlægning af fødevarer som grundlag for risikovurdering.

FVST laboratorier og DTU Fødevarer instituttet samarbejder om varetagelse af referencelaboratorieopgaverne i henhold til EU's forordning 882/2004, artikel 32 i en løbende dialog om, hvor opgaverne mest effektivt kan løses. Institutet er desuden af EU Kommissionen udpeget som EU Community referencelaboratorium for pesticider i cerealler og foder. Aktiviteten indebærer, at instituttet i samarbejde med FVST's laboratorier varetager og opretholder et akkrediteret analytisk beredskab der kan gennemføre offentlige kontrolopgaver samt verificerer analyseresultater i nødvendigt omfang. Endvidere yder instituttet projektledelse og/eller deltagelse i Fødevarerstyrelsens laboratorieopgaver, herunder rådgivning af laboratorierne, til metodeudvikling, projektbeskrivelser og rapporter samt deltagelse i møder, workshops, præstationsprøvnings mv. Endvidere deltager instituttet i samarbejde med FVST's laboratorier i internationale arbejdsgrupper inden for metodearbejde og standardisering.

En forudsætning for varetagelsen af referencelaboratoriefunktionen er, at DTU Fødevarer instituttet og FVST's laboratorier opretholder en ISO17025 akkreditering. Indenfor ernæring og kemisk fødevarer sikkerhed omfatter akkrediteringen en lang række metoder til bestemmelse af næringsstoffer og kemiske forureninger i fødevarer, samt fleksibelt akkrediteringsområde for størstedelen af de akkrediterede metoder. DTU Fødevarer instituttet er desuden ISO 17043 akkrediteret til udbud af præstationsprøvnings for pesticidrester i korn, kornprodukter og foderstoffer.

Forskningsbaseret overvågning og monitorering, herunder leverance fra fagdatacentre på fødevarerområdet

DTU Fødevarer instituttet bidrager i planlægning af kemiske kontrolplaner specielt indrapportering af kontrolplan for veterinære lægemiddelrester og foretager en direktiv-bestemt indrapportering af kontroldata for kemiske forureninger, herunder restindhold af pesticider og rester af veterinære lægemiddelrester samt efterspurgte forureninger til EFSA/EU. Institutet udarbejder ligeledes forslag til afrapportering af de årlige pesticidundersøgelser til EFSA.

Forskning og generel kompetenceopbygning på miljø- og fødevarerområdet

Forskningsaktiviteter under denne aftale følger overordnet de forskningsprioriteringer, der fremgår af rammeaftalen, og skal så vidt muligt være basis for og støtte op om de forskningsbaserede rådgivningsaktiviteter.

På miljø- og fødevarerområdet er følgende forskningsområder af særlig interesse:

- Forskning i sundhedsmæssige effekter fra enkeltstoffer og kombinationseffekter
- Særlige sundhedsmæssige effektområder som fx hormonforstyrrende effekter, reproduktionstoksiske effekter, effekter på tarmmikrobiota samt allergi
- Metodeudvikling til vurdering af sundhedsmæssige effekter af enkeltstoffer eller kombinationer af stoffer ved computermødelser, cellebaserede assays og dyreforsøg.
- Metodeudvikling til helhedsvurderinger af fødevarer
- Udvikling af metoder til at få flere og mere detaljerede kemiske data for indhold af kemiske stoffer i fødevarer
- Forskning i substitution af problematiske stoffer, herunder i komparative vurdering af alternativer
- Biomonitering: sammenhæng mellem indhold af kemiske stoffer i urin/blod og eksponering.
- Nye fødevarer kemiske udfordringer f.eks. som følge af klimaændringer, genbrug, bæredygtig udvikling, introduktion af nye afgrøder m.v. Dette omfatter bl.a. forekomsten af nye, naturlige toksiner og mykotoxiner i fødevarerne.
- Bestemmelse af autenticitet baseret på kemiske profileringsmetoder

For emnerne "substitution af problematiske stoffer" og "biomonitering" skal det bemærkes, at forskningsaktiviteterne p.t. er meget sporadiske; men at dette kan ændres efter en forventningsafstemning og prioritering i forhold til anden forskning.

2.2 Mikrobiologisk fødevarer sikkerhed

Formålet med indsatsområdet er at skaffe viden om hvorledes fødevarer sikkerheden bedst kan fremmes i relation til forskellige patogener (bakterier / vira) og antibiotikaresistens. Endvidere er formålet at skaffe viden om, hvorledes nye fødevarer processer og –produkter kan udvikles ressourceeffektivt og med høj fødevarer sikkerhed. Formålet med indsatsområdet er desuden at vedligeholde og styrke et effektivt fødevarer beredskab, herunder generere viden om, hvorledes udvikling af kontrolkoncepter og virksomheders regelforståelse og –efterlevelse kan forebygge udbredelse af antibiotikaresistens og fødevarer bårne sygdomsrisici.

