

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

MODTAGET

11 MAJ 2006 15⁴⁰

Den Centrale Indlevering

Den 11. maj 2006
Sagsnr.: 574

- ./ Hermed fremsendes til udvalgets orientering de to talepapirer til samrådene i udvalget den 10. maj 2006 til spørgsmål BD og BE.


Lars Barfoed


Thomas Elvensø

Det talte ord gælder

Tale til samråd d. 10. maj 2006 i Folketingets udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri om spørgsmål BD (Danish Crown)

Spørgsmål BD: Vil ministeren redegøre for sagen om fødevarekontrollens konstatering af 200 brud på reglerne for fødevarerens sikkerhed på Danish Crowns slagterier gennem de sidste 4 måneder, hvoraf 153 har givet indskærpselser, 39 påbud og 15 bødeforlæg til Danish Crowns slagterier jf. Politikens artikler den 18. april 2006 "Slagterier sløser med hygiejne", "Det er forbudt at bruge kød, der faldt på gulvet", "Slagterier kritiseres for dårlig hygiejne" og "Direktør: Kødet fejler ingenting", samt oplyse, hvad ministeren vil gøre for at rette op på den hygiejniske standard på slagterierne?

Indledning

Jeg er glad for muligheden for at kunne redegøre for fødevarekontrollens konstatering af brud på reglerne hos Danish Crowns slagterier og for at kunne fortælle, hvad vi gør for at rette op på den hygiejniske standard på slagterierne.

Redegørelse

Allerførst vil jeg fortælle lidt om de virksomheder, som Politiken har fokuseret på og om kontrollen på disse virksomheder. Det drejer sig om 27 Danish Crown virksomheder.

der. Det er både svineslagterier, kreaturslagterier og opskæringsvirksomheder. Nogle af slagterierne er meget store. Der slagtes godt 20 millioner svin om året i Danmark, og langt de fleste af disse slagtes på Danish Crowns slagterier. Der er mange tusinde ansatte på Danish Crowns virksomheder.

Der føres forskellige former for offentlig kontrol med slagterierne.

For det første skal der på slagterierne foretages kontrol med slagtedyrene før og efter slagting på alle slagtedage. Dvs. der er kontrolpersonale til stede på virksomheden på alle de dage, hvor slagteriet slagter dyr. Det kontrolpersonale koncentrerer sig om at undersøge slagtedyrene i forbindelse med selve slagtingen.

For det andet skal slagterier og kødopskæringsvirksomheder ifølge Fødevarestyrelsens frekvensvejledning have 4-6 årlige audits. Audits er en systematisk kontrol af virksomhedens nedskrevne egenkontrolprogram, den måde, den udfører egenkontrollen på og egenkontrolresultaterne. Ved audits foretages også tilsyn i virksomheden, hvor kontrolløren selv foretager målinger og observationer, der sammenlignes med virksomhedens registreringer. Der ses bl.a. på varerne, rengøring, arbejdsgange og mærkning.

For det tredje skal de slagterier og kødopskæringsvirksomheder, der eksporterer

til USA have dagligt tilsyn. Det er et krav fra de amerikanske myndigheder.

Alle former for kontrol dokumenteres på en kontrolrapport, hvor man beskriver de observationer, der er gjort i løbet af en dag. Det noteres også, hvilken opfølgning kontrollen har foretaget overfor virksomhedens eventuelle overtrædelser. Det betyder, at der for slagterier udarbejdes en kontrolrapport hver slagtedag med dokumentation af, at der er foretaget slagtedyrskontrol. For de virksomheder, hvor der foretages USA-kontrol, vil den daglige kontrolrapport også beskrive USA-kontrollen. Endelig udarbejdes kontrolrapport for de 4-6 årlige audit-kontrolbesøg.

Kontrolrapporterne offentliggøres på Fødevarestyrelsens Smiley-hjemmeside. For virksomheder, hvor der udarbejdes mere end 12 kontrolrapporter om året, udarbejdes dog et kontrolresume for hver måned, som i stedet lægges på Fødevarestyrelsens Smiley-hjemmeside. Det gælder for de fleste Danish Crown virksomheder, da de har daglig kontrol på grund af daglig slagtning eller godkendelse til eksport til USA.

Politiken har med udgangspunkt i kontrolresumeeer for 4 måneder opgjort de sanktioner, som kontrollen har givet de 27 virksomheder.

Overtrædelserne

Jeg vil her redegøre for de væsentligste af de overtrædelser, der er nævnt i Politikens artikler.

Indledningsvis skal det understreges, at det naturligvis er virksomhederne selv, der skal rette op på forholdene på slagterierne. Jeg har som minister ansvar for den myndighed, der skal kontrollere virksomhederne.

I artiklen nævnes flere forhold, der har givet anledning til sanktioner, blandt andet manglende rengøring inden produktionsstart, problemer med rengøring af udstyr, kød, der er faldet på gulvet, og kondensvand der drypper ned fra loftet og forurener slagtekroppe. Artiklen omtaler desuden en sag om oksekød, der er sendt ud til forbrugerne, selvom kødet er mistænkt for at indeholde rester af antibiotika.

Jeg finder det bekymrende, at det ikke er virksomheden selv, der har opdaget den dårlige rengøring. Det er virksomheden, der ved egenkontrollen skal finde fejlene og agere på dem, for eksempel ved at udsætte produktionen, indtil der er gjort rent. Fødevarekontrollen skal kontrollere, at virksomheden lever op til sit ansvar og kan producere fødevarer under forsvarlige hygiejniske forhold. Det betyder konkret, at hvis der ikke er rent, må der ikke fremstilles fødevarer.

Det skal selvfølgelig være muligt for de ansatte at vaske hænder efter toiletbesøg og lignende, så der ikke overføres sygdoms-

fremkaldende bakterier til fødevarerne. Der er givet en indskærpelse om, at toiletter skal være forsynet med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det betyder typisk, at der har manglet sæbe eller papirhåndklæder ved tilsynet. Slagteriet skal naturligvis sørge for at have procedurer, der sikrer, at håndvaske hele tiden er forsynet med sæbe og papir.

Som udgangspunkt skal kød, der har været på gulvet kasseres. I det konkrete tilfælde refereret af Politiken reagerede kontrolløren ved at meddele virksomheden, at det er forbudt at bruge kød, der har været på gulvet.

Det er selvfølgelig uacceptabelt, at en virksomhed sender oksekød på markedet, selvom det er mistænkt for at indeholde rester af antibiotika. Det er udtryk for, at den pågældende virksomhed ikke har godt nok styr på sin egenkontrol. Jeg kan oplyse, at kødet er kaldt tilbage fra handlen, og der er sanktioneret efter gældende praksis, som i dette tilfælde omfattede en bøde og et påbud til to forskellige virksomheder.

Sammenfatning

De ovennævnte forhold er alvorlige i større eller mindre grad. Det er alvorligt, hvis forbrugerne risikerer at købe kød, der indeholder rester af antibiotika. Det kan forringe den personlige hygiejne, hvis medarbejderne ikke kan komme til at vaske hænder ordentligt efter toiletbesøg og lignende. Og det kan kompromittere den hygiejniske kva-

litet af kød, hvis det anvendes til fødevarer, efter det har været en tur på gulvet.

Jeg vil gerne understrege, at de omtalte forhold kunne virksomhederne selv have fundet og korrigeret. Det tyder på, at virksomhedernes egenkontrolprogrammer fortsat kan forbedres.

Man er dog også nødt til sætte tingene i perspektiv. Nogle af virksomhederne er meget store. Danish Crown virksomhederne håndterer tilsammen mange millioner slagtekroppe og de har mange ansatte. Det kan nok ikke helt undgås, at der sker fejl.

Forbedring af hygiejnen

Det er ikke et problem, at kontrollen har fundet overtrædelser. Tværtimod. Det viser, at kontrollen har opdaget og fulgt op på overtrædelserne. Der er imidlertid noget, der tyder på, at det også kan være nødvendigt med skrappe sanktioner over for store virksomheder for at få dem til at forbedre hygiejnen.

Nul-toleranceplanen

Skrappere sanktioner er da også blandt elementerne i nul-toleranceplanen, som er aftalt mellem Regeringen og Dansk Folkeparti. Jeg vil nævne de initiativer, der er særligt relevante i forhold til overtrædelser af reglerne.

Personer, der gentagne gange overtræder reglerne, skal kunne fratages retten til at drive fødevarevirksomhed i en årrække.

Vi skal også skærpe sanktionsmulighederne, blandt andet i form af højere bøder.

Fødevarevirksomheder, der bryder reglerne, skal kunne sættes under skærpet kontrol en periode, så virksomheden kontrolleres med korte intervaller. Virksomheden skal selv betale for den skærpede kontrol.

Endelig skal der indføres mere konsekvent bødesanktionering på udvalgte områder. Det betyder, at alle overtrædelser, der ikke er rene bagateller, skal straffes med bøde.

Kød-controller

Jeg vil også nævne, at fra 1. januar 2006 har Fødevarestyrelsen ansat en kødcontroller. Han skal bl.a. se på tilrettelæggelsen af kontrollen på slagterierne og på, hvordan kontrollørerne følger op, når der sker overtrædelser af reglerne.

Konklusion

Jeg vil til slut sige, at jeg synes, at mange af de forhold, der er sanktioneret for, er stærkt beklagelige og belastende for virksomhederne.

Virksomhederne burde selv have fundet og korrigeret fejlene, for det er deres ansvar, at lovgivningen følges.

Forbrugerne har krav på gode og sikre fødevarer. Derfor har jeg også igangsat mange ini-

tiativer de sidste måneder for at få mindsket antallet af overtrædelser og for at få forbedret kontrollen. Jeg forventer mig især meget af nul-toleranceplanen.

Jeg er glad for, at vi i Danmark har et åbent og gennemskueligt system, hvor alle kan kigge virksomhederne og kontrollen over skuldrene. Man kan bl.a. se de seneste 4 kontrolrapporter eller kontrolresumeer for alle fødevarer virksomheder. Virksomhederne skal naturligvis hele tiden blive bedre til at overholde reglerne, og kontrollen skal blive mere effektiv. Fejl kan dog ikke undgås, og fødevarer kontrollen vil derfor også i fremtiden opdage og offentliggøre små og store fejl på virksomhederne.

Det talte ord gælder

Tale til samråd d. 10. maj 2006 i Folketingets udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri om spørgsmål BE (Egenkontrol - mærkning)

Spørgsmål BE: Vil ministeren kommentere artiklerne fra Ekstra Bladet d. 19. april 2006: "Egenkontrol virker ikke, Barfoed!", "Bjerger af råddent kød" og "Slagteri politianmeldt for etiketfusk" og i den forbindelse redegøre for status i virksomhedernes egenkontrolprogram og oplyse, hvordan ministeren vil sikre, at der indføres et effektivt tilsyn med virksomhedernes egenkontrolprogram?

Indledning

Jeg vil gerne kommentere Ekstra Bladets artikler og redegøre for egenkontrollen. Jeg vil også komme ind på mærkningsreglerne, og jeg vil slutte med at fortælle, hvad vi gør for at mindske antallet af overtrædelser af reglerne.

Egenkontrol

Lad mig først forklare, hvad egenkontrol er. Egenkontrollen er et meget vigtigt element til at sikre, at virksomhederne overholder reglerne, men egenkontrol kan ikke stå alene. Det er nødvendigt med offentlig kontrol.

Egenkontrol er de systematiske rutiner, en virksomhed udfører for at sikre, at føde- varelovgivningen overholdes. Egenkontrol er både en daglig overvågning og periodisk kontrol. Egenkontrollen skal sikre at virksomheden har procedurer til at overvåge:

- At produkterne ikke udgør en risiko for menneskers sundhed og
- At fødevarerelovgivningen i øvrigt overholdes.

Egenkontrollen bygger på HACCP-systemet [Hazard Analysis Critical Control Points], der blandt andet indeholder

- risikoanalyse,
- udpegning af de steder, hvor det kan gå galt
- overvågning af disse steder, og
- hvad der skal ske, hvis det går galt.

Både FN og EU peger entydigt på egenkontrol baseret på HACCP principperne, som det koncept, der skal bruges for at sikre forbrugerne sikre fødevarer. Og egenkontrol baseret på HACCP principperne er da også grundstenen i EU's fødevarerelovgivning.

Egenkontrol har faktisk været en del af den danske fødevarerelovgivning i mange år, og hjemlen til egenkontrol blev indsat i fødevarerelovgivningen helt tilbage i 1993. I forbindelse med fødevarereloven fra 1998 blev egenkontrol fremhævet som et bærende element i den samlede fødevarerelovgivning.

Kontrol med egenkontrollen Egenkontrollen kan dog ikke stå alene, det er stadig nødvendigt med en offentlig kontrol.

Når Fødevarestyrelsen kommer på kontrolbesøg i dag, vil tilsynet tage sit udgangspunkt i den egenkontrol, som virksomheden har udført. Man vil foretage en kontrol af de afvigelser, virksomheden har registreret, og se på hvordan virksomheden har rettet afvigelseerne. Kontrolløren vil også se på, om egenkontrolprogrammet er godt nok.

Den tilsynsførende vil selv gå rundt i virksomheden og foretage egne målinger og observationer, der kan sammenlignes med virksomhedens registreringer. Hvis den tilsynsførende fx måler, at temperaturen i et kølelager er for høj, eller konstaterer, at der ikke er ordentligt rengjort, er der noget, der tyder på, at egenkontrollen ikke er god nok. Programmet skal så justeres for at undgå gentagelser, for det er fortsat virksomhedens ansvar, at reglerne overholdes.

Før egenkontrollen blev indført i løbet af 1990'erne, blev mange fejl først fundet, når kontrollen var der. Det skyldtes, at mange virksomheder ikke havde en systematisk overvågning af de kritiske punkter og en systematisk opfølgning på afvigelser. Ved kontrolbesøget så kontrolløren kun øjeblikbilleder, og kunne ikke se hvilke hændelser, der havde været siden sidste tilsyn, og hvordan virksomheden havde fulgt op på dem. Gik noget galt, mente virksomheden

nogle gange, at det var fordi, myndighederne havde overset noget. Virksomhedens ansvar var således ikke tydeliggjort.

Et effektivt egenkontrolprogram viser, om fødevarevirksomheden har styr på, hvad de får ind i virksomheden, og om der er styr på produktionen, også når fødevaremyndighederne ikke er til stede. I dag er egenkontrollen med til at holde fokus på og højne virksomhedernes bevidsthed om, at det er deres ansvar, at fødevarereglerne overholdes.

Status - egenkontrol

Alle fødevarevirksomheder skal have et egenkontrolprogram.

Fra 1. januar 2006 skal Fødevarestyrelsen ikke længere godkende egenkontrolprogrammer, men foretager ved kontrolbesøgene en løbende vurdering af, om egenkontrollen er effektiv og tilstrækkelig. Herudover er egenkontrolprogrammet også blevet en betingelse for registrering eller autorisation.

Det var en grundig forklaring på begrebet egenkontrol. Lad mig igen understrege, at der ikke er tale om et nyt fænomen, jeg har fundet på. Der er tale om et internationalt anerkendt princip som blev introduceret i 90'erne, og som Folketinget løbende har været orienteret om gennem EU-regler, fødevarelov og revisionsenhedens rapporter om fødevarekontrollen.

Artiklerne

Jeg vil nu kommentere Ekstra Bladets artikler.

I artiklerne bemærkes det, at virksomheden Skare Meat Packers mærker kødet med to holdbarhedsdatoer afhængig af, om det bliver solgt som frost eller fersk. I artiklen udtaler virksomheden, at de finder "det er helt efter bogen", lige som Jyllandsposten i en artikel den 2. maj hævder, at Fødevarestyrelsen nu har lovliggjort denne praksis.

Dette er ikke korrekt, idet den dobbelte holdbarhedsmærkning, der anvendes af Skare, ikke er lovlig og hele tiden har været ulovlig.

Praksis omkring dobbelt holdbarhedsmærkning har været den samme siden 1998. Dobbelt holdbarhedsmærkning er tilladt under bestemte forudsætninger, der sikrer, at forbrugeren - og fødevarekontrollen - ikke kan vildledes med hensyn til fødevarens holdbarhed. Det er dette krav om utvetydighed, Skare øjensynlig ikke har kunnet opfylde. Den dobbelte holdbarhedsmærkning, som Skare har anvendt, gav således i 1998 anledning til klager over fordærvet kød, og resulterede i påbud og bødeforlæg.

Ved kontrolbesøg i efteråret 2005 blev det konstateret, at yderemballagen (kartonerne) og de enkelte pakninger inde i kartonerne ikke var ens mærket. Der var forskellige holdbarhedsdatoer, og den dobbelte

holdbarhedsmærkning påsattes ikke samtidig på kartonerne og enkeltpakningerne, og inden modningen påbegyndtes.

Skare har d. 1. maj 2006 accepteret og betalt et bødeforlæg på 10.000 kr. for disse forhold.

I en af artiklerne nævnes, at det ser ud til, at nogle grossister systematisk ommærker kød med ny holdbarhedsdato og nedfryser det, når det nærmer sig udløbsdatoen.

Kød skal senest nedfryses, når det er færdigmodnet. Skal kødet benyttes til oparbejdning, kan det imidlertid godt nedfryses senere, selvfølgelig under forudsætning af, at det sker inden holdbarheden er udløbet.

Fra 1. januar 2006 har nye fælles EU hygiejneregler været gældende. Det har betydet, at visse EU regler om engroseballeret frosset kød, kødprodukter og tilberedt kød er ophævet, og dermed også er taget ud af de danske mærkningsregler.

Overvejelserne om nye generelle regler for holdbarhedsmærkning af kød skal indgå i en kommende revision af mærkningsdirektivet. Revisionen forventes påbegyndt i 2007. Danmark arbejder her for, at der stilles krav om datomærkning i en grosleddet.

Jeg har bedt Fødevarestyrelsen om allerede nu at indarbejde regler herom i

mærkningsbekendtgørelsen. Sådanne nationale regler skal notificeres hos Kommissionen, og vil kunne træde i kraft om ca. et halvt år, hvis Kommissionen ikke har indvendinger.

I den mellemliggende periode, før de danske regler kan træde i kraft, er der dog ikke tale om et totalt regelrum.

Fødevarerforordningens artikel 14, der er trådt i kraft allerede 1. januar 2005 med krav til fødevarens forsvarlighed, set sammen med hygiejereglernes krav om dokumentation for fødevarens behandling, giver et implicit krav om, at kød altid skal ledsages af information, der kan generere en holdbarhedsfrist. Dette har Fødevarestyrelsen søgt at klargøre i notat af 12. april 2006 om mærkning af kød.

Det er korrekt, at kontrollen har fundet en del partier med overskreden holdbarhedsdato. Virksomhederne burde have kasseret disse fødevarer, men når de nu ikke havde gjort det, er det godt, at fødevarerkontrollen greb ind.

Mange af overtrædelserne skyldes, at virksomhedernes egenkontrol ikke har været god nok, og jeg vil senere fortælle, hvad vi gør for at rette op på det.

