



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 8. juni 2005

Sagsnr.: 433-38

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 13. maj 2005 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 123:

Spørgsmål 123:

”Vil ministeren i forlængelse af besvarelsen af samrådsspørgsmål R oplyse antallet af kontrolbesøg på restauranter i løbet af de sidste 2 år, og oplyse under hvor mange af disse kontrolbesøg, der er konstateret rotter eller spor af rotter, og hvor mange af disse tilfælde, der har givet anledning til påtaler, bøder o. lign.?”

Svar:

Fødevarestyrelsens fødevareregioner udførte i 2003 32.677 tilsyn og i 2004 31.893 tilsyn i restauranter. Der var ved udgangen af 2004 21.641 restauranter i Danmark. Fødevareregionernes tilsynsførende er ved hvert tilsyn opmærksom på spor efter rotter.

Restauranter omfatter virksomheder med direkte salg af færdig-tilberedte fødevarer. Branchen omfatter grillkiosker, pizzeriaer, pølsevogne, tankstationer, kantiner, cafeer og restauranter.

Fødevarerecheferne skønner, at det er sjældent, at fødevareregionerne konstaterer spor efter rotter i restauranterne. 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.

Fødevarestyrelsen oplyser, at såfremt der konstateres rotter på et tilsyn, så er det den absolutte hovedregel, at fødevareregionen forbyder salg af fødevarer fra virksomheden. Forbud mod salg udløser en smiley 3 – en lige mund. Virksomheden bliver først genåbnet, når der er gjort tilstrækkeligt rent, og der er etableret passende skadedyrssikring. Lukning af virksomhed er mere indgribende i en virksomheds økonomi end en bøde.

Lars Barfoed

/Thomas Elvensø