

Ydelsesaftale

mellem

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 – 33

2600 Glostrup

CVR-nr. 63 53 45 16

og

Fødevareinstituttet

Danmarks Tekniske Universitet

Mørkhøj Bygade 19

2860 Søborg

CVR-nr. 30 06 09 46

I fællesskab benævnt Partnerne

Bilag 2

til

Rammeaftalen

mellem

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

og

Danmarks Tekniske Universitet

om

Forskningsbaseret myndighedsbetjening af

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri med underliggende styrelser

2015 - 2018

Indhold

1. Formål.....	3
2. Strategiske perspektiver 2015 - 2018.....	4
3. Kemisk fødevarsikkerhed.....	5
3.1 Forskningsbaseret rådgivning.....	5
3.2 Forskningsbaseret monitorering.....	5
3.3 Referencelaboratorievirksomhed.....	5
3.4 Forskning	6
3.5 Resultatmål for indsatsområdet.....	6
4. Mikrobiologisk fødevarsikkerhed.....	7
4.1 Forskningsbaseret rådgivning.....	7
4.2 Forskningsbaseret monitorering.....	7
4.3 Referencelaboratorievirksomhed.....	8
4.4 Forskning	9
4.5 Resultatmål for indsatsområdet.....	9
5. Ernæring.....	10
5.1 Forskningsbaseret rådgivning.....	10
5.2 Forskningsbaseret monitorering.....	10
5.3 Forskning	10
5.4 Resultatmål for indsatsområdet.....	11
6. Fødevarekvalitet	11
6.1 Forskningsbaseret rådgivning	11
6.2 Referencelaboratorievirksomhed.....	12
6.3 Forskning	12
6.4 Resultatmål for indsatsområdet.....	12
7. Tværgående aktiviteter	12
7.1 Internationalt arbejde.....	12
7.2 Uddannelse.....	13
7.3 Erhvervsdialog	13
7.4 Kommunikation og synlighed	13
7.5 Synergi	13
7.6 Tværgående resultatmål	13
8. Beredskab i forbindelse med akutte og alvorlige hændelser	14
9. Samarbejde og opgavevaretagelse.....	15
9.1 Faglig chefstyregruppe.....	15
9.2 Faglige tværgående medarbejdergrupper	15
9.3 Sagsbehandlingstider	15
10. Ressourceanvendelse i 2015	16

1. Formål

Denne ydelseaftale indgår som bilag til Rammeaftalen for 2015 – 2018 mellem Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (FVM) og Danmarks Tekniske Universitet (DTU) om forskningsbaseret myndighedsbetjening. Ydelseaftalen beskriver arten og omfanget af de ydelser som DTU Fødevareinstituttet i henhold til Rammeaftalen udfører for Fødevarestyrelsen (FVST) i 2015.

Ydelseerne falder inden for fire indsatsområder, og omfatter opretholdelsen og udbygning af det fødevarer- og ernæringsmæssige beredskab og i varierende grad opgaver vedrørende rådgivning, varetagelse af den nationale referencelaboratoriefunktion samt forskning. De fire indsatsområder er:

1. Kemisk fødevarer-sikkerhed, herunder sundheds- og risikovurderinger af kemiske forbindelser i fødevarer.
2. Mikrobiologisk fødevarer-sikkerhed, herunder zoonoser og antibiotikaresistens samt sundheds- og risikovurderinger af præ- og probiotika.
3. Ernæring, herunder kostundersøgelser, ernæringsrådgivning og ernæringsmæssige sundheds- og risikovurderinger, samt af sundhedsanprisninger.
4. Fødevarekvalitet, herunder udvikling, konsekvenser, optimeringer og valideringer af fødevareindustrielle processer og fødevarer.

For hvert indsatsområde har parterne udarbejdet en flerårig strategisk perspektivplan, som sammen med FVST's vidensbehov og Fødevareinstituttets udviklingsplan (UMV) danner grundlag for prioriteringen af ydelseerne. De strategiske perspektiver fremgår af ydelseaftalens kap. 2, og lægges til grund for formuleringen af årets faglige- og tværfaglige resultatmål.

DTU Fødevareinstituttets myndighedsbetjening af NaturErhvervstyrelsen (NAER) og Fødevareministeriets Klagecenter prioriteres begge inden for rammerne af denne ydelseaftale. Dog kun efter forudgående dialog mellem Fødevareinstituttet og FVST. Institut fører løbende regnskab over ressourceforbruget til betjening af NAER og Klagecentret.

Ydelseaftalen omfatter ikke opgaver, som Fødevarestyrelsen i lighed med andre eksterne parter rekvirerer hos DTU Fødevareinstituttet mod betaling efter kontraktlig aftale.

Ydelseaftalen omfatter ikke gebyrfinansierede ydelser, herunder primært gebyrer i relation til Direktiv 96/23. Det forudsættes, at der indgås separat aftale mellem parterne om disse ydelser.

Som bilag til ydelseaftalen udarbejder parterne konkrete opgavebilag (arbejdsprogrammer) for hvert indsatsområde. I opgavebilaget medtages også en oversigt over opgaver, der er finansieret af FVST uden for ydelseaftalen.

Uanset opgavebilagenes indhold vil der løbende over året være fleksibilitet til at omprioritere og inddrage nye opgaver, efter en konkret vurdering og skriftlig aftale herom.

Samarbejdet mellem DTU Fødevareinstituttet og FVST hviler på princippet om adskillelse af ansvaret for risikovurdering og risikohåndtering.

2. Strategiske perspektiver 2015 - 2018

For på længere sigt at kunne indhente forskningsbaseret myndighedsbetjening af højeste kvalitet er det nødvendigt for Fødevareministeriet at kunne udstikke strategiske retningslinjer for forskningen i relation til fødevarer, således at DTU efter dialog om de strategiske retningslinjer bedst muligt kan opbygge og udvikle de kompetencer og den forskningsmæssige infrastruktur, der kan sikre Fødevareministeriet den ønskede rådgivning, monitorering og beredskab.