Det nævnes i en af artiklerne, at det tidligere har været fremme, at medarbejderne i fødevareregionerne ikke alle har den rette træning i at udfylde kontrolrapporterne.

Ekstra Bladet skriver, at på nogle af de 49 kontrolrapporter, som artiklerne tager udgangspunkt i, er det angivet præcist, hvad og hvor meget der er fundet. Andre steder har kontrollanten udarbejdet en kort opsummering, som efterlader flere spørgsmål end svar.

Fremadrettede tiltag

Fødevarestyrelsen har også selv i forbindelse med egen kvalitetssikring fundet formelle fejl i flere af kontrolrapporterne. Fødevarestyrelsen foretager derfor i løbet af maj en ekstra stikprøvekontrol til kvalitetssikring af kontrolrapporter. Desuden foretages en planlagt stikprøvekontrol i efteråret 2006. Der foretages således to kvalitetschecks af kontrolrapporter i år. Det skulle gerne resultere i færre fejl.

Selv om de fleste virksomheder har haft et egenkontrolprogram, har vi i den seneste tid alligevel set mange eksempler på, at virksomheder opbevarer eller sælger for gamle fødevarer eller mærker fødevarerne forkert.

Disse virksomheder vil der være særligt fokus på med nul-toleranceplanen på fødevareområdet. Planen indeholder 10 initiativer, som bl.a. skal være med til at sikre hurtige og skrappe sanktioner overfor de virksomheder, der snyder.

Der skal som led i nul-toleranceplanen oprettes en særlig enhed til dybdegående fødevarekontrol. Enheden skal modvirke

salg af gamle varer og overtrædelse af sporbarhedsreglerne.

Ændring af mærkningsbestemmelserne er også en del af nul-toleranceplanen. I forbindelse med mærkning vil jeg nævne 2 punkter

- 1) Som jeg nævnte tidligere, vil Danmark i forbindelse med en kommende revision af mærkningsdirektivet stille krav om datomærkning i engrosledet.
- 2) Revisionen forventes som sagt først påbegyndt i 2007, hvorfor jeg har bedt Fødevarestyrelsen om allerede nu at indarbejde regler herom i mærkningsbekendtgørelsen. Et sådant krav skal notificeres hos Kommissionen, og vil kunne træde i kraft om ca. et halvt år, hvis Kommissionens ikke har indvendinger.

Med hensyn til forbedring af tilsynet med egenkontrollen kan jeg nævne, at fra 1. januar 2006 får nystartede virksomheder, der skal autoriseres, som udgangspunkt kun en betinget autorisation gældende for 3 måneder. Formålet med den betingede autorisation er at få mulighed for at vurdere, om egenkontrollen er tilstrækkeligt velfungerende i praksis. Hvis det ikke er tilfældet, skal der ske justeringer, og kun når det er konstateret, at egenkontrollen er velfungerende, gives en endelig autorisation.

Det er også præciseret overfor de tilsynsførende, at de ved alle ordinære kontrolbesøg skal kontrollere virksomhedernes egenkontrol.

Afslutning

Afsluttende vil jeg gerne slå fast, at det er vigtigt at fastholde, at fødevarevirksomhederne har ansvaret for overholdelse af fødevarelovgivningen. Fødevarevirksomhederne har brug for egenkontrollen for systematisk at kunne producere sikre fødevarer og overholde fødevarelovgivningen. Samtidig er egenkontrol et helt nødvendigt og vigtigt grundlag for den offentlige kontrol med fødevarevirksomhederne.

Vi skal gøre, hvad vi kan for at forebygge overtrædelser af reglerne, men vi kan aldrig helt undgå fejl og bevidst snyd.

Jeg har igangsat flere initiativer for at forbedre situationen, blandt andet nul-toleranceplanen. Jeg er sikker på, at initiativerne deri, for eksempel hårdere sanktioner overfor virksomhederne, vil have en effekt, så vi ser færre sager som dem beskrevet i artiklerne.