



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

2. marts 2006

Sagsnr.: 433-67

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 8. februar 2006 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 198:

Spørgsmål 198:

”Ministeren bedes kommentere henvendelsen af 7. februar 2006 fra Danahus Gruppen vedrørende forslag til fødevarekontrol af restauranter m.v.”

Svar:

I brevet af 7. februar 2006 skitserer Danahus Gruppen en model for en kategorisering af restauranter o. lign. til brug for fastsættelse af tilsynshyppighed for den enkelte virksomhed. Som elementer, der kan indgå i en sådan kategorisering, nævnes i brevet inventarets almene tilstand, virksomhedens egenkontrolprogram og en række forhold vedr. driften af virksomheden.

Fødevarestyrelsen har oplyst følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”Disse elementer indgår allerede i Fødevarestyrelsens system til risikovurdering og behovsorientering af ordinære tilsyn (audit) i fødevarevirksomheder. Systemet er baseret på to hovedelementer:

1. Fødevarestyrelsen har fastsat generelle tilsynsfrekvenser for de enkelte brancher af fødevarevirksomheder. For restauranter o. lign. er der fastsat 2-4 årlige tilsyn, idet det dog for sæsonrestauranter (højest åbne 6 måneder om året) og virksomheder med begrænset vareudvalg, f.eks. pølsevogne og værtshuse med parisertoast, er 1-2 årlige tilsyn.
2. Med udgangspunkt i de vejledende frekvenser for tilsyn fastsætter fødevareregionerne antallet af tilsyn med den enkelte virksomhed. Fastsættelsen skal ