

HØRING/FLF/FØDEVARER

HØRING OM SIKRE OG SUNDE FØDEVARER

v/Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Christiansborg, Landstingssalen, mandag den 29. maj 2006, kl. 9.00-13.00

Jens Kirk (V, ordstyrer):

Jeg vil gerne byde velkommen til denne minihøring om fødevareresikkerhed. Velkommen til oplægsholdere, tilhørere og medlemmer af Fødevareudvalget, og tak, fordi I ville komme og bidrage til denne høring.

Baggrunden for høringen er jo den meget omtalte – måske knap så heldige – situation for dansk fødevareresikkerhed. Selv om vi jo i almindelighed siger, at den danske fødevareresikkerhed er i top, så er der måske på det sidste kommet nogle krøller på den. Vi kan måske få belyst i dag, om der er krøller på den, og måske også, hvordan vi kan rette op på det. For det er sådan, at det er meget vigtigt, at vi altid har forbrugernes fulde sikkerhed: at man i forretningerne, når man går til en køledisk eller andet, ved, at man får den vare, man betaler for, og at den har den rette sikkerhed.

Det er også meningen med høringen at få nogle bud på, hvordan strategien »Fra jord til bord« bedst fremmes – nogle vil måske sige, hvordan vi fremmer den bedst fra bord til jord – og hvordan vi kan få en velfungerende kontrol gjort endnu bedre og genoprette de ridser, der måske er kommet i den seneste tid.

Der er nogle spilleregler, vi skal følge her i dag: Hver oplægsholder har 10 minutter til rådighed til at fremlægge sin del af høringen. Jeg skal ikke komme ind på, hvem de forskellige oplægsholdere er; det kan de godt selv forklare. Men jeg kan sige i denne omgang, at jeg kan se på papiret, at de nok skulle være mand for at forklare det emne, de er sat på til.

Efter de 10 minutter er der så 15 minutter til partierne. Hvert parti har udvalgt en ordfører på området til at stille spørgsmål. Skulle der blive yderligere tid, kan andre medlemmer stille spørgsmål. Og skulle der yderligere blive tid, er der også mulighed for spørgsmål fra salen. Men hvis det sidste skal lykkes, må jeg allerede nu henstille til, at folketingspolitikkerne – måske til forskel fra, hvad de plejer – prøver at fatte sig lidt i korthed og komme til spørgsmålene med det samme; de behøver ikke at bruge 2 minutter til hvert indlæg.

Når vi kommer videre hen i høringen, så vil der kl. 10.45 være en kort kaffepause i lokalet inde ved siden af.

Og allersidst: Senere, når høringen er færdig, vil der være mulighed for at få hele optagelsen på en cd, hvis man gerne vil gennemgå, hvad der er sagt på høringen.

Vi ser frem til en god høring. Med hensyn til de tidspunkter, der er sat på, kan jeg sige, at det er mit ur, der gælder, ikke dét deroppe. Og mit ur går nogenlunde præcist.

Så, endnu en gang: Velkommen til høringen. Og allerede nu vil jeg give ordet til Jens Peter Bostrup, næstformand for Nærings- og Nydelsesmiddelarbejder Forbundet.

Jens Peter Bostrup (Nærings- og Nydelsesmiddelarbejder Forbundet, næstformand):

Jeg hedder Jens Peter Bostrup, og jeg er fra NNF. Der er jeg næstformand, og NNF er jo det forbund, hvor fødevarearbejdere bliver organiseret.

Tak for invitationen til at komme her i dag og fortælle jer om, hvordan vi ser på fødevarerens sikkerhed. Inden jeg går i gang med mit indlæg, vil jeg godt lige nævne en lille kort historie, for jeg så på Ritzau her til morgen, at man i Danish Meat Association – det er lidt svært at sige; det er det, der hed Danske Slagterier i gamle dage, det meget nemmere at sige – har lavet et notat om, at den danske fødevarerens sikkerhed er god. Og det er faktisk også vores indgangsvinkel, at den danske fødevarerens sikkerhed er god. Men spørgsmålet er: Hvordan kan vi forbedre den? Og hvordan kan vi sørge for, at forbrugerne faktisk også har tillid til fødevarerens sikkerhed?

Men tak for invitationen. Jeg vil gerne være med til at sætte nogle dagsordener, hvor det drejer sig om fødevarekontrol. Jeg glæder mig også til at høre de andre deltageres oplæg her i dag.

Optakten til den her høring kender vi alle sammen. Der er sket flere beskæmmende ting i fødevarebranchen. Der er kommet nogle ting frem – det kan være gammelt kød, det kan være ommærkning, eller det kan være flere forskellige andre ting, som jo er beskæmmende for hele branchen.

Man skal være opmærksom på, at der er pres på denne branche. Det er sådan, at udlandet også producerer fødevarer, og de vælter faktisk ind over de danske grænser, som det ser ud lige nu, og det er meget, meget svært for forbrugerne at se forskel på, hvad der er dansk, og hvad der er udenlandsk kød. I hvert fald er det sådan, at der her er en hård priskonkurrence fra udlandets side.

Men hvis vi ikke fastholder en høj fødevarerens sikkerhed her i Danmark, så er vi sikre på, at man ude i virksomhederne vil miste markedsandele. Vi har aldrig produceret billige fødevarer her i Danmark, men vi har til gengæld produceret nogle fødevarer, som har været rimeligt sikre og har haft et godt ry i udlandet. Og det skulle da gerne blive ved med at være sådan, for ellers er der i realiteten intet incitament til, at prisen kan være lidt højere – det er den på grund af vores fødevarerens sikkerhed og på grund af vores kvalitet.

Så er jeg er her selvfølgelig ikke mindst, fordi det vil koste arbejdspladser blandt de medlemmer, som jeg repræsenterer, hvis vi mister markedsandele i udlandet eller på hjemmemarkedet.

I NNF har vi et webpanel på vores hjemmeside, hvor vi kan stille spørgsmål til vores medlemmer om deres holdning til forskellige ting. Metoden er ikke strengt videnskabelig, men jeg vurderer, at med 1.200 tilmeldte af vores medlemmer, der tæller ca. 34.000, får man faktisk en ret god fornemmelse af, hvad der rører sig ude på arbejdspladserne, altså ude på gulvet. Også det faktum, at det er Analyse Danmark, der står for undersøgelserne, giver vel en vis validitet.

Derfor vil jeg bede jer om at lade være med at feje vores undersøgelse ind under gulvtæppet. Det har vi nemlig hørt, at nogle gerne vil. Det, I hører her, er vores medlemmers stemme, og den tæller også. 519 har deltaget i undersøgelsen, og for dem af jer, der ikke kender den, vil jeg lægge en planche på her.

Vi har altså spurgt vores medlemmer: »Mener du, at VK-regeringens omlægning af fødevarekontrollen har medført bedre kontrol, uændret niveau eller dårligere kontrol?« Kun 4 pct. mente, at omlægningen af kontrollen har medført en bedre kontrol, mens 70 pct. mente, at omlægningen har medført en dårligere kontrol.

De her tal skal ses i lyset af, at vores medlemmer hver dag står med fingrene i dejen eller kniven i kødet – eller hvad man nu skal sige – ude på virksomhederne, og de opdager altså med det samme, hvis der er noget i vejen med fødevarens kvalitet. Det giver stof til eftertanke, synes jeg, og det giver også et krav om handling.

Det er min opfattelse, at vi er i en situation, hvor virksomhederne bliver hængt ud, medarbejderne lades i stikken, og forbrugerne står med sorte per. For hvad er det egentlig, de får med hjem fra supermarkedet, når de køber ind til aftensmaden?

Videnskabeligt eller ej, så er det efter min opfattelse en rigtig træls situation, vi står i, og det er en situation, som der skal gøres noget ved.

Vi ved jo godt, at det er de dårligste virksomheder i fødevareindustrien, der bestemmer, hvordan industriens omdømme faktisk bliver: Derfor er det ikke nok, at de fleste virksomheder har orden i tingene. Der er altså nogle få brodne kar, der ødelægger omdømmet for alle de andre også. Mit bud vil derfor være, at vi fokuserer på en kontrol, som kan sikre forbrugernes tillid til, at myndighederne afslører de her brodne kar og griber ind over for det, jeg vil kalde svindel. Det handler om kvalitet i kontrollen og om troværdighed.

Der er endnu en gang tale om, at der skal spares yderligere på fødevarekontrollen. Her vil jeg godt mane til besindighed. Den seneste måneds begivenheder i fødevarekontrollen har skabt stor tvivl om fødevaresikkerheden i Danmark, og det mener jeg faktisk ikke, vi kan holde til.

Jeg har så med interesse læst om den her uafhængige undersøgelse af fødevarekontrollen. Jeg synes, det ser rimelig godt ud. Dog burde man måske tage med, om det ikke ville være relevant at danne en bestyrelse for fødevarekontrollen – det er meget løst, det, jeg siger nu – en bestyrelse, der består af f.eks. landbrug, fødevareindustri, detailhandel og Nærings- og Nydelsesmiddelarbejder Forbundet, som styrende organ. Det er et forslag, og det er meget, meget løst.

Men vi må se på resultaterne af nye måder at kontrollere på, før vi indregner besparelsesmuligheder i budgetterne. Den offentlige kontrol er ligesom en forsikring: Det er for sent at tegne en forsikring, når først skaden er sket. Derfor skal tingene være i orden, og de skal være i orden lige fra starten.

Et system, hvor den offentlige kontrol kontrollerer hvert eneste produkt, er en både ineffektiv og rigtig dyr løsning. Derfor skal der findes en gylden mellemvej, som sikrer, at tingene er

i orden, og at vi kan genoprette forbrugernes tillid og også genoprette tilliden på de eksportmarkeder, der trods alt er i den her branche.

Jeg vil fastholde, at det er virksomhedernes ansvar, at fødevarer sikkerheden er i orden, men det er den offentlige kontrols ansvar at sikre, at virksomhederne faktisk også lever op til det ansvar. Det betyder, at det er den offentlige kontrol, der skal kontrollere virksomhedernes kontrol, hvor mærkeligt det end lyder. Medarbejderne har et ansvar for at efteruddanne sig – i samarbejde med virksomhederne selvfølgelig. Har vores medlemmer en god uddannelse, kan de faktisk fungere som deres egne kontrollører. Det er min opfattelse, at kombinationen af et godt egenkontrolprogram og veluddannede medarbejdere danner grundlag for den reelle fødevarer sikkerhed.

En anden mulighed er at gøre det muligt for vores medlemmer at gøre opmærksom på, at der er knas med fødevarer sikkerheden på den virksomhed, hvor de arbejder, uden at de risikerer chikane eller måske direkte afskedigelse. Vi har i dag på vores hjemmeside oprettet en postkasse, hvor vores medlemmer kan henvende sig, hvis de bliver opmærksomme på ting, som kan bringe fødevarer sikkerheden i fare. På den måde bidrager vi faktisk med et korps på op til 34.000 fødevarer kontrollanter – potentielle i hvert fald. Og vi påtager os som forbund et ansvar som vagthund og filter. Vi vil gerne viderebringe de her oplysninger til myndighederne i en form, der sikrer kontrol, samtidig med at vi passer på vores medlemmer.

Hvis jeg skal opsummere det, jeg har sagt her, så er det altså sådan, at virksomhedernes egenkontrol bliver effektiv ved at anvende veluddannede medarbejdere. Vi skal sikre systematisk uddannelse og tilrettelæggelse af egenkontrollen, og på den måde kan produktionsmedarbejdere blive frontkæmpere for fødevarer sikkerheden. Det er samtidig helt centralt at sikre beskyttelse af dem, der gør opmærksom på, at der kan være problemer ude i virksomhederne – vi har jo her at gøre med ansatte, som selvfølgelig også har en loyalitet over for den virksomhed, de er ansat på. Så det er altså ikke stikkervirksomhed, vi prøver på at indføre her, og vi giver os selv et ansvar ved at være vagthund i forhold til, at meddelelserne kommer rigtigt ind.

Ordstyreren:

Tak til Jens Peter Bostrup. Jeg tror, du skal blive stående; det er dig, der skal være spørgsmål til lige om få sekunder. Jeg har foreløbig skrevet seks op på min liste, og vi giver ordet til Jens Peter Vernersen – og husk det med de korte spørgsmål.

Jens Peter Vernersen (S):

Der var faktisk tre ting. Jeg vil godt starte med det sidste, du nævnte, nemlig at virksomhedernes egenkontrol skulle forbedres. Det har vel netop været et af de problemer, man er stødt ind i, at egenkontrollen, efter at man nu kun har kontrol af egenkontrollen 4-6 gange om året, ikke har været i orden en række steder og dermed har øget det, vi har peget på som problem?

Det andet spørgsmål er om den danske fødevarer sikkerhed. Det er jo rigtigt, at salmonellaen i

de danske fødevarer stort er bragt i nul, når vi taler om svin, høns og kyllinger osv., hvorimod man i det importerede kød har en salmonellaprocent på mellem 25 og 30. Derfor er der vel også brug for, at de kødgrossister, der dukker op, fordi mere og mere importeres, bliver bedre kontrolleret, end de har været hidtil. Det har jo i meget stort omfang været der, man har haft de skandalesager, vi har set. Derfor vil jeg godt have, at du forholder dig til forholdet imellem det, vi selv producerer, og det, der kommer udefra, som jo åbenbart ikke er for kønt.

Og så vil jeg godt sige i forbindelse med det brev, der er kommet fra Dansk Landbrug her til morgen – de er jo desværre ikke med i panelet – at de jo stort set peger på de samme tre forhold, som du gør, som noget, der er nødvendigt for, at det her kan blive bedre, sådan at vi ikke mister arbejdspladser og ikke mister eksportindtægter.

Ordstyreren:

Tak til Jens Peter Vernersen. Nu prøver vi at lade Jens Peter Bostrup svare her på hvert enkelt spørgsmål, men hvis vi føler, at det lige pludselig skrider, så lader vi altså hele rækken stille spørgsmål, og så får du lov til at svare i en køre bagefter. Nu er du altså prøveklud, at du ved det.

Jens Peter Bostrup:

Hvis jeg starter med egenkontrollen, så er der faktisk rigtig meget forskel på, hvor meget virksomhederne gør ud af deres egenkontrol. Det er klart, at de steder, hvor man har store, forkromede egenkontrolprogrammer, er man ikke ude i de samme situationer, som man måske er i, hvor det er en importvirksomhed, som importerer kød fra udlandet og måske bare ompakker det eller lægger det ud i detailhandelen. Så de to ting, Jens Peter Vernersen, hænger faktisk rimelig godt sammen. Der er ikke brug for den samme kontrol alle mulige steder. Men der er i hvert fald brug for at få de virksomheder kontrolleret, der nu bruger meget import af kød. For det er rigtigt, som du siger, at der i hvert fald rent salmonellamæssigt er rigtig stor forskel på dansk og udenlandsk kød. Vi har jo selv sat nogle programmer i gang, der skal begrænse salmonellaen her i Danmark. Det ser ikke ud til, at forbrugerne er villige til at betale for det også. Eller også er det bare sådan – hvad jeg tror – at forbrugerne faktisk ikke kan kende forskel på, hvad der er dansk kød, og hvad der er udenlandsk, og ikke ved, hvor stor risikoen er ved at købe udenlandsk. Det tror jeg er det korte af det lange, når først det kommer dertil.

Per Ørum Jørgensen (KF):

Tak til dig, Jens Peter Bostrup, for et godt og konstruktivt indlæg. Nu kan jeg se, du er nordjyde, og så det er jo ikke så overraskende.

Jeg kunne godt tænke mig i forbindelse med den undersøgelse – nu kan jeg ikke lige se, hvornår den er foretaget – at få et svar på, om de omlægninger, man henviser til, er de omlægninger, der er trådt i kraft her pr. 1. januar 2006, altså for ganske få måneder siden, om der er dem, som har

medført en væsentlig ændring i medarbejdernes opfattelse af kontrollen.

Og så kunne jeg egentlig også godt tænke mig, at du lige knytter nogle kommentarer til det, vi jo taler meget om, nemlig at nu skal der bare nogle flere penge til kontrollen, så skal det hele nok gå. Men er der også tale om, at selve styringen af de ressourcer, man har i dag, måske kunne blive bedre? Det er i hvert fald min opfattelse, at der måske også ligger noget i selve styringen.

Sluttelig vil jeg da også gerne lige kvittere for, at du også har bemærket, at den danske fødevarer sikkerhed er helt i top – ja, vi bliver helt overraskede, når vi ser det; selv om vi egentlig godt vidste det, så er vi jo kommet i tvivl på det seneste. Men det er da egentlig en ganske god nyhed at få i dag.

Jens Peter Bostrup:

Vores medlemmer har jo mærket flere omlægninger her på det sidste, så jeg kan sådan set godt forstå, at du stiller spørgsmålet. Det, de er blevet spurgt direkte om, er den sidste omlægning, der var; altså for ganske få måneder siden.

Men jeg tror faktisk ikke, de tager så meget stilling til dét. De kan se en glidende tendens, siden VK-regeringen kom til og kontrollen blev delt op, altså noget kom til Familienministeriet, hvor det førhen var Fødevareministeriet, der havde det hele. Det er den opsplittning, de har bemærket. De giver udtryk for og kritiserer det forhold, at man kan se, at der faktisk er kommet forskellige forringelser i den forbindelse. Vi vil ikke ret gerne ind i den diskussion i NNF. Vi er i princippet fuldstændig ligeglade med, hvor kontrollen ligger henne, hvis bare den fungerer.

Det leder mig så hen til det, du siger om, at nu har det jo lydt meget som om, at der bare skal nogle flere penge til. Det er ikke det, vi siger, og det er faktisk heller ikke det, jeg sagde i mit indlæg. Vi vil gerne, at der er en effektiv kontrol. Vi er ikke interesseret i, at det skal koste en hel masse penge. Vi mener, at der faktisk er rigtig mange mennesker, der har med det her at gøre hver eneste dag. De står med fingrene direkte nede i det. Og det er en gratis ressource, man kan trække på, hvis ellers man vil gøre sig umage med at beskytte dem og uddanne dem. Det er de to ting, der skal til, for at have et rigtig effektivt korps på – for vores vedkommende – omkring 34.000 medarbejdere, som altså har fingeren direkte i – for at sige det rent ud – bolledejen hver eneste dag. Hvorfor dog ikke udnytte dem?

Vi har selvfølgelig svært ved at dokumentere det, men vi har altså mange eksempler på folk, der henvender sig, fordi de ikke tør gå til deres virksomhed. De er bange for at virke uloyale over for deres virksomhed, men de har til gengæld også svært ved at servere noget for forbrugerne, som ikke er i orden. Så det er egentlig mit budskab her.

Ordstyreren:

Tak til Jens Peter Bostrup. Nu kan jeg allerede se, at det skrider, så nu går vi over til en anden rækkefølge. Nu får de fem spørgere, der er skrevet op, 1 minut hver til at stille spørgsmål, og så får

Jens Peter Bostrup mulighed for at svare. Per Clausen først.

Per Clausen (EL):

For det første om kontrol af egenkontrollen: Hvis man begrænser sig til kun at kontrollere, om egenkontrollen virker, er der så ikke den risiko, at det giver mulighed for, at virksomheder, som ønsker at snyde, faktisk også kan gøre det?

Punkt 2: Du taler helt rigtigt om, at medarbejderne er en stor ressource også i forbindelse med fødevarerikkeheden. Er der nogen konkrete rettigheder, som medarbejderne ikke har i dag, som vi her i Folketinget kan gøre noget for, at de får, eller en anden måde at behandle klager på, som vil gøre det nemmere for jer at agere over for det her?

Og det tredje spørgsmål: Har I konkrete forslag til, hvordan man kan skærpe opmærksomheden på forskellen mellem dansk og udenlandsk kød, når det handler om fødevarerundhed – altså nogle konkrete initiativer, vi kan tage?

Inger Støjberg (V):

Tak for et meget fremadrettet indlæg. Jeg vil gerne have dig til at knytte en kommentar til nultoleranceplanen, som vi har sat i søen. For en af de ting, som du hæfter dig ved i dit indlæg, er netop problemet med, at der jo desværre også er svindlere inden for den her branche. Den nultoleranceplan, som vi har sat i søen, indeholder jo i alt ti punkter. Det er jo en plan, som skal gøre det sværere at svindle, og som skal slå hårdt ned på de svindlere, der er. Der er altså bl.a. hele spørgsmålet om at fratage folk muligheden for at drive virksomhed, hvis man gentagne gange har set dem svindle, og også at sætte en skærpet kontrol ind over for dem, der er svindlere – og det endda en kontrol, som de selv skal betale – men også hele spørgsmålet med et fødevarerbagmandspoliti, hvis man kan kalde det sådan. Så en kommentar til nultoleranceplanen, og om den er med til at dæmme op for nogle af de ting, som du rent faktisk efterlyser.

