



MINISTERIET FOR FAMILIE-
OG FORBRUGERANLIGGENDER

Fødevarestyrelsen

NOTAT

KONTOR FOR KONTROLSTYRING

17.03.2006

Redegørelse om sagen vedr. gammelt kød

Ministeren har anmodet Fødevarestyrelsen om en redegørelse om sagen vedr. gammelt kød, som blev behandlet i DRs magasin Kontant den 14. marts 2006.

Som bilag 1 til redegørelsen er anført oplysninger om fødevarerlovgivningens regler om ansvar for fødevarer og om sanktionsmuligheder.

Baggrund

DRs Kontant fik i december 2005 en telefonisk henvendelse fra en tidligere sælger fra Thulin Kød Engros. På baggrund af henvendelsen oprettede DR Kontant et fiktivt firma, som udgav sig for at være arrangør af bl.a. polterabends, og derfor købte kød m.v. hos firmaet Thulin Kød Engros.

DR Kontant køber hos Thulin Kød Engros kød, der er for gammelt, samt rejer der, efter de er optøet, viser sig at være blandet sammen med plastikposer, ledninger, elbøsninger, slagger, tyggegummipapir m.v.

DR Kontant har konstateret, at Thulin Kød Engros har solgt varer, der har været for gamle til en række danske restauranter m.v. Ifølge DRs oplysninger drejer det sig om ca. 800 kunder, som Thulin Kød Engros har handlet med.

DR Kontant har endvidere konstateret, at Fødevarestyrelsen ikke har reageret på to henvendelser om muligt salg af gammelt kød.

Den ene henvendelse er fra virksomheden DENCON om, hvilke krav virksomheden skulle opfylde for at kunne få tilladelse til at indfryse kølevarer. Virksomheden henviser i den forbindelse til tre navngivne virksomheder, som efter DENCON's opfattelse ikke overholder lovgivningen. Da DENCON i øvrigt henviste til hele landet og hele EU, besvarede Fødevarestyrelsen henvendelsen ved at oplyse om reglerne for indfrysning.

Den anden henvendelse sker angiveligt telefonisk til Fødevarestyrelsen fra en på det pågældende tidspunkt ansat medarbejder hos virksomheden Thulin. Ifølge medarbejderen oplyste han, at Thulin solgte gammelt og dårligt kød. Medarbejderen følte imidlertid ikke, at hans henvendelse blev taget alvorligt, idet han fik at vide, at den relevante sagsbehandler i Fødevarestyrelsen ikke var til stede, og at han derfor blev bedt om at ringe igen senere. Medarbejderen valgte i stedet at kontakte DR Kontant. Der findes ikke i Fødevarestyrelsen optegnelser om denne henvendelse.

De involverede virksomheder

Der er i virkeligheden to forskellige sager, som tilsammen udgør sagskomplekset. De har hver deres udspring i en virksomhed.

Thulin-sporet

Den del af sagskomplekset, som har sit udgangspunkt i Thulin Kød Engros, involverer følgende virksomheder:

- Thulin Kød Engros
- Kindall Best Beef / Best Beef
- Danish Food Company
- Super Frost Sjælland A/S
- BJ Meat
- Bowl'n'Fun i Viborg
- Jans Kødforsyning
- Ekko Fisk af 2002 A/S
- DS Foods

Vedr. Thulin Kød Engros

Ved en kontrol i en restauration den 25. juli 2000 opdager den tilsynsførende, at restaurationen har modtaget varer fra Thulin Kød.

Thulin Kød er på dette tidspunkt ikke kendt af fødevareregionen. Fødevareregionen har dog kendskab til en anden virksomhed på adressen, nemlig, Kindall Best Beef. Kindall oplyser regionen om, at Thulin Kød Engros er udskilt fra Kindall. Fødevareregionen registrerer Thulin Kød Engros som virksomhed den 18. august 2000, og der udføres tilsyn med virksomheden den 13. december 2000. Tilsynet giver ikke anledning til anmærkninger.

En virksomhed som Thulin Kød Engros skal typisk have 1 årligt tilsyn.

Der foreligger ingen dokumentation for, at der skulle være ført kontrol med Thulin i 2001, og i forbindelse med etableringen af virksomhedsregistret i ScanJour i 2002, bliver Thulin ved en fejl ikke overført til dette nye virksomhedsregister. Der føres herefter ikke kontrol med virk-

somheden før 2004, hvor regionen på baggrund af en anonym forbrugerklage over levering af gamle varer bliver opmærksom på Thulin.

På den baggrund kontrolleres virksomheden den 12. november 2004, og kontrollen resulterer i, at Thulin får 4 indskærpelser for transport af frostvarer i kølebil uden frostkapacitet, mangelfuld dokumentation af egenkontrollen og ikke kunne fremvise egenkontrolprogram, manglende tilmelding til en godkendt specifikation for mærkning af oksekød samt udførelse af aktiviteter som pakkecenter uden at være godkendt hertil. Virksomheden vejledes om, at den skal søge fornyet godkendelse, hvis den ønsker at fungere som pakkecenter.

Thulin fremsender ansøgning om godkendelse den 29. november 2004. Godkendelsestilsynet den 9. februar 2005 afslører så store afvigelser i indretning og vareflow sammenholdt med de fremsendte tegninger, at der skal indsendes en ny ansøgning samt et nyt egenkontrolprogram.

Den 11. april 2005 meddeler Thulin til fødevareregionen i Ringsted, at den ophører med sine aktiviteter i Holdbæk og flytter til Roskilde, der er beliggende i den daværende Fødevareregion Nordøstsjælland.

Den 21. april 2005 fremsender Thulin en ansøgning om godkendelse. Det reviderede egenkontrolprogram fremsendes den 7. juni 2005, og efter et kontrolbesøg den 8. august 2005 godkender fødevareregionen virksomheden.

Næste tilsyn på virksomheden sker den 13. marts 2006. Tilsynet gennemføres efter anmodning fra virksomheden, idet den på baggrund af den nærværende sag ønsker at ophøre med sine aktiviteter. Ved brev af samme dato bekræfter regionen, at virksomhedens aktiviteter er meldt som ophørt og tilbagekalder virksomhedens godkendelse.

Den 14. marts 2006 kontaktes regionen af virksomhedens egenkontrolkonsulent, der bekræfter, at virksomheden har indstillet sine aktiviteter. Samtidig orienteres regionen om, at virksomheden påtænker at ansøge om autorisation/registrering med henblik på opstart igen. Denne ansøgning er nu indsendt, men er ikke færdigbehandlet.

Vedr. Kindall Best Beef

I sagen optræder virksomheder ved navnene Kindall, Kindall Best Beef og Best Beef. Der er tale om to virksomheder – Kindall og Best Beef – som begge er ophørt med at eksistere. De var begge drevet af den nuværende indehaver af Danish Food Company i Holbæk.

Vedr. Danish Food Company, Holbæk

Virksomheden kontrolleres regelmæssigt af Kontrolafdeling Ringsted. Der er givet indskærpelser, påbud og bøder grundet mangler ved mærkning, egenkontrol, andre mangler i dokumentation for f.eks. salmonellakontrol samt brud af forsegling. Der er foretaget eskalation af myndighedsudøvelsen. Senest er der i februar 2006 givet en bøde på 10.000 kr. grundet fejlmærkning af hollandsk oksekød, som er fundet hos en anden virksomhed.

Fødevareregion Øst har den 15. marts 2006 udført tilsyn med virksomheden. Tilsynet har bl.a. omfattet kontrol med, om virksomheden havde for gamle varer på lager, om virksomheden udfører egenkontrol i forbindelse med modtagelse og opmærkning af returvarer samt obligatorisk mærkning af oksekød. Kontrollen har ikke givet anledning til bemærkninger.