På baggrund af Fødevarestyrelsens strategiske forskningsbehov på fødevarerområdet og DTU Fødevareinstituttets strategiske pejlemærker 2015-2018 på fødevarerområdet er parterne enige om, hvilke strategiske perspektiver, der skal ligge til grund for denne ydelsesaftale, hvilket kort beskrives i dette kapitel. Det skal bemærkes, at ikke alle Fødevarestyrelsens strategiske forskningsbehov eller alle DTU Fødevareinstituttets strategiske pejlemærker vil kunne gennemføres indenfor denne ydelsesaftale og dens bevilling.

Udgangspunktet for Fødevarestyrelsens strategiske overvejelser er Fødevareministeriets mission om at skabe vækst i fødevarerektoren, understøtte bæredygtig og ressourceeffektiv produktion, forbedre fødevarerikkeheden og fremme sunde madvaner.

Sigtepunktet i de strategiske overvejelser er en grøn omstilling af fødevarerektoren, fordi en sådan både vurderes at kunne imødekomme væsentlige samfunds- og forbrugerhensyn og samtidig være ryggrad i en ny vækstfase for dansk fødevarerproduktion og forarbejdning. En af betingelserne herfor er, at der etableres forskningsbaseret viden og værktøjer, der gør fødevarerikkesikkerheden og fødevarermyndighederne i stand til en hurtig omstilling, således at vækst og fødevarerikkesikkerhed fortsat kan udvikle sig til gensidig gavn for hinanden.

Centralt i omstillingen er ressourceeffektivitet forstået som mindre madspild, bedre udnyttelse af sidestrømme og affaldsprodukter, optimering af vand- og energianvendelse i fødevarerindustrien og inkludering af nye råvarer, bioaktive materialer og andre ingredienser i fødevarerne.

Omstillingen vil gradvist indebære nye processer for fødevarers produktion, forarbejdning og emballering, som alle vil give nye udfordringer i relation til fødevarerikkesikkerhed og fødevarerikkeskvalitet. Derfor er der behov for forskning, der har fokus på, hvordan man kan opretholde høj fødevarerikkesikkerhed 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. Nye forarbejdningsprocesser og nye råvarer/spildprodukter kan ligeledes påvirke fødevarerikkeskvaliteten.

En tilsvarende udfordring kommer fra den øgede globale handel med fødevarer, som vil indebære nye fødevarerikkesprodukter på det danske marked fra udlandet og desuden generelt øge risikoen for fødevarerikkesvindel. Det voksende fokus på fødevarers autenticitet og naturlighed giver også udfordringer i relation til fødevarerikkesvindel.

Udover disse nye udfordringer findes der en række kendte udfordringer, hvor der stadig er behov for mere viden. Det drejer sig bl.a. om mikrobiologiske patogener som f.eks. listeria, salmonella og campylobacter samt kemiske forureninger i relation til f.eks. mykotoksiner, fluorerede stoffer i emballager samt allergener.

Der er stigende fokus på resistens i fødevarer og forskning bør rettes mod problemer af zoonotisk betydning. I relation hertil er der både behov for bedre viden og værktøjer til overvågning af resistens samt for bedre viden i forhold til produktionssystemer, der skaber mindre resistens samt metoder til at hindre smittespredning af resistente bakterier til mennesker uanset hvilken smittevej, der er tale om.

I forhold til fødevarerikkesikkerheden er der især behov for nye metoder og værktøjer til at analysere og detektere mikrobiologiske og kemiske risici i fødevarer. Der er brug for hurtige, let anvendelige og kost-effektive værktøjer, som kan være relevante ikke blot for fødevarerikkesmyndigheden men også direkte for de enkelte fødevarerikkesvirksomheder.

Der kan være tale om bl.a. screeningmetoder i forbindelse med kemiske forureninger, metagenomanalyser i forbindelse med bakterier og virus, spektrometriske metoder, nye diagnostiske analyser samt kemiske og proteombaserede analyser til dokumentation for autenticitet. Også metodiske tilgange, der baseres på hel-

hedsvurderinger bør få en højere prioritering, f.eks. når det gælder en samlet vurdering af en fødevarers risici contra ernæringsmæssige værdi eller når det gælder inddragelse af kombinationseffekter af flere eksponeringsrisici.

Den humane sundhed er ikke kun påvirkelig af fødevarers manglende sikkerhed, men også af de kost- og måltidsmønstre, der udvikler sig i forbindelse med velfærdssamfundets generelle udvikling. Kosten har en meget central betydning for overvægt, fedme og en række livsstilssygdomme (f.eks. hjerte/karsygdomme, diabetes), lige så vel som underernæring for visse aldersgrupper og mangel på visse næringsstoffer, mineraler og vitaminer gør sig gældende. Derfor er det for det første vigtigt med løbende monitorering af danskeres kost og ernæringsstatus og for det andet løbende 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. Da den nyeste forskning viser, at kostens indflydelse på tarmens bakteriesammensætning spiller en vigtig rolle i forhold til udvikling af de nævnte livsstilssygdomme, er det ligeledes vigtigt at forske i sammenhængen mellem kost, tarmmikrobiota og sygdomsforebyggelse.

3. Kemisk fødevarerikkerhed

3.1 *Forskningsbaseret rådgivning*

DTU Fødevarerinstitutionen rådgiver FVST om effekterne af uorganiske og organiske stoffer, herunder på områder, hvor FVST er kompetent myndighed for en gebyrfinansieret godkendelsesordning. Rådgivningen kan f.eks. have form af risikovurderinger og eksponeringsberegninger ved fund af kemisk forureninger, hvor der ikke eksisterer grænseværdier, eller hvor grænserne er overskredet. Rådgivningen omfatter i øvrigt alle forhold om kemiske stoffer generelt herunder bestemmelse og kilder til disse i fødevarer.

Det er karakteristisk for området, at det omfatter en lang række stoffer med meget forskellige kemiske, fysiske og sundhedsmæssige/toksikologiske egenskaber. Typisk inddrager instituttet derfor både kemisk og toksikologisk ekspertise ved løsning af konkrete fødevarerikkerhedsmæssige spørgsmål.

