



Samråd i FLF 11. maj
2005

10. maj 2005

FVST/mko
J.nr. 429-4

Samrådstale
til spørgsmål R om smiley og rotter den 11. maj 2005
i Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Private rottefirmaer

Operation X på TV 2 gav torsdag den 27. april flere eksempler på private rottefirmaer, som ikke levede op til deres forpligtelse i miljølovgivningens bestemmelser om rottebekæmpelse.

HORESTA

Udsendelsen affødte en kommentar fra HORESTA om, at virksomhederne angiveligt skulle undlade at melde rottefund til kommunen af frygt for at få en sur smiley i restauranten.

En sådan holdning finder jeg helt uacceptabel.

Og en sådan holdning må jeg tage afstand fra.

Det er at sætte forbrugernes sundhed på spil. Virksomhederne har flere muligheder for at sikre sig mod rotter.

Det er deres ansvar!

HORESTA har i øvrigt misforstået mekanikken bag de glade og sure smileyer, hvilket jeg senere vil redegøre for.

Ansvar

Jeg har anmodet HORESTA om at uddybe foreningens udtalelser.

Det ser jeg frem til. Jeg vil i givet fald sørge for, at Udvalget får en kopi af HORESTAs svar.

Spørgsmål fra Udvalget

Udvalget har stillet tre spørgsmål om rotter i restauranter.

Reglerne

Jeg vil - inden jeg besvarer de tre spørgsmål - kort redegøre for de regler, der gælder for rotter i restauranter og for arbejdsdelingen mellem Miljøministeriet, Fødevareregionerne og kommunalbestyrelserne.

Miljøministeriet

Miljøministeriet fastsætter regler for rottebekæmpelse.

Enhver, der konstaterer rotter, er ansvarlig for, at dette straks bliver anmeldt til kommunen.

Kommunalbestyrelsen

Kommunalbestyrelsen har ansvaret for selve rottebekæmpelsen.

Man kan på kommunernes hjemmesider finde relevant information om, hvordan man forebygger rotter og hvad man skal gøre, når man finder spor efter rotter.

Rotter må kun bekæmpes af autoriserede personer.

Samarbejde

Kommunalbestyrelsen og Fødevareregionen har gensidig underretningspligt, når der i fødevarer virksomheder er konstateret rotter, og når der er iværksat rottebekæmpelse.

Fødevareregler

Fødevarelovgivningens regler om skadedyr kræver, at fødevarer virksomheder er sikret mod, at rotter kan trænge ind i lokalerne.

Virksomheden skal træffe passende foranstaltninger til forebyggelse mod og bekæmpelse af insekter og andre skadedyr.

Kontrol af rotter	<p>Forebyggelse af skadedyr som rotter er en del af virksomhedernes egenkontrolprogram.</p> <p>Kontrol af, om der er eller har været rotter i virksomheden, indgår derfor som en del af fødevareregionernes kontrol med virksomhedernes hygiejne og egenkontrol.</p> <p>Hygiejne og egenkontrol bliver kontrolleret ved hvert tilsyn.</p>
Spørgsmål 1	
Omfanget af rotter	<p>Udvalget har i sit første spørgsmål bedt mig forholde mig til påstanden fra HORESTA om, at der i 2004 formentlig var 1.000 restauranter, som var plaget af rotter.</p>
HORESTAs skøn	<p>Jeg kender ikke grundlaget for HORESTA's skøn, men jeg ser som sagt frem til en redegørelse fra HORESTA.</p>
Fødevarestyrelsens skøn	<p>Jeg har bedt Fødevarestyrelsen vurdere omfanget af problemet med rotter i restauranter.</p>
1 % 215 virksomheder	<p>Fødevarestyrelsen oplyser, at det er sjældent, at fødevareregionerne konstaterer spor efter rotter i restauranterne.</p>

Et skøn for den generelle hyppighed er omkring 1% af restauranterne svarende til 215 restauranter for hele landet.