Vedr. Super Frost Sjælland A/S

Fødevareregion Øst har den 15. marts 2006 foretaget kontrol af virksomheden. Kontrollen har bl.a. omfattet mærkning og information og resulterede i en indskærpelse til virksomheden om, at holdbarhedsangivelsen skal være éntydig. Det skal videre bemærkes, at der på virksomheden henstår varer med udløben holdbarhed, men at disse varer ifølge regionen er spærret i virksomhedens computersystem og ikke omsættes som fødevarer.

Vedr. BJ Meat

BJ Meat kontrolleres regelmæssigt og har ikke fået konstateret alvorlige overtrædelser af reglerne. Senest er der ført kontrol med virksomheden 15. marts 2006. Kontrollen gav ikke Fødevareregion Øst anledning til nogle anmærkninger.

Vedr. Bowl'n'Fun i Viborg

Kontrolafdeling Viborg aflagde kontrolbesøg den 14. marts 2006 og varslede påbud om skærpet egenkontrol, idet kamberne modtaget i oktober og november 2005 ikke blev afvist eller dokumenteret fundet OK jf. egenkontrolprogrammet. Oplysninger fra oktober 2005 viser, at virksomheden afviser at købe flere kamberne pga. dårlig kvalitet og mistænkeligt pris.

Bowl'n Fun er kontrolleret regelmæssigt - primært med fokus på hygiejne. Seneste forudgående kontrol er sket den 26. september 2005, hvor der blev givet en indskærpelse vedrørende opbevaringstemperatur for fødevarer. Kontrollen gav ellers ikke anledning til bemærkninger.

Vedr. Jans Kødforsyning

Jans Kødforsyning blev 20. februar 2006 besøgt af kontrolafdeling Rødovre, der havde konstateret aktiviteter i nogle bygninger, der havde været forpagtet af en nu nedlagt virksomhed. Ved tilsynet fandt man hollandsk kød, der var fejlmærket, fra Danish Food Company i Holbæk. Oplysningerne blev givet videre til og kontrolleret af Kontrolafdeling Ringsted, der udstedte et bødeforelæg til Danish Food Company på 10.000 kr.

Der er den 15. marts 2006 foretaget kontrol af denne virksomhed. Virksomheden drives uden at den nuværende ejer har meldt ejerskifte og foretager oplagring af kødprodukter samt en mindre produktion af spegepølser. Produktionen er beslaglagt.

Ekko Fisk af 2002 A/S

Fødevareregion Syd har den 15. marts ført tilsyn med virksomheden med baggrund i fund af rejer hos Thulin, som formodedes at stamme fra Ekko Fisk. Kontrollen har vist, at der ikke er dokumentation for, at virksomheden i perioden 1. januar 2004 til dato har handlet med Thulin.

Derimod har virksomheden to gange i 2005 leveret rejer til Danish Food Company. Det var ikke muligt at spore rejerne via virksomhedens sporbarhedssystem, og virksomheden oplyste kontrollen om, at den er i færd med at indføre sporbarhed.

Kontrollen af virksomheden har ikke dokumenteret ulovligheder i forbindelse med forhandling af varer. Der er ikke i virksomheden fundet varer med overskreden holdbarhedsdato.

DS Foods

Ransagningen hos Thulin viste, at der kunne henstå 140 kg. entrecote tilhørende Thulin hos firmaet DS Foods i København. Fødevareregionen foretog fredag den 17. marts 2006 kontrol af dette forhold, og kontrollen viste, at det omhandlede kød ikke er for gammelt.