Ved at stille uvildig og forskningsbaseret rådgivning til rådighed for FVST, bidrager DTU Fødevarerinstitutionen til udformningen af nationale regler og vejledninger, til formulering af handlingsplaner og strategier, samt til identifikation, prioritering og beskrivelse af nye problemområder.

DTU Fødevarerinstitutionen yder endvidere rådgivning i forbindelse med regelfastsættelsen i EU og CODEX herunder i relation til fastsættelse af grænseværdier.

3.2 *Forskningsbaseret monitorering*

DTU Fødevarerinstitutionen foretager direktiv-bestemt indrapportering af monitoringsdata for kemiske forureninger, pesticider, mykotoksiner m.fl., til EFSA/EU, og instituttet udarbejder forslag til afrapportering af de årlige pesticidundersøgelser ligeledes til EFSA.

3.3 *Referencelaboratorievirksomhed*

DTU Fødevarerinstitutionen er på en lang række områder inden for kemisk fødevarerikkerhed udpeget af FVST som nationalt referencelaboratorium i relation til Kontrolforordningen.

DTU Fødevarerinstitutionen er EU-referencelaboratorium for pesticider i cerealier og foderstoffer.

Det overordnede formål for referencelaboratorievirksomheden er at sikre den analytiske kvalitet af de nationale laboratorieundersøgelser, samt at medvirke til opbygning af en fornuftig kontrolplan, som sikrer et rationelt og transparent grundlag for FVST's beslutninger og administrative tiltag.

Rollen som nationalt referencelaboratorium indebærer en række opgaver herunder varetagelsen af et analytisk beredskab, jf. kontrolforordningen, og gennemførelsen af offentlige kontrolopgaver på særlige analytisk-kemiske opgaver.

Endvidere omfatter referencelaboratorieopgaverne verifikation af analyseresultater i nødvendigt omfang, projektdeltagelse/-ledelse af FVST's laboratorieprojekter, herunder projektbeskrivelser og rapporter, rådgivning til FVST's officielle laboratorier om metoder og laboratorietekniske forhold, herunder som nationalt bindeled til EU's referencelaboratorier med deltagelse i møder, workshops og præstationsprøvnings m.v. arrangeret af disse.

DTU Fødevarerinstitutionen deltager desuden i internationale arbejdsgrupper inden for metodearbejde og standardisering.

En forudsætning for varetagelsen af referencelaboratoriefunktionen er, at DTU Fødevarerinstitutionen opretholder en ISO/IEC17025 akkreditering. Indenfor ernæring og kemisk fødevarerikkerhed omfatter akkrediteringen en lang række metoder indenfor kemiske forureninger og næringsstoffer, samt fleksibel akkreditering for metoder der udføres ved GC-MS/MS, GC/MS og LC/MS/MS. DTU Fødevarerinstitutionen er desuden ISO 17043 akkrediteret til udbud af præstationsprøvnings for pesticidrester i korn, kornprodukter og foderstoffer.

3.4 Forskning

Til grund for de ydelser DTU Fødevarerinstitutionen leverer til FVST, ligger en forskning, der er løsningsorienteret, og med klart samfundsmæssigt sigte. De centrale forskningstemaer indenfor kemisk fødevarerikkerhed er:

- a. Udvikling af nye analytiske strategier og metoder, herunder screening / kemiske fingeraftryk af udvalgte fødevarer samt udvikling af avancerede sensorer og analysestrategier
- b. Udvikling af effektive, specifikke kvantitative analytiske metoder
- c. Kvantitative helhedsvurderinger og helhedsbetragtninger af kosttyper, processer og kostvaner
- d. Udvikling af modeller til vurdering af sygdomsbyrden fra kemiske forureninger og eksponeringer
- e. Udvikling af værktøjer og metoder til vurdering af kombinationseffekter fra kemikalier.
- f. Fremskaffelse af viden om fødevareremballagers betydning for menneskers kemikalieindtag.
- g. Nye fødevarerkemiske udfordringer bl.a. vedr. nanomaterialer, autenticitet og nye processer.

3.5 Resultatmål for indsatsområdet

For 2015 har parterne fastlagt følgende resultatmål for større aktiviteter/særlige indsatser indenfor kemisk fødevarerikkerhed:

1. Screeningsanalyser for pesticider og mykotoksiner testes på prøver fra kontrolsystemet for at vurdere metodernes effektivitet
2. Model til estimering af sygdomsbyrden som følge af befolkningens eksponering af akrylamid fra fødevarer er udviklet og taget i anvendelse.
3. Det videnskabelige grundlag for et risikovurderingsværktøj for fødevarerallergi, som en del af EU-projektet Integrated Approaches to Food Allergen and Allergy Risk Management (iFAAM) er indsamlet og diskuteret med relevante interessenter.

4. Mikrobiologisk fødevarer sikkerhed

4.1 *Forskningsbaseret rådgivning*

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

Rådgivning omfatter væsentlige foder- og fødevarer-mikrobiologiske problemstillinger, herunder især campylobacter, salmonella, listeria, yersinia, VTEC og vira. Ligeledes ydes der rådgivning og risikovurderinger på antibiotikaresistensområdet eksempelvis i forhold til ESBL og MRSA.

DTU foretager indtogs- og/eller eksponeringsvurderinger i forbindelse med udbrud af fødevarerforgiftninger eller mistanker 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.

Herudover fokuseres der på rådgivning omkring hygiejne- og fødevarer sikkerhedsmæssige forhold i relation til relevante produktions- og genindvindingsprocesser. Emner på dette område er bl.a. krydskontamination og vandkvalitet ved genanvendelse.

DTU Fødevarer instituttet foretager ligeledes sagsbehandling indenfor forskellige fødevarer mikrobiologiske problemstillinger i produktionsanlæg og vedr. fastsættelse af eksempelvis mikrobiologiske kriterier. Dette kan bl.a. ske ved at gennemføre mindre risikovurderinger, der kan foretages uden at forsinke udviklingen i sektoren.

DTU bidrager med risiko- og effektvurdering i relation til FVST's/EU's godkendelse af præ- og probiotika (funktionelle ingredienser).

Ud over rådgivning af den nationale myndighed, deltager områdets medarbejdere løbende i international myndighedsrådgivning, for eksempel i relation til EFSA, Codex og WHO.