Martin Henriksen (DF):

Det er lidt i forlængelse af det spørgsmål, som Per Ørum Jørgensen stillede før, nemlig om man kunne få en forklaring på, hvorfor Danish Meat Association – eller Danske Slagterier – siger, at det egentlig går meget godt med fødevarerkontrollen, når dine medlemmer så i undersøgelsen giver udtryk for det modsatte. Kunne man ikke forestille sig, at omlægningen i en periode skaber lidt uro blandt medarbejdere – det er jo forståeligt – og at det så afspejler sig i undersøgelsen?

Og så om egenkontrol: Er dit indtryk, at egenkontrollen generelt virker godt? Eller hvor kan man eventuelt gøre det bedre?

Elisabeth Geday (RV):

Jeg kunne godt tænke mig at spørge til dine bemærkninger om, at der er 34.000 potentielle ekstra

fødevarerkontrollanter blandt dine medlemmer, for jeg har jo hæftet mig ved, at de personer, som er stået frem og har fortalt om problemer på henholdsvis Skara og – senest, tror jeg – JM Kød, har været tidligere ansatte i virksomhederne og ikke nuværende ansatte. Faktisk forekommer det mig, at de nuværende ansatte i virksomhederne har været ret fraværende i hele diskussionen. Så vil du lige gøre rede for, hvordan I helt konkret forestiller jer, at sådan et vagtmandskorps skulle fungere, og om I i øjeblikket har en eller anden form for anonym hotline, som man kan ringe ind til? Hvad forestiller I jer, jeres bidrag kunne være på det her område?

Kristen Touborg (SF):

Jeg vil godt spørge til de lidt løse tanker – sagde du selv – om en bestyrelse til at sikre en tilstrækkelig fødevarerkontrol. Kunne du ikke prøve at uddybe de tanker lidt, så vi kunne få lidt mere føling af, hvad det er, du tænker i den sammenhæng?

Jens Peter Bostrup:

Så skal jeg prøve, om jeg kan få svaret på alle spørgsmålene. Ved Per Clausen har jeg skrevet kontrol, egenkontrol og rettigheder for medarbejdere og dansk og udenlandsk kød. Jeg kommer nok her til at gå ind på nogle af de andre spørgsmål også.

Om det er nok bare at lave en kontrol af egenkontrollen? Ikke hele vejen igennem selvfølgelig. Men der altså meget, meget forskel på de virksomheder, man kontrollerer, og hvis den egenkontrol, som man får nedsat, er effektiv og kan dokumenteres efterfølgende, så der er sikkerhed for det, så burde en kontrol af den egenkontrol, der er ude i virksomhederne, faktisk være nok.

Jeg vil så sige, at det vil være omvendt på f.eks. slagterierne, hvor man har med dyr at gøre og der hænger nyslagtede kroppe. Der skal der altså en dyrlæge til en gang imellem at vurdere nogle af de tilfælde, der kan være af sygdomme i dyr. Men det er jo ikke det, vi taler om med fødevarerkontrollen her. Så der er meget forskel; man kan ikke bare sige, at det skal være enten det ene eller det andet.

Nogle rettigheder for medarbejdere kunne jeg da sagtens forestille mig. Når kommer ind på sikkerheden ude omkring på virksomhederne, er der jo rettigheder for sikkerhedsrepræsentanterne. Hvorfor ikke f.eks. sætte det ind i et system, at de af medarbejderne, der udfører egenkontrol på virksomhederne, også får en vis beskyttelse i deres arbejde, så de ikke bare kan chikaneres eller afskediges? Og også sikkerhedsrepræsentanter kan jo påpege, hvis der er uhensigtsmæssigheder på virksomhederne. Så det kunne være en idé.

Med det danske og det udenlandske kød var det nemmeste jo at sætte flag på, men dér ved jeg jo godt, at man har lidt problemer med nogle EU-regler. Det problem kan man faktisk komme uden om, hvis man har et godt samarbejde med producenterne, for de har faktisk lov til at sætte et dansk mærke på det danske kød. Men hvis man laver det som en generel ordning, så er der nogle problemer med hensyn til EU og konkurrenceregler osv. – det skal jeg ikke komme nærmere ind på.

Nultoleranceplanen, der gør det sværere at svindle og kan fratage de mennesker, der svindler, retten til at drive virksomhed, er jo i sig selv en rigtig, rigtig god tanke. Jeg tror bare, det fungerer lidt anderledes i virkelighedens verden. For der findes altså – også i den her branche – en underskov af underlødige producenter, der ikke skyr nogen midler for at score kassen – for at sige det lidt populært. Og når de har scoret kassen ved at sælge 10 år gammelt kød i et stykke tid, og de bliver nappet og får frataget retten til at drive virksomhed, så finder de ud af at afhænde den virksomhed og starte en anden op. Det er jo det, vi ser den ene gang efter den anden, og det var jo også det, vi så i de her tilfælde, hvor det var rigtig, rigtig gammelt kød, der blev solgt. Der kunne man starte et selskab en måneds tid efter med de samme folk bag.

Jeg tror ikke, Martin Henriksen, at vores medlemmer blot er urolige ved den her omlægning. Man skal regne med, at der faktisk har kørt, hvad jeg vil kalde en hetz mod fødevarerikkeheden i Danmark i den danske presse, og hvor det nok er kørt lidt højere op, end det egentlig burde være. Det er udmærket at blive gjort opmærksom på, at der er nogle brodne kar. Men der kører nok lidt af en hetz lige nu, og det er vores medlemmer altså også en del af. De bliver jo en del af det på den måde, at det ikke er særlig fedt at gå ud og fortælle, at man er slagteriarbejder, hvis naboen så siger, at man så står der og skærer i råddent kød hver eneste dag. For det er jo det indtryk, man nemt kan få, når man læser aviserne, og det gør de fleste forbrugere altså. Vi skal forholde os til, at det er sådan. Derfor er det vigtigt, at tilliden kommer igen. Det bliver vi nødt til at sørge for. Så dette er ikke bare en uro i forbindelse med omlægningerne.

Til Elizabeth Geday om de 34.000 medlemmer, tidligere ansatte og en hotline: Ja, vi ved jo godt, at dem, der var i aviserne vedrørende Skara, var tidligere ansatte, og at de nemt kunne tillægges et helt andet motiv end det, de fremkom med, nemlig at gøre virksomheden skade, fordi man syntes, det havde været en træls virksomhed, og som man i øvrigt var blevet afskediget fra. Men at der er tale om tidligere ansatte, er jo netop en grund til, at der er nødt til at være en beskyttelse. Grunden til, at det er tidligere ansatte, er jo, at de altså ingenting risikerer. Dem, der var ansat i forvejen, ville aldrig nogen sinde stå frem, fordi så ville de virke illoyale – både over for deres kolleger og over for virksomheden, og de ville i øvrigt risikere at miste deres arbejde i sidste ende eller blive chikaneret.

Og ja, vi har lavet den her hotline. Den kommer på vores hjemmeside i dag, når jeg er færdig med at tale, og så kan alle vores medlemmer henvende sig, hvis der er noget i deres virksomhed, som de synes ikke er rigtigt, og så vil vi virke som filter over for fødevareremyndighederne.

Nu skal jeg gøre det meget kort: Vi ved jo, at der sidder folk fra organisationer – det gør vi i øvrigt også selv – som rådgivere osv. vedrørende forskellige spørgsmål ude omkring i bestyrelser, men her forestiller vi os en bestyrelse, som er mere direkte styrende på fødevarerkontrollen. Jeg håber, du forstår det, Kristen Touborg, ellers må du vende tilbage til mig.

Ordstyreren:

Tak til Jens Peter Baastrup. Det skal ikke komme dig til skade, at vi ikke helt fik klarlagt, hvordan vi

skulle spørge i første omgang. Men tak for det. Vi giver straks ordet til Henrik Wegener, professor og leder af Institut for Fødevarerikthed i Danmarks Fødevareforskning.

Henrik Wegener (professor, leder af Institut for Fødevarerikthed, Danmarks Fødevareforskning): Mit navn er som sagt Henrik Wegener, og jeg kommer fra Danmarks Fødevareforskning, som er en sektorforskningsinstitution under – lidt endnu – Familienministeriet. Så mit udsigtspunkt er altså det nationale referencelaboratorium. Vi medvirker i overvågning af rigets tilstand inden for fødevarerikthed, vi medvirker til rådgivning og risikovurdering omkring de her ting, og vi medvirker intimt i beredskabet, det vil sige, at når der er fødevareriktheds kriser, så indgår vi også i udredning og håndtering af dem.

Jeg har fået de her spørgsmål, og det er jo meget brede spørgsmål, og noget af det falder klart uden for det, som er mit faglige område, nemlig hvordan en effektiv, velfungerende fødevareriktheds kontrol genoprettes. Men vi har jo haft en række sager: virus i polske hindbær, gammelt kød – gammelt kød er uæstetisk, det er ulækkert, det er ikke nødvendigvis noget, man bliver syg af, så det behøver ikke at være et fødevarerikthedsproblem, men det er ulækkert, og det er ulovligt – og endelig senest salmonella i udenlandsk kød. Så der er givetvis et tillidsproblem, og jeg vil elaborere lidt over, om der også er et dokumenterbart sikkerhedsproblem, altså om det er blevet værre med fødevareriktheden.

Om det andet spørgsmål, hvordan strategien fra jord til bord fremmes bedst, vil jeg sige, at Danmark er eksemplet for hele verden på jord til bord-samarbejde og -integration. Hvis der er et behov for fremme, så er det måske snarere fremme af fødevarerikthed fra syd til nord, nemlig i internationalt perspektiv, og det vil jeg også tale lidt om.

Den mikrobiologiske fødevarerikthed i Danmark måles typisk ved de store bakterier – dem, der har forårsaget flere fødevareriktheds kriser igennem de seneste to dekader. Først salmonella, det er den blå kurve, I ser her. Vi fik en bølge af salmonella i slagtekyllinger, der forårsagede en masse sygdom. Det blev løst. Så fik vi en bølge af salmonella i svin, der forårsagede en masse sygdom. Det blev også løst. Så fik vi en bølge af salmonella i æg. Det blev også løst.

Det blev løst gennem innovative, fuldt integrerede jord til bord-handlingsplaner, hvor det offentlige og det private gik sammen om at løse de her problemer og for så vidt delte både økonomien og ansvaret for, at det var gået galt, og salmonellaproblemet er i dag bragt særdeles vel under kontrol i Danmark. De her programmer er simpelt hen internationale rollemodeller for, hvordan man gør det her.

Så har vi fra midten af 1990'erne og frem til i dag set et stigende antal af kampilobaktertilfælde, det er den røde kurve. Kampilobakter har aldrig rigtig slået an – det er for svært at skrive for journalister, tror jeg – af en eller anden grund fik det ikke og har aldrig fået den samme opmærksomhed. Omkring årtusindskiftet fandt vi nogenlunde ud af, hvad der var forklaringen på de tilfælde. Det var, at vi var gået fra overvejende at spise frossent fjerkrækød til at

spise fersk fjerkrækød, som slæber noget mere kampylobakter med sig. En frivillig handlingsplan blev sat i værk, og kurven blev knækket og er stagneret på et lavere niveau i dag, end hvor den var lige ved årtusindskiftet.

Så alt i alt er situationen udmærket. Hvis der er et problem – målbart – så er det kampylobakterien.

Så har vi fået det her nye problem på halsen, der hedder norovirus, og som vi fik ind med nogle hindbær fra Polen. Det sker, når man ikke fremstiller fødevarerne ordentligt og får fækal forurening – for nu at bruge et venligt fremmedord – i de bær og frugter, som vi spiser, og som ikke skal varmebehandles. Det skal klares med proceskontrol og ordentlig hygiejne.

Så er der importeret kød. Vi importerer mere og mere kød; det kan forbrugerne åbenbart lide. Det er billigere, og det giver måske også et større udvalg. De får også noget mere salmonella med i købet. Som vi hørte før, indeholder 25-30 pct. af de importerede partier salmonella, så der er ganske høje forekomster af salmonella i importeret kød – nogenlunde de niveauer, vi havde i Danmark for 10-15 år siden, hvor vi i øvrigt selv spiste os igennem vores salmonellaproblemer.

Salmonella i danskproduceret kød er bragt ned til et lavt niveau, men det er ikke i nul. Det er fra nogle få procent til oppe omkring 5 pct. Men der er også danske fødevarer, hvor der er meget salmonella, f.eks. er ænder loadede med salmonella. Når vi køber juleanden hjem, kan vi, hvis den er dansk, være rimelig sikre på, at der følger salmonella med. Så vi skal tænke os om, før vi stiller meget, meget håndfaste krav til de udenlandske fødevarer, for vi skal jo i hvert fald kunne leve op til de samme krav herhjemme for at gøre det.

Der er også andre bakterier, såsom kampylobakter og E-koli, hvor de danske tal for så vidt ligner de udenlandske til forveksling.

Hvad bliver folk så syge af i dag? Vi har et system til at måle, hvor sygdommen kommer fra, når der er tale om salmonella, og det, vi kan se på den her kurve – jeg er ked af, at I skal sidde og vende nakken, der burde egentlig være en skærm deroppe for os, der sidder i panelet – er, hvor mange der inden for de sidste 5 år er blevet syge af salmonella i æg (de blå søjler), hvor mange der er blevet syge af salmonella fra danskproduceret kød (de røde søjler), og hvor mange der er blevet syge af salmonella fra importeret kød (de gule søjler).

Som I kan se, er æggene blevet fortsat bedre. Det er efter den effektive handlingsplan, der blev sat i værk. Importeret og dansk kød ligger og fluktuerer lidt, nogenlunde konstant, der er ikke sket de store udviklinger. Så der er ikke sådan grund til alarm, hvis man i øvrigt synes, at den situation, vi havde for nogle få år siden var tilfredsstillende.

Ud over at få mere salmonella med ind med importeret kød, får vi også flere antibiotikaresistente bakterier, altså bakterier, der er modstandsdygtige over for den medicin, man bruger til at behandle patienter. Det hører vi meget om. Der er en vigtig skelnen at foretage der. Jeg synes, man skal skelne mellem resistens over for et hvilket som helst antibiotikum og så resistens over for de antibiotika, man faktisk bruger til at behandle patienter med. Der går tit lidt kuk i

terminologien, når vi diskuterer det.

Den røde søjle øverst er den andel af isolaterne, som var resistente over for den medicin, som lægerne som udgangspunkt bruger til at behandle med. Som man kan se, er der ganske rigtigt mere i det importerede end i det danske, der er dog endnu mere i de salmonella, vi slæber med hjem, når vi rejser på ferie i udlandet og erhverver os en salmonellainfektion, som vi først får diagnosticeret, når vi kommer hjem.

Så mine delkonklusioner er: Visse danskproducerede fødevarer indeholder betydelig mindre salmonella end tilsvarende importerede fødevarer, og det skyldes primært den koordinerede nationale indsats. Det gælder dog ikke alle, f.eks. ikke ænder og ikke andre smitstoffer som kampylobakter, E-koli m.v. Salmonella i importerede fødevarer er hyppigere resistente over for antibiotika end salmonella i tilsvarende danske produkter. Det er dog primært den del af resistensen, der har behandlingsmæssige implikationer, man skal bekymre sig om.

Ser man så på den periode, hvor egenkontrollsystemet og ændringerne i struktur, organisering og sådan noget i fødevarerkontrollen er blevet indført, så er der faktisk sket en generel bedring af den mikrobiologiske fødevarer sikkerhed i Danmark. Det er dog svært at give ændringerne æren for disse forbedringer. Det er nok et fagligt skøn, at det skyldes de handlingsplaner, vi havde sat i værk – de integrerede jord til bord-handlingsplaner vedrørende salmonella og til dels kampylobakter. Men det ser ikke ud, som om det er blevet værre, så man kan ikke sige, at det pludselig blevet ganske forfærdeligt fødevarer sikkerhedsmæssigt i Danmark, ved at man har ændret noget.

Egenkontrol er nødvendig, og den er vigtig. Proceskontrol er altid bedre end slutkontrol. Det er vigtigt at forske i og udvikle, hvordan man får den bedste egenkontrol. Egenkontrol kan selvfølgelig ikke stå alene; der skal være en troværdig kontrol med kontrollen, der dokumenterer, at den fungerer.

Hvad angår jord til bord-systemet, så har vi jo faktisk, som jeg sagde, integreret og integreret over de senere år, både vertikalt og horisontalt. Den her illustration brugte jeg i Kina for ikke så længe siden for at forklare, hvordan vores system har udviklet sig. Tilbage i 1998 flyttede man jo fødevarerområdet fra Sundhedsministeriet over i det nydannede Fødevarerministerium, og samtidig samlede man myndighedsansvaret i det, der hen ad vejen blev til Fødevarerstyrelsen.

I 2004 samlede man så al referencelaboratorieaktiviteten og forskningen i jord til bord-kæden i det, der nu er Danmarks Fødevarerforskning, og senere i 2004 gjorde man det, som jeg vil kalde at skifte perspektiv, idet man flyttede området fra Fødevarerministeriet til et Forbrugerministerium for at signalere, at det nu er forbrugeren, der er i centrum – det var ikke jord til bord, men bord til jord. For os, der arbejder i systemet, handler det her primært om et skifte i perspektiv, om, hvordan vi skal betragte det felt, vi arbejder med. Vi skal betragte det fra forbrugeren og ned ad båndet og ikke fra svinet eller kyllingen og op.

Vi har jo i øvrigt alle aktører imellem koordineret intenst i Danmark lige siden 1994, hvor vi dannede Dansk Zoonosecenter, hvor sundhedsaktører og fødevareraktører ugentligt mødes for at

stikke fingeren i jorden og se, om der er signaler om udbrud. Månedligt mødes alle vi aktører og diskuterer overvågningsresultaterne, og endelig mødes kvartalsvis de folk, der vurderer, og alle de folk, der håndterer, og diskuterer, hvad rigets tilstand er, og hvad man kan gøre ved det.

Jeg tror ikke, man kan samle alting under én hat; det er nok ikke realistisk. Det her er forholdsvis komplekst, og der vil altid være en sundhedsside, hvor det er meget, meget vigtig at måle, hvor stort problemet er. Det er det, vi bruger som slutmål alligevel, og det ligger jo som sagt i et sundhedsministerium. Så at få fuld integration er nok optimistisk, men at koordinere, koordinere og koordinere og have strukturer, der sikrer koordination er helt afgørende. Zoonosecenteret repræsenterer sådan et forsøg og er blevet kopieret af utrolig mange lande efterfølgende. Senest fik jeg i sidste uge brev fra Iran om, at de nu også har lavet et zoonosecenter, så it goes around.

Så min delkonklusion om jord til bord er, at Danmark formodentlig har et af verdens bedst integrerede jord til bord-kontrolsystemer til sikring af fødevarer sikkerhed. Flytning af Fødevarestyrelsen og Danmarks Fødevareforskning til Familienministeriet repræsenterer primært et skift i perspektiv, altså fra bord til jord, ikke et brud af kontrolkæden.

Afslutningsvis vil jeg sige, at jeg mener, at en stor del af vores indsats skal fokusere på globaliseringen og globaliseringens udfordringer. Danmark er international rollemodel, hvad angår fødevarer sikkerhed. Vi har ikke særlig meget at skamme os over. Det betyder ikke, at man ikke altid kan gøre mere; det afhænger af, hvor meget man vil investere osv. Men hvor vi virkelig kan gøre noget, er ved at udbrede det gode budskab. Det gør vi og har gjort flittigt i de sidste 5 år, bl.a. gennem det, der hedder Verdenssundhedsorganisationens Globale Salmonella Overvågningsprogram, hvor Danmarks Fødevareforskning har medvirket til at afholde 34 træningskurser for mere end 300 deltagere fra 91 forskellige lande. De blå prikker, I kan se, er der, hvor vi har været ude at træne i regionerne, og de grønne prikker er der, hvor vi gerne vil gøre mere. Det er jo selvfølgelig også et spørgsmål om ressourcer og manpower. Men jeg mener virkelig, vi har noget at byde på inden for international fødevarer sikkerhed, og jeg er sikker på, at andre vil slå samme tone an her i dag.

Samlede konklusioner:

Fødevarer sikkerheden er generelt god takket være de integrerede nationale indsatser.

De importerede fødevarer udgør et nyt problemfelt. Øget kontrol af importerede fødevarer alene er jo et utilstrækkeligt svar på den udfordring, vil jeg gerne understrege; det kræver især styrket internationalt samarbejde, kapacitetsopbygning, teknisk bistand, internationale regler og normer m.v. samt et styrket nationalt og internationalt udbrudsberedskab. Det er klart, at når fødevarerne kommer udefra, får vi ikke noget varsel, før et udbrud opstår, mens vi, når vi selv producerer, tit har set et eller andet, der ligger og lurker ude i underskoven, og som kunne blive til noget. Her kommer det som en tyv om natten, så beredskabet skal være i højeste gear.

Jord til bord-princippet er ikke brudt, men samarbejde og koordinering er en indsats, der hele tiden skal prioriteres.