DENCON-sporet

Den del af sagskomplekset, som har sit udgangspunkt i DENCON Foods A/S, involverer følgende virksomheder:

- DENCON Foods A/S (Nu: Cold Stores A/S)
- Års Lagerhotel
- Super Frost Sjælland A/S
- Støvring Frysehus

Vedr. DENCON Foods A/S (Nu: Cold Stores A/S)

DENCON Foods A/S henvendte sig i 2004 til Fødevarestyrelsen, jf. det ovenfor under baggrund anførte. I henvendelse anførte man, at man mistænkte tre virksomheder for overtrædelse af lovgivningen. De tre virksomheder var:

- Års Lagerhotel
- Super Frost Sjælland A/S
- Støvring Frysehus

Som anført ovenfor besvarede Fødevarestyrelsen henvendelsen ved at oplyse om reglerne for indfrysning.

Vedr. Års Lagerhotel

Virksomheden Års Lagerhotel I/S er mindre virksomhed, som i 1998 blev autoriseret til oplagring og engrosforhandling af fødevarer, herunder animalske fødevarer. Virksomheden blev kontrolleret af chefembedsdyrlægeembedet ved Danpo i Års. De ugentlige og senere månedlige tilsyn er ikke dokumenteret ved kontrolrapporter, bortset fra den 11/4 2003, den 25/6 2003, oktober 2004, den 19/11 2004, den 2/3 2005 og den 14/3 2006.

Fra 1. januar 2006 foretages kontrollen af Kontrolafdeling Aalborg. Virksomheden skal have 2 kontrolbesøg i 2006.

Den 14. marts 2006 blev aflagt kontrolbesøg. Virksomheden fik en indskærpelse vedr. egenkontrol. Virksomheden transporterer fødevarer i Danmark og opbevarer frosne ikke animalske bake off produkter. Der havde været faciliteter til indfrysning af kød. Disse var fjernet.

Vedr. Superfrost Sjælland A/S

Se ovenfor.

Vedr. Støvring Frysehus

Fødevareregion Nord udførte den 16. marts 2006 kontrol med Støvring Frysehus. Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger. Der blev bl.a. kontrolleret holdbarhed af varer. Enkelte varer med udløbet holdbarhed var tilbageholdt af virksomheden, hvilket ikke gav regionen anledning til anmærkninger,

Information af offentligheden

Fødevestyrelsen udsendte den 14. marts 2006 en pressemeddelelse om sagen. På det tidspunkt var der endnu ikke klarhed over, til hvilke virksomheder Thulin havde solgt fødevarer, der eventuelt kan være uegnede til menneskeføde. Pressemeddelelsen fokuserer på følgende aspekter af sagen:

- Fødevestyrelsen har igangsat en kulegravning af sagen om Thulin Kød Engros
- Thulin Kød Engros er meldt til politiet
- Virksomheder, der har modtaget varer fra Thulin Kød Engros, opfordres til at kontrollere, om man fortsat har varer på lager og sikre, at varen ikke anvendes, før der er foretaget en meget kritisk vurdering af, om varen kan anvendes til menneskeføde
- Er en virksomhed i tvivl om, hvordan man skal forholde sig, skal man kontakte den lokale fødevareregion
- Fødevestyrelsen vil kontakte Thulin Kød Engros' kunder, når fødevestyrelsen har modtaget listen over kunder, hvilket forventes torsdag
- Fødevestyrelsens kulegravning af sagen vil også omfatte, om kontrollen af de involverede virksomheder er foregået efter retningslinierne
- Fødevestyrelsen gennemfører i øjeblikket en kontrolkampagne hos de ca. 1150 fødevestyrelsesvirksomheder, der opbevarer animalske fødevarer

Opfølgning som Fødevestyrelsen har besluttet at igangsætte

Fødevestyrelsen har allerede nu igangsat flere initiativer, der kan medvirke til at sikre, at der følges op på den konkrete sag og de spørgsmål, den rejser.

Thulins kundelister

Fødevareregion Øst har meldt Thulin til politiet, og regionen har den 15. marts 2006 bistået politiet ved en ransagning af Thulins virksomhed. Politiet har overdraget en kopi af kundeoplysninger til Fødevestyrelsen til brug for fødevestyrelseskontrol.