Der kan være områder med større hyppighed.

Rotter udgør risiko

Rotter udgør en alvorlig risiko mod fødevareresikkerheden og forbrugernes sundhed.

En alvorlig risiko fordrer en effektiv håndtering.

En passende reaktion ved fund af rotter er at lukke virksomheden, indtil problemet er løst. Først derefter kan man med god samvittighed byde sine gæster velkommen.

For den enkelte forbruger eller restauratør er det egentlig underordnet, om der er i Danmark er 1.000 eller 215 fødevarer virksomheder med rotter.

Det afgørende er, at virksomhed og myndigheder handler hurtigt og målrettet, når problemet er konstateret.

Spørgsmål 2

Frygt for sur smiley

Udvalget har i sit andet spørgsmål bedt om, at jeg forholder mig til påstanden fra HORESTA om, at det er frygten for at få en sur smiley, der er årsag til, at problemer med rotter ikke anmeldes til myndighederne.

HORESTA misforstår

Jeg må sige, at HORESTA desværre har misforstået, hvad der udløser en sur smiley på fødevarekontrollens rapport.

Smiley stadig glad

Hvis virksomheden lever op til sit ansvar og handler korrekt ved fund af rotter i virksomheder, er smiley'en stadig glad efter fødevarerregionens tilsyn.

Så har virksomheden jo levet op til sit ansvar og gjort sin pligt.

Ved fund af rotter...

Det korrekte for virksomheden at gøre ved fund af rotter er straks selv at lukke virksomheden.

Virksomheden kontakter kommunen, som så kontakter fødevarerregionen.

Virksomheden rydder op, gør rent og sikrer

sig tilstrækkeligt til, at rotterne ikke kommer igen.

Sur smiley

Der skal på den anden side heller ikke være tvivl om, at fødevareregionen står klar med de sure smileys, hvis man konstaterer, at en virksomhed sælger fødevarer uden at reagere over for rotter i lokalerne.

Ansvarlighed

Kernen i denne sag er ansvarlighed.

Langt de fleste ledere af fødevarer virksomheder gør, hvad de skal for at leve op til deres ansvar.

Jeg synes derfor, at det er opsigtsvækkende at næstformanden af HORESTA antyder, at at hans medlemmer ikke lever op til deres ansvar og undlader at melde rotter til myndighederne.

Ikke ændre smiley

HORESTA har foreslået, at jeg skal ændre smiley-ordningen.

Det finder jeg helt unødvendigt og skudt ved siden af.

Virksomhederne beholder det glade smil, hvis de handler korrekt.

Hvis der vitterlig er et problem med, at restauratører undlader at melde rotter, ville jeg finde det mere passende, hvis HORESTA som ansvarsfuld brancheorganisation forklarede sagens rette sammenhæng for sine medlemmer.

Spørgsmål 3

Skærpet kontrol

Udvalget spørger, om jeg vil skærpe kontrollen med restauranter med henblik på bekæmpelse af rotteproblemer.

I dag effektiv reaktion

Fødevareregionerne reagerer i dag målrettet og effektivt ved fund af spor efter rotter.

Virksomheden bliver lukket med det samme, og den bliver først lukket op igen, når rotterne er bekæmpet, virksomheden har gjort rent og der er sikret tilstrækkeligt mod rotter.

De fødevarer, som rotterne kan have haft adgang til, bliver kasseret.

Dertil kommer, at check af rotter og kontrol af sikring mod rotter er en naturlig del af hy-

giejnedelen af tilsynene i fødevarevirksomheder.

Fødevareregionernes samarbejde med kommunerne fungerer, som det skal.

Ikke skærpet kontrol

Jeg vurderer derfor samlet, at kontrollen med rotter i restauranter er tilstrækkelig.

Regionerne vil fortsat være særligt opmærksomme på rotter i fødevarevirksomheder.