Afslutningsvis vil jeg sige, at fødevarer sikkerhedsberedskabet skal beskyttes i forbindelse med den forestående fusion af Danmarks Fødevareforskning med et universitet.

Jens Peter Vernersen (S):

Vil det sige, at der ikke er noget som helst hold i det, når Den Danske Dyrlægeforening i sin leder i Dansk Veterinærtidsskrift den 15. maj 2006 skriver: »Og det er her i den store helhed, at jord til bord-kæden genetableres. Dermed skabes grundlaget for en bedre bekæmpelse af problemerne i fødevarer sektoren, og dermed opnår vi alle en bedre fødevarer sikkerhed«?

Det andet spørgsmål er: Når man så har egenkontrollen, er det så tilstrækkeligt at kontrollere den egenkontrol, som virksomhederne skal have, 4-6 gange om året, hvilket vi ved utrolig mange samråd med ministeren har fået oplyst, at det altså er noget med – og i det seneste svar 4 gange om året? Med de sager, der har været, er der jo ikke meget, der tyder på, at det er tilstrækkeligt.

De håndfaste krav, man kunne have til importerede fødevarer, er der jo kun til salmonella DT 104. Vi har spurgt ministeren så sent som sidste onsdag, om disse håndfaste krav ikke kunne udvides til anden salmonella og kampylobakter, og hvad der ellers er af bakterier i importeret kød fra f.eks. Italien, hvor vi har haft disse skandalesager. Det var meget svært at komme store skridt fremad med ministeren. Men du siger jo her, at hvis vi selv har orden i tingene på en række områder, så kunne vi godt have tilsvarende håndfaste krav, som vi har vedrørende DT 104?

Per Ørum Jørgensen (KF):

Tak for et interessant indlæg. Jeg kunne godt tænke mig at spørge, om der, med hensyn til at Danmark er rollemodel fødevarer sikkerhedsmæssigt i internationalt perspektiv, er belæg for at sige, at den situation er blevet svækket gennem de senere år. Vi kunne jo tilfældigt sætte en skillelinje ved eventuelt de sidste 5 år eventuelt, uden at der skulle have været nogle begivenheder, der tilsiger det. Men ser man den tendens?

Per Clausen (EL):

Bare to spørgsmål:

Når du siger, at det også er nødvendigt med en slutkontrol, har du så noget bud på, om det omfang, den slutkontrol, vi har i Danmark i dag, er på et tilfredsstillende niveau?

Er forklaringen på, at det kun er DT 104, vi har et forbud imod i Danmark, ikke den realitet, at det har vi været i stand til at udrydde i Danmark, og ikke, at det er farligere end anden multiresistent salmonella – at det ikke er farlighedskriteriet, der er afgørende, men spørgsmålet om, hvad vi selv har været i stand til?

Henrik Wegener:

Igen vedrørende jord til bord: Ved den rokade, hvor man flyttede Fødevarestyrelsen og Danmarks Fødevareforskning til det nye ministerium, mistede man foderstofferne, f.eks. Plantedirektoratet. Men jeg kan ikke se på de data, der siger noget om fødevarer sikkerhedssituationen, at det på nogen måde har eroderet situationen. Det koordinerer man sig ud af, bl.a. gennem Zoonosecenteret og på anden vis i alle mulige forskellige sfærer. Min pointe er sådan set, at det vigtigste er at få koordineret. Der er altid behov for at koordinere; der er altid nogle, der vil falde udenfor.

Om 4-6 besøg vedrørende egenkontrol er tilstrækkeligt? Det vigtigste er, at de, der udfører egenkontrollen, har kompetence og kapacitet til at gøre det; det er helt afgørende. Så er der nogle, der skal føre tilsyn med, at egenkontrollen virker. Det er meget svært at sige noget kvalificeret om, hvor tit de skal komme, for de skal jo ikke stå og overvåge dag for dag. Man må jo ligesom regne med, at egenkontrollen dokumenterer sig selv, og så kommer der nogle og tjekker dokumentationen en gang imellem. Man kan ikke stå på nakken af dem hele tiden. Hvor meget, der er tilstrækkeligt, er svært at sige. Men hvis nogen vil bryde loven, så slipper de jo sikkert af sted med det fra tid til anden. Så skal vi bare have et godt beredskab, der kan fange det, når det faktisk gør skade på menneskers liv og helbred, så vi lynhurtigt kan agere, når der opstår udbrud – kan spore dem og bogstaveligt talt fange dem med fingrene i klejnedåsen; det er helt afgørende.

Import og håndfaste krav: Ja, hvis WTO og andre vil velsigne det, formoder jeg, at vi godt kan stille særlige krav i Danmark, når vi har en særlig situation. Men vi skal være sikre på, at de krav, vi så stiller, kan opfyldes af vores egne producenter – eller at de er villige til at opfylde dem. Så der er masser af forhandlingsstof i det. Jeg vil ikke gå ind og sige, hvad man skal gøre, men det er klart, at det er muligt inden for de internationale rammer, der er. Dog er det meget vigtigt at nævne, at EU jo nu er i forholdsvis hastig bevægelse – i hvert fald efter EU-kadence – med hensyn til at stille konkrete krav og forsøge at harmonisere kravene omkring fødevarerborne zoonoser, salmonella m.v. Det er en meget, meget vigtig udvikling, der har været meget længe undervejs.

Om vi er blevet svækket som rollemodel internationalt? Nej, ikke umiddelbart. Det kan jeg ikke se. Ikke inden for fødevarer sikkerhed i hvert fald.

Slutkontrol: Jeg mener egentlig kontrol med egenkontrollen. Slutkontrol er nyttig ud fra et overvågningsperspektiv. Vi har brug for en overvågning, der fortæller os, hvad rigets tilstand er, f.eks. hvor meget salmonella der er her, hvor meget salmonella der er der, og hvor mange der bliver syge af det. Så overvågning er et meget, meget vigtigt supplement til egenkontrol og kontrol med egenkontrollen, for ellers ved vi ikke, hvor vi er, og så har vi også svært ved at opfange de udbrud, der altid vil opstå fra tid til anden. Selv i verdens sikreste land vil der opstå udbrud fra fødevarer. Vi skal kunne reagere lynhurtigt og målrettet på sådan noget, så der skal være en form for overvågning, der fanger det.

DT 104: Der er lavet nogle krav omkring DT 104, som bl.a. er en refleksion af, at vi greb den i opløbet og derfor kan styre den. Man kan diskutere, om DT 104 i dag er så farlig, som vi på det tidspunkt troede. Vi troede, der var to problemer med den: Det ene var, at den var svær at behandle

og gav infektioner hos mennesker; det andet var, at vi havde set fra udlandet, at den havde potentiale til at sprede sig med lynets hast i husdyrproduktionen, og derfor potentielt kunne vælte de salmonellahandlingsplaner, vi havde sat i værk. Begge dele er måske blevet modereret lidt siden hen, og man kan da godt tage en diskussion af, om der er andre former for salmonella, der er lige så slemme eller måske endda endnu værre, og som man skal kigge på. Men det er en faglig diskussion, som vi har løbende.

Kristen Touborg (SF):

Du var inde på spørgsmålet om resistente bakterier i forbindelse med, at man anvender antibiotika i husdyrproduktionen. Jeg vil godt spørge til netop den lille del, som du nævnte, der er meget vigtig for human medicinering. Jeg forstod alvoren i det, du ridsede op, nemlig at det er dér, de store problemer er i resistensproblematikken. Ville det være en mulighed at nedlægge forbud imod sådan kollektiv medicinering – altså holdmedicinering – af dyr? Er det noget, I overvejer? Jeg tænker specielt på, at man blander de meget bredspektrede antibiotika i vandet, sådan at både syge og raske dyr bliver behandlet.

Elisabeth Geday (RV):

Til allersidst sagde du noget meget vigtigt, nemlig, at vi skulle passe på, hvad der vil ske, når man nedlægger Danmarks Fødevareforskning som sektorforskningsinstitution og fusionerer den med universitetet. Nu, da du har anledningen, vil jeg bede dig uddybe din bekymring, hvad det angår. Vi har jo før set Danmarks Fødevareforskning være ude i alvorligt stormvejr.

Og hvis du som forsker skulle pege på et område, hvor det kunne betale sig at sætte ind for at styrke fødevarekontrollen her og nu, hvor ville du så pege på, at det var vigtigt at sætte ind?

Martin Henriksen (DF):

Det er om noget, som du også selv var lidt inde på. Plantedirektoratet varetager plantesundhedskontrol, tilskudskontrol, foderkontrol og kontrol med indholdet af gmo i fødevarer, og Fødevarestyrelsen varetager dyrevelfærdskontrol. Som jeg forstår det, er der sågar også noget af økologikontrollen, der ligger hos Plantedirektoratet, og noget ligger hos Fødevarestyrelsen. Vi har også set eksempler på, hvordan en styrelse under Fødevareministeriet gav tilskud til en virksomhed, som faktisk var under politianmeldelse fra Fødevarestyrelsen under Forbrugerministeriet. Kunne man ikke forstille sig, at det alt andet lige ville være mere fornuftigt at samle det, der har med fødevarekontrol at gøre, og også det, der har at gøre med at give tilskud til fødevarevirksomheder, under ét ministerium i én styrelse og på den måde samle al viden dér? Du taler om styrket koordinering, og det er selvfølgelig rigtigt nok, men kunne det ikke være en fordel, hvis man samlede det hele i én styrelse?

Henrik Wegener:

Om resistens og medicinering af dyr: De antibiotika, der er særlig problematiske her, er nogle, der hedder kinoloner. Dem bruger man til at behandle mennesker med akut alvorlig og potentielt livstruende tarminfektion. Kinoloner er ekstremt strengt reguleret i Danmark i dag. De må kun bruges af dyrlægen, hvis han kan dokumentere, at der ikke er anden medicin, der virker, og skal så i øvrigt kun bruges som injektionsmedicin og kan derfor kun vanskeligt bruges til flokmedicinering, og det kræver i øvrigt den lokale fødevareregions tilladelse. Så det er meget, meget strengt reguleret, og derfor har vi den favorable situation, vi har.

Om fusion: Udfordringen her er, at organisationen i de nye hybridorganisationer, der nu opstår, skal være af en sådan art, at den kan bære beredskabsopgaver. Det har vi forsøgt at give nogle bud på, men det er jo alt sammen til forhandling i øjeblikket, og hvor det lander, kan vi ikke spå om. Men vi er meget bevidste om, at det skal organiseres på en sådan måde, at man kan have et akut beredskab, der kan håndtere pludselige udbrud af avian influenza eller store fødevarebårne sygdomsudbrud. Og det er jeg da optimist nok til at tro at der vil være lydhørhed for rundtomkring i systemerne.

Hvor skal man sætte ind, hvis man vil gøre noget for fødevareresikkerheden? Lige nu skal vi primært hjælpe de lande, der gerne vil eksportere til os, med at producere nogle fødevarer, der er sikre. Så har vi selv et kampylobakterproblem, som ikke helt er kommet under kontrol endnu; det kunne man kigge nærmere på. Og så har vi udfordringen med de kinolonresistente bakterier. Det er tre områder, som alle er relevante at kigge på, og hvor to af dem bestemt har internationale perspektiver.

Kontrol under flere ministerier, Plantedirektoratet, tilskudsordninger: Det har jeg ikke mange kommentarer til. Jeg mener, det er noget, man bør kunne koordinere sig ud af, men i min position som taler fra en sektorforskningsinstitution, er det ikke noget, jeg har intimt kendskab til. Jeg kan bare sige, at for at prøve at se hele billedet, så skal jeg have fat i en blanding af både sundhedssystemet, foderstofferne, dyrene og fødevarerne, og de hører nu engang under forskellige ressortministerier. Det handler om koordinering og samarbejde, så vidt det overhovedet er muligt. Og der kan såmænd også lige så vel være samarbejdsproblemer inden for et ministerium. Men jeg synes nu, det faktisk fungerer ret forbilledligt i Danmark; vi er rigtig dygtige til det her.

Ordstyreren:

Vi siger tak til Henrik Wegener og giver straks ordet til Per Thorup, formand for Den Danske Dyrlægeforening.

Per Thorup (formand for Den Danske Dyrlægeforening):

Jeg behøver ikke præsentere mig yderligere; jeg har heller ikke så meget tid til disposition, så det kan måske være meget godt at gå direkte på.

Ja, vi har været i medierne i lang tid. Vi synes, det er væsentligt, at man får gjort noget ved det. Jeg hørte, at det kun er en minihøring. Jeg håber, at det, der kommer ud af det, er mere end minimalt. Jeg håber, der kommer rigtig meget ud af den her høring. Det, vi har set de sidste dage i pressen – eller det sidste halve år – synes vi ikke er tilfredsstillende. Jeg kunne godt høre, at Henrik Wegener synes, at det er ikke så væsentligt med et enstrengt system inden for fødevarekontrollen. Vi mener, det er meget væsentligt. Det er den måde, man koordinerer aktiviteten på; man gør det mere rationelt, og man sparer også ressourcer – det må jo være interessant for Folketinget.

Vi var godt tilfredse, da man i år 2000 fik det hele samlet i Fødevareministeriet. Vi syntes, det var en god idé. Der var nogle skønhedspletter: Der var Plantedirektoratet, og der var Fiskeridirektoratet, som havde nogle arbejdsopgaver, som vi synes hører ind under Fødevaredirektoratet. Vi kan ikke se nogen faglig begrundelse for, at der skulle laves et Familie- og Forbrugerministerium, og at Fødevarestyrelsen og Danmarks Fødevareforskning skulle føres derover.

Vi er også opmærksomme på, at man har en globaliseringsstrategi i dag i regeringen. Det er helt fint. Vi er måske en lille smule bekymrede, når vi ved, at så vil Danmarks Fødevareforskning uden tvivl i en eller anden grad komme sammen med et universitet – Henrik Wegener har også været inde på det. På den måde får vi så adskilt risikovurdering og risikohåndtering, og det er ikke sikkert, at man kan få det til at fungere optimalt, når det ligger to forskellige steder.

Vi må selvfølgelig leve med det. Det er politikerne, der bestemmer, hvordan strukturen skal være; det er vi selvfølgelig opmærksomme på. Men det er væsentligt, at man har en samlet ledelse, hvis det her skal fungere. Det er også væsentligt, at den samlede ledelse har de ressourcer, der skal til, så man kan lave en fornuftig risikovurdering og risikohåndtering og ikke mindst også have en fornuftig kommunikation fra jord til bord – eller fra bord til jord, alt efter, hvad man nu vælger – således at man får det koordineret i alle institutionerne.

Selvfølgelig er der regler for, hvordan kontrollen skal sammensættes, og vi er jo meget afhængige af, hvad der finder sted i EU. Et væsentligt element er egenkontrol. Det synes vi er godt; det går vi ind for. Vi er måske lidt betænkelige ved, at fødevarekontrolmyndighederne har en vis form for ansvarsfraskrivelse, idet de i hvert fald ikke må være med til at rådgive og vejlede. De må vejlede i selve regelsættet, og det synes vi ikke er tilstrækkeligt.

Det er i hvert fald væsentligt, når man opbygger et sådant system, at det må være kontrolmyndighedernes opgave, at se, hvor de kritiske punkter er, om de er nøje beskrevet, og om man følger og kontrollerer løbende ude i virksomhederne. Det har vist sig, at de større virksomheder og større steder faktisk har personer, der kan de her ting – de er uddannet til det. Der går det forholdsvis godt. Jeg siger forholdsvis, fordi jeg synes, der det sidste stykke tid har været problemer med hygiejnen på slagterierne – Danish Crown er trods alt en stor virksomhed.

Derimod har man på de mindre virksomheder måske ikke den uddannelse og den indsigt, der skal til, og hvis ikke der er uddannelse og indsigt, så er det meget svært at få folk motiveret og få

dem til at forstå, hvorfor de skal gøre, som man nu skal, for at der ikke opstår problemer. Derfor må man selvfølgelig i sådanne tilfælde, hvor det ikke fungerer, skærpe egenkontrollen i området.

Det er meget væsentligt – og måske noget af det, man har forsømt – at det er i primærproduktionen, man fanger problemerne. Henrik Wegener har også været inde på det. Fanger man problemerne i primærproduktionen, er vi fri for dem i hele resten af fødekæden – hvor der selvfølgelig skal være samme kontrol og samme kontrolovervågning, som gælder, hvor man beskæftiger sig med fødevarer.

I den seneste tid er der sket en centralisering af fødevarekontrollen, som betyder, at den i dag ikke kan rådgive og vejlede, når der etableres nye virksomheder eller foretages væsentlige forandringer. Det synes vi er en dårlig idé. Det er væsentligt, at man kan gå ind og fortælle folk, hvordan de skal gøre, så der ikke kommer ubehageligheder. Det er også væsentligt, at vi i vores daglige arbejde er med til at vejlede om, hvordan man skal opbygge sit eget kontrolprogram. Det har jo vist sig tydeligt, at folk ikke var i stand til det; de havde ikke forståelse af ideen med egenkontrolprogrammet. Vi skal selvfølgelig være med til at vise det og fortælle, hvorfor det skal være der. Og så skal der selvfølgelig være den løbende kontrol; dér skal vi også hjælpe. Vi har stadig væk den opfattelse, at det er bedre at forebygge end at helbrede, og det gælder også, når man laver egenkontrol.

Kontrol kan ske på to måder, dels ved tilsyn og dels ved laboratoriemæssige kontroller. De data danner så grundlaget for en kvalitativ og grundig beskrivelse af, hvordan forholdene er det pågældende sted, og det kan vises med en smiley-ordning. Og der kan være audit på engrosvirksomheder og ude på slagterierne.

Vi er bekymrede over, at antallet af udtagne mikrobiologiske prøver i dag er faldet fra 81.000 til 56.000. Det synes vi ikke er en god idé. Vi mener, det er et godt værktøj, der kan være med til at understøtte tilsynet med, om hygiejnen er i orden. Det er også et godt værktøj til at se, om dem, der har egenkontrol, er i stand til at håndtere deres bakteriologi på en fornuftig måde. Det vil vi gerne have, at det bliver taget mere hånd om igen.

Når man foretager kontrol, kan man selvfølgelig have nogle støtteskemaer, og det synes vi er en god idé. Men det er væsentligt, at et sådant system omfatter de væsentligste punkter. Og selv med støtteskemaer afhænger det selvfølgelig af de personer, der kommer ud. Personerne er stadig væk det væsentligste element; det er dem, der er med til at finde de steder, hvor der er problemer, som så kan blive bragt i orden, således at vi får en fornuftig og god fødevarepolitik.

Kontrolstyring er blevet moderne i dag. I alle virksomheder skal der kontrolstyring på alt, og det har man så gjort. Man laver resultatkontrakter, herunder også resultatlønskontrakter. Det er en vældig god idé. Jeg synes måske, man har fokuseret meget på antal. Man har gået enormt op i det kvantitative, mens der har været en brist med hensyn til det kvalitative. Det ses meget tydeligt i 2005, hvor man har opfyldt resultatkontrakten 100 pct., men hvor der på trods af det var 2.500 virksomheder, der ikke fik besøg, og der var nogle engrosvirksomheder, der heller ikke fik besøg. Så

ved jeg ikke, hvad der så er ved sådan et resultat.

Sådanne besøg er barberet så langt ned som overhovedet muligt. Vi synes, det er mere væsentligt, at man siger, hvad der som minimum skal til for at sikre, at kontrollen kommer igennem de punkter, som er væsentlige for fødevarerens sikkerhed.

Der skal være plads til opfølgende besøg – hvor ministeren jo bl.a. bebrejdede Fødevarestyrelsen, at den lavede for mange opfølgende besøg, så den ikke kunne indfri andre ting.

Så kan jeg ikke lade være med at komme ind på ressourcerne. Man har hele tiden fortalt os, at det ikke er et spørgsmål om ressourcer. Jeg har nu en anden opfattelse af tingene. En budgetmodel kan vi kun gå ind for. Men hvis jeg skal sige noget positivt om budgetmodellen, så er det, at den har været med til at fordele ressourceunderskuddet ligeligt imellem regionerne. Det er ikke en måde at gøre det på. Budgetmodellen skal være fornuftigt skrevet sammen, således at alle elementer indgår – det kan være tid til forberedelse, efterbehandling, opfølgning, kørsel og retssikkerhedsloven. Jeg ved i hvert fald, at retssikkerheden kom ind sådan lidt fra siden – det var ellers ikke noget; det tog bare et kvarter ekstra, forlød det.

Ligeledes skal der være plads til, at alle kan blive syge. Det bliver man nødt til at tage højde for. Der skal også være plads til efteruddannelse, og så skal der være plads til, at man kan lave noget arbejde inden for selve systemet. Og så er det væsentligt, at der er kvalitet i de besøg, som man i dag aflægger ude i virksomhederne. Det skal ikke kun være kvantitet; man skal ikke komme og bare lige gå ind. Der skal være den fornødne kvalitet i det, således at forbrugerne kan have tillid til den rapport og den smiley, der bliver hængt op. Det tror jeg desværre ikke de har i øjeblikket.

Jeg bliver nødt til at sige, at det er nødvendigt med flere ressourcer. Det er væsentligt for de mennesker, der er derude; det er jo ikke tilfældigt, at Fødevarestyrelsen og -regionerne er de steder, hvor der er flest syge inden for staten, for der er ikke sammenhæng mellem de arbejdsopgaver, man forventer, at de skal udføre, og de ressourcer, der er stillet til disposition. Så får man et misforhold. Så får folk stress, og det giver anledning til langvarig sygdom. Det er altså en dårlig måde at drive en virksomhed på.

Så min konklusion vil være: Der skal ske strukturelle ledelsesmæssige ændringer, der kan sikre en samlet styring af fødevarerområdet, på trods af at området spredes mellem flere ministerier; justering af kontrolfilosofien, så det bliver muligt at vejlede og understøtte fødevarerens virksomhederne, idet det er bedre at forebygge end at helbrede; ændring i kontrolstyringsredskaberne, så der ud over det kvantitative også stilles krav til det kvalitative – kvaliteten er væsentlig, så hellere lidt færre besøg, hvor man er sikker på, at dem, man har foretaget, er i orden; og endelig kommer vi altså til at skulle tage hensyn til ressourcerne, så al den tid, der anvendes, skal regnes med, og der bliver harmoni i det, der forventes af dem, og det, de skal lave i hverdagen.

Får man gjort det, så tror jeg, at vi bliver fri for at se de ubehagelige overskrifter, vi har set det seneste stykke tid i aviserne. Og endnu en gang: Hvis fødevarerens sikkerhed skal reetableres, så er vi nødt til at få flere ressourcer. Ellers kommer det ikke til at fungere. De seneste to måneders væld

af skeletter, der er væltet ud af skabene, viser det med al tydelighed.

Per Ørum Jørgensen (KF):

Tak for indlægget. Jeg kunne godt tænke mig, at du lige forholder dig til den opgørelse, vi før så Henrik Wegener vise, om udviklingen i fund af salmonella og de andre alvorlige sager i de mikrobiologiske prøver. Og så er det jo ikke noget nyt, at man har ændret antallet af mikrobiologiske prøver. Jeg mener faktisk, at det var under fødevareminister Ritt Bjerregaard, at man tog den beslutning. Men er det et nyt fænomen, eller er det noget, som man føler er blevet et større og større problem over en lang årrække?

Så er der ressourceproblemet. Vi har jo lovet, at vi nok skal finde pengene, hvis der er behov for at tilføre flere, når vi nu er færdig med de her undersøgelser. Det håber jeg også I er tilfredse med.

Du snakkede om, at forbrugerne ikke har tillid til smiley-ordningen. Det kan jeg egentlig godt forstå med den presseomtale, vi har set. Har du tillid til smileyerne?

Vedrørende sygefravær og stress osv., som selvfølgelig er alvorlige ting, ligger antallet af fraværsdage for dyrlæger, så vidt jeg er informeret, på omkring 8,4 eller 8,5 – det er i hvert fald på det niveau – hvor gennemsnittet i staten ligger på 8,1-8,2 dage. Så det ligger meget tæt på antallet af fraværsdage for de statsligt ansatte generelt, og når man oven i købet tænker på, at man jo som dyrlæge er ekstra følsom – hvis man får en rift på fingeren, kan man selvfølgelig ikke arbejde osv. – så er det vel ikke så voldsomt i forhold til de statsligt ansatte generelt.

Jens Peter Vernersen (S):

Noget af det første i dit oplæg var spørgsmålet om at sikre mod bakterier i primærproduktionen. Der har jo været problemer på Danish Crown, som du nævnte, men det helt store problem er vel ved import af fødevarer, og dér ser det ud til, at det svigter totalt, i og med at man jo stort set ikke foretager nogen kontrol, når der er tale om import fra EU-området. Og det er vel dér, der ikke er brug for mindre kontrol, men tværtimod mere kontrol, når vi i øvrigt har orden i vores egne ting her i Danmark.

Det var jo allerede den 25. maj for et år siden, at Den Danske Dyrlægeforening skrev til Fødevareudvalget og ministeren og gennemgik de problemer, man kunne forudse, og som så stort set også er kommet rullende hen over året. I står vel stadig væk ved det, I skrev for et år siden, at nedskæringen af ressourcer med 228 medarbejdere – nogle er så flyttet over i forskningen – og med 112 mio. kr. under VK-regeringen har haft konsekvens, idet man jo stort set får det, man betaler for. Sådan er det vel også på det her område.

Så er der spørgsmålet om nedskæringerne og centraliseringen, der har været tale om. Det er blevet sagt utallige gange, at det ikke har nogen betydning, fordi der stadig er det samme antal kontrollanter. Men som jeg ser det, er de hjælpefunktioner, som kontrollanterne har brug for, fjernet,

så kontrollanterne selv skal udføre mere arbejde. Har disse personalenedskæringer så alligevel ikke haft en konsekvens? Det vil jeg godt have udredt, når nu du er her. Som jeg forstod det, var der i hvert fald også tale om, at der var brug for hjælpepersonale.

Så er der spørgsmålet om opfølgning på besøg. Man kan se på Fødevarestyrelsens hjemmeside, at der kan gå år, inden der sker opfølgning, når der er givet en sur smiley eller en indskærpelse. Det må jo også være utilfredsstillende for dem, der har den sure smiley, hvis de nu har rettet op på tingene efter 14 dage, at der så ikke er sket noget. Er det ikke også et ressourcespørgsmål, at man fravælger at gøre sit arbejde færdigt på den måde?

Inger Støjberg (V):

Jeg vil gerne tilbage til det med ressourcerne, som Per Ørum Jørgensen også var inde på, men mit afsæt skal være resultatkontrakten, som du var inde på, Per Thorup. Vi har den der resultatkontrakt, som jo er opfyldt, i og med at der er sket godt 1.400 besøg mere, end hvad der egentlig stod i resultatkontrakten. Men alligevel er der jo så 5 pct. af virksomhederne, som ikke har fået besøg, og det er selvfølgelig fuldstændig uacceptabelt, og det skal der rettes op på. Men vil du simpelt hen afvise, at det kan være et problem med styringen af selve kontrollen frem for ressourcemangel? Som Per Ørum Jørgensen også har gjort, vil jeg gerne understrege, at vi jo nu sætter den undersøgelse i værk, og så vil vi efterfølgende handle i forhold til de resultatet af den. Men vil du afvise, at det er et problem med styringen af selve fødevarekontrollen?

Per Thorup:

Jeg vil ikke gå ind på salmonellaproblemet. Der ved Henrik Wegener meget mere om, end jeg gør. Men nedgangen fra 81.000 til 56.000 prøver er i forbindelse med at se, hvordan hygiejnen er generelt. Jeg ved fra kolleger, at de nogle steder simpelt hen lader være med at tage prøver, fordi de ved, at det vil kræve et opfølgende besøg, og det har de ikke tid til. Det er en dårlig ting og et godt eksempel på, at der mangler ressourcer.

Om jeg har tillid til smileyen? Ja, det har jeg. For jeg går hen og ser, hvad der står på smileyen, og det, der står, er i orden. Men der er en hel masse andre ting, der ikke er undersøgt, og problemet er måske, at hr. og fru Jensen ikke er klar over det; de læser ikke smileyen. Hvis det er en glad smiley, så er de ting undersøgt, men der er en masse, der ikke er undersøgt, og så vildleder vi i stedet for at vejlede.

Som jeg er blevet orienteret, er sygefraværet i Fødevarestyrelsen 11,2. Det kan være, det ikke er korrekt, men det er blevet mig fortalt, at det ikke er med i statistikkern, hvis man er syg i over en måned, og mange af de stressrelaterede sygdomme varer over en måned. Så det er et pyntet resultat, som man ikke kan have stor tillid til.

Jeg slog meget på primærproduktionen, fordi salmonellaplanen er et fantastisk godt eksempel på, at man går ud i primærproduktionen og prøver at finde årsagen til sygdomme som

f.eks. salmonella. Det er lykkedes; det har man fået styr på. Det giver et godt resultat, og det er der, man skal sætte ind.

Så er der import fra udlandet. Jeg er helt enig i, at det er meget beskæmmende, at så mange af de produkter, vi får fra udlandet, er inficerede. Hvordan det skal tackles, er et politisk spørgsmål, for det ligger i EU. På det område bør I sammen med jeres repræsentanter i EU se, om der er mulighed for, at vi på en eller måde kan få en skærpelse, for det synes jeg, vi skal have.

Om jeg står ved det notat, vi lavede for et år siden? Ja, det gør jeg, for jeg synes, det er blevet bekræftet i langt højere grad, end vi havde forventet.

Jeg er enig i, at man får, hvad man betaler for. Jeg skal ikke sige, at der skal bruges flere penge til at lave fødevarerkontrol. Det er noget, I politikere bestemmer. Men så må I sige, hvad der ikke skal laves. Til gengæld skal det være sådan, at det, vi laver, er lavet godt. Og så er der måske noget, vi ikke laver. Det må I så tage ansvaret for over for offentligheden.

Jeg synes også, det er en dårlig måde, nedskæringerne er foregået på i Fødevarestyrelsen og i -regionerne. Man har gjort det, at man har afskediget ikke så få HK'ere, og hvad er resultatet? Hvor man tidligere havde HK'erne til at hjælpe med at skrive, kan AC'erne nu få lov til at lave HK-arbejde. Det synes jeg er en dårlig udnyttelse af ressourcerne.

Hvad angår opfølgende besøg, er det jo klart, at der, hvis man har en resultatkontrakt, som skal opfyldes, ikke bliver tid til de opfølgende besøg, for så kan man ikke opfylde resultatkontrakten. Når man ikke resultatkontrakten, så vil det også smitte af på chefernes løn; så man kommer i dobbelt ild på den måde. Det er ikke et godt system.

Spørgsmålet om de 5 pct., der ikke har fået besøg, og resultatkontrakten synes jeg, jeg allerede har svaret på. Det er ikke en god måde at gøre det på. Man spørger folk, der har gjort det på en fornuftig måde, om de har udnyttet ressourcerne godt nok. Men de har levet op til det, de skulle. Ministeren har oven i købet givet dem lov til at slække på det nogle steder, hvis man nåede resultaterne – sådan ser jeg i hvert fald avisen, men jeg er ikke jurist, så jeg kan ikke nærlæse det. Jeg kan kun se, at de har gjort, hvad de skulle. Så man må være mere præcis i sin formulering.

Om man kan styre ressourcerne bedre? Det ved jeg ikke. Jeg synes, det var bedre at vende det om og sige, at vi skal have lavet de og de arbejdsopgaver, og de skal laves optimalt, så vi er sikre på, at de fødevarer, vi har, er i orden. Det vil så koste så og så mange kroner. Så kan det være, I siger, at I ikke har råd til det – sådan gør vi andre også, og så må vi skære noget væk – men så må I bare fortælle, hvad der skal skæres væk.

Martin Henriksen (DF):

Jeg synes, at du trækker markant i den anden retning end de andre, der har holdt oplæg. Hvad er din overordnede vurdering af fødevarerstandarder i Danmark generelt? Er den god eller dårlig?

Så vil jeg stille dig det samme spørgsmål, som jeg stillede til Henrik Wegener om at samle de forskellige kontrolenheder i ét ministerium: Hvad mener du i store træk, at fordelingen kan være ved

det?

Kristen Touborg:

Jeg har to ting. Du siger, Per Thorup, at egenkontrol er godt, men at ansvaret må ligge i den offentlige kontrol, altså at der også må en offentlig kontrol til. Det er jeg meget enig i. Hvor tit mener du, det er nødvendigt at udføre en sådan offentlig kontrol? I øjeblikket er det vel sådan, at der rigtig mange steder er tale om ca. fire besøg, altså en gang pr. kvartal. Hvad vil dit forslag være til kontrol af egenkontrollen for at have en rimelig sikkerhed?

Så vil jeg lige ind på det med resultatkontrakten. Det er jo nok sådan, at resultatkontrakterne i høj grad har fået den konsekvens, at man udfører rør ved væggen-kontrol, altså jo flere man når, des bedre er resultatet. Jeg ved også, at det er sådan, at der i Danmark udføres langt flere kontroller pr. mandår, end f.eks. i Sverige. Hvad er dit bud på, hvor mange kontroller der skal være, og hvor meget tid, der bør bruges på hver enkelt kontrol i gennemsnit?

Per Thorup:

Jeg tror også, at vores fødevarekontrol som sådan er udmærket. Men hvis man hviler på laurbærrerne, så har man ikke fortjent dem. Som jeg hører det, så er kontrollen af fødevarer ikke så god, som den var tidligere. Derfor synes jeg, vi skal stramme op.

Jeg synes, som jeg sagde, at det enstrengede system er det bedste. Grunden til det er, at der lettere sker forviklinger og lettere opstår kompetenceproblemer, når man placerer tingene i flere ministerier. Det er altså lettere i samme ministerium. Så bliver de, der skal kontrolleres, heller ikke så forvirrede, som når der kommer en fra Veterinærtjenesten, så kommer der pludselig en fra Plantedirektoratet, og så kommer der en fra SKAT, og hvad ved jeg. De bliver meget frustrerede. Effektiviteten ligger i, at tingene ligger i samme ministerium; det er meget mere hensigtsmæssigt.

Egenkontrol er godt, men hvor meget, man skal kontrollere den, kan jeg ikke svare på; jeg er ikke specialist på det område. Det skulle man spørge dem om, der arbejder dagligt derude og har det fornødne indblik i det. De kan fortælle, hvor ofte man bør kontrollere. Det må jo være betinget af, om tingene er i orden, når man kommer på besøg, om alt fungerer perfekt og de er i stand til at forstå egenkontrolprogrammet og følger det løbende. De steder skal der vel ikke tilses så ofte, som dér, hvor alt sejler. Så behovet må afhænge af, hvordan det fungerer de forskellige steder.

Den tid, der skal bruges på besøg i virksomhederne, vil selvfølgelig også afhænge af virksomhedernes størrelse og andre forhold. Igen må de mennesker, der udfører kontrollen spørges, hvor meget tid de synes, der er nødvendig for at foretage et fornuftigt besøg, hvor man har været igennem alle de discipliner, der er forudsætningen for, at man kan afgøre, om det pågældende sted kan levere eller sælge fødevarer, som har den fornødne hygiejnestatus til, at man kan købe det uden fare for sygdom.

Ordstyreren:

Vi giver straks ordet til Jørgen Schlundt, direktør for fødevarerikkerhed – og du er ansat ved WHO.

Jørgen Schlundt (direktør ved Departement of Food Safety, Zoonoses and Foodborne Diseases, WHO):

Mens jeg prøver at finde ud af, hvor min præsentation er, vil jeg først lige tage fat i problemet med at adskille diskussionen om kvalitet og diskussionen om sikkerhed. Det er meget uheldigt, at man blander de ting sammen hele tiden. Det vil sige, at der er nogle herovre, der snakker om sikkerhed, og så er der nogle derovre, der svarer om kvalitet, og så blander vi det hele sammen. Er det godt, er det dårligt? Ja, kvaliteten er dårlig, og sikkerheden er god, sådan er det. Man bliver nødt til i det danske system at bestemme, om man vil have det ene eller det andet. Man bliver nødt til i diskussionen hele tiden klart at gøre opmærksom på, om man taler om kvalitet eller om sikkerhed. Det er to forskellige ting.

Først vil jeg lige sige, at jeg i nogle af indlæggene hørte, at forbrugerne ikke vil betale for det, hvis vi fremstiller nogle sikrere kyllinger – altså med mindre salmonella. Så er det som om, vi skal betale for sikkerhed, hvorimod kvaliteten skal være i systemet, og vores kontrolsystem skal sørge for, at kvaliteten er fin. Jeg ville tro, det var direkte omvendt: Sikkerheden er noget, der skal være i systemet. Kvaliteten er noget, man kan betale for. Kvaliteten kan man lade markedet om at styre, sikkerheden bliver man nødt til at styre via et statsligt system.

Så skulle jeg måske gå over til det, som jeg gerne vil sige noget om. For det første mener jeg ikke, at man kan teste sikkerhed ind i fødevarer – det har en masse kloge hoveder, nogle af dem også fra Danmark, fundet ud af. Man kan ikke teste det ind. Hvis vi har 1.000 pølser og én af dem er dårlig, så er det 0,1 pct. Selv om man måske tager endog ti prøver, så er sandsynligheden for at finde den dårlige mindre end 10 pct. Det vil sige, at man ikke finder den dårlige, selv om man tager en masse prøver af det samme parti. Hvis man baserer sin kontrolfilosofi på, at man skal lave en masse kontroltest, så får man ikke noget ud af det. Det har man fundet ud af over de sidste 20 år, og det har man forsøgt at lave om på i Danmark og også i nogle andre lande, og hver gang man forsøger at lave om på det, så er der nogle, der siger, uha, nu tager I færre kontrolprøver, og så bliver det meget værre. Nej, det gør det ikke. Det passer ikke. Man skal kigge på hvert enkelt problem for sig, og så skal man gøre det, som er smart at gøre ved dét problem.

Salmonella skal man løse på én måde, kampylobakter på en anden, og det kan godt være, at kvaliteten og holdbarheden og, om man er inden for grænserne med hensyn til datomærkning, skal kontrolleres på en tredje måde – det kan være, at SKAT er bedre til det end andre.

Internationalt er man kommet frem til, at den gamle tænkning ikke var god nok med hensyn til fødevarerikkerhed. Man bliver nødt til at fokusere på risikoen, det vil sige, om det er farligt for mennesker, om der er nogen, der bliver syge eller ikke. Det nye system hedder risikoanalyse, og alle lande er enige om, at det er den bedste vej fremad. Det vil sige, at man har den videnskabelige

risikovurdering, som foretages af eksperter. Det kan være Danmarks Fødevareforskning eller universiteter, der laver risikovurderingen. Risikohåndteringen foregår et andet sted. Det er myndighederne, der gør det, her Fødevarestyrelsen. De to ting skal være adskilt, og det er de i Danmark. Grunden til, at de skal være adskilt, er, at man ikke vil have, at de, der risikohåndterer, siger til eksperterne, at de gerne vil have en vurdering, og så vil de for øvrigt også gerne have, at resultatet bliver sådan her. For det gjorde de i gamle dage – det gjorde de.

Nu er det blevet adskilt, og derfor har man sikkerhed for en uafhængig risikovurdering, hvorefter de, der risikohåndterer, så kan sige, at hvis det her er risikoen, og hvis det koster x kroner at gøre det på den ene måde og y kroner på den anden måde, så gør vi det på den her måde. Det er den måde, man har ændret det på i Danmark og også i adskillige andre lande.

Det hele svømmer i et hav af risikokommunikation, fordi der er kommunikation med hensyn til alle de forskellige ting her. Man skal kunne kommunikere om risikovurderingen, som er ekspertviden; man skal kunne kommunikere om, hvad man gør ved det eller ikke gør ved det, og man skal kunne kommunikere om, om man får et resultat ud af det eller ej.

På internationalt niveau har vi ekspertgrupper under WHO og FAO, som laver risikovurdering af f.eks. salmonella. Vurderingen bliver så taget over i Codex Alimentarius Kommissionen, som er et stort internationalt organ også under FAO og WHO, som så fastsætter myndighedshåndteringsreglerne på internationalt niveau. Og Stuart Slorach, en halvsvensker, som sidder herovre, har været formand for Codex et længere stykke tid, og han kan fortælle jer lidt mere om, hvad man laver der. Men internationalt gør man det altså også på den måde med ekspertvurdering for sig og håndtering for sig.

Hvad er det så, der betyder noget? Hvis vi kigger på, om man får sygdom ved at spise en fødevarer, eller om fødevareren ser dårlig ud eller lugter dårligt, så er begge dele vigtige, men det første betyder mest. Sygdom betyder mere end, hvorvidt fødevareren ser dårlig ud.

I relation til bakterier i mad, at det er meget klart, at man ikke kan se, om der er salmonella i en fødevarer – man kan ikke se, om den vil give sygdom. Fødevarerens udseende og lugt er noget, der kan konstateres af forbrugerne selv.

Om man får sygdom fra en fødevarer eller ej, har normalt ikke noget med fødevarerens alder at gøre. De allerfleste sygdomme kommer af kampylobakter eller salmonella i fødevareren, og hvis det endelig er, så ville salmonellaen faktisk dø ud, hvis man beholdt fødevareren i meget lang tid. Så den gamle fødevarer ville sikkert være mere sikker med hensyn til salmonella. Desværre er det sådan. Det er ikke sådan, at bare fordi det lugter dårligt, så er det meget værre. De allerfleste tilfælde af fødevarerborne sygdomme kommer fra madvarer, der ser helt fantastisk godt ud. Udseende og lugt er relateret til fødevarerens alder. Jeg argumenterer ikke for gamle fødevarer, men for, at man adskiller, om man vil have sikkerhed, eller om man vil have kvalitet.