Ydelserne inden for dette indsatsområde omfatter:

- Zoonotiske bakterier
- Antibiotikaforbrug og -resistens
- Fødevarer bårne vira

Forskningbaseret rådgivning

Rådgivningen inden for det mikrobiologiske område koncentrerer sig om relevante mikroorganismers biologi, vækst og inaktiveringsparametre, sygdomsmæssige potentialer samt teknikker til påvisning og karakterisering af disse.

Rådgivningen omfatter væsentlige foder- og fødevarer-mikrobiologiske problemstillinger, herunder især campylobacter, salmonella, listeria, yersinia, VTEC og vira. Ligeledes ydes der rådgivning og risikovurderinger vedr. antibiotikaresistens eksempelvis i forhold til ESBL og MRSA. Der ydes desuden rådgivning i anvendelse af nye metodikker herunder helgenomsekventering og totalsekventering, samt anvendelse heraf i kombination med epidemiologi til overvågning og kontrol.

Desuden fokuseres på rådgivning omkring hygiejne- og fødevarer sikkerhedsmæssige forhold i relation til relevante produktions- og genindvindingsprocesser, bl.a. i forhold til krydskontamination og kvalitet for genanvendelse af vand i fødevarer processer.

Rådgivningen omfatter ligeledes bidrag til risiko- og effektvurdering i forbindelse med anvendelse af præ- og probiotika, og af andre funktionelle ingredienser med tilsigtet effekt på tarmens bakteriesamfund. Desuden rekvireres rådgivning i forbindelse med nyetablerede metoder og ved vurdering af metodebehov og samarbejde med FVST's laboratorium i Ringsted om implementering af analysemetoder på laboratorier.

Instituttet rådgiver i forbindelse med kortsigtede akutte opgaver (inkl. ministerbesvarelser og beredskabssituationer) og i forbindelse med langsigtede indsatser af national og international karakter. Rådgivningen omfatter bl.a. Udarbejdelse af risikoprofiler og risikovurderinger. Instituttet deltager også i internationale myndighedsrådgivning, f.eks. i relation til EF-SA, Codex Alimentarius, FAO og WHO.

Endvidere foretages sagsbehandling af forskellige fødevarer mikrobiologiske problemstillinger i produktionsanlæg. Der foretages ligeledes eksponeringsvurderinger i forbindelse med udbrud af fødevarer forgiftninger eller ved mistanke herom. Dette sker i Den Centrale UdbrudsGruppe (DCUG).

Forskningbaserede beredskabsaktiviteter, herunder referencelaboratorievirksomhed

DTU foretager indtags- og/eller eksponeringsvurderinger i forbindelse med udbrud af fødevarer forgiftninger eller mistanke herom, samt mikrobiologiske analyser hvis situationen kræver det. Dette beredskab baseres på et mikrobiologisk og epidemiologisk forskningsmiljø med personale, der qua erfaring og internationale netværk er i stand til hurtigt at rette fokus mod en ny eller kendt risiko.

DTU Fødevarer instituttet er på en lang række områder inden for mikrobiologisk fødevarer sikkerhed udpeget af FVST som nationalt referencelaboratorium i relation til Kontrolforordningen. Det overordnede formål med referencelaboratorievirksomheden er at sikre den analytiske kvalitet af de nationale laboratorieundersøgelser samt at medvirke til opbygning af en kontrolplan, som sikrer et rationelt og transparent grundlag for FVST's beslutninger og administrative tiltag. Den nationale forpligtelse som referencelaboratorium varetages i samarbejde med FVST's mikrobiologiske laboratorium, som bl.a. opretholder akkrediteringer og deltager i præstationsprøvninger.

Endvidere er DTU Fødevareinstituttet EU-referencelaboratorium for antibiotikaresistens og WHO Collaborating Centre for antibiotikaresistens og genomics i fødevarerpatogener.

Øvrige krav om akkreditering som nationalt reference laboratorium (NRL), jf. Rådets forordning 882/2004, honoreres via samarbejdet med FVST's laboratorier indenfor Center For Fødevareanalyser. Dette center sætter også rammerne for et stadigt tættere samarbejde mellem FVST's mikrobiologiske laboratorium og DTU Fødevareinstituttet.

Forskningsbaseret overvågning og monitorering, herunder leverance fra fagdatacentre

DTU Fødevareinstituttet foretager overvågning af de mikrobiologiske sundhedsfarer med henblik på løbende risikovurdering i forhold til udbredelsen af f.eks. nye humanpatogene varianter, antibiotikaresistente bakterier eller fødevarerpatogener.

I forhold til zoonoser og antibiotikaresistens omfatter overvågningen bl.a.:

- Indsamling, generering og analyse af data, herunder statistisk og epidemiologisk databehandling
- Udbrudseftersporing i forbindelse med håndtering af sygdomsudbrud forårsaget af zoonoser.

DTU Fødevareinstituttet koordinerer og udgiver den årlige zoonoserapport og den årlige rapport om antibiotikaresistens og -forbrug (DANMAP), som er et samarbejde mellem DTU Fødevareinstituttet, DTU Veterinærinstituttet, og Statens Serum Institut. DTU Fødevareinstituttet overvåger forekomsten af zoonoser og indrapporterer til EFSA og bidrager til prøveprojekter vedr. den nationale overvågning.