Kundeoplysningerne var fordelt på flere forskellige lister og enkeltark. De var dels udfærdiget ved hjælp af EDB og dels ved håndskrevne noter, og var således særdeles ustrukturerede og uoverskuelige.

Fødearestyrelsens gennemgang og systematisering af materialet viste, at der i de forskellige kundeoplysninger var et meget stort antal dubletter af virksomheder, der gik igen en eller flere gange. Endvidere var flere af kontaktoplysningerne for gamle.

Fødearestyrelsen igangsatte herefter den 16. marts 2006 en rundringning til alle virksomheder, der figurerer i de kundeoplysninger, som blev fundet hos Thulin.

Fødearestyrelsen har i løbet af torsdag og fredag foretaget ca. 1850 opkald ud fra kundelisterne. Resultatet af de mange opringninger er, at ca. 930 forskellige virksomheder er kontaktet.

De resterende ca. 920 opkald skyldes bl.a., at en del af virksomhederne er kontaktet flere gange, idet de figurerer indtil flere gange på kundelisterne. Ca. 550 af de 920 opkald kræver yderligere opfølgning, fordi virksomheden enten ikke svarede eller fordi der ikke kunne træffes en relevant person på virksomheden. Denne opfølgning foretages i næste uge. Desuden har en del opkald været forgæves, fordi telefonnummeret eller virksomheden ikke eksisterer længere.

Fødearestyrelsen har meddelt virksomhederne, at hensigten med rundringningen alene var at sikre, at der ikke blev solgt uegnede fødevarer til forbrugerne og at vejlede om, hvordan virksomhederne skulle håndtere varer fra Thulin Kød Engros.

Der er ikke blevet foretaget egentlig kontrol af kundevirksomhedernes aktiviteter.

Hovedresultaterne af rundringningen er følgende:

Ca. 250 virksomheder har svaret, at de har handlet med Thulin Kød Engros. Størstedelen af virksomhederne meddelte, at handlerne har fundet sted for år tilbage. Af disse har 43 oplyst, at de stadig har noget på lager eller har solgt til den endelige forbruger. 8 detailbutikker oplyste, at deres vurdering var, at der stadig kunne ligge fødevarer på frost eller køl hos forbrugerne. Alle disse virksomheder er vejledt om vurdering og evt. tilbagetrækning af fødevarer, der stammer fra Thulin Kød Engros. Konkrete problemstillinger er henvist til den stedlige fødevareregion.

Virksomheder, der ikke har handlet med Thulin Kød Engros, inkluderer virksomheder, der er blevet kontaktet af Thulin Kød Engros og evt. har modtaget vareprøver. Til denne gruppe regnes også et mindre antal virksomheder, der oplyste ikke at have handlet med Thulin Kød engros, selvom Fødearestyrelsen er i besiddelse af materiale, der tyder på det modsatte. Oplysningerne om disse virksomheder bliver vurderet med henblik på evt. yderligere tiltag.

Hovedparten af virksomhederne har reageret positivt på, at der bliver taget hånd om Thulins aktiviteter. Enkelte af de kontaktede virksomheder har oplyst om andre virksomheder, der muligvis ikke overholder fødevarerlovningen. Disse oplysninger bliver videregivet til den relevante fødevareregion med henblik på opfølgning.

Fødevarestyrelsen har undersøgt muligheden for eventuelt at offentliggøre kundelisterne. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at kundelisterne ikke nødvendigvis kun indeholder virksomheder som har handlet med Thulin, men også virksomheder, som Thulin blot har forsøgt at etablere en forretningsforbindelse med. Fødevarestyrelsen har endvidere haft kontakt med politimesteren i Roskilde omkring dette spørgsmål. Han oplyste, at kundelisterne ikke må offentliggøres, da de indgår i politiets efterforskningsmateriale, og dette ikke må offentliggøres. Fødevarestyrelsen kan derfor ikke offentliggøre kundelisterne. Politimesteren i Roskilde havde derimod ingen bemærkninger til, at listerne anvendes til kontakt til virksomhederne, der er opført på listerne, med henblik på at få stoppet et evt. salg af for gammelt kød.