Sygdom er farlig. Sygdom dræber et vist antal mennesker. Der var nogle tal her, at mellem 2.000 og 5.000 får salmonella. De reelle tal er sandsynligvis mellem 20.000 og 50.000. Der skal

ganges med ti, er det ikke rigtigt, Henrik Wegener? For de tal, Henrik Wegener viser, er de tal, hvor man har fået det undersøgt, man er gået til en læge, lægen har taget en prøve, prøven er blevet undersøgt, og undersøgelsen har fundet salmonella. De tal skal ganges med ti for at få de rigtige tal. Det er stadig væk høje tal i Danmark, men det er lavere, end i de lande, vi kan sammenligne os med – faktisk alle andre lande bortset fra Sverige.

Så er der en diskussion her om egenkontrol og nedskæringer. Hvis man varierer to ting samtidig, kan man ikke sige, om det er det ene eller det andet, der gør udfaldet. Det vil sige, at hvis man laver nedskæringer og samtidig indfører egenkontrol, så kan man ikke sige, at nu sker de der dårlige ting på grund af egenkontrollen. Det kan man altså ikke. Hvis man varierer to ting på samme tid, er man nødt til at regne med, at det begge dele kan have indflydelse på, om tingene bliver dårligere.

Så har jeg fulgt diskussionen her med hensyn til egenkontrol, hvor det lidt er, som om egenkontrol slet ikke kan lade sig gøre, og at man da ikke kan sætte folk til at kontrollere deres egne ting. Jamen, det gør vi da med en hel masse andre ting, som måske endda er endnu vigtigere: Hvis man producerer fly, så er der ikke noget med, at der står kontrollanter – og da slet ikke dyrlæger – og kigger på, om det, man gør, er fantastisk; men man får alligevel produceret nogle fly, der kan flyve og ikke falder ned hele tiden.

Niveauet for sygdomsforebyggelse er efter min mening det vigtigste mål for, om kontrolsystemet fungerer. Man kan selvfølgelig politisk vurdere, at man hellere vil have kontrol af, om fødevarerne er gamle, end af, om de er farlige. Hvis man gør det, er det fint nok – det er en politisk beslutning. Men efter min mening må sundhedsproblemerne veje tungere.

Der har været snakket om, om den danske model er bedre end andre. Det er i hvert fald helt sikkert, at vi på nogle områder har vist, hvad man kan gøre, hvis man forsøger at løse et bestemt problem – jeg vil nævne salmonella, som blev diskuteret her, antibiotikaresistens. Noget af det har man også gjort internationalt. Specielt med hensyn til antibiotikaresistens har diskussionen og de videnskabelige data, der kom fra Danmark, startet en total ændring af hvordan man på internationalt niveau har set på antibiotikaresistens over de sidste 5-10 år. Det danske eksempel har nu ført til, at man i EU ikke tillader vækstfremmere, og at man om 5-10 år sandsynligvis heller ikke internationalt vil tillade vækstfremmere.

Ved at involvere landbruget direkte, har man i Danmark vist, at det kan lade sig gøre. Det vil sige, at en stor producent faktisk kan gøre det her. Det er ikke kun lille Sverige – med hensyn til produktion – der kan bringe salmonella ned til under 0,1 pct., men også det store Danmark. De danske argumenter er blevet meget bedre. Andre lande kan se, at man faktisk kan få det til at virke i de storproducerende lande også. Og man har efter min mening med stor succes involveret forbrugerne i mange af de ting, der foregår i Danmark.

Man har ikke været effektiv med hensyn til at gå ud og sige, at det skal andre lande også gøre. Der blev diskuteret her, om vi i Danmark kan tillade os at sige til andre lande, at de ikke må

eksportere fødevarer med salmonella til os, hvis vi har et godt sundhedsniveau med hensyn til salmonella. Det fik Sverige og Finland altså lov til, da de søgte ind i EU. De sagde, at når vi har 0,1 pct. salmonella i vores kyllinger, så vil vi ikke finde os i, at danskerne sender 40-procents-salmonellakyllinger ind til os. Det sagde man så o.k. til i EU. Jeg lader den lige stå et øjeblik. Det vil sige, at man har et andet sundhedsniveau i Sverige, end man har i Danmark. Nu har man så i Danmark i 5-10 år arbejdet på at nå ned på det svenske niveau. Dét er det nu cirka. Er der så nogen, der internationalt eller i EU tør nævne, om vi ikke skulle havde de samme regler som Sverige med hensyn til, hvilket niveau vi kan tillade os at kræve af dem, der eksporterer til Danmark, når vi nu har nået samme niveau som Sverige. Det har man ikke gjort. Efter min mening kunne man opnå utrolig meget, hvis man promoverede de danske tanker og det danske sundhedsniveau internationalt. Og nu bliver flere faktisk syge af importerede fødevarer end af danske – næsten.

Henrik Wegener viste her, hvor vigtigt det er, at man ikke skal tage prøver for at kontrollere. Hvis man kontrollerer råt kød, er der – i hvert fald ikke endnu – nogen regler, der siger, at det skal smides ud, hvis du finder salmonella. Bortset fra, at når man først finder salmonellaen 5 dage senere, så er kødet allerede videre i systemet – det er blevet solgt osv.

Men der er ikke nogen håndtering, som gør, at når man har testet råt kød, så kan man derefter gøre noget fornuftigt ved det. Derfor skal man i stedet for teste for at finde ud af, hvad der er i systemet. Henrik Wegener talte om, at man skulle have et overblik over systemet, det har man altså kunnet få i Danmark, fordi man har gjort det sådan. Jeg viser det her på engelsk, for det er det, vi viser til andre lande: Man kan se, at når der var høje salmonellatal i 1988, så havde det noget med kyllinger at gøre. Så gjorde vi noget ved det. Når det var højt i 1993, så er der måske nogle, der vil sige, at det, vi gjorde med hensyn til kyllingerne, ikke virkede. Jo, det gjorde, for nu er salmonellaen nemlig i svinene. Så gjorde vi noget ved det, og så kom tallet ned igen. Så kom der salmonella i æggene, og så gjorde vi noget ved det.

Man bliver nødt til at tage hvert enkelt problem og gøre noget ved det på den smarteste måde. Derfor skal det være videnskabsbaseret på, at man tager nogle fornuftige prøver, som kan fortælle en, hvor meget salmonella, der er, og så skal man linke det til sygdommen og finde ud af, om det, man gør, faktisk hjælper, så færre mennesker bliver syge.

Her ser I den poster, vi normalt viser først, når vi laver præsentationer rundt omkring i verden. Vi har fået den her kinesiske pige til at sige: How safe is our food? For der er nemlig ingen steder i verden, hvor fødevarer er sikre. Man kan godt sige her, at vi er i top i Danmark; det er da fint. Men der er stadig væk 4.000 om året – og det vil sige 40.000 – der bliver syge af kampylobakter, og 2.000 – det vil sige 20.000 – der bliver syge af salmonella. Og det er sygdomme, som kan forebygges.

Så har vi ikke engang snakket om de kemiske risici endnu. Nogle eksperter vurderer, at kemiske forhold i fødevarer forårsager op til 25 pct. eller en tredjedel af alle cancertilfælde i en befolkning. Det er ikke en WHO-vurdering, men det er der nogle eksperter, der vurderer. Så den

kemiske side er altså også et stort problem. Igen bliver man nødt til at se på hver enkelt ting for sig og finde ud af, hvad man kan gøre ved det. For 3 år siden fandt man i Sverige ud af – det er altid i Sverige, man laver de gode ting – at der er akrylamid i fødevarer. Akrylamid er et kræftfremkaldende stof. Hvis man nedsatte mængden af akrylamid i fødevarer, kunne man sandsynligvis forebygge et rimelig stort antal kræfttilfælde hvert eneste år i alle lande i hele verden.

Så lad os prøve at holde sikkerhedsdiskussionen for sig – se på hvert enkelt problem og finde ud af, hvad der er den bedste måde at løse det på – og holdbarheds- eller kvalitetsdiskussionen for sig. Det er hver sin diskussion, og jeg mener ikke, at de to ting bør blandes for meget sammen.

Ordstyreren:

Nu er vi snart i den situation, at vi kan tage et enkelt spørgsmål fra salen – det kommer an på spørgerne.

Per Ørum Jørgensen (KF):

Jeg vil stille et spørgsmål, der peger lidt fremad, og det hænger sammen sondringen mellem kvalitet og sikkerhed. Jeg tror, forbrugerne nok i høj grad forbinder de to ting. Hvad er det for et signal, man skal sende fremadrettet til de danske forbrugere for at få genskabt tilliden? For en konklusion, vi allerede kan drage, er, at det nok ikke er helt så galt, som det åbenbart virker, når man ser medierne. Hvor mener du, man primært skal sætte ind for at genskabe tilliden, og kan man egentlig helt undgå at drage sikkerhed og kvalitet sammen?

Per Clausen (EL):

Først omkring egenkontrollen. Er det ikke rigtigt forstået, at den form for egenkontrol, man benytter sig af nu, sådan set er et system, som er udviklet som et produktionsstyringsinstrument for større virksomheder, og at det godt kan give nogle vanskeligheder, når man skal implementere det i meget små virksomheder? Det kan selvfølgelig også godt være, at man kunne gøre noget for at sikre, at det blev effektivt også i mindre virksomheder.

Du har helt ret i, at man jo ikke skal give egenkontrollen skylden for dårligere forhold, hvis det er nedskæringerne, der er årsagen. Men vi har jo i hvert fald på det politiske plan i Danmark hørt det argument, at man sådan set også kunne bruge færre ressourcer ved at gå over til egenkontrol; altså, at man kunne få bedre kontrol for færre penge, hvilket enhver politiker – i hvert fald af borgerlig observans – jo bliver glad for. Hvad er din vurdering af sammenhængen mellem ressourcer og egenkontrol? Kan der argumenteres for, at der med egenkontrol er brug for færre offentlige ressourcer til at kontrollere den?

Så skal jeg være helt sikker på, at jeg forstod det rigtigt: Er der efter din opfattelse ingenting – altså andet end politik – i vejen for, at Danmark kunne få de samme aftaler med EU om salmonella, som Sverige har fået?

Jens Peter Vernersen (S):

Om egenkontrollen: Er der, efter at kontrollen på slagterierne blev omlagt her den 1. januar, ikke nogen som helst risiko for fødevarer med større risiko for sygdom? Er der overhovedet ingen risiko med den omlægning, der er sket?

Om salmonella: Det er selvfølgelig ubestrideligt, at hvis vi har 3 pct. salmonella i Danmark, så kan vi ramme salmonellaen. Men der må jo være langt større chance for at ramme en salmonella ved importeret kød i partier, hvor der er 25-30 pct. Så enkelt er det vel. Problemet er vel, at det tager man sig ikke af, hvad angår importeret kød. Det har jo i hvert fald ikke været til at få regeringen til at gøre noget effektivt på det her område, ud over at snakke om, at det ikke er så godt det her. Du mener altså, at det er muligt at tage det skridt at sige, at andre må gøre det lige så godt, som vi selv gør, hvad enten det nu drejer sig om svinekød eller kyllinger eller æg?

Du sagde også, at sikkerheden skal styres ved statslig kontrol. Der er vel ikke nogen som helst tvivl om, at hvis ikke kontrollen af egenkontrollen er effektiv og tilstrækkelig, så er der en risiko for, at egenkontrollen heller ikke kommer til at virke?

Når man tænker på hindbærsagen, hvor fem døde og 1.000 blev syge på ganske kort tid af de forurenede hindbær fra Polen, uden at der blev grebet effektivt ind, kan man jo ikke sige, at det ikke står så slemt til i Danmark. Man kan jo ikke sige, at det ikke er så slemt, når måske 50.000 er ramt af salmonella, hvilket kan være meget, meget alvorligt – det ved alle, der har været i nærheden af sådan en bakterie.

Ordstyreren:

Skulle der lige være en enkelt i salen, der havde et lidt mere opmuntrende spørgsmål, synes jeg det ville være godt.

Person fra salen:

Jeg kommer her i dag, fordi titlen på høringen var, hvordan forbrugerne garanteres sikre og sunde fødevarer. Nå vi ser på de problemer, vi virkelig har i samfundet med sygdomsstatistikker, som bare går deropad – hvis vi bare ser på f.eks. kræft gennem de seneste 50 år – er det jo uhyggelige statistikker, og så sidder I her og bruger hele dagen på at snakke om noget lidt gammelt kød.

Forskere, der har sat sig ind i de her ting, siger, at årsagen til den kraftigt stigende sygelighed i samfundet nok er underernæring. Vi, som lever af en almindelig kost, er stort set alle sammen underernærede. Der er en forsker, der siger, at næringsindholdet i almindelige daglige fødevarer siden 1954 er faldet med 74 pct. på grund af, at det er udpint.

Det, som virkelig er kriminelt i den her sammenhæng, er fødevarelovens § 20, som forbyder producenter og forhandlere af kosttilskud at fortælle om virkningerne af kosttilskud – og det er kosttilskud, der skal til for at redde vores sundhed.

Er der nogle af politikerne her, der er indstillet på at ophæve denne kriminelle § 20 i fødevarerloven, som forbyder reel information fra producenter og forhandlere til apoteker, til læger og til forbrugere om, hvilke virkninger eller bivirkninger der måtte være af kosttilskud?

Jørgen Schlundt:

Det første spørgsmål drejede sig om, om det er muligt at forklare forbrugerne, at der er forskel på kvalitet og sikkerhed. Selvfølgelig er det muligt, og det burde man gøre proaktivt. Det er selvfølgelig svært lige i øjeblikket, hvor pressen konstant kører frem med nogle andre agendaer. Det er fornuftigt nok, at pressen siger, når ting er forkerte. Men så bør man kunne svare ved at sige, at ja, det her var forkert, og det skulle vi ikke have gjort, og så vil vi gerne fortælle jer, at det vigtigste, man skal gøre med hensyn til fødevarekontrol, er at styrke sikkerheden, så ingen bliver syge af fødevarerne. Og det burde også være muligt imellem de her store udbrud af presseinteresse for nogle ting, som måske ikke betyder så meget for sikkerheden, at gøre opmærksom på, hvad det er, man gør med hensyn til sikkerhed i forhold til kvaliteten.

Så var der et spørgsmål om, om egenkontrol er et udtryk for produktionsstyringssystemer. Ja, jeg tror, det kommer af, at man har fundet ud af, at det jo ikke kan nytte noget, at kontrollen med produktionen i mange, mange tusind virksomheder går ud på, at der kommer nogle udefra og kigger på det, og når de har kigget på det den ene gang, så er det fint. Altså, min svigerfar var bager: Der var kontrol én gang hvert år for at kigge på, om der var rent på fliserne og nogle andre ting, og han vidste, hvornår der kom kontrol, og han kunne da godt gøre rent inden og sådan noget. Det hjælper ikke noget som helst.

Det er fint nok, at der skal være rent, men hvis problemet er en forkert måde at gøre tingene på, eller problemet er, at der er salmonella i råvaren – hvis det nu var kød, vi snakkede om – så hjælper det ikke noget som helst at have det rent. Derfor bliver man nødt til at holde tingene adskilt og gøre noget ved selve problemet. I tilfældet med salmonella, må man gøre noget ved det ude på gårdene. Det er det, man har gjort i Danmark, og det er fornuftigt.

Færre ressourcer vil klart give mindre output. Hvis outputtet, man kigger efter, er at finde ud af, hvor mange gange det forekommer, at der er for gammelt kød, så får man et mindre output. Hvis outputtet til gengæld er at blive ved med at teste for noget, som man ved ikke hjælper, så er det, hvad vi kalder senseless testing, og det gjorde man før i tiden, både i Danmark og i mange andre lande. Nu er man forhåbentlig ved at gå væk fra at lave senseless testing i Danmark, og jeg vil håbe, at man ikke går tilbage til det igen, fordi man nu har en diskussion med hensyn til holdbarhed, som kunne føre til, at så skal vi da bare teste dobbelt så mange fødevarer, for så bliver det rigtig meget bedre. Men det gør det ikke.

Kan man i EU få lov til at lave noget andet? Jeg er ikke EU-ekspert, men jeg kan sige, at World Trade Organisation, Verdenshandelsorganisationen, har en SPS-aftale, som handler om det her. I SPS-aftalen står der, at hvis et land har et bestemt sundhedsniveau, så har det ret til at sige til

alle de lande, som eksporterer varer til landet, at de varer skal have samme sundhedsniveau. Det står der i SPS-aftalen. Jeg har flere gange spurgt eksperter fra WTO, om det kunne bruges i relation til f.eks. salmonellaen i Sverige, og de siger, at det mener de. Det er også det eneste, der er logisk. Hvis et land har brugt en masse penge på at få en bedre sundhedstilstand, så burde det ikke være tvunget til at acceptere, at dårligere fødevarer kommer ind over grænsen.

Kontrollen på slagterierne skulle selvfølgelig ændres. Den gamle kontrol har sandsynligvis givet flere problemer, end den løste. Jeg er ked af at sige det; jeg er selv dyrlæge. Den måde, man kontrollerede på i meget gamle dage, forårsagede i visse tilfælde, at man spredte mere salmonella mellem kroppene, end man fjernede, og derfor skal man selvfølgelig udføre en anden form for kontrol. Man skal have systemer, hvor man overvåger, hvor meget salmonella der er i dyrene. Man kan ikke se salmonella på dyret – selv ikke en dyrlæge, ikke engang jeg kan se salmonella på kroppene. Derfor hjælper den gamle måde, hvor man håndterede kroppene og inspicerede, ikke med hensyn til det. Den hjælper med hensyn til nogle andre ting, som for øvrigt er blevet løst i stort omfang i Danmark. Derfor bør man hellere koncentrere sig om de store: kampylobakter, salmonella og de andre, Henrik Wegener nævnte her.

Kontrol af egenkontrollen mener jeg er en statslig opgave, men egenkontrollen er en opgave, man har ude i virksomhederne.

Der bliver talt om, hvor mange syge vi har: måske op til 5.000 syge af kampylobakter i Danmark. Jeg vil holde fast i, at man ikke skal hvile på laurbærrene her, for de 5.000 registrerede tilfælde bliver altså til 50.000, så det er rigtig mange, der bliver syge af sygdomme, der kan forebygges. Samtidig skal det så siges, at det sandsynligvis er bedre i Danmark end er i de allerfleste andre lande – bortset fra Sverige.

Til det sidste spørgsmål: Jeg mener ikke, jeg skal tale om kosttilskud her. Det er ikke det, der er sagen.

Ordstyreren:

Tak til Jørgen Schlundt. Så har dirigenten den glædelige meddelelse, at der nu er kaffepause indtil kl. 11.15.

Kaffepause

Ordstyreren:

Jeg tror, vi er blevet godt oplivet igen efter pausen, og nu vil vi så tage fat på anden halvdel. Vi giver

straks ordet til Gitte Groos fra Forbrugerrådet.

Gitte Groos (fødevarepolitisk medarbejder ved Forbrugerrådet):

Jeg skal ikke genere jer med en masse overheads, så nu kan I holde pause i nakkeleddene så længe.

Jeg er blevet bedt om at svare på nogle spørgsmål om, hvordan strategien »Fra jord til bord« fremmes bedst, og så noget med, hvordan man genopretter en effektiv og velfungerende fødevarekontrol, så forbrugerne altid sikres friske og sunde fødevarer.

Grundlæggende er det vores opfattelse, at forbrugerne kun kan sikres sunde og sikre fødevarer, hvis alle relevante aktører i kæden tager deres ansvar. Det er politikernes ansvar at sætte klare fødevarepolitiske mål og sikre myndighederne og forskerne tilstrækkelige ressourcer og ordentlige arbejdsforhold, så de kan foretage dels en tilstrækkelig fødevarekontrol, dels en forskningsbaseret fødevarekontrol, at sikre, at der er mulighed for overvågning, oplysning til både erhverv og forbrugere, og også at man kan lave en international interessevaretagelse – som flere af de tidligere oplægsholdere har fortalt om vigtigheden af.

Virksomheden har et kolossalt stort ansvar for at sørge for aktivt at overholde reglerne og gennemføre egenkontrol. Det er virksomhederne, der producerer fødevarerne, som skal sikre, at de når hele og sunde frem til forbrugerne.

Så er det myndighedernes ansvar at kontrollere virksomhedernes egenkontrol, herunder også mærkning og markedsføring, for at sikre, at forbrugerne ikke snydes i hverken moralsk eller økonomisk forstand. Jeg er sådan set lidt enig i Jørgen Schlundts vurdering, at der tit sker en sammenblanding af det, der har med fødevarerens sikkerhed at gøre, og det, der har med fødevarekvalitet og oplysning eller vildledning at gøre. Det vender jeg tilbage til.

Det er forbrugernes ansvar at håndtere fødevarerne korrekt, når de har fjernet dem fra butikken og opbevarer og tilbereder dem i hjemmet, og også – i den udstrækning de kan – at være med til at præge fødevareudbuddet i butikkerne. Forbrugerne bliver jo tit beskyldt for, at de ikke vil købe danske fødevarer. De vælger sikkert tit – det ved vi jo alle sammen – det billigste, men forudsætningen for et valg er jo rent faktisk, at der både er danske og ikkedanske produkter at vælge imellem. Ellers giver den diskussion ingen mening. Så hvis der ikke er danske fødevarer til rådighed i butikkerne, er det altså svært at vælge danske fødevarer.

