

Udvalget for Fødevarer, Landbrug og
Fiskeri
Folketinget
Christiansborg
1240 København K

4. april 2006

Fødevarer sikkerhed og fødevarekontrol

Som opfølgning på de seneste ugers debat om fødevarer sikkerhed og fødevarekontrol skal jeg på FødevareIndustriens vegne bemærke følgende:

Indledningsvist vil jeg gerne understrege, at ansvaret for, at fødevarer sikkerheden er i orden, ligger hos virksomhederne. Det gælder fødevareproducenter, leverandører og restauratører osv. Det skal der ikke herske tvivl om. De er alle forpligtet til at drive forretning på professionel vis under iagttagelse af de gældende regler om fødevarer sikkerhed og hygiejne.

I FødevareIndustrien er vi os dette ansvar helt bevidst, og derfor er det også utroligt ærgerligt, at sager som Thulin Kød-sagen rammer os alle i branchen uanset, at vi har helt forskellige forhold.

Politiske diskussioner om fødevarer sikkerhed og kontrol medfører ofte, at der stilles spørgsmålstejn ved det rigtige i virksomhedernes pligt til egenkontrol.

Hvorvidt virksomhederne skal have egenkontrol, mener jeg ikke står til diskussion. HACCP-baseret egenkontrol er obligatorisk i henhold til EU-lovgivningen. Og det er der gode grunde til.

Egenkontrollen er den eneste effektive måde, hvorpå man kan forebygge fødevarer icsi. Fødevareproducenternes kvalitetschefer og deres medarbejdere har som eneste opgave dagligt at overvåge og dokumentere alle kritiske punkter i fremstillingen - fra råvareindkøb og lageropbevaring til f.eks. varmebehandling, nedkølingshastighed, receptsammensætning, pakning, mærkning, personalehygiejne og distribution.

Det er et absolut grundvilkår for virksomhederne i fødevareindustrien, og det er en helt central forudsætning for gennemførelse af den daglige produktion. Det er derfor, at vi understreger, at sikre fødevarer er noget vi

producerer - det er ikke noget, tilsynsmyndighederne kan kontrollere sig til.

Alle FI's medlemmer har naturligvis indført egenkontrol i henhold til lovgivningens krav.

Men udover den lovpligtige egenkontrol er mere end halvdelen af FI's medlemmer certificeret i henhold til et HACCP-baseret system, eksempelvis BRC, IFS, ISO22000 eller Dansk Standard.

Dertil kommer, at ca. tre ud af fire FI-medlemmer jævnligt auditeres af en tredjepart i henhold til private fødevarerikkerhedsstandarder (f.eks. fra McDonalds, den franske supermarkedskæde Carrefour eller den engelske supermarkedskæde Tesco). Når tredjepart er involveret, er kravene og detaljeringsniveauet generelt langt skarpere end kravene til lovgivningens egenkontrol. På samme måde foregår kontrollen fra de private auditører også på et meget højt niveau.

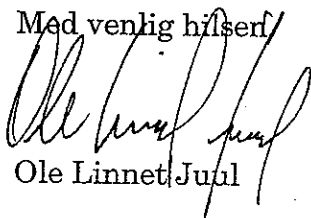
Det er derfor, at vi har bakket op om den behovsbestemte og målrettede offentlige kontrol, så der ikke bare kontrolleres uanset, om man er en virksomhed med orden på tingene eller ej. Der skal med andre ord sættes ind der, hvor der er behov.

For yderligere at skærpe den behovsbestemte kontrol foreslår vi, at der i kontrolarbejdet fremadrettet skelnes tydeligere imellem de virksomheder, der skal kontrolleres. Der er forskel på en stor producentvirksomhed i industrien og et lille pizzeria. Forskelle der angår fremstillingsvilkår, kommercielle vilkår og faglige vilkår.

Vi foreslår, at man, i uddannelsen af kontrollørerne differentierer kontrollørernes kompetenceudvikling, så kompetencerne svarer til behovene i forhold til, om man kontrollerer autoriserede virksomheder eller detail/restauranter m.m.

Beslutningen om hvor mange ressourcer, der afsættes til offentlig fødevarerkontrol, er politisk. Afslutningsvist vil jeg gerne understrege, at denne sag ikke nødvendigvis handler om mere kontrol - men om bedre kontrol. Sikre fødevarer er et grundvilkår for den danske fødevarerindustri, og vi er selvfølgelig parate til en konstruktiv dialog om, hvordan vi kan sikre kontrollen af fødevarer i Danmark.

Med venlig hilsen/



Ole Linnet Juul