Det kan oplyses, at Fødevarestyrelsen den 15. marts har modtaget en anmodning om aktindsigt i Thulins kundeliste, når den foreligger. Anmodningen kommer fra NORDJYSKE Medier.

Kvalitetssikring af virksomhedsregistret

Fødevarestyrelsen vil i næste uge påbegynde en grundig vurdering af styrelsens virksomhedsregister, bl.a. med henblik på, om regionerne skulle have kendskab til virksomheder, som ikke er registreret i virksomhedsregistret.

Retningslinier for behandling af klager fra borgere

Fødevarestyrelsens generelle kontrolvejledning indeholder i dag retningslinier for behandling af forbrugerklager efter de særlige regler i fødevarerloven, hvorefter forbrugerorganisationer i visse sager kan klage over regionernes afgørelser.

Fødevarestyrelsen har igangsat udarbejdelsen af supplerende retningslinier for håndtering af henvendelser fra borgere og virksomheder om mulige overtrædelser af fødevarer- og veterinærlovningen. Retningslinierne er målrettet såvel Fødevareregionerne som Fødevarestyrelsen i Mørkhøj. Retningslinierne forventes at blive udsendt i næste uge.

Endvidere vil direktionen præcisere dette spørgsmål overfor medarbejderne.

Kontrolprojekt

Som følge af en verserende sag i Tyskland, hvor de tyske myndigheder afdækkede omsætning af gammelt kød, som var uegnet til menneskeføde, samt en sag i Irland, hvor de irske myndigheder opdagede svindel med identifikationsmærker, blev det på EU-plan besluttet at iværksætte en undersøgelse af alle virksomheder, hvor der bliver opbevaret animalske fødevarer, for at danne sig et overblik over, om der er tilsvarende problemer i andre EU-lande.

I Danmark omfatter undersøgelsen ca. 1150 engrosvirksomheder, f.eks. slagterier, opskæringsvirksomheder, kødproduktvirksomheder, mejerier, fiskeproduktvirksomheder og køle- og fryselagre. Undersøgelsen er planlagt afsluttet senest 1. maj 2006.

Pr. den 7. marts 2006 var der foretaget kontrol af 303 virksomheder. Af disse foretog 83 ikke nogen form for indpakning, emballering, mærkning, ompakning, omemballering eller ommærkning af animalske fødevarer. Af de 220 virksomheder, som foretog en form for pakning eller mærkning, havde de 218 etableret velfungerende egenkontrolprogrammer vedr. pakning og mærkning, mens 2 virksomheder ikke havde et passende egenkontrolprogram. Fødevareregionen foretager de nødvendige sanktioner over for disse 2 virksomheder. Uanset egenkontrolprogrammerne blev det i 4 tilfælde konstateret, at mærkningen ikke var i overensstemmelse med reglerne, f.eks. var der angivet produktionsdato i 2005, mens holdbarhedsdatoen var i 2004, og i en anden virksomhed, som producerede skolemad, blev der ikke foretaget den krævede mærkning. Fødevareregionen foretager de nødvendige sanktioner over for de berørte virksomheder.

De foreløbige resultater viser, at der i enkelte tilfælde er problemer med virksomhedernes overholdelse af reglerne. Fødevarestyrelsen vil derfor stramme op på rutiner i forbindelse med kontrollen med overholdelse af mærkningsregler. Der vil desuden være særlig opmærksomhed på, at virksomhederne til stadighed sikrer, at fødevarerne er ufarlige, dvs. at de ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde, f.eks. pga. nedbrydning som f.eks. harskning af fedt.

Fødevarestyrelsen har spurgt regionerne, om de har haft sager med for gammelt kød i perioden fra december 2005 og frem til nu. Styrelsen vender tilbage med en opgørelse af regionernes svar når de foreligger.