I debatten høres ofte det synspunkt, at vi i takt med indførelsen af egenkontrol kan skruer ned for selve myndighedskontrollen, men vi er af den opfattelse, at der er en rigtig, rigtig god grund til at fastholde et højt kontrolniveau. Og det er der mange forskellige ting, der begrundes.

Der er mere konkurrence både på pris og kvalitet, der er en øget import, der er nye typer af fødevarer, der er nye emballager, der er nye typer af fødevareforureninger i nye typer af produkter. Vi ser nye anprisninger og berigelser. Det er et kæmpestort område, som kommer væltende ind i løbet af få år. Forbrugernes kendskab til fødevarerhåndtering og -hygiejne tror jeg er blevet mindre med årene. Vi laver ikke så meget mad og i hvert fald ikke de samme typer, som man gjorde

tidligere, og rollefordelingen i hjemmet er heldigvis blevet anderledes osv., så der er nogle ting, som har ændret sig kulturelt. Det tror jeg måske Lotte Holm kommer ind på senere. Der er en stor udskiftning af ejere og personale i mange brancher, og samtidig er der altså også, hvad enten man vil det eller ej, en stor kreativitet i fødevarebranchen.

Som vi ser det, er der altså ikke brug for færre ressourcer til kontrol; faktisk har vi mere end nogen sinde før brug for en effektiv fødevarekontrol. Vi er sådan set meget enige i det kontrolkoncept, man har bygget op, hvor man har virksomhedernes egenkontrol, man har myndighedernes kontrol af egenkontrollen, og man har overvågningsprojekterne, hvor man overvåger alle de ting, som virksomhederne ikke selv kan håndtere. Hele den måde at opbygge kontrollen på er vi sådan set meget enige i og har altid været det.

Med hensyn til det første spørgsmål om, hvordan man fremmer strategien »Fra jord til bord« bedst, så ser vi altså, at mange af de fødevareproblemer og risici og skandaler, som vi har set de seneste 10-15 år, faktisk er opstået meget tidligt i fødevarekæden og kræver løsninger på tværs af kæden. Det synspunkt har vi givet udtryk for før: I 1996 rettede vi sammen med erhvervet og detailhandelen en opfordring til den daværende statsminister om etablering af et enstrengt kontrolsystem fra jord til bord under ét ministerium, og det er sådan set den løsning, vi vil pege på.

Vi mener, at man kan fremme kulturen og koordinationen osv. bedst ved i stedet for som nu under flere hatte at have det samlet under én hat med en sikker placering af det politiske ansvar for problemer, der opstår på tværs af sektorer, f.eks. forureninger i foder, der smitter til kødet, miljøforureninger i vand, der smitter til fisk, zoonoser i primærproduktionen, der smitter til de færdige fødevarer osv. Der er det altså mest hensigtsmæssigt, at det er den samme enhed, som planlægger løsninger fra jord til bord, i stedet for at det er fordelt på forskellige ministre.

Der er en mulighed for en samlet koordinering af flere sektorer. Der synes jeg, salmonellahandlingsplanerne er et meget godt eksempel. Jeg er enig med Henrik Wegener i, at det selvfølgelig kan lade sig gøre at have tingene splittet op på mange forskellige enheder, som det er nu, men det kræver bare meget mere koordinering og flere ressourcer til at håndtere tingene.

Den allerstørste fordel er i virkeligheden en mere sammenhængende og økonomisk rationel arbejdstilrettelæggelse. Der er overlap nu, altså at flere forskellige kontrolinstanser kontrollerer de samme virksomheder eller bedrifter, og der er bygget flere parallelle kontrolsystemer op. Vi mener jo også i Forbrugerrådet, at tingene skal gøres på en økonomisk hensigtsmæssig måde, så selvfølgelig skal man spare penge på mursten for at bruge dem på kontrol. Det har altid været vores princip, at vi hellere vil have pengene investeret i kontrolressourcer og kontroltimer frem for i en masse mursten, som skal vedligeholdes. Så vi tror, at der er en mulighed for at rationalisere kontrollen mere, så vi rent faktisk får flere kontroltimer ud af det og måske også en bedre oplevelse af kontrollen for dem, der bruger den.

Når vi nu er ved det her med murstenene, har I jo som politikere også et ansvar for, at der ikke går regionalpolitik i alting. Der er jo ting, som kunne effektiviseres og rationaliseres, og hvor

der er kommet nogle fine rapporter med gode anvisninger, og så har man truffet nogle politiske beslutninger, der har passet bedre med nogle regionalpolitiske hensyn. Det er fint nok, hvis man gør det; man skal bare huske at kompensere økonomisk for, at det så rent faktisk er dyrere at have den kontrol. Vi ser også dubletter på kontrollaboratorier, hvor man kunne sammenlægge og gøre det mere rationelt.

Samtidig ser vi, at den her »Jord til bord«-strategi, som vi egentlig startede, har bredt sig til EU, og at de i virkeligheden er gået videre. Jeg kunne da godt forestille mig, at der på et eller andet tidspunkt kommer et krav tilbage om, at EU forventer en samlet fødevarestruktur.

Man kunne egentlig godt forestille sig, at der blev kigget på både hygiejne på fiskerfartøjer – det har jo rigtig meget med hygiejne alle mulige andre steder at gøre – foderet, primærproduktionen af fødevarer, husdyr- og vegetabilsk produktion, fødevareproduktion og salg og så støtteordninger og krydsoverensstemmelse, som jeg ved også tager rigtig mange ressourcer. Det er opgaver, som i dag ligger i både Fiskeriministeriet, Plantedirektoratet, Fødevarestyrelsen og DFVF. Ulemperne ved sådan en model er, at der er en meget tæt kobling til de traditionelle erhvervsinteresser, og det er jo noget, vi ikke har været særlig begejstret for, men omvendt har vi altså heller ikke set nogen åbenlyse fordele for forbrugerne, ved at der er oprettet et Forbrugerministerium. Der er ikke sket nogen opprioritering af det område politisk. Så om det ligger det ene eller det andet sted, er for os at se ikke afgørende. Det vigtige er, at der er en ordentlig fokus og en politisk prioritering; det er i virkeligheden det allervigtigste.

Så er der en række opgaver hos Fødevarestyrelsen vedrørende oplysning om ernæring, som med fordel kan sammentænkes med foranstaltninger til forebyggelse af livsstilssygdomme andre steder. Vi har jo regionerne i dag, og dem kunne man sagtens udbygge til at varetage nogle flere funktioner af mere forebyggende karakter. »Alt om kost« fungerer rigtig, rigtig godt regionalt, og det kunne være spændende at bygge videre på den succes og de muligheder, det giver – også med en tættere kobling til ernæringsfolkene ovre i Danmarks Fødevareforskning – så man får noget mere forebyggende derude. Så at bruge regionerne mere offensivt kunne vi forestille os at man tænkte ind i det her. Det lå jo oprindeligt i planerne, at regionerne skulle være små regionale videntcentre – jamen, lad dem blive det.

Grundlæggende er det min og Forbrugerrådets opfattelse, at det ikke er afgørende for kontrollens kvalitet som sådan, at den er knyttet til et bestemt ministerium. Vi vil altså ikke pege på, at det skal være det ene eller det andet eller det tredje ministerium, som skal varetage den her opgave; det afgørende er, at kontrollen prioriteres såvel politisk som ressourcemæssigt. Og da der er tale om et stort og sammensat område både forbruger- og erhvervspolitisk, som på mange fronter tiltrækker sig både politisk og mediemæssig opmærksomhed, kræver det altså også en vis politisk robusthed og gennemslagskraft hos den minister, der står ved roret.

Vedrørende det andet spørgsmål om, hvordan man så genopretter en effektiv og velfungerende fødevarekontrol, fremlagde vi jo, da hele det her startede, en ellevepunktsplan med

hovedområder, man skulle kigge på.

Der har været meget snak om, om der nu er ressourcer nok eller ej. Når vi læser alle de her rapporter fra revisionsenheden, så er det jo ikke styring, der mangler i Fødevarestyrelsen. Der er styring i hobetal. For mig at se er problemet ressourcemæssigt, og vi ser meget gerne, at man i analysen sætter stort fokus på sammenhængen mellem ressourcer og opgaveomfanget, som for mig at se er steget væsentligt de sidste mange år.

Så er der nogle elementer i forbindelse med uddannelse af kontrollører: en effektiv kontrol med svindlere. Vi synes, det er et fint udspil, der er kommet, med sådan et beredskabskorps, men det kan bare ikke erstatte den almindelige fødevarekontrol. Hvis der ikke er en almindelig fødevarekontrol til at opdage problemerne, så er det jo lige meget med et politi, der kan komme efter dem. Så vi skal have den grundlæggende kontrol i orden.

Vi vil også gerne have et uafhængigt rådgivningscenter, som kan hjælpe virksomhederne til at blive bedre. Der kunne man sagtens forestille sig et miks af kontrollører osv., der kender lovgivningen godt – måske folk fra Danmarks Fødevareforskning, som har rigtig meget styr på risikovurdering – lave nogle udviklingsprojekter om det. Selvfølgelig brugerbetalt, for der er jo ikke så mange penge til kontrollen.

Egenkontrollen vil vi også rigtig gerne have kigget efter i sømmene. Vi har en rimelig tillid til de store virksomheder, om end vi også har set eksempler på, at det slet ikke fungerer optimalt der. De små virksomheder skal derimod for mig at se følges op med en helt anderledes tæt kontrol, for der er egenkontrolbegrebet ikke troværdigt.

Så vil vi også gerne have mere borgeradgang til kontrollen. Nu, hvor der er så få regioner, er det meget svært for almindelige forbrugere at nå fødevarekontrollen med de problemer, de måtte have. Så man kunne godt kigge på en kreativ løsning i forbindelse med de nye kommuner.

Så er det utrolig vigtigt – for at gøre det meget, meget kort – med mere indflydelse på den internationale lovgivning og udvikling. Det vedrører ikke lige direkte fødevarekontrol, men jeg glemte jeg at sige det tidligere. Nu tror jeg, jeg har udfyldt min taletid.

Ordstyrer:

Tak til Gitte Groos. Du har gjort det så grundigt, at der kun er tre spørgsmål, og dem tager jeg ind nu med det samme på en gang.

Per Ørum Jørgensen (KF):

Du skal ikke være ked af, at du har overtrådt din taletid, det gør vi også somme tider.

Indledningsvis vil jeg sige, at det ikke var af hensyn til Forbrugerrådet, at man valgte at lave den politiske prioritering at sætte forbrugerne i centrum, også når det gælder fødevarer. Men jeg havde så håbet på, at man havde bifaldet det mere fra Forbrugerrådets side. Det var sådan mere en kommentar.

Jeg er enig med dig i, at det er problematisk, at der ikke er mere dansk kød i køledisken, når folk skal træffe valget, netop fordi dansk kød har den høje kvalitet, hvilket jo har været nævnt flere gange ved den her høring.

Så er der ressourcespørgsmålet. Skal jeg forstå det således, at du mener, at vi for at skaffe flere ressourcer skal effektivisere mere, skal rationalisere kontrolsystemet i højere grad end med den fødevareaftale, vi lavede sidste år, hvor vi jo netop lagde nogle regioner sammen for at effektivisere og rationalisere? Det er ikke det, jeg ellers hører i debatten, og jeg tror nu heller ikke, der er tanker om det, men er det vejen frem, når det gælder ressourcespørgsmålet?

Hvordan får vi genskabt forbrugernes tillid? Det mener jeg er helt centralt i den fremadrettede debat: Der må Forbrugerrådet jo også have et særligt ansvar. Har I gjort jer nogle tanker om, hvordan I kan bidrage med mere oplysning og derved give os en mere kvalificeret debat, der kan nå helt ud til forbrugerne. For det må vel også være en af de opgaver, som er helt central for Forbrugerrådet.

Martin Henriksen (DF):

Det er måske i en lidt anden boldgade. Forbrugerrådet har jo et internationalt samarbejde med andre forbrugerorganisationer, og jeg kunne godt tænke mig at høre, om der efter Forbrugerrådets opfattelse er sket et skred i tilliden til danskproducerede fødevarer i andre lande. Har den danske presseomtale fundet vej til udenlandske medier, eller er der tillid til danskproducerede fødevarer i udlandet? Det kunne være relevant at høre, om du og Forbrugerrådet har en fornemmelse af det.

Jens Peter Vernersen (S):

Du sagde, at der skete en stor udskiftning i ejerkredsen, og at der var stor kreativitet i virksomhederne. Det der med den store kreativitet opfattede jeg sådan set ikke som positivt?

Gitte Groos:

Det skulle du heller ikke.

Jens Peter Vernersen (S):

Det er vel noget med, at nogle af de grossistvirksomheder, der er kommet og som ikke videreforarbejder, måske har kontrol en gang om året, og at det netop er der, man er stødt på mange problemer, især når kontrollen så ikke har været der i flere år – 2-3-4 år – som f.eks. Thulin Kød, der solgte til, var det 900 detailhandlere.

Så er der den plan, regeringen har lagt frem om, hvor et fødevarepoliti har været nævnt. Indtil nu har vi fået oplyst, at det er noget med 4-6 medarbejdere, der skal lave noget politiarbejde, når Fødevarekontrollen har været ude i virksomheden og gjort opmærksom på problemer. Det er vel ikke – i hvert fald i forhold til, hvad vi hidtil har set – hvad der skal til for at løse de forskellige

opgaver?

Så sagde du meget præcist – og det er også det, man kan se af revisionsrapporterne – at det sådan set ikke er styringen, det er galt med. Regeringen er jo gang på gang kommet med den påstand over for Fødevarestyrelsen, at det er styringen, det er galt med, og det må jo også forekomme Forbrugerrådet noget ubehageligt. For hvis det nu var sådan, så skulle man jo have gjort noget ved den styring i stedet for bare at tale om det.

Du er vel enig i, at det ikke er uden konsekvenser, når man under den her regering har skåret 228 medarbejdere væk og sparet 112 mio. kr. – og at vi har set eksempler på, at det ikke har været uden konsekvenser?

Inger Støjberg (V):

Det er måske egentlig mere en kommentar, for jeg er en lille smule overrasket over, at man i Forbrugerrådet allerede på nuværende tidspunkt kan sige, at det her ikke er et spørgsmål om styring i Fødevarestyrelsen, men et spørgsmål om ressourcer. Vi politikere har i hvert fald brugt ret mange kræfter på og sat ret mange ressourcer af til at få undersøgt, om det er styring eller ressourcer, der mangler. Så jeg er bare en smule overrasket over, at Forbrugerrådet kan melde bombastisk ud allerede nu.

Og så er jeg lidt ked af, at vi ikke hørte resten af dit indlæg, for jeg ville faktisk også gerne – som andre – høre lidt om, hvad Forbrugerrådets ideer og udspil er med hensyn til at genoprette forbrugernes tillid til de danske fødevarer. Det må være en af kerneopgaverne for Forbrugerrådet.

Gitte Groos:

Først om ressourcespørgsmålet, om at rationalisere og effektivisere mere. I den streng med Fødevarestyrelsen og hele den kontrol, der ligger der, kan man ikke rationalisere mere. Det tror jeg simpelt hen ikke på. Man kan se lidt på de laboratorier, som blev oprettet af regionalpolitiske hensyn, og genoverveje, om det nu var en supergod idé, men ellers mener jeg rent faktisk ikke, der er meget at komme efter dér.

Når jeg taler om at effektivisere og rationalisere og samordne, så er det mere på de andre kontrolområder. Jeg tror, der er en samlet gevinst at hente ved at se på de andre kontrolområder – Plantedirektoratet, Fiskerikontrollen osv. – og lave en samlet strategi for kontrollen bredt set.

Om, at vi skulle have en særlig opgave over for forbrugerne, hvad angår tillid til fødevarer, kan jeg sige, at vi er en forbrugerorganisation, som laver forbrugerpolitik. Vi har faktisk ikke nogen oplysningsforpligtelse eller muligheder for det – det er vanvittig ressourcekrævende. Det, vi laver, er fødevarerpolitik. Vi spiller ud til fødevarerministeren om, hvordan vi synes kontrollen skal ændres, så den bliver mere regulær. Det har vi rent faktisk gjort: Vi lavede en 11-punkts-plan, som I garanteret må have set, og som jeg ville referere her, men det var der ikke lige tid nok til. Vi er en organisation, som spiller aktivt ud, når vi mener, at der er ting, som fungerer eller ikke fungerer, og det er vores

vigtigste opgave. Det gør vi selvfølgelig på vegne af de danske forbrugere, fordi de er bredt repræsenteret i vores rådsforsamling, hvor vi henter vores politiske mandat.

Om der er sket et skred i tilliden til dansk kød i udlandet? Vi har i hvert fald fået mange henvendelser fra BEUC, Den Europæiske Forbrugerorganisation, og også fra andre forbrugerorganisationer, som ville høre, om det nu er så galt, som de hører, det er. Jeg ved ikke, om der decideret er sket et skred i tilliden, men man er i hvert fald blevet opmærksom på, at hos det store forbillede Danmark, som egentlig har håndteret rigtig mange ting og været rigtig dygtig, er der altså også stadig væk problemer.

Til Jens Peter Vernersen om kreativitet: Vi hører hele tiden, at fødevarekontrollen skal være mere og mere risikobaseret. Jeg mener sådan set, at den er risikobaseret. Men der er altså andre ting end sikkerhed, som er vigtige for forbrugerne. Det er selvfølgelig vigtigt, at vi ikke bliver syge af maden, men vi vil heller ikke vildledes; vi vil have ordentlig mærkning, og vi vil have, at den markedsføring, der sker af fødevarerne, sker på en ordentlig måde. Så fødevarekontrol handler ikke kun om sikkerhed, men også om at kontrollere de andre områder.

Samtidig har fødevarekontrollen en præventiv effekt. Man kan ikke kun sige, at den og den virksomhed producerer så og så farlige fødevarer, og så koncentrerer vi os dem. For, som vi har set, kan alle de andre lave svindel og humbug, og derfor er det vigtigt, at kontrollen viser sig med jævne mellemrum, for den har en præventiv effekt og forebygger problemer.

Som jeg også sagde i mit indlæg, er det jo ikke fødevarepolitiet, der løser problemet. Det kan bruges til at udrede store, vanskelige problemstillinger, som man ikke har tid til i kontrollen, og det er fint, men det løser ikke problemerne. Hvis man skal skabe større respekt for overtrædelse af loven, skal man give nogle bøder, som rent faktisk vil noget. For de latterligt små bøder er jo bare en driftsomkostning på markedsføringsbudgettet; det er jo omkostningsfrit for virksomhederne at overtræde loven, som den er udmøntet i øjeblikket.

Om, hvordan jeg kan være så sikker på, at det her ikke er et styringsproblem?

Revisionsenheden har jo eksisteret stort set lige så lang tid som Fødevarestyrelsen, og den har gennemgået alle kontrolområder minutløst hvert evigt eneste år. Ud fra de rapporter, der bliver lavet, er det min vurdering, at styringen grundlæggende er i orden, selv om man selvfølgelig finder fejl – det ville være fuldstændig vanvittigt at tro, at man kan have så stort et system uden at finde fejl. Efter de første rapporter – hvor der var en lidt anden politisk sammensætning – skrev vi direkte, at vi sådan set mente, at der var et ressourceproblem. Og det er jo kun blevet værre.

Så blev jeg spurgt om de 228 færre medarbejdere. Det var et lidt ledende spørgsmål, synes jeg, men jeg er fuldstændig enig: Selvfølgelig er der 228 færre medarbejdere. Nogle af dem laver administration, nogle laver noget andet, men der er også færre hænder derude. Jeg ved fra de mange folk i kontrollen, jeg kender, at de har mindre tid til kontrol, de bliver pålagt at gøre tingene hurtigere, de idømmer færre sanktioner, for hvis de tager de skrappe sanktioner, så kræver det mere sagsbehandlingstid osv.

Til Inger Støjberg vil jeg nævne Revisionsenheden igen. Vi har gennem dens rapporter rigtig god dokumentation for styringen af Fødevarestyrelsens kontrol. Dem skulle I læse – en dag ved lejlighed.

Stuart Sloach, formand for bestyrelsen for European Food Safety Authority:
(udenlandsk tale).

Elisabeth Geday (RV):

Hvordan er de svenske erfaringer med egenkontrolprogrammet? I Danmark har vi jo særlig problemer med de små detailhandlere. Har I lignende problemer, og hvordan har I eventuelt løst dem?