DTU rådgiver såvel FVST centralt som laboratoriet i Ringsted i forbindelse med nyetablerede metoder og ved vurdering af nye metodebehov og samarbejder med Ringsted om implementering af metoder i FVST's laboratorium.

4.2 *Forskningsbaseret monitorering*

Det er centralt, at der løbende foretages en koordineret og repræsentativ, stikprøvebaseret overvågning af de mikrobiologiske sundhedsfarer. Dette sker bl.a. med henblik på løbende risikovurderinger i forhold til udbredelsen af f.eks. nye humanpatogene varianter, antibiotikaresistente bakterier eller fødevarer bårne virus

DTU bidrager til den integrerede overvågning af fødevarer bårne zoonoser og antibiotikaresistens i Danmark, efterspører smitekilder, udreder smitteveje m.v.. Opgaverne omfatter bl.a.:

- Indsamling, generering og analyse af data vedr. zoonoser og antibiotikaresistens.
- Udarbejdelse af et årligt smitekilderegnskab vedr. salmonella, statistisk og epidemiologisk data-behandling
- Udbrudseftersporing i forbindelse med håndtering af sygdomsudbrud forårsaget af zoonoser

DTU Fødevarer instituttet koordinerer og udgiver endvidere den årlige zoonoserapport og den årlige rapport om antibiotikaresistens og -forbrug (DANMAP), der er et samarbejde mellem DTU Fødevarer instituttet, DTU Veterinær instituttet, FVST, Statens Serum Institut og Sundhedsstyrelsen.

DTU understøtter FVST's indsats i forbindelse med de etablerede handlingsplaner for campylobacter og salmonella. DTU vil fortsat overvåge forekomsten af zoonoser og indrapportere data til EFSA og bidrage til CKL/prøveprojekter vedrørende den nationale overvågning.

Et "forudseende" beredskab er fortsat en central del af DTUs samlede myndighedsbetjening og selvom de relaterede aktiviteter er begrænset i 'fredstid' er det væsentligt at opretholde kompetencer, faciliteter og infrastrukturer med henblik på 'det uventede'. Instituttets fysiske rammer og infrastrukturer muliggør, at der hurtigt kan opsættes 'ad hoc' metoder på instituttet eller medarbejderne kan bidrage til opsættelse af sådanne i styrelsens laboratorium.

Den nationale stammekollektion er en central infrastruktur, der understøtter rutinemæssige udbrudsundersøgelser, kildesporing og talrige forskningsaktiviteter. DTU vil have fokus på fortsat udvikling af stammekollektionen, således at også isolater, der færdiganalyses på FVST-laboratoriet i Ringsted bliver inkluderet i samlingen – såvel fysisk som isolat, som elektronisk med de nødvendige metadata i DTUs database.

DTU arbejder på implementering af fuldgenomsekventering (WGS) i offentlig kontrol og overvågning. Initialt er det WGS-typning af listeria fra patienter, der sammenlignes med listeria-typer fundet i fødevarer, men hvis det er relevant vil også andre patogener ved udbrud kunne blive WGS-typet, bl.a. med henblik på at udvikle en struktur omkring analyse-flow, valg af analyse platform, udveksling af data med nationale og internationale samarbejdspartnere. WGS forventes at få stor generel betydning for fremtidigt typningssamarbejde på tværs af sektorer og lande. FVST-laboratoriet i Ringsted involveres i dette arbejde med henblik på at sikre opbygning af faglige kompetencer, der muliggør, at sekvensbaserede metoder i fremtiden kan indgå i FVST's analyseprogram.

4.3 *Referencelaboratorievirksomhed*

Det overordnede formål for referencelaboratorievirksomheden er sikre den analytiske kvalitet af de nationale laboratorieundersøgelser, samt at medvirke til opbygning af en fornuftig kontrolplan, som sikrer et rationelt og transparent grundlag for FVST's beslutninger og administrative tiltag. Referencelaboratorierne giver desuden instituttet adgang til et internationalt netværk af forsknings- og laboratoriekontakter, der på visse af disse områder er uundværlige.

DTU Fødevareinstituttet er på en lang række områder inden for Mikrobiologisk fødevarer sikkerhed udpeget af FVST som nationalt referencelaboratorium (NRL) i relation til Kontrollforordningen.

Den nationale forpligtigelse som NRL jf. EU lovgivningen varetages i et formaliseret samarbejde mellem DTU og FVST's mikrobiologiske laboratorium i Ringsted. DTU bidrager således med forskning og udvikling af metoder, der i samarbejde med FVST's laboratorium etableres i rutinemæssig kontrolsammenhæng, hvor det vurderes relevant. Opretholdelse af akkreditering samt deltagelse i præstationsprøvninger varetages primært af FVST. DTU opretholder akkreditering af salmonella serotypning på vegne af NRL. DTU deltager i EU ringtests vedr. karakterisering af salmonella, VTEC, Campylobacter og Listeria. Begge laboratorier deltager i EU ringtest for antibiotikaresistens. På virusområdet varetager DTU alle forpligtigelser som NRL.

Endvidere er DTU Fødevareinstituttet EU-referencelaboratorium (EURL) for antibiotikaresistens og WHO Collaborating Centre for antibiotikaresistens i fødevarerborne patogener. Dette center står bl.a. for verdens største Quality Assurance Test system på området (mere end 100 deltagende lande). Som en forudsætning for varetagelsen af DTU's andel af referencelaboratoriefunktionen opretholder DTU Fødevareinstituttet en ISO/IEC17025 akkreditering på udvalgte mikrobiologiske analyser. Disse akkrediteringer omfatter 3 mikrobiologiske analysemetoder og akkreditering til udbud af præstationsprøvninger (ISO/IEC17043) indenfor zoonotiske patogener og indikatororganismer i bakterieisolater (serotypninger, identifikation og resistensbestemmelse).

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

4.4 *Forskning*

På det mikrobiologiske område retter forskningsaktiviteterne sig bl.a. mod patogene mikroorganismer, herunder antibiotikaresistente mikroorganismer, vækst, overlevelse, spredning og evolution i hele kæden fra jord til bord. Forskningen har endvidere til formål at udviklingen af temporale og spatiale analyseredskaber til overvågning af fødevarebårne patogener, bedre redskaber til modellering af risici, samt modeller til etablering af smitekilderegnskaber for andre zoonoser end salmonella. Der forskes desuden i sammenhæng mellem antibiotikaresistens og antibiotikaforbrug, og i sammenhængen mellem kost og tarmflorasammensætning. Aktiviteterne kan sammenfattes i følgende temaer:

- a. Understøttelse af vækst i industrien og ressourcebesparelser – Dette omfatter bl.a. udvikling af matematiske modeller og simple risikovurderingsværktøjer til brug for såvel kontrolpersonale som virksomheder. Ligeledes er der øget fokus på mikrobiologisk vandsikkerhed og kvalitet ved genanvendelse af vand.
- b. Fastholde/styrke indsatsen mod kendte patogener – der forskes især indenfor campylobacter, salmonella samt virus og resistens.
- c. Beredskab rette mod nye og 're-emerging' patogener - DTU forsøger at fastholde et vist forskningsmæssigt fokus på vigtige patogener, der på nuværende tidspunkt, ikke vurderes at udgøre en større trussel og som derfor ikke prioriteres i den offentlige kontrol.
- d. Udvikling af diagnostiske metoder og laboratorieinfrastrukturer – DTU har stor forskningsaktivitet indenfor det diagnostiske område, der i stor udstrækning baseres på nye teknologier (mikro/nano-PCR-teknologi, sensorer, metagenomics). På WGS-området har DTU en stor forskningsindsats og er bl.a. central aktør i det globale netværk "Global Microbial Identifier".
- e. Estimering af den mikrobiologiske fødevarerelaterede sygdomsbyrde
- f. Tarmøkologi med fokus på effekter og vurderinger af probiotika og lign..

4.5 *Resultatmål for indsatsområdet*

For 2015 har parterne fastlagt følgende resultatmål for større aktiviteter/særlige indsatser på området for mikrobiologisk fødevarer sikkerhed:

1. Instituttet udarbejder ad hoc risikovurderinger for specifikke mikroorganismer eller produktionsprocesser.
2. Instituttet udvikler implementeringen af matematiske modeller til brug for bl.a. fastsættelse af proceshygiejne kriterier i kødprodukter. Modellerne gøres tilgængelige for virksomheder via FVST hjemmeside.
3. Ved hjælp af en risikorangeringsmodel udpeger instituttet de vigtigste produkttyper, der udgør en særlig risiko for human sygdom.
4. Instituttet færdiggør smitekilderegnskabet, der publiceres i Annual Report on Zoonosis in Denmark.
5. Instituttet yder videnskabelig rådgivning af høj kvalitet til brug for FVST's udarbejdelse af risiko profiler.
6. Instituttet bidrager til vurdering af problemer med antibiotikaresistente bakterier i foder og fødevarer
7. Instituttet understøtter udvikling og overførsel af laboriemetoder til FVST's laboratorium i Ringsted.

5. Ernæring

5.1 *Forskningsbaseret rådgivning*

Den forskningsbaserede rådgivning om danskernes kostvaner koncentrerer sig om det videnskabelige grundlag for kostråd og næringsstofanbefalinger, om kostens og måltidets sundhedsfremmende og/eller sygdomsforebyggende betydning, samt om danskernes fødevarerforbrug og næringsstofindtag og fysisk aktivitet relateret til sociodemografiske baggrundsdata.

Ved at levere forskningsbaseret rådgivning til FVST bidrager DTU til styrelsens løbende sagsbehandling, herunder ved levering af bidrag til beslutninger og afgørelser om f.eks. ernæringsmæssige anprisninger, sundhedsanprisninger, fødevarer til særlig ernæring, kosttilskud og tilsætning af næringsstoffer.

Rådgivningen omfatter desuden bidrag til prioritering og planlægning af strategier til forbedring af kost- og måltidsvaner og ernæringsstatus i befolkningen og bestemte befolkningsgrupper, samt effektmålinger af forskellige kost- og næringsstofrelaterede strategier. Et mindre område er vurdering af specifikationer for tilsætningsstoffer.

DTU Fødevarerinstitutionen yder endvidere rådgivning på foranledning af Fødevarerministeriets Klagecenter samt bidrag til forberedelse og deltagelse i internationalt arbejde, herunder EU, EFSA, CODEX m.m..

5.2 *Forskningsbaseret monitorering*

Estimering af danskernes indtag af næringsstoffer hviler dels på viden om fødevarernes næringsindhold og sammensætning, der er forankret i Fødevaredatabanken, og dels på måling af danskernes fødevarerindtag i de nationale kostundersøgelser.

En løbende opdatering og forbedring af viden om næringsstofindholdet i vores fødevarer er helt essentielt for kvaliteten af beregninger af, hvad danskernes kost indeholder. Data i Fødevaredatabanken er desuden vigtige for andre forsknings- og undervisningsinstitutioner, såvel som andre offentlige myndigheder og industrien.

Gennemførelsen af de nationale undersøgelser af danskernes kostvaner og fysiske aktivitet er ligeledes en del af DTU's monitoringsopgaver.

DTU medvirker på ernæringsområdet desuden til planlægning og gennemførelse af FVST's kontrol- og overvågningsundersøgelser i form af bistand til de centralt koordinerede laboratorieprojekter.

Ydelsen er af samme karakter som referencelaboratorieopgaverne i relation til kemisk fødevarerikkerhed (se afsnit 3.3) og omfatter bistand til udarbejdelse af projektbeskrivelser for overvågnings- og kortlægningsundersøgelser af indhold af næringsstoffer, vitaminer og mineraler samt andre bioaktive stoffer i fødevarer. Endvidere omfatter ydelsen afrapportering af de gennemførte projekter (de såkaldte tabelprojekter).