Bilag 1 til redegørelsen

Fødevarelovgivningens regler om ansvar for fødevarer

Den virksomhed, "Kontanten" især interesserer sig for, er firmaet Thulin Kød Engros, som de "handler" med. "Kontantens" fiktive firma køber bl.a. rejer, der ifølge Steins Laboratorium er uegnede som fødevarer. Da rejerne bliver tøet op, viser det sig, at de ligger sammen med plastikposer, elbøsninger, slagger, ledninger, tyggegummipapir mm. "Kontanten" har spurgt, hvilke regler der hermed bliver overtrådt.

Derimod er kødet ikke blevet konstateret uegnet til menneskeføde i mikrobiologisk henseende.

Det er et helt grundlæggende princip i EU's fødevarelovgivning, at det er fødevarevirksomhedernes ansvar at sikre, at de ikke markedsfører fødevarer, som er uegnede til menneskeføde.

Dette fremgår af fødevareforordningen – EU's fødevarelov. Det fremgår af art. 17, at ledere af fødevarevirksomheder skal sikre, at fødevarelovgivningen overholdes i den virksomhed, som er under deres ledelse. Fødevarevirksomheder skal kontrollere, at de pågældende krav overholdes og dokumentere at denne egenkontrol udføres og de resultater den giver. Det er altså virksomhedernes ansvar, og virksomhederne skal have egenkontrol, så de kan sikre, at de lever op til deres ansvar.

Det fremgår videre af fødevareforordningens art. 14, at fødevarer ikke må markedsføres, hvis de er farlige. Fødevarer skal anses for farlige, hvis de enten anses for at være sundhedsskadelige, eller hvis de anses for af anden årsag at være uegnede til menneskeføde.

Fødevarer kan være sundhedsskadelige, hvis de indeholder bakterier, virus eller andet, som kan smitte mennesker, eller hvis de indeholder giftstoffer.

Fødevarer kan være uegnede til menneskeføde, hvis de er forurenede på grund af udefrakommende forhold eller på anden måde, eller hvis den er fordærvet eller nedbrudt på anden måde.

Sanktionsmuligheder

Ud over administrative sanktioner såsom påbud om skærpede egenkontrolregler, ændring (indskrænkning i autorisation) m.m., vil det være relevant at overveje bøder. Det vil altid bero på en konkret vurdering hvilke af de eksisterende sanktionsmuligheder, der tages i anvendelse.

For overtrædelsen af hygiejneregler, f.eks. reglerne om indfrysning, er normalbøden i en grossleddet 5.000 kr. Bøden kan forhøjes med normalt 50%, hvis der er skærpende omstændigheder, f.eks. der er tale om en bevist overtrædelse for at undgå tab.

Når der er tale om meget grove forhold eller en stor gevinst (også i form af undgået tab), kan overtrædelsen i stedet politianmeldes m.h.p. en væsentligt højere bøde. Fødevarelovgivningen giver endvidere mulighed for fængselsstraf i op til 2 år.

Vildledning i engrosleddet er ikke direkte strafsanktioneret i fødevareloven og kan derfor ikke føre til bøde alene. I den type sager gives i første omgang administrative sanktioner, f.eks. i form af forbud mod markedsføring, påbud om at dokumentere ændret mærkning eller tilbage-trækning afhængig af den konkrete sags omfang og alvor. Hvis virksomheden ikke efterkommer påbud eller forbud, kan den straffes med administrativ bøde eller politianmeldes, ligesom der er mulighed for at begrænse virksomhedens aktiviteter ved forbud eller i særdeles alvorlige sager ved at fratage virksomheden dens autorisation.

Grove, store eller komplicerede sager, herunder sager med efterforskning, bliver politianmeldt. I sådanne sager er der ofte tale om forsæt og/eller forfalskning af oplysninger, og det er muligt at hæve strafammen i fødevarelovgivningen.