Så kunne jeg tænke mig at spørge til de svenske erfaringer i forbindelse med salmonella og jeres overgangsbestemmelser i forbindelse med optagelsen i EU. I har jo fået lov til at have nogle særlige svenske regler. Er der andre områder, hvor det efterfølgende er lykkedes Sverige at få lov at holde et højere niveau og stille andre krav til importørerne, end de har i de pågældende lande selv? Det er jo interessant, fordi vi hele tiden har det problem med forskellen mellem dansk kød og udenlandsk kød, som I jo også kender til.

Per Ørum Jørgensen (KF):

Jeg kunne godt tænke mig at høre lidt overordnet med fokus på fødevarerens sikkerheden. Ser du nogen særlige styrker ved det danske system, eventuelt også sammenlignet med det svenske, og ser du nogle svagheder, som du mener, vi skal være ekstra opmærksomme på? Det kunne være interessant at høre, hvordan man udefra opfatter fødevarerens sikkerheden i Danmark. Eller sidder man oppe i Sverige og tænker, at der er something rotten in Denmark?

Så kunne jeg egentlig også godt tænke mig at få nogle kommentarer til den informationsindsats, som I gør over for at få den rette information ud til de svenske forbrugere. Har I nogen succeshistorier, som vi eventuelt kunne trække lidt på i Danmark?

Jens Peter Vernersen (S):

Du sluttede dit indlæg med at nævne syd-nord-problemerne. Hvornår forestiller du dig, at man i f.eks. Italien har de samme krav til fødevarer, som man har i Sverige på nuværende tidspunkt? I har jo for så vidt strengere krav, end vi har, i og med at vi ikke har kunnet sælge kyllinger til Sverige, der havde en lille smule salmonella. Der var I længere fremme.

Så er der spørgsmålet om informationen til forbrugerne. Med de skandaler, vi har set i Danmark, og hvor ministeren har sagt, at skandalerne bare vælter ud af skabet, er det lidt svært at fortælle forbrugerne, at alt bare er i orden, og det ville det vel også være i Sverige. Under de vilkår er det vel svært også som svensk regering at sige til forbrugerne, at der er en supereffektiv

fødevarekontrol.

Stuart Slorach:

(udenlandsk tale).

Jørgen Højmark Jensen (fhv. chef for Fødevareregion København):

Nu skal jeg lige sige, at jeg er tidligere en hel del ting. Jeg er tidligere direktør for Levnedsmiddelkontrollen i København – gennem 10 år – og var med i de første 3 år af det statslige systems levetid som regionschef i København.

Jeg kan ikke genkende det lyserøde billede, som Henrik Wegener tegnede af det danske kontrolsystem. Det er rigtigt, at systemet og erhvervet har været gode til at tackle problemerne med salmonella i de bølger, der er kommet. Men Henrik Wegener glemmer at sige, at det altså først var, når vi stod i hønsemøg og gylle til halsen, at vi startede på at løse problemerne.

Det er også værd at bemærke, at vi stadig væk har dobbelt så mange registrerede tilfælde af salmonella, som vi f.eks. havde i 1980, hvor Henrik Wegeners graf startede. Vi har stadig væk et stort salmonellaproblem. Om det kommer fra udlandet eller fra Danmark, er forbrugerne vel ligeglade med. Vi har vel et kontrolsystem, for at det skal beskytte forbrugerne. Vi har stadig væk et meget stort kampylobakterproblem, som stammer fra fjerkræ, og som relativt nemt kunne løses, hvis der var politisk og embedsmandsmæssig vilje til det.

Derfor synes jeg ikke, at systemet fungerer i dag. Og fordi der ikke er andre, der er kommet ind på det, vil jeg starte med at spørge, hvad årsagerne er til, at det ikke fungerer i dag. Vi skal huske, at det statslige system kun er 6½ år gammelt. Det blev født den 1. januar 2000 – efter min mening med alvorlige handicap, både organisatorisk, økonomisk og metodemæssigt.

Organisatorisk blev det jo skabt af 32 kommunale miljø- og levnedsmiddelkontrolenheder, som blev hugget midt over og samlet i 11 regioner. Jeg var selv med til det. Det er et ret stort kulturchok at komme fra kommunale institutioner over i det statslige system med andres it-metoder osv. De 11 regioner er så siden hen blevet reduceret til tre, med omflytninger af personale osv. I perioden er der også sket ændring i, hvilket ministerium der er ansvarligt; det er gået fra Fødevareministeriet til Forbrugerministeriet, og systemet har haft tre direktører og efter min mening i høj grad manglet ledelseskraft.

På det økonomiske område blev det født med et kæmpestort underskud i kassen, bl.a. fordi kommunerne jo skulle overføre midlerne til staten. Staten tog samtidig med ansvaret også midlerne fra kommunerne ved at trække i bloktilskuddet, og det er klart, at kommunerne var interesserede i, at det træk skulle blive så lille som muligt. Derfor startede vi med et stort hul i kassen. Det blev ikke bedre af, at der med tiden kom almindelige besparelser, som vi ved bliver spredt ud over det offentlige system. Derfor var det sådan i min tid, at vi i chefgruppen, altså hvor direktionen mødtes med regionscheferne, aldrig snakkede om andet end besparelser. Det er jo snarere besparelserne, der

har drevet udviklingen i systemet, end ønsket om, at vi får verdens bedste levnedsmiddelkontrol. Så økonomien har altid skrantet.

Endelig er der virkemidlerne, som også har været nævnt før. Systemet skulle samtidig overgå fra den traditionelle kontrol til egenkontrol fra jord til bord efter HACCP-princippet. Det sjove ved det er jo i øvrigt, at det er egenkontrol fra jord til bord, men jord og bord er undtaget. Der er ikke obligatorisk egenkontrol i primærproduktionen og gudskelov heller i de private hjem. Jeg skal komme tilbage til det med jorden.

Ændringen var faktisk stor for os, der var i kontrollen. Traditionelt gik man jo ind i en virksomhed og så på den og, hvad der blev lavet i den, og rådgav samtidig. Det var vores filosofi dengang, at man skal være kontrollant og konsulent på samme tid. Det er jo ændret nu, hvor man ikke må give råd om, hvordan problemerne kan afhjælpes, for så pådrager man sig et medansvar. Så i princippet skal kontrollen jo blot kontrollere, at egenkontrollen er blevet udført.

Egenkontrol efter HACCP-princippet er jo noget, der oprindeligt er udviklet i NASA, den amerikanske rumorganisation, og det virker faktisk godt i store virksomheder. Store virksomheder har teknisk uddannet personale, de har kontrolsystemer, og de kan følge op på tingene. Det har man ikke i små virksomheder, hos din svigerfar eller hos slagteren eller i pizzeriaet. Der har man ikke det tekniske, man har ikke viden, og man har ikke motivation.

Der blev faktisk i 1998 lavet en evaluering af egenkontrol i Sverige, som konkluderede, at små virksomheder manglede viden og motivation. Det er interessant, at det system, som virker godt i de store virksomheder – Carlsberg, mejerierne, brødfabrikkerne – aldrig er blevet testet i små virksomheder. Det er aldrig blevet sagt, at lad os prøve, om det virker i de små virksomheder. Der er heller ikke blevet gjort tiltag til en evaluering af det. Det er indført som et kæmpeeksperiment i stor skala for at se, om det faktisk virker. Og husk, at de små og middelstore virksomheder udgør 90 pct. af landets 45.000 fødevarer virksomheder. Så det er i meget høj grad der, kontrolindsatsen skal finde sted.

Hvad skal der så gøres? Med det, jeg har nævnt, i baghovedet er det ikke er nok, at der bliver postet flere penge i systemet, hvis det kun er det, man gør. Det er heller ikke nok bare at lave kontrakter om flere tilsyn, for hvis medicinen ikke virker, så virker det heller ikke at give mere af den. Derfor mener jeg, at man skal sætte ind på fire områder samtidig:

Organisatorisk er det min bedste overbevisning, at man ikke skal flytte ministerium. Jeg var ganske vist formand for en ATV-gruppe, som i sin tid kom med en anbefaling om, at man skulle lave et enstrengt system og samle det hele i Fødevarerministeriet. Men jeg personlig har den opfattelse, at systemet skal have fred. Der er sket nok; lad være med at flytte noget igen. Jeg tror i øvrigt, at det er lidt mere tillidskabende at have et system i Forbrugerministeriet end i et Fødevarerministerium, fordi man med Fødevarerministeriet, uanset om det er tilfældet eller ej, kunne få mistanke om, at ministeren gik erhvervets ærinde snarere end forbrugerens. Så lad det blive, hvor det er i øjeblikket.

Det er vigtigt at få tilført ledelseskraft til systemet i ministeriet og i styrelsen. Det kræver

kraftig ledelse. En af de ting, som sådan en ledelse skal se på, er, hvor prioriteringerne skal ske. Som det tidligere har været nævnt – af Per Thorup f.eks. – er de store problemer i enderne af kæden. Det er i primærproduktionen, som er undtaget fra obligatorisk egenkontrol, og i engros- og detailledet. Det er der, de store problemer er, og det er der, indsatsen skal ske. Men det kræver en stærk ledelse.

Så er det meget vigtigt, at man ser på virkemidlerne, altså kontrolmetoden, i den store del af de danske virksomheder, nemlig de middelstore og de små virksomheder. Egenkontrol må erstattes af et mere fornuftigt system, som man bør udvikle og teste, inden man kører det i stor skala.

Med hensyn til ressourcer vil jeg personlig sige, at der er brug for flere ressourcer, men det er vigtigt, at man laver en langsigtet plan for at få tilført de ressourcer.

Tillid til systemet er noget, der tager lang tid at opbygge, men man kan lynhurtigt ødelægge det igen.

Per Ørum Jørgensen (KF):

Det var meget interessant at høre fra en mand, der har haft fingrene nede i maskinrummet, om man så må sige.

Jørgen Højmark Jensen:

Farsen!

Per Ørum Jørgensen (KF):

Det lød måske lidt negativt, at man i dag finder mere salmonella, end man gjorde i 1980. Det behøver vel ikke at være entydigt negativt. Jeg vil vel tro, der er sket en teknologisk udvikling siden 1980, som gør, at man bedre kan finde frem til disse ting og derved egentlig har en bedre kontrol end dengang. Det er vel ikke helt retvisende at drage den sammenligning med 1980.

Så er der spørgsmålet med ledelseskraft. Når argumentet er, at det ikke kun er økonomi, men også i høj grad styring, der er problemet, er det så din opfattelse, at man skal gå ind og se på selve styringen omkring de ting?

Så virker det lidt, som om alle fødevareskandaler startede her i sommer. Jeg tror oven i købet, vi har hørt i Folketingssalen, at det skulle være tilfældet. Men det er vel ikke et nyt fænomen, at der kommer lidt skandaler på det her område?

Martin Henriksen (DF):

Du talte om, at egenkontrollen ikke fungerer i små virksomheder. Skal vi stille krav om efteruddannelse, eller skal vi gå en helt anden vej? Du var inde på, at vi skulle teste et fornuftigt system, og det lyder jo fornuftigt. Men hvordan skal det fornuftige system så se ud? Det kunne være interessant at høre lidt om det.

Som jeg ser det, har meget af det, der er kommet frem, været brodne kar, som man har taget

fat i og hevet frem. I nultoleranceplanen er der jo mulighed for fratagelse af retten til at drive fødevarevirksomhed. Som jeg har forstået det, bliver man i dag frataget retten midlertidigt, og så kan man lukke op igen. Men nu lægger vi op til hårdere sanktioner, hvor man i f.eks. 5 år ikke har lov til at drive fødevarevirksomhed. Tror du, at sådan noget kunne være med til at fjerne de brodne kar fra branchen?

Elisabeth Geday (RV):

Jeg er lidt optaget af egenkontrolprogrammet i forhold til de mindre næringsdrivende. Området er jo EU-reguleret, så vi kommer ikke uden om, at der skal laves egenkontrolprogrammer hos de mindre detailvirksomheder. Hvilke muligheder ser du – med udgangspunkt i den regulering, der ligger fra EU's side – for at understøtte de detailhandlende i at få et ordentligt og velfungerende egenkontrolprogram. Hvad er det, vi skal gøre? Selv tænker jeg lidt i retning af arbejdstilsynet, hvor man jo har fået nogle uafhængige arbejdsmiljørådgivere, og hvor man kan påbyde virksomhederne vejledning, hvis det viser sig, at deres egenkontrolprogram enten er ikkeeksisterende eller tilsyneladende ikke har fungeret, som det skulle. Har du andre ideer til, hvordan vi kan få det her til at fungere, for vi kommer jo altså til at leve med egenkontrolprogrammet?

Kristen Touborg (SF):

Du var i starten af dit foredrag inde på kampylobakterproblemet og sagde vist nok noget i retning af, at det forholdsvis let kunne løses. Kunne du ikke lige komme med anvisning på, hvordan det er, du mener, det kan gøres?

Så siger du, at nu skal vi lade tingene ligge, hvor de er nu, og ikke rode mere op i det. Du argumenterer med, at man kunne risikere, at fødevareministeren gik erhvervets ærinde. Hvad er til hinder for, at forbrugerministeren gør det samme?

Per Clausen (EL):

Er det virkelig rigtigt, at man i Danmark og også andre steder har indført et egenkontrollsystem i små og mellemstore virksomheder uden nogen sinde at have undersøgt, hvordan det virker i den type virksomheder? At man bare har koblet direkte fra, at det virker godt, når man producerer flyvemaskiner og andre store ting på store virksomheder, til, at så er det nok også godt i mindre virksomheder? Det synes jeg er interessant. Men – som også Elisabeth Geday var inde på – hvad kan man så konkret gøre, for at få det til at fungere bedre, når nu EU påtvinger os det her?

Ligesom Per Ørum Jørgensen er jeg interesseret i det historiske perspektiv i det her, men måske ikke helt med de samme motiver. Kan du sige noget om, hvor store nedskæringerne var, da man gik fra det kommunale til det statslige system? På den måde kan vi få sat de nedskæringer, der er sket siden, i et historisk perspektiv og måske få endnu bedre argumentation for, at der er brug for flere ressourcer på området.

Jens Peter Vernersen (S):

Du sagde, at det var besparelser, der havde drevet systemet. Nu ved vi jo ikke helt, hvad der foregår inde i det inderste af sådan et stort system som det her med styrelser og ministerier osv. Men hvad har reaktionerne været fra ledende medarbejdere på disse kontante og konsekvente nedskæringer? Der må da også fra dem have været advarsler til ministeren om, at det her altså går galt. For enhver kan jo sige sig selv, at der jo er et eller andet, der ikke hænger sammen, når ministeren siger, at de gør alt for forbrugerne, og man så med den anden hånd driver systemet frem med besparelser. Nu ved jeg ikke, hvor vidtgående synspunkter, du har om tilførsel af ledelseskraft både i ministeriet og i styrelsen. Er det noget, der kan uddybes? For ministeren holder sig jo ikke for god til at sige, at det er i styrelsen. Men du siger så også, at det er ministeriet, det var jo også lidt interessant. Men det er måske ikke noget, vi kan komme nærmere ind på?

Ordstyreren:

Så vover vi endnu en gang at tage en spørger udefra. Mogens Werge, du får et spørgsmål tilknyttet det her.

Mogens Werge (Coop Danmark):

Jeg kommer fra Coop Danmark. Jeg vil lige kort sige, at jeg synes, det er mærkværdigt, at detailhandelen, fødevarereproducenterne eller landbruget ikke er inviteret til at tale her i dag. Men det er så det valg, man har gjort. I hvert fald under den første del tænkte jeg, at det går jo også meget godt, men det jo så desværre slut nu.

Jeg synes, det er en fuldstændig løsrevet påstand, Jørgen Højmark Jensen kommer med, at der er problemer med detailhandelens egenkontrolprogram. Jeg har i hvert fald ikke hørt dig dokumentere det på nogen måde; du kommer lige med det i konklusionen. Jeg medgiver gerne, at der sker fejl. Men systematisk svindel har vi kun set i nogle få – meget, meget få – virksomheder, så at blande det hele sammen synes jeg simpelt hen er utroligt.

Så vil jeg godt benytte lejligheden til at rette en misforståelse, som har været blandt politikerne hele dagen. Hvis man brugte lidt tid på at gå ud i vores dejlige butikker, kunne man altså se, at langt, langt størstedelen af det kød, vi sælger, er dansk. Det er oven i købet mærket med, at det er dansk. Det er rigtigt, at der ikke er nogen store dannebrogssflag på, men der står jo, hvor det er produceret.

Vi havde et møde med minister Lars Barfoed for et år siden om, hvorvidt vi ville lave en frivillig aftale for mærkning af vores kød. Og samtlige fra detailhandelen spurgte, hvorfor det nu lige var, vi skulle gøre det, når det jo står på i forvejen. Jeg ved, at både Jyllands-Posten og Politiken her for nylig har lavet en undersøgelse – de har jo ringet til os og spurgt, hvordan det ser ud – og man kan ved selvsyn konstatere, at det står der altså. For Coops vedkommende er 95 pct. af alt det

svinekød, vi sælger, dansk. Stort set hundrede procent af alle kyllinger er danske. Vi kan ikke få danske kalkuner, for der findes ikke et dansk kalkunslagteri. Men det er jo noget underligt noget at gå ud fra, at det hele sikkert er noget fra Ukraine. Det er det altså ikke.

Jørgen Højmark Jensen:

Angående spørgsmålet om antal salmonellafund siden 1980: Der er faktisk dobbelt så mange i dag på trods af den teknologiske udvikling og den videnskabelige indsats på området, selv om det er gået ned fra de tårnhøje værdier, vi har set. Det skyldes ikke, at vi tager flere prøver, eller at vi er blevet bedre til at undersøge. Ifølge Statens Serum Institut er det udtryk for en reel stigning, for hvis det skyldtes, at vi tog flere prøver og vi blev bedre, så ville der også være sket en tilsvarende stigning i alle mulige andre årsager til diarré og lign., og det er der ikke. Derfor siger de, at det med rimelig stor sikkerhed skyldes en reel stigning. Der er flere i dag end dengang på trods af den teknologiske og videnskabelige udvikling. Det synes jeg er lidt trist.

Hvordan kontrollen i små virksomheder skulle se ud i fremtiden? Det er der jo flere, der har spurgt om. Mit bud var, at man bliver nødt til i høj grad at stole på de metoder, man brugte før, altså den traditionelle kontrol i de store og små virksomheder, men samtidig gå i gang med et udviklingsarbejde, hvor man forsøger at finde ud af, hvordan vi gør det optimalt. Udviklingen inden for det her område går rasende stærkt, og man bliver selvfølgelig nødt til at følge med udviklingen og kan ikke klare sig med det, der var godt i går.

Jeg mener stadig væk, at det er i detailhandelen og engrosledet, problemerne er – på trods af Mogens Werges indlæg. Jeg husker da, at der har været betydelige problemer med Brugsens hakkede kød, gør I ikke? Selv om de store supermarkeds kæder er dem, der er bedst i detailledet, for de har jo kvalificerede folk til at lave det og til at kontrollere det, så er det altså faktisk der, de store problemer er.

Jeg går ind for, at man skal have et kørekort. Allerede i min tid som direktør for levnedsmiddelkontrollen i København stillede vi forslag om, at man skulle indføre et kørekort. Forskellen mellem kørekort og den kontrol, man har i dag, er, at det i dag er virksomheden, der godkendes, ikke personen. Det betyder, at en kødgrossist kan hoppe til en anden virksomhed, for det er virksomheden, der bliver godkendt. Derfor stillede vi allerede i midten af 1990'erne forslag om, at man indførte sådan et kørekort. Fremskridtspartiet greb dengang forslaget med det samme, men på det tidspunkt var det sådan, at det, at det var Fremskridtspartiet, lagde forslaget dødt.

Det er rigtigt, at egenkontrollsystemet er indført uden at blive egentlig testet i detailledet, altså de små og mellemstore virksomheder. Det er jo, som det også er fremgået flere gange, en EU-beslutning, at der skal indføres egenkontrol i de virksomheder. Baggrunden er, at det viste sig at virke godt i de store virksomheder, som har en meget stor egeninteresse i, at der ikke sker katastrofer, som nemlig koster millioner eller måske overlevelsen. Det virker godt i de virksomheder, og så mente man, at det ville virke i resten. Det er ikke testet – ikke i Danmark, og jeg kender heller

ikke andre steder – før det blev besluttet, at det skulle indføres. Det var jo også efter kogalskabsskandalen, hvor EU meget gerne ville gøre noget for at forøge tilliden til systemet, og det blev solgt her i Danmark med, at når der er stikprøvekontrol af det offentlige, så er der kun kontrol engang imellem, men når der er egenkontrol, så er der kontrol 24 timer i døgnet. Men sådan er det faktisk ikke i de små og mellemstore virksomheder.

Jeg blev spurgt, om jeg kunne give en indikation af størrelsen af de nedskæringer, der var tale om. Det gjorde jeg allerede. Jeg tror nok, vi talte om 40 mio. kr. dengang – et underskud, vi var født med. Men man kan ikke rigtig bruge det til noget, for der er sket så meget siden hen. Jeg brugte det blot til at illustrere, at barnet blev født med skavanker, som fik konsekvenser for udviklingen.