5.3 *Forskning*

Forskningen på ernæringsområdet skal styrke den faglige baggrund for kostråd og har høj prioritet som en vigtig forudsætning for forskningsbaserede ernærings- og sundhedsmæssige vurderinger af danskernes kost og kostindtag samt formulering af evidensbaserede kostråd og næringsstofanbefalinger. Forskningen skal endvidere styrke rådgivningen om strategier til forbedring af danskeres kost- og måltidsvaner og ernæringsstatus. Forskningen vedr. ernæring kan samles i følgende forskningstemaer:

- a. Strategier til fremme af sunde kost- og måltidsvaner i forskellige befolkningssegmenter.
- b. Danskernes kost og ernæringsstatus.
- c. Danskernes fødevarer – hvad er indholdet af næringsstoffer?
- d. Vitaminer og bioberigelse p.t. med fokus på vitamin D, vitamin K og folat.

5.4 *Resultatmål for indsatsområdet*

For 2015 har parterne fastlagt følgende resultatmål for større aktiviteter/særlige indsatser på ernæringsområdet:

1. Videnskabelig validering/kvalitetssikring af FVST's anbefalinger til hhv. skolemad og Nøglehul på spisesteder er afrapporteret
2. Undersøgelse af sammenhængen mellem måltidets organisering og kostens kvalitet gennemført og afrapporteret
3. Monitorering af salt i 5 udvalgte fødevaregrupper på det danske marked samt kantinemad er afrapporteret

6. Fødevarekvalitet

6.1 *Forskningsbaseret rådgivning*

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

Disse ydelser tjener primært til at understøtte FVST's arbejde med at beskytte forbrugerne 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 opsyn med fødevarekvalitet. Sidstnævnte kan indbefatte parametre som oprindelse, produktionsform, holdbarhed og indhold.

DTU rådgiver FVST i forbindelse med både langsigtede og akutte opgaver (f.eks. ministerbesvarelser og forespørgsler til FVST fra industrien). De langsigtede rådgivningsopgaver vedrører især FVST's indsats for at forbedre forbrugerbevidstheden om fødevarekvalitet.

Ydelsen omfatter ligeledes kommentering på FVST's informationsmateriale om fødevarekvalitet, rådgivning vedr. sammenhængen mellem produktions- og opbevarings-/ lagringsbetingelser samt holdbarhed; hvor holdbarhed er relateret til sensorisk spisekvalitet, mikrobiologisk betinget holdbarhed og fordærv samt ændringer i den kemiske sammensætning af fødevaren.

Bemærk at ydelser vedrørende den sensoriske kvalitet kun vedligeholdes i første kvartal af 2015.

Ydelserne kan endvidere omfatte rådgivning vedr.:

- Fødevareteknologi, herunder procesteknologi, kvalitetsstyring af fødevarekæden, øl og fermentering, hygiejnisk design, og ressourceeffektiviseringer, inklusiv vandforbrug.
- Fedtstoffer, proteinstoffer, lipid- og proteinoxidation, herunder antioxidanter og omega-3 fedtsyrer, emulgerede fødevarer, samt emballeringsmetoder.
- Ingredienser og bioraffineringer, herunder mikroalger, kunstige proteiner, bioforstærkning og reduktion af spild.
- Bio-nano-teknologier, herunder nano-processering, indkapsling, biotilgængelighed og stabilitet af bioaktive stoffer.
- Autenticitet af fødevarer, herunder udvikling og validering af analysemetoder.

Der rådgives også vedr. artsidentifikation af fisk samt vedr. kvalitet af specifikke funktionelle fødevarer og spiseolier, herunder fiskeolie med særligt fokus på metoder til analyse af harskning.

6.2 *Referencelaboratorievirksomhed*

DTU har ikke referencelaboratorievirksomhed indenfor fødevarer kvalitet, men instituttet fungerer som kontrollaboratorium på artsidentifikation af fisk ved hjælp af protein profilering.

6.3 *Forskning*

Som følge af, at den økonomiske ramme for midler til området fødevarer kvalitet er væsentligt reduceret i 2015 (og efterfølgende år), vil den primære indsats ligge på rådgivningsområdet. Forskningsaktiviteterne på fødevarer kvalitetsområdet (der stort set er eksternt finansieret) har til formål at udbygge vidensniveauet indenfor det fødevarerindustrielle område samt understøtte den løbende rådgivning af FVST. Forskningen vedr. fødevarer kvalitet kan samles i følgende forskningstemaer:

- a. Holdbarhed og prædiktion af holdbarhed
- b. Forarbejdningsprocessernes indflydelse på kvalitet
- c. Optimering af kvalitet
- d. Fødevarers autenticitet (se også Kemisk fødevarer sikkerhed)

6.4 *Resultatmål for indsatsområdet*

For 2015 har parterne fastlagt følgende resultatmål for særlige indsatser inden for Fødevarer kvalitet:

- a. Institutet vil evaluere eksisterende viden inden for området ”Effekt af stegetid og stegetemperatur på oxidation af spiseolier”.

7. Tværgående aktiviteter

7.1 *Internationalt arbejde*

Med henblik på at styrke det faglige grundlag og indsamling af data og viden til brug for rådgivning og risikovurderinger deltager DTU Fødevarer instituttet i det internationale arbejde på relevante område, herunder EFSA, WHO, OECD, CEN, ENGL, IDF's og NMKL's danske nationalkomiteer, i den udstrækning det ud fra faglige og ressourcemæssige grunde er hensigtsmæssigt. Flere af disse opgaver gennemføres som finansierede kontrakter, der ret direkte understøtter den danske myndighedsbetjening.

De internationale aktiviteter omfatter især deltagelse i arbejdet i Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (EFSA), der giver DTU Fødevarer instituttet eksperter en direkte mulighed for at påvirke EFSA's udtalelser og vurderinger. Samtidig giver arbejdet i EFSA instituttet 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.

Medarbejdere fra DTU Fødevarer instituttet 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 Fødevarer instituttet dækker den anvendte arbejdstid.

Endvidere varetager DTU Fødevarer instituttet opgaven som EFSA Focal Point (samarbejdscenter) for Danmark, og fungerer som kontaktled mellem FVST og EFSA. DTU Fødevarer instituttet 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 Fødevarer instituttet tilstræber at tilgodese Fødevarer ministeriets og FVST's behov i alle internationale fora og aktiviteter.