Som en central infrastruktur opretholder DTU Fødevareinstituttet en national stammekollektion, der understøtter rutinemæssige udbrudsundersøgelser, kildeopsporing og desuden flere forskningsaktiviteter.

DTU Fødevareinstituttet arbejder på implementering af fuldgenomsekventering (WGS) i offentlig kontrol og overvågning. FVST's laboratorium er inddraget i dette arbejde for at opbygge kompetencer, der muliggør, at sekvensbaserede metoder i fremtiden kan indgå i FVST's analyseprogram.

Forskning og generel kompetenceopbygning

Der er især behov for forskning i håndtering af patogener, hvor nyt procesudstyr udvikles, nye produktions- og forarbejdningsprocesser iværksættes, nye råvarer anvendes, nye produkttyper sendes på markedet og nye typer af emballager udvikles. I denne sammenhæng er der et særligt behov for fortsat at kunne håndtere patogener som campylobacter, listeria samt antibiotikaresistente bakterier.

Der er brug for mere viden om, hvordan forskellige typer af antibiotikaresistens spredes og hvordan dette kan forebygges, samt konsekvenserne heraf i forhold til sundhedssektoren.

Desuden er der behov for at estimere den mikrobiologiske fødevarerelaterede sygdomsbyrde samt udvikling af diagnostiske metoder og laboratorieinfrastrukturer, bl.a. inden for PCR-teknologi og WGS-teknologi. Dette indebærer udvikling af nye epidemiologiske og matematiske modeller.

Forskning, som adresserer kostens påvirkning af tarmens mikrobielle samfund og de deraf afledte effekter på menneskers sundhed, bliver mere og mere vigtig i disse år. Dette omfatter både effekter af 'hele' fødevarer (kød, fuldkorn) og af specifikke ingredienser, som er tilsat med det erklærede formål at påvirke tarmens bakteriesamfund og dermed udviklingen af eksempelvis diabetes, tarmsygdomme og allergi.

I relation til fødevarerindustrien og ressourceoptimering/genanvendelse er der brug for at forske i matematiske modeller og risikovurderingsværktøjer til brug både for virksomheder og kontrolpersonale.

Der er behov for forskning i og udvikling af diagnostiske metoder og laboratorieinfrastrukturer, hvor der inddrages nye teknologier (mikro-/nano- PCR-teknologi, sensorer, metagenomics).

2.3 Ernæring

Formålet med indsatsområdet er at generere ajourført viden om befolkningens ernæringsmæssige status, herunder i forhold til sociodemografiske baggrundsdata. Endvidere er der behov for viden om, hvorledes befolkningens ernæring og sundhedstilstand kan forbedres, herunder igennem ændring af mad- og måltidsvaner. Endvidere er det et væsentligt formål at få bedre viden om helhedsvurderinger af fødevarers ernæringsmæssige og evt. toksikologiske effekter, inkl. nye fødevarer.

Ydelserne inden for dette indsatsområde omfatter:

- Fødevarers indhold af næringsstoffer (makronæringsstoffer, vitaminer og mineraler, andre stoffer end vitaminer og mineraler samt planter og planteekstrakter m.m.) og disses sundhedsmæssige betydning
- Gennemførelse af kostundersøgelser og formidling af resultater
- Forbrugernes mad- og måltidsvaner
- Forbrugerviden og adfærdsændringer
- Mad- og måltidsvaner i offentligt regi
- Sammenhængen mellem et bæredygtigt fødevarerforbrug (f.eks. økologi) og sundere mad- og måltidsvaner

Forskningsbaseret rådgivning

Rådgivningen koncentrerer sig om det videnskabelige grundlag for kostråd og næringsstofanbefalinger, om kostens og måltidets sundhedsfremmende betydning samt om danskernes fødevarerforbrug og næringsstofindtag i forhold til sociodemografiske baggrundsdata.

Rådgivningen danner basis for Fødevarestyrelsens beslutninger vedrørende næringsdeklaration, ernærings- og sundhedsanprisninger, fødevarer til særlige grupper, herunder fødevarer til særlige medicinske formål, kosttilskud og tilsætning af næringsstoffer og visse andre stoffer end vitaminer og mineraler samt planter og planteekstrakter.

Rådgivningen omfatter desuden bidrag til prioritering og planlægning af strategier til forbedring af kost- og måltidsvaner og ernæringsstatus i befolkningen, herunder for særlige befolkningsgrupper, f.eks. ældre. Desuden effektmålinger af forskellige kost- og næringsstofrelaterede strategier.

DTU yder bistand til planlægning og gennemførelse af FVST's kontrol- og overvågningsundersøgelser i form af bistand til centralt koordinerede laboratorieprojekter, f.eks. vedrørende indhold af næringsstoffer, vitaminer og mineraler samt andre bioaktive stoffer i fødevarer.