Det er vigtigt, sådan set ikke kun i fødevarekontrollsystemet, men i mange dele af det offentlige system i dag, at der er ledelser, som tør gå imod det, der er politisk korrekt, som tør sige, at vi har verdens bedste levnedsmiddelkontrol, og at det her bare var en svips; som tør sige, at der er problemer, at det ikke går med de her nedskæringer, og at man får den kontrol, man betaler for. Det er min erfaring fra den tid, jeg var i systemet, at der manglede ledelseskraft.

Er der noget, jeg mangler? Tak.

Ordstyreren:

Tak til Jørgen Højmark Jensen. Og så skal vi som, jeg vil ikke sige rosinen, men som den sidste i denne omgang høre Lotte Holm, lektor ved Institut for Human Ernæring/Mad- og forbrugssociologi.

Lotte Holm (lektor, Institut for Human Ernæring, Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole): Jeg leder til daglig en forskergruppe, som arbejder med madkultur og samfundsmæssige aspekter af mad og spising og måltider og fødevaresektoren.

I invitationen til det her møde står der, at det haster med at få genoprettet forbrugernes tillid til fødevareområdet, og jeg vil bruge mit indlæg på at tale lidt historisk, for det er ikke første gang, at man fra alle ansvarliges side er enige om, at nu haster det.

I år 2000 udkom Europa-Kommissionens hvidbog om fødevarer sikkerhed, som var en opfølgning på kogalskabskrisen, og hvad den medførte. Også her siger man, at nu er det altså nødvendigt at genskabe forbrugernes tillid til EU's fødevareforsyning, levnedsmiddelteknologi, fødevarelovgivning og fødevarekontrol. Og jeg taler på baggrund af et EU-finansieret forskningsprojekt, hvor vi i en stor gruppe af forskere har undersøgt, hvad der skete som følge af den her BSE-skandale, som førte til store forandringer i fødevarepolitikken i Europa.

Vi har undersøgt institutionelle og politiske forandringer i EU – i Danmark, England, Italien, Norge, Portugal og Tyskland – og vi har lavet telefoninterviewundersøgelser blandt repræsentative udsnit af befolkningerne i de samme seks lande. Vi har i vores institutionelle analyse, som er den, jeg vil tale mest om, selvfølgelig studeret en masse officielle dokumenter, men vi har også informeret nøgleinformanter i systemerne.

I forbindelse med at vi i det her projekt interesserer os for tillid, er det vigtigt at bemærke, at tillidsrelationer i fødevarer sektoren går mange veje. Først og fremmest er det klart, at der skal være tillid mellem de offentlige myndigheder og virksomhederne. Man skal gensidigt have tillid til hinandens dygtighed og til hinandens motiver og troværdighed. Forbrugere bør have tillid til, at virksomhederne er dygtige, og at de taler sandt. Forbrugerne skal have tillid til, at de offentlige myndigheder er troværdige og uafhængige. Men frem for alt skal forbrugerne have tillid til relationen mellem virksomheder og offentlige myndigheder, og det var noget af det, der gik galt med kogalskabsskandalen.

Det er vigtigt at huske, at det var en skandale, som først ramte Storbritannien og siden EU, og i Storbritannien førte krisen jo til en total tillidskrise i forhold til de offentlige myndigheder og i forhold til den videnskabelige rådgivning, som de offentlige myndigheder betjente sig af.

I England har man gjort en kæmpe indsats for at genoprette forbrugernes tillid, og det har man selvfølgelig gjort på baggrund af de samfundsmæssige betingelser i England. Det, der har kendetegnet Storbritannien, er de her meget stærke supermarkedskæder, som har opbygget de såkaldte integrerede produktionssystemer, hvor de garanterer for produkternes kvalitet, og de gør det ved at garantere for, hvad der sker i alle led i produktionsprocesserne. I England garanterer Tesco for, hvad landmanden, som har kontrakt med Tesco, foretager sig ude på markerne. Derfor var det naturligt i England, at man opbyggede det nye kontrolsystem oven på de kvalitetskontrolsystemer, som supermarkedskæderne havde, og som de selvfølgelig havde lavet for at beskytte deres branchemærker. Og det er så dette HACCP-system, som vi har talt om her.

Samtidig var krisen af et omfang både i Storbritannien og i EU, at det nødvendiggjorde en total reorganisering af de offentlige myndigheder. Der var mange ting på spil her, men noget af det, som blev trukket frem i EU for at genoprette tilliden, var først og fremmest, at man reformulerede, hvad formålet skulle være med fødevarer sikkerhedspolitikken. For første gang i EU anerkendte man, at forbrugerinteresser ikke nødvendigvis var identiske med producentinteresser, og man prioriterede forbrugerhensynet over producentinteresserne. Man lagde vægt på, at forbrugerne skulle ses som stærke forbrugere, som gennem informerede valg selv kunne vælge rigtigt og forkert, og man understregede også behovet for, at forbrugere og forbrugerorganisationer blev inddraget i den politiske regulering af området. Det er noget, som jo er velkendt i de nordiske lande, men i Sydeuropa og andre dele af Europa var det en helt ny ting, at man overhovedet inddrog markedsaktører i tilrettelæggelsen af den politiske regulering.

Det, der kendetegner myndighederne i EU i denne her forbindelse, er et princip om adskillelse, for at sikre forbrugertillid til systemet gennem fuld gennemsigtighed i, hvad der foregår. Man har adskilt risikoanalyse fra risikohåndtering, fordi kritikken netop var, at dem, der håndterede risikoen, gav videnskabsfolkene mundkurv på og ville styre deres videnskabelige resultater osv. Derfor taler man om en adskillelse, sådan at der kan være et åbent flow. Nogle af de tidligere oplægsholdere har også talt om det.

En anden vigtig adskillelse var, at man skulle adskille producentinteresser fra forbrugerbeskyttelse. Det skal ikke være de instanser, som arbejder for erhvervet, som samtidig skal håndtere forbrugerbeskyttelsen.

Det sidste var, at man skulle adskille lovgivningen på området fra kontrollen, altså den lovgivende og den udøvende magt skulle adskilles på det her område.

I Danmark og i de andre fem lande har man typisk set en forenklet lovgivning som en udmøntning af EU's nye politik. Vi havde jo et utal af forordninger i Danmark, som var svære at overskue. Nu har vi én fødevarerlov, og det har vi set i alle de seks lande, som vi har arbejdet med.

I Danmark er der satset meget på øget information til forbrugerne. Smiley-systemet, som der er blevet talt om her, er – i hvert fald så vidt vi har kunnet se – unikt for de her seks lande. I andre lande har man større vanskeligheder med at få fuld information til forbrugerne.

Vi har set en rationalisering af de offentlige institutioner, vi har set en statsliggørelse i Danmark af fødevarerkontrollen, og i Danmark og andre lande er der nu en øget vægt på proceskontrol i virksomhederne, altså kontrol af egenkontrollsystemerne frem for produktkontrol.

Processerne omkring de her vigtige adskillelser har været lidt anderledes. Lige nu sker der jo en reorganisering af hele sektorforskningsområdet, som vil markere en endelig selvstændiggørelse af risikoanalysen fra risikohåndteringen, og det bliver jo spændende at se fremover, om den udøvende magt, altså ministerierne, vil acceptere, at al forskningen ligger hos universiteterne, eller om de selv kommer til at bygge små forskningsenheder op. Det er i hvert fald én diskussion, der kører.

I Danmark adskilte man ikke producentinteresser og forbrugerinteresser. Fødevarerministeriet, som blev oprettet i 1996, samlede både dem, der skulle varetage erhvervets interesser, og dem, der skulle varetage producentinteresserne. Det er faktisk først i 2004, da Familie- og Forbrugerministeriet bliver dannet, at vi får den her adskillelse i Danmark mellem producent- og forbrugerinteresser. Og adskillelsen mellem lovgivning og kontrol tror jeg ikke er ført igennem i Danmark.

I forbindelse med alle de her reorganiseringer er der en diskussion, som vi møder overalt i de her seks lande – også i Danmark – nemlig selvfølgelig diskussionen om, hvorvidt HACCP kan fungere i de små virksomheder. I Sydeuropa, hvor størstedelen af fødevarerproduktionen foregår i små familiebaserede virksomheder, er det her en stor bekymring. I Italien, hvor f.eks. en stor del af kødindustrien overhovedet ikke er en del af den officielle økonomi, men kører i sådan et lidt sort system, har det været en diskussion, hvad der vil ske. Og i Sydeuropa forventer man, at kravene om sporbarhed og gennemsigtighed vil betyde strukturforandringer, i den forstand at de små virksomheder vil være nødt til at indgå i de integrerede produktionssystemer eller slutte sig sammen i større enheder, eller også vil de forsvinde. Og i Nordeuropa har vi jo sektorer, som også er kendetegnet ved små virksomheder, og det har jo også været diskuteret her i dag, hvordan de kan komme ind i de her sikkerhedssystemer.

Endelig er det her nye system jo kendetegnet ved en ny arbejdsdeling mellem de offentlige

og de private aktører. Den nye fødevarepolitik er et eksempel på det, som kaldes the regulatory state, altså en ny statsform, hvor staten anerkender, at den ikke har ekspertise til at styre de her processer, men at ekspertisen ligger ude i virkeligheden. Det er virksomhederne – markedsaktørerne – som har magten og kompetencen til at kunne styre det.

Det kan føre til problemer for de offentlige myndigheder i form af, om de kan opretholde en kompetence, som matcher virksomhederne. Og her kan I se, hvad en embedsmand i fødevarekontrollsystemet i Danmark siger om den sag. Han siger: »Det er utrolig svært at være den, der kontrollerer den, der kontrollerer sig selv, for det er fandeme svært at have den viden og indsigt, der skal til for at være kritisk, hvis man ikke selv har fingrene i farsen en gang imellem«. Og dermed refererer han til, at man kontrollerer direkte. »Det andet« – det er kontrollen af egenkontrollen – »bliver sådan noget meget firkantet koncept- og systemtænkning, som ser skidegodt ud på papiret, men som ikke nødvendigvis har særlig meget sammenhæng med de reelle problemstillinger«. I må undskylde bandeordene, men vi har den praksis, at vi gengiver ordret, hvad folk siger i sådan nogle interviews.

I 2002 lavede man en turnusgennemgang af det nye system, og der foreslår fødevarebranchen noget, som jeg synes man kan tolke som en begyndende offentlig disput omkring den offentlige sektors effektivitet og kompetence. De foreslår færre direkte kontroller, at man ikke skal besøge de virksomheder, som ikke har vist at have problemer tidligere, og at man helt dropper de uanmeldte besøg. Og det gør de bl.a. med henvisning til, at det er virksomhederne selv, som har kompetencen, og som er de dygtigste til det her. De kom ikke igennem med de her krav, men jeg tror, det er en diskussion, som vil fortsætte.

Hvad så med forbrugerne? Her har jeg vist nogle få resultater fra vores surveyundersøgelse. I første kolonne ser I de seks lande i gennemsnit, og hvis vi ser på, hvor mange procent af befolkningen der anser nogle givne fødevarer for helt sikre, så ligger Danmark over det gennemsnit, som kendetegner de seks lande. Vi har altså i Danmark større tillid til, at fødevarerne er helt sikre. Jeg har valgt nogle fødevarer ud: Burgere er det, som der er færrest, der har tillid til; frugt og grønt er det, som der er flest, der har tillid til, og oksekød, som I ser, er det, som startede hele sagen med kogalskab.

Så I kan se, at Danmark ligger pænt over gennemsnittet, men det interessante er jo, at Storbritannien ligger højest. I vores undersøgelse er det Storbritannien, som har den højeste tillid til sine fødevarer, og det er en interessant udvikling, i betragtning af at hele deres system altså bragede sammen for 10 år siden.

Hvis man spørger til, hvem man har tillid til vil tale sandt i tilfælde af en skandale inden for fødevaresektoren, kan I igen se, at Danmark ligger over gennemsnittet for de her seks lande. I kan se, at dem, man især har tillid til, er forbrugerorganisationer, fødevareeksperter, medier osv., og så kommer de offentlige myndigheder, supermarkeds kæderne, landmænd, politikere og fødevareindustrien i bunden. Igen er England interessant. Der har de ikke overgennemsnitlig tillid til

hverken forbrugerorganisationer eller medierne f.eks. De har lidt større tillid til de offentlige myndigheder, men de har faktisk mere end gennemsnitlig tillid til markedsaktørerne. Det er noget, der er særligt ved det engelske system. En af vores konklusioner på undersøgelsen er, at når man i England har formået at genoprette tilliden til fødevarer, så er det ikke kun på grund af reorganiseringen af det politiske system, men også fordi de engelske supermarkedskæder faktisk præsenterer forbrugerne for bedre kvalitet på fødevarer.

Jeg vil slutte af med nogle spørgsmål, som jeg tror er vigtige at diskutere. Hvem er det, der skal styre det offentlige system? Hvad er det for et ministerium, der skal stå i spidsen? I den danske debat har der mest været tale om effektivitet, men det er vigtigt at huske på, at et meget væsentligt hensyn i hele den europæiske reorganisering var spørgsmålet om tillid til systemet, for man havde jo kritiseret det engelske og det europæiske system for at prioritere erhvervsinteresser over forbrugerinteresser. Når vi har et Familie- og Forbrugerministerium i dag, så er det en stadfæstelse af denne her adskillelse mellem producenters og forbrugerens interesser.

Vi har også fået et statsligt kontrolsystem, som er enstrenget, som garanteret er mere effektivt, og som garanteret også sørger for, at der ikke er så stor vilkårlighed i embedsudførelsen i de forskellige regioner i Danmark, men man kunne diskutere, om det er et frit og uafhængigt system. I det tidligere kommunale system var der jo differentieringer. Der var nogle kommunale enheder, som indimellem kunne tage teten på et område og markere en linje, som der måske var meget utilpashed ved og meget modstand imod i ministerierne, men som skabte noget dynamik og noget forandring. Jeg tror bl.a., at den smiley-ordning, som vi er meget berømte for i Danmark, blev, som den gjorde, fordi man i levnedsmiddelkontrollen i København gik sine egne veje i den sag. Så spørgsmålet er selvfølgelig, om det her effektive system, vi får nu, sikrer den slags dynamik. Kan der slås nogen skævere? Er der nogen, der kan tillade sig at gå over grænserne? Er systemet tilpas uafhængigt, eller er det indrettet meget entydigt på at bakke op om den officielle politik?

Vi har en revisionsenhed, som kontrollerer kontrolsystemet, men man kunne spørge, om den er åben nok, er velkendt nok, har ressourcer nok og er uafhængig nok. I hvert fald optræder den ikke særlig tit eller er med til at rejse offentlige diskussioner om, hvordan kontrolsystemet fungerer.

Endelig er det klart, at det at have tillid til sine fødevarer er meget væsentligt for forbrugere, som jo i dag af mange grunde ikke kan have fuld indsigt i, hvad det er, de putter i munden. Så tillid er helt klart nødvendig. Men man skal også huske, at mistillid faktisk kan være meget produktiv. Jeg tror ikke, vi ville have en økologisk branche, hvis ikke det var fordi, nogle forbrugere havde mistillid til de gængse produktionssystemer.

Lige nu ser man også forandringer og forskydninger i branchen. Slagtermestrene taler om, at de har flere kunder i butikkerne, end de har haft før. Der opstår jo hele tiden nye distributionssystemer med mere direkte kontrol mellem producenter og forbrugere osv. Ikke for at forherlige alle de her ting, men det er for mig at se ikke et mål at få et system, som er så effektivt og vandtæt, at der ikke bliver rejst kritik. Målet må være at få et effektivt system, som samtidig er åbent

for, at befolkningen kan få indsigt i de kontroverser, som også ligger i systemet, og i de konflikter og modsætninger, der er.

Elisabeth Geday (RV):

Jeg vil starte med at takke meget for din redegørelse. Det lyder, som om det var et forskningsprojekt, som vi i Fødevareudvalget kunne have glæde af at få lidt nærmere beskrivelse af, så jeg håber, vi kan få adgang til i hvert fald nogle delrapporter – navnlig den, der handler om fødevaretiltiden.

Hvor gamle er dine tal? For jeg tror, vi alle sammen har en fornemmelse af, at tilliden til fødevarer er skredet blandt forbrugerne inden for de seneste år. Så er tallene fra før eller efter de seneste års fødevareskandaler?

Da du talte om adskillelse mellem lovgivning og kontrol, tænkte jeg først, at det var af retssikkerhedshensyn, at kontrollen skulle adskilles fra lovgiverne, men jeg kan forstå, der er flere hensyn. Hvorfor er det godt at adskille lovgivningen fra kontrollen?

Jens Peter Vernersen (S):

Du havde det synspunkt om at få færre direkte kontroller, og at man skulle ikke besøge de gode virksomheder. Jeg forstod det sådan, at du mente, at det var ikke det, der var sat i gang, men det er vel sådan set det, der er sket med smiley-ordningen, hvor man har fravalgt 10 pct. af besøgene, omkring 4.000, og skåret ned med 14 medarbejdere, fordi man har ment, at det var ikke nødvendigt at besøge virksomheder. Men det kan vel være svært at vide, om det nu er gode virksomheder, hvis ikke man besøger dem. Hvordan kan man så finde ud af det? Og nogle er gode i dag, men måske dårlige om tre måneder. Man har jo også kunnet se af de kontrolrapporter, der foreligger, at noget har set meget godt ud, og så går der en tid, og så bliver det faktisk helt forfærdeligt. Nogle af dem, som har været allermest forfærdelige, har jo haft orden i tingene bare for et år siden.

Kirsten Jensen:

Mit navn er Kirsten Jensen, og jeg repræsenterer en forbrugergruppe ude i landet. Det er i Nykøbing Falster. Og jeg vil føje en bemærkning til Jørgen Højmark Jensens indlæg. Jeg var ikke klar over, at vi hernede kunne spørge om noget, men når Mogens Werge kan, kan jeg vel også.

Det er med hensyn til nedskæringerne i miljø- og levnedsmiddelkontrollen. Jørgen Højmark Jensen forklarede, hvor mange det var, der var tale om. En sådan har vi haft i Nykøbing Falster, og det betød, at når der kom en forbruger ned på kontoret med en vare, som vedkommende havde købt i en forretning, så kunne vi øjeblikkelig gå hen i levnedsmiddelkontrollen og få den analyseret. Og det samme gælder for det, som er oppe flere steder i øjeblikket med mad til middagsselskaber – som jo søreme bliver kørt rundt i hele landet, kan jeg forstå. Når der ligger nogle syge 6 eller 12 timer senere, er det er meget vanskeligt at vide, hvoraf det kommer, når man skal vente nogle dage. Det skal jo tages øjeblikkelig.

Hermed vil jeg sige, hvor nødvendigt det er, at vi får disse miljø- og levnedsmiddelkontroller ud i landet igen.

Lotte Holm:

Jeg tror, at de tal, jeg refererer her, er fra 2004. Projektet er under afslutning, og der er udkommet nogle bøger. Jeg vil med glæde sende en referenceliste til jer, så I kan få adgang til det. Vi har rapporter liggende på nettet, men vi er ikke færdige endnu. De samlede analyser er først ved at skulle udkomme.

At adskille lovgivning og kontrol tror jeg bare er et retssikkerhedsprincip. Jeg tror ikke, der lå andre ting bag det. Jeg har i hvert fald ikke kunnet læse mig frem til, at der skulle være andre principper.

Så var der spørgsmålet om, at de gode virksomheder ikke skulle have kontrolbesøg. Det var ikke mit synspunkt, men fødevarerbranchens forslag. Og det er rigtigt, at de fik medhold i den turnusgennemgang; man skar ned på nogle af besøgene på de velfungerende virksomheder. De fik ikke medhold i, at man helt skulle holde op med at komme på uanmeldt besøg. Det var en af de ting, de havde ønsket, men som de ikke fik medhold i. Og jeg skal ikke kunne tage stilling til det. Jeg synes, dit ræsonnement, at selv en god virksomhed kan gå hen og blive en dårlig virksomhed, når det presser på, lyder fornuftigt.

Og Kirsten Jensens spørgsmål tror jeg ikke var henvendt til mig, men til systemet som sådan.

Ordstyreren:

Jeg vil afslutte med at sige, at det har været en spændende debat. Der er kommet mange synspunkter. Jeg vil også sige tak til oplægsholderne. Vi har ikke været gode ved jer, for I fik kun så kort tid til at sige det, I gerne ville sige. Jeg er ikke i tvivl om, at I alle sammen havde den dobbelte viden om tingene her, og at I også kunne snakke tre gange så længe om det. Det er jeg slet ikke i tvivl om, men det fik I altså ikke lov til i dag, måske en anden gang, men tak skal I have.

Også tak til medlemmerne for engagementet og gode spørgsmål og ikke mindst til tilhørerne også for god ro og orden. Det er ikke noget problem at være dirigent, når vi har sådan nogle tilhørere. Jeg håber, alle har fået noget ud af det. Og tak for i dag og kom godt hjem.