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

7.2 Uddannelse

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

7.3 Erhvervsdialog

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

7.4 Kommunikation og synlighed

For at synliggøre nytten af DTU Fødevarerinstitutionens 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 forud for kommunikation til offentligheden.

7.5 Synergi

De forskningsressourcer som institutterne 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 DTUs institutter, som er med til at sikre den faglige bredde i myndighedsbetjeningen.

7.6 Tværgående resultatmål

For 2015 har parterne fastlagt følgende tværfaglige resultatmål for større aktiviteter/særlige indsatser:

1. Instituttet videreudvikler samarbejdet med BfR og Anses.
2. Instituttet udvider samarbejdet i MedVetNet (One Health).
3. Instituttet øger antallet af videnskabelige artikler baseret på rådgivningsrapporter leveret til FVST
4. Instituttet gennemfører dialogmøder med udvalgte fødevarerhvervsgrupper/organisationer.
5. Instituttet formulerer og effektuerer et mål for en synergiløsning med DTU Veterinærinstitutionen.
6. Instituttet formulerer og effektuerer et mål for en synergiløsning med DTU Aqua.
7. Instituttet formulerer og effektuerer et mål for en synergiløsning med et af de øvrige institutter/forskningscentre på DTU, der ikke indgår i rammeaftalen.
8. Instituttet deltager i DTU's sektorudviklingsprojekt om big data og deltager i mindst én ansøgning om eksterne midler til et udviklingsprojekt.
9. DTU Fødevarerinstitutionen igangsætter et samarbejde med DTU Nanotech om udvikling af en sensor til kemisk fødevareranalyse.

8. Beredskab i forbindelse med akutte og alvorlige hændelser

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

Beredskabsaktiviteter går om nødvendigt forud for alle andre opgaver finansieret af FVM i instituttet, ligesom 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 gennem årlige kontrol-, overvågnings- og kortlægningsundersøgelser. Beredskabet omfatter både et analytisk redskab 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 seks afdelinger:

Afdeling E - Afdeling for Ernæring

Afdeling G - Afdeling for Epidemiologi og Genomisk Mikrobiologi

Afdeling I - Afdeling for Fødevareindustriell Forskning

Afdeling K - Afdeling for Fødevarekemi

Afdeling M - Afdeling for Fødevaremikrobiologi

Afdeling T - Afdeling for Toksikologi og Risikovurdering

Alle afdelinger 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 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 FVST 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.

I fald der opstår uenighed om forholdsregler/instrukser, skal der efterfølgende ske en forelæggelse for kontraktens parter, jf. rammeaftalens pkt. 10. I en beredskabssituation kan uenigheder om løsningen af beredskabsopgaver ikke få opsættende virkning på de angivne beføjelser fra beredskabets leder.

9. Samarbejde og opgavevaretagelse

9.1 Faglig chefstyregruppe

Det faglige samarbejde mellem DTU Fødevarerinstitutionen og FVST samt rådgivning af styrelsen og opfølgning på status for aftalte konkrete opgaver varetages i overensstemmelse med rammeaftalens bestemmelser af en faglig chefstyregruppe, der består af Fødevarerstyrelsens direktør for Kunder og Udvikling, direktøren for fødevarerområdet samt cheferne for styrelsens enheder for "Foder- og Fødevarer-sikkerhed", "Kemi og Fødevarer-kvalitet" samt "Ernæring". DTU Fødevarerinstitutionens deltagere i chefstyregruppen omfatter institutionens direktion samt cheferne for institutionens faglige afdelinger. Efter behov kan begge parter supplere med relevante medarbejdere.

FVST varetager formandskab og sekretariatsfunktion for gruppen.

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

9.2 Faglige tværgående medarbejdergrupper

Tværgående medarbejdergrupper bibeholdes eller oprettes efter behov i nødvendigt omfang inden for de specifikke faglige områder til løbende gensidig information og drøftelse af de faglige tiltag inden for fødevarer-kvalitet, risikohåndtering og -vurdering samt udformning af forslag til FVST's kontrolopgaver.

9.3 Sagsbehandlingstider

I sager, hvor FVST skal bruge en udtalelse fra DTU Fødevarerinstitutionen, som led i behandlingen af en sag, der vedrører en borger eller en virksomhed, tilstræber DTU Fødevarerinstitutionen 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, der skal behandles af flere sagsbehandlere.

I alle tilfælde gælder, at DTU Fødevarerinstitutionen ved modtagelsen af sagen foretager en vurdering af den forventede sagsbehandlingstid. Hvis denne skønnes at være af længere varighed end normalt, aftaler parterne de nærmere tidsfrister for besvarelserne under hensyntagen til FVST's behov og sagens nærmere karakter.

DTU Fødevarerinstitutionen skal bestræbe sig på at behandle sagerne, så de fastsatte tidsfrister kan respekteres. Med henblik på dette præciserer FVST ved henvendelsen til DTU Fødevarerinstitutionen, hvad opgaven drejer sig om (eks. orientering uden forventning om besvarelse, vurdering af grundlaget for en anprisning, sundhedsmæssig vurdering m.v.) og forbereder sagen med de oplysninger, som styrelsen ligger inde med.

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

10. Ressourceanvendelse i 2015¹

Ifølge forslag til finanslov for 2015 (FFL2015) udgør Finanslovens § 24.33.03.30 i alt 220,0 mio. kr., som fordeles mellem DTU Fødevareinstituttet og DTU Veterinærinstituttet i henhold til den ved fusionen fastsatte fordeling. Midlerne til betaling til Statens Ejendomsadministration (SEA-ordningen) fordeles på institutterne efter deres faktiske bygningsforbrug.

DTU Fødevareinstituttets andel af FL§ 24.33.03.30 udgør 127,4 mio. kr. (inklusive 7 mio. kr. til SEA). Beløbet inkluderer ca. 4,6 mio. kr. øremærket til mikrobiologisk fødevarer sikkerhed og husdyrsundhed som led i Veterinærforlig II², samt en bevilling på 10 mio. til styrkelse af beredskabet for kemisk fødevarer sikkerhed. Restsummen på 105,8 mio. kr. (ekskl. SEA) fordeles mellem indsatsområderne efter den fordelingsnøgle, der kan udledes af rammeaftalens tabel 1.