Desuden yder DTU Fødevareinstituttet rådgivning til forberedelse og deltagelse i internationalt arbejde, herunder EU, EFSA, Nordisk Råd mv.

Forskningsbaserede beredskabsaktiviteter, herunder referencelaboratorievirksomhed

Der knytter sig ingen direkte beredskabsaktiviteter til dette område.

Forskningsbaseret overvågning og monitorering, herunder leverance fra fagdatacentre

Der foretages estimering af danskernes indtag af næringsstoffer (forankret i Fødevaredatabanken og kostundersøgelserne) og på måling af danskernes fødevarerindtag i nationale kostundersøgelser, hvor også danskernes fysiske aktivitet indgår.

Data i Fødevaredatabanken benyttes ligeledes af øvrige forsknings- og undervisningsinstitutioner, industrien og andre offentlige myndigheder, hvorfor løbende opdatering og optimering er afgørende for kvaliteten af de beregninger, der udføres over danskernes kost.

Forskning og generel kompetenceopbygning

Forskningen omfatter bl.a. følgende områder:

- Helhedsvurderinger af fødevarers indhold af næringsstoffer og potentielt uønskede stoffer, herunder i forbindelse med nye fødevarer som tang og insekter m.v.
- Udvikling af kostanbefalinger og kostundersøgelser, herunder opgørelse af danskernes kost- og ernæringsstatus i relation til sociodemografiske baggrundsdata
- Strategier og virkemidler til fremme af sunde kost- og måltidsvaner i forskellige befolkningsgrupper
- Afdække potentialet for brug af big data inden for forbrugersundhed

2.4 Fødevarekvalitet

Formålet med indsatsområdet er at bidrage med viden om fødevarers egenskaber og karakteristika til beskyttelse af forbrugere mod vildledning og svindel med fødevarer. Desuden med viden om fødevarers holdbarhed herunder i relation til fødevareprocesser, lagring og fødevareemballage.

Forskningsbaseret rådgivning

Fra DTU Fødevareinstituttet rekvirerer FVST en ydelse, der vedrører de egenskaber og karakteristika ved en fødevare, som har betydning for forbrugernes opfattelse af et produkt – også kaldet fødevarekvalitet.

Disse ydelser tjener primært til at understøtte FVST's arbejde med at beskytte forbrugere og virksomheder mod vildledning og svindel i forbindelse med fødevarer udbudt i handel. Ydelserne omfatter bl.a. forskningsbaseret rådgivning vedr. mulige konsekvenser for fødevarekvaliteten ved svindel og vildledning, samt udvikling af og rådgivning om laboratoriemetoder og kontrolparadigmer til anvendelse i FVST's kontrol med fødevarekvalitet. Sidstnævnte kan indbefatte parametre som oprindelse, produktionsform, holdbarhed og indhold.

Ydelsen omfatter rådgivning vedr. sammenhængen mellem produktions- og opbevarings-/ lagringsbetingelser samt holdbarhed; hvor holdbarhed er relateret til mikrobiologisk betinget holdbarhed og fordærv samt ændringer i den kemiske sammensætning af fødevareren.

Ydelserne kan omfatte rådgivning vedr.:

- Fedtstoffer, proteinstoffer, lipid- og proteinoxidation, herunder antioxidanter og omega-3 fedtsyrer samt emulgerede fødevarer
- Tang
- Autenticitet og svindel med fødevarer

Forskningsbaserede beredskabsaktiviteter, herunder referencelaboratorievirksomhed

DTU har ikke beredskab og referencelaboratorievirksomhed indenfor fødevarekvalitet

Forskningsbaseret overvågning og monitorering, herunder leverance fra fagdatacentre

Der gennemføres ikke forskningsbaserede overvågnings- og monitoringsaktiviteter indenfor fødevarekvalitet.

Forskning og generel kompetenceopbygning

Som følge af, at den økonomiske ramme for midler til området fødevarekvalitet er væsentligt reduceret i aftalebevillingen for 2017 (og efterfølgende år), vil indsatsen ligge på rådgivningsområdet. DTU Fødevareinstituttet har alene eksternt finansierede forskningsaktiviteter på fødevarekvalitetsområdet. Forskningen kan medvirke til at udbygge vidensniveauet indenfor det fødevareindustrielle område samt understøtte den løbende rådgivning af FVST.

3. Konsortier og samarbejder

3.1 Nationalt samarbejde

På nationalt niveau har DTU Fødevareinstituttet samarbejder med centrale aktører på flere områder:

Indenfor fødevarekemi er der et velfungerende samarbejde med Fødevarestyrelsens to laboratorier, desuden er der et samarbejde med DTU Veterinærinstituttets vildtovervågning i forbindelse med analyse af dødfundet vildt (rovfugle). Samarbejdet omfatter desuden brancheforeninger og relevante industrielle partnere vedrørende fødevarekemiske undersøgelser, tekniske processer og teknisk afklaring i forbindelse med materialer, nye processer, foder, autenticitet m.v. På det reproduktionstoksikologiske område har DTU Fødevareinstituttet samarbejde med bl.a. Rigshospitalet og Syddansk Universitet. De to samarbejdspartnere arbejder med hhv. effekter på mennesker og på miljø.

På det mikrobiologiske område samarbejder DTU Fødevareinstituttet omkring udbrudseftersporing og overvågning af zoonoser og antibiotikaresistens primært med Statens Seruminstitut. Inden for områder som antibiotikaresistens, helgenomsekventering og deling af data er der et stigende samarbejde med hospitalerne og danske regioner.

I forhold til Københavns Universitet er der samarbejder med forskere fra KU på en række områder eksempelvis inden for ernæring og tarmmikrobiota.

3.2 EU og Internationalt arbejde

Med henblik på at styrke det faglige grundlag og indsamling af data og viden til brug for rådgivning og risikovurderinger deltager DTU Fødevareinstituttet i EU og det internationale arbejde på relevante områder, herunder f.eks. ECHA, EFSA, FAO, WHO, OECD og CEN, i den udstrækning det ud fra faglige og ressourcemæssige grunde er hensigtsmæssigt. Desuden har instituttet et nært samarbejde med "søsterinstitutterne" ANSES i Frankrig og BfR i Tyskland. Nogle af disse opgaver gennemføres som finansierede kontrakter, der ret direkte understøtter den danske myndighedsbetjening.

EU aktiviteterne omfatter især deltagelse i arbejdet i Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (EFSA) og det Europæiske Kemikalieagentur (ECHA), der giver DTU Fødevareinstituttets eksperter en direkte mulighed for at give faglige indspil til udtalelser og vurderinger fra EU systemet. Samtidigt giver arbejdet en optimal baggrund for rådgivning af de danske myndigheder til brug for den nationale håndtering af sager og til brug for en dansk stillingtagen til sagsbehandlingen i Kommissionen.

Instituttet varetager 4 europæiske referencelaboratorier for DG Santé:

- Pesticidrester i cerealier og foder
- Procesforureninger i fødevarer og foder (fra 1.1.2018)
- Metaller og nitrogenforbindelser i fødevarer og foder (fra 1.1.2018)
- Antibiotikaresistens

Opgaverne omfatter rådgivning til DG Santé, samarbejde med reference laboratorier i EU lande og i tredjelande. I opgaverne indgår europæisk beredskab, og som ekspert i planlægning af fælles europæiske kontrol og monitoreringsprogrammer og med teknisk rådgivning.

Instituttet er desuden referencelaboratorium for Verdenssundhedsorganisationen (WHO) inden for antibiotikaresistens og genomics.

Medarbejdere fra DTU Fødevareinstituttet deltager som faglige eksperter i en række af EFSA's paneler og arbejdsgrupper. Omkostningerne ved rejse og ophold i forbindelse med mødevirksomhed dækkes af EFSA, medens DTU Fødevareinstituttet dækker den anvendte arbejdstid.

Endvidere varetager DTU Fødevarerinstitutionen opgaven som EFSA Focal Point (samarbejdscenter) for Danmark, og fungerer som kontaktpunkt mellem FVST og EFSA, ligesom institutionen er dansk repræsentant i EFSA's Advisory Forum DTU Fødevarerinstitutionen sikrer i den forbindelse videreformidling af relevante informationer til FVST, herunder EFSA's forhåndsinformationer – de såkaldte "prænotifikationer" - om offentliggørelse af EFSA's risikovurderinger m.v. DTU Fødevarerinstitutionen varetager desuden opgaver inden for det internationale arbejde med testmetodeudvikling i OECD regi, herunder opgaven som National Koordinator for MST i relation til de humane effekter.

Institutionen er desuden nationalt referencelaboratorium for fødevarerkontaktmaterialer for de Norske myndigheder (Mattilsynet).

DTU Fødevarerinstitutionen leverer uafhængig rådgivning til Miljø- og Fødevarerministeriet og er opmærksom på ministeriets områder i alle de internationale fora og aktiviteter, hvor DTU Fødevarerinstitutionen deltager.

I det omfang institutionens deltagelse i internationale fora påvirker MFVM's mulighed for at gøre brug af DTU Fødevarerinstitutionens ydelser, kan dette bringes op i chefstyregruppen med henblik på en nærmere prioritering.

3.3 Nationale referencelaboratorier

Fødevarerstyrelsens laboratorier og DTU Fødevarerinstitutionen samarbejder om varetagelse af referencelaboratorieopgaverne i henhold til EU's forordning 882/2004, artikel 32 / den nye EU 625/2017 i en løbende dialog om, hvor opgaverne mest effektivt kan løses. Dette sker i en erkendelse af, at der kan være praktiske grunde til, at metoder etableres på flere laboratorier for at kunne sikre vedligeholdelsen af tidssvarende tekniske og laboratoriemæssige ressourcer og ekspertise, en anerkendt akkreditering, samt løbende deltagelse i prøvninger udsendt fra de Europæiske referencelaboratorier (EURL). Arbejdsopgaverne omfatter deltagelse i EURL's arbejde med deltagelse i møder og workshops, deltagelse i præstationsprøvninger, udvikling og validering af analysemetoder, analytisk rådgivning, tilsyn med laboratorier, som deltager i den offentlige kontrolaktivitet, verifikationsanalyser samt deltagelse i planlægning af kontrolprogrammer. Det afgørende er et åbent samarbejdsforum med fokus på opbygning og deling af viden, implementering af nye metoder, optimering af kontrolanalyserne og sikring af akkreditering af metoderne.