Til det område, der tidligere lå under afdeling for Fiskeindustriell Forskning, tilføres instituttet 3,5 mio. fra finanslovens § 24.33.03.20, svarende til 4,65 % af bevillingen hidrørende under denne underkonto. Fra samme underkonto overføres fra DTU Aqua 2,9 mio. kr. årligt i 2015 og 2016 (i alt 5,8 mio.). De 2,9 mio. anvendes efter nærmere aftale mellem parterne, men er i tabel 3 foreløbigt noteret under indsatsområdet 'Fødevarekvalitet'.

Det skal understreges, at aftalebevillingen i overensstemmelse med rammeaftalen bl.a. anvendes som medfinansiering for at tiltrække eksterne forskningsmidler. Herved sikres at effekten af bevillingen kan udbygge og styrke DTU Fødevareinstituttets videnskabelige grundlag for betjening af FVST.

Som udgangspunkt løser DTU Fødevareinstituttet de beskrevne opgaver i den udstrækning, det er fagligt muligt inden for de givne økonomiske rammer. DTU Fødevareinstituttet foretager en løbende registrering af de anvendte ressourcer, og de leverede ydelser. Instituttet udarbejder på det grundlag halvårsvis statusopgørelser over ressourceforbruget og leverede ydelser, der fremlægges og diskuteres på møder i ledelsesgruppen og chefstyregruppen.

I det daglige vil rådgivningen typisk foregå ved, at FVST anmoder om en udtalelse fra DTU Fødevareinstituttet, eller der nedsættes en projektgruppe ved mere omfattende konkrete sager. Da ressourcerne til rådgivningen befinder sig i DTU, og styrelsen ikke har budget til eller vil forvente at finde tilstrækkelig kvalificeret rådgivning andre steder fra, skal DTU Fødevareinstituttet i videst muligt omfang vedligeholde sin kompetence på fagområderne også i relation til de aspekter, der omfatter bistand til risikohåndtering. Denne aktivitet vil således være en del af rådgivningen.

De allokerede ressourcer fordeles på de 4 indsatsområder som angivet i tabel 3, under hensyntagen til begge institutioners behov og ønsker. Der henvises til rammeaftalen for nærmere oplysning om bevillingsmæssige forhold og forbehold.

¹ Da FFL2015 endnu ikke er vedtaget må de angivne tal tages som foreløbige tal.

² Der udarbejdes specifikt arbejdsprogram samt afrapportering for anvendelsen af midlerne inden for Veterinærforlig II

Tabel 3: Ressourcefordeling på indsatsområderne (mio.kr.)¹

Indsatsområde	Aftalebevilling jf. FL		Forskningsbaseret rådgivning	Monitering og databanker	Forskning	Referencelaboratorier	Særbestillinger	Total
	§ 24.33.03.30 inkl. SEA ²	§ 24.33.03.20 inkl. SEA ²						
<i>Kemisk fødevarer-sikkerhed³</i>	44,1		7,1	6,4	9,3	11,6	9,6	44,1
<i>Mikrobiologisk fødevarer-sikkerhed⁴</i>	46,4		19,2	6,0	15,8	0,8	4,5	46,4
<i>Ernæring</i>	34,1		12,0	6,8	14,3	1,0		34,1
<i>Fødevarer-kvalitet^{5,6}</i>	2,8	6,4	9,3	0	0	0		9,3
<i>SUM i alt</i>	127,4	6,4	47,6	19,2	39,4	13,4	14,1	133,8

- 1) De angivne tal er brutto-tal, der omfatter ressourcer til både direkte og indirekte omkostninger (herunder infrastruktur)
- 2) SEA er fordelt på bevilling § 24.33.03.30 og fordelt efter institutternes faktiske bygningsforbrug. Samlet udgør SEA-midler til Veterinær- og Fødevarer-instituttet 17,9 mio. kr., hvoraf DTU Fødevarer-instituttets andel er ca. 7 mio. kr.
- 3) § 24.33.03.30 er forhøjet med 10,0 mio. kr. årligt fra 2011 til styrkelse af beredskabet i forbindelse med kemi i fødevarer. Først efter denne allokering er der foretaget fordeling af aftalebevilling til øvrige indsatsområder.
- 4) Med Veterinærforlig II allokeres 26 mio. kr. til Mikrobiologisk fødevarer-sikkerhed og Husdyrsundhed (antibiotikaresistens), fordelt med 6,5 mio. kr. årligt i perioden 2013-2016, og først efter denne allokering er der foretaget fordeling af aftalebevilling til øvrige indsatsområder. DTU Fødevarer-instituttets andel udgør ca. 4,6 mio. årligt i aftaleperioden.
- 5) Som følge af ændrede forudsætninger på EHFF-programmet overføres 2,9 mio. kr. årligt i 2015 og i 2016 fra ydelsesaftale 3 (det akvatiske område) til ydelsesaftale 2 (fødevarerområdet). Dette sker i medfør af ordinært ændringsforslag til FL15, og som meddelt DTU i skrivelse af 2. okt. 2014. (FVM's j.nr. 23955). Midlerne er foreløbigt noteret under indsatsområdet Fødevarer-kvalitet, men fordeles efter nærmere aftale mellem parterne
- 6) Bortset fra den i note 5 nævnte overførsel fordeles FL§ 24.33.03.20 i perioden 2014-2017 med en faldende andel til indsatsområdet Fødevarer-kvalitet. Opgaver under indsatsområdet vil så vidt muligt blive videreført, men skal fremover medfinansieres via FL§ 24.33.03.30. Før den i note 5 nævnte overførsel udgør indsatsområdets andel af FL§ 24.33.03.20 i alt 7,81% i 2014, faldende til 4,65% i 2015, 3,88% i 2016 og 2,30% i 2017. Den heraf følgende bevillingsreduktion inden for ydelsesaftalen udmøntes ved omprioriteringer og opgavebortfald efter særskilt drøftelse mellem Fødevarerstyrelsen og Fødevarer-instituttet.