En forudsætning for varetagelsen af referencelaboratoriefunktionen er, at en af de to parter opretholder en ISO/IEC17025 akkreditering for de relevante metoder på mindst et laboratorierne.

DTU Fødevarerinstitutionen varetager referencelaboratorieopgaverne som en del af ydelsesaftalen. DTU Fødevarerinstitutionen og Fødevarerstyrelsens laboratorier deltager desuden i internationale arbejdsgrupper inden for metodearbejde og standardisering.

Ansvarlig for de enkelte fagområder: I bilag 1 anføres, hvem der i forhold til EU og EURL er kontaktpunkt, samt hvem der har ansvaret for at varetage de forskellige referencelaboratorieopgaver:

- W: Deltagelse i EURL's workshops, møder og kurser.
- P: Deltagelse i EURL's præstationsprøvninger.
- M: Varetager/deltager i metodeudvikling.
- D: Leverer data til EU indberetninger.
- K: Deltager i udarbejdelse af FVST's kontrolplaner.
- T: Leverer teknisk og videnskabelig bistand til FVST.
- B: Indgår i FVST's analytiske beredskab.
- V: Verifikationsanalyser.

Deltagelse i EURL aktiviteter: Det er vigtigt for alle, at være en del af de centrale internationale faglige fora, derfor tilstræbes det at både Fødevarerstyrelsens laboratorier og DTU deltager i både møder, workshops, kurser og prøvninger arrangeret af EURL. Kan dette ikke lade sig gøre, aftales deltagelsen mellem de to laboratorieledder.

Fagligt samarbejde: Der er løbende behov for at udvikle og styrke samarbejdet omkring national projektdeltagelse, lån af udstyr og medarbejdere samt løsning af konkrete opgaver på hinandens vegne.

Metodeudvikling og indkøring: Det tilstræbes, at nye metoder udvikles og implementeres på det laboratorium der først og fremmest skal anvende metoderne enten i kontrolarbejdet eller til ad hoc kortlægningsopgaver. Der ydes gensidig assistance i forbindelse med dette udviklings- og implementeringsarbejde.

3.4 Uddannelse

DTU Fødevareinstituttet er i stigende grad involveret i undervisning og uddannelse. Til instituttet er der således tilknyttet et stigende antal speciale- og ph.d.-studerende, der kan bidrage til løsning af den forskningsbaserede rådgivning af myndighederne.

3.5 Erhvervs- og interessentdialog

Parterne er enige om, at gennemførelse af nærværende aftale forudsætter en konstruktiv og direkte dialog mellem DTU Fødevareinstituttet og de relevante erhvervssektorer. Dialogen omfatter såvel resultater fra forsknings- og udviklingsprojekter som input til strategisk udvikling og udformning af nye aktiviteter og projekter.

3.6 Kommunikation og synlighed

For at synliggøre nytten af DTU Fødevareinstituttets aktiviteter og forskningsresultater, udsender instituttet løbende nyhedsbreve, pressemeddelelser og populærvidenskabelige artikler. Instituttet bruger en lang række kanaler – bl.a. hjemmesider, sociale medier, fagmedier, DTU's medier, samt brede og regionale medier som TV, dagblade og radio. Når det er relevant orienteres FVST og MST forud for kommunikation til offentligheden. Den del af instituttets rådgivning, der er egnet hertil, offentliggøres på instituttets hjemmeside, efter en tidsfrist hvor myndigheden har haft tid til at overveje håndteringsmæssige forhold.

3.7 Synergi

De forskningsressourcer, som instituttet får fra aftalebevillingen, bruges i vidt omfang som medfinansiering af eksternt finansierede projekter, der direkte understøtter myndighedsbetjeningen. Hermed udnyttes en væsentlig synergieffekt mellem myndighedsbetjeningen og de øvrige forskningsaktiviteter.

I tillæg til synergieffekterne mellem myndighedsbetjeningsopgaverne og institutternes øvrige aktiviteter, er der også gode samarbejdsrelationer mellem DTU's institutter, som er med til at sikre den faglige bredde i myndighedsbetjeningen.

4. Beredskab ved akutte og alvorlige hændelser

DTU Fødevareinstituttet er en essentiel del af det samlede nationale fødevareberedskab og yder nødvendig bistand til MFVM i forbindelse med akutte og/eller alvorlige hændelser af samfundsmæssig relevans (f.eks. trusler mod folkesundheden, akutte forureninger eller væsentlige politiske emner) uanset tidspunkt og i hvor høj grad, FVST og MST i forvejen har gjort brug af instituttets bistand.

Beredskabsaktiviteter går om nødvendigt forud for alle andre opgaver finansieret af MFVM i instituttet, ligesom DTU Fødevareinstituttet om nødvendigt kan omstille disse opgaver til at indgå i beredskabssituationer.

Beredskabet omfatter alle de menneskelige, materielle og faglige ressourcer, som DTU Fødevareinstituttet råder over, herunder alle instituttets kompetencer og viden, der er indsamlet over mange år gennem egen forskning og i samarbejde med FVST og MST gennem årlige kontrol-, overvågnings- og kortlægningsundersøgelser. Beredskabet omfatter både et analytisk beredskab og et laboratoriemæssigt beredskab.

Beredskabet inden for fødevareområdet kan – efter nærmere aftale i chefstyregruppen – også anvendes i relation til foderstoffer, når der er behov for det.

Beredskabet vil både kunne sættes ind ved løsning af overvågnings- og kontrolundersøgelser af hastende karakter og ved mere langsigtede målrettede forskningsbaserede undersøgelser, hvor det drejer sig om indsamling af data til nærmere belysning og løsning af højt prioriterede fødevareproblemer.

Beredskabet omfatter DTU Fødevareinstituttets fire afdelinger samt to særlige forskningsgrupper:

- Afdeling for Risikovurdering og Ernæring
- Afdeling for Mikrobiologi og Produktion
- Afdeling for Kost, Sygdomsforebyggelse og Toksikologi
- Afdeling for Fødevareteknologi
- Forskningsgruppen for Kemisk Fødevareanalyse
- Forskningsgruppen for Genetisk Epidemiologi

DTU Fødevareinstituttet skal sikre, at akutte rådgivningsopgaver for FVST, MST og LBST, der især er relateret til Folkeketingspørgsmål og EU-forhandlinger, og som kræver 1. prioritet, kan få hurtig behandling efter aftale. Med mindre andet aftales, tilstræbes en svarfrist på 48 timer ved sådanne opgaver.

Alle afdelinger og forskningsgrupper i DTU Fødevareinstituttet er etableret på en sådan måde, at eksisterende faciliteter og udstyr kan anvendes i en krisesituation. Beredskabskapaciteten kan udvides til at omfatte andre ressourcer ved DTU, hvis det er nødvendigt.

DTU Fødevareinstituttet har ansvaret for, at instituttets personale og faciliteter er til rådighed for beredskabet, og at opgaverne udføres i den prioritet, der ønskes af FVST.

I situationer, hvor der er akut behov for en indsats, herunder analytiske bestemmelser, fakturerer DTU Fødevareinstituttet FVST, MST og/eller LBST for de ekstraordinære omkostninger. Der kan i det omfang DTU Fødevareinstituttet kan effektivisere analyserne aftales en lavere enhedspris, når mange prøver af samme type skal analyseres.

Ved beredskabsaktiviteter af længere varighed kan der være ekstraomkostninger bl.a. til betaling af overarbejde og til kost og logi for medarbejdere, der kommer fra andre afdelinger, samt tabt arbejdsfortjeneste i forbindelse med udskydelse af arbejde med eksternt finansierede aktiviteter eller afvisning af indkomne sager. Desuden kan der være ekstraomkostninger til indkøb af ekstra materialer og udstyr. DTU Fødevareinstituttet har ingen økonomiske reserver til sådanne ekstraomkostninger, som derfor forudsættes dækket ad anden vej.

Beredskabet ledes af en af MFVM udpeget krisestabschef. DTU udpeger en ansvarlig for håndtering af krisen. De to repræsentanter prioriterer i fællesskab opgaverne, så behov for input fra instituttet til håndtering af krisen tilgodeses.

5. Organisering og bemanning af samarbejdsfora

5.1 Chefgruppe

Det faglige samarbejde mellem DTU Fødevareinstituttet og FVST/MST samt rådgivning af styrelserne og opfølgning på status for aftalte konkrete opgaver varetages i overensstemmelse med rammeaftalens bestemmelser af en faglig chefgruppe, jf. kommissorium for chefgrupper. Chefgruppens sammensætning er:

Institution	Deltager	Navn
Fødevarestyrelsen (formandskab)	Kunde- og Udviklingsdirektør Fødevaredirektør Enhedschef, Ernæring Enhedschef, Kemi og Fødevarekvalitet Enhedschef, Foder og Fødevaresikkerhed	Annelise Fenger Hanne Larsen Else Molander Henrik Dammand Nielsen Charlotte Vilstrup
Miljøstyrelsen (MST)	Enhedschef, Kemikalier	Henrik Søren Larsen
Landbrugsstyrelsen (LBST)	Enhedschef, Miljø- og Biodiversitet	Louise Piester
Miljø- og Fødevareministeriets Departement	Kontorchef, Fødevarer og forbruger	Marie Louise Flach de Neergaard
Danmarks Tekniske Universitet	Instituddirektør, Fødevareinstituttet Afdelingschef, Fødevareinstituttet Afdelingschef, Fødevareinstituttet Afdelingschef, Fødevareinstituttet Specialkonsulent, Fødevareinstituttet Specialkonsulent, Afdeling for Innovation og Sektorudvikling	Christine Nellemann Anette Schnipper Flemming Bager Dorthe Lau Baggesen Henrik Jarlbæk Henrik Mielby

Efter oplæg fra de berørte enheder i begge institutioner aftaler chefgruppen årligt den nærmere prioritering og beskrivelse af rådgivningen og af de ydelser, som DTU Fødevareinstituttet skal levere til FVST og MST, jf. punkt 2 i denne aftale. Konkrete problemstillinger på de enkelte faglige områder drøftes direkte mellem enhedschefen i FVST/ MST og afdelingschefen for det pågældende område i DTU Fødevareinstituttet inden emnet evt. forelægges chefgruppen.

5.2 Evt. arbejdsgrupper

Chefgruppen kan nedsætte undergrupper efter behov i relation til de enkelte indsatsområder og/eller på tværs heraf med henblik på løbende at styrke den faglige dialog og udveksle gensidig information om tiltag inden for aftalens faglige områder. Hver undergruppe har ophæng hos en eller flere chefer i chefgruppen.

5.3 Bestillinger og sagsbehandlingstider

Når FVST/MST bestiller en opgave ved DTU Fødevareinstituttet, angives i bestillingen så præcist som muligt, hvilken opgave der ønskes løst med angivelse af relevante oplysninger, som styrelsen ligger inde med.

DTU Fødevareinstituttet foretager ved modtagelse af sagerne en vurdering af den forventede sagsbehandlingstid. Hvis denne skønnes at være af længere varighed end normalt, aftaler parterne de nærmere tidsfrister for besvarelser under hensyntagen til FVST's og MST's behov og sagernes nærmere karakter.

Sagsbehandlingstider i sager, hvor FVST/MST skal bruge en udtalelse fra DTU Fødevareinstituttet, som led i behandlingen af en sag, der vedrører en borger eller en virksomhed, tilstræber DTU Fødevareinstituttet, at sagsbehandlingstiden som udgangspunkt holdes under 3 måneder.

I andre sager, hvor der indhentes bidrag fra DTU, vil der kunne opereres med kortere eller længere frister end 3 måneder. Kortere frister vil typisk gælde for sager, hvor der skal indhentes bidrag til igangværende forhandlinger om ny EU-lovgivning, behandlingen af sager med tilknytning til den hjemlige politiske proces, kontrol af sikkerheden af allerede markedsførte produkter eller påtænkte tilsætninger af næringsstoffer og lignende.

Længere frister kan være nødvendige f.eks. ved mere komplicerede sager, herunder bl.a. kvantitative risiko- og sundhedsvurderinger, eller tilfælde hvor der er tale om flere sammenfaldende komplicerede sager.

Akutte opgaver, der især er relateret til Folketingsspørgsmål og EU forhandlinger, og som kræver 1. prioritet, kan få hurtig behandling efter aftale. Med mindre andet aftales, tilstræbes en svarfrist på 48 timer ved sådanne opgaver.

DTU Fødevareinstituttet skal på et så tidligt tidspunkt som muligt orientere FVST/MST, hvis der i en sag er problemer med at levere inden for den aftalte tidsfrist.

5.4 Data

Der er indgået en særlig aftale mht. ejerskab og brugerrettigheder for den danske (Q)SAR database. Der henvises til gældende aftale mellem DTU Fødevareinstituttet og Miljøstyrelsen: Overdragelse af (Q)SAR databasen til DTU Fødevareinstituttet.

6. Økonomi

Ifølge regeringens forslag til finanslov for 2018 udgør FL§ 24.34.10 i alt 311,7 mio. kr. DTU. Hovedkontoen er opdelt i fire underkonti, én for hver ydelsesaftale, herunder 142,3 mio. kr. til aftalen vedr. fødevarer og kemi (DTU Food).

6.1 Økonomi fordelt på indsatsområder

Tabel 1: Den økonomiske ramme i 2018 i mio. kr.(indikativ fordeling)

Indsatsområde	I alt	Heraf rådgivning inkl. monitorering	Heraf forskning	Forskningsandel i pct.
Kemisk fødevarer- og produktsikkerhed	59,2 (42,3/16,9)	29,6	29,6	
Mikrobiologisk fødevarer-sikkerhed	46,0	23,0	23,0	
Ernæring	32,5	16,2	16,2	
Fødevarer-kvalitet	4,6	2,3	2,3	
I alt	142,3	71,2	71,2	50
<i>Heraf direkte omkostninger</i>	66,9	31,7	35,1	
<i>Heraf indirekte omkostninger</i>	75,4	39,4	36,0	

Note: Den indikative fordeling er foretaget på baggrund af FFL2018 samt procentvis fordeling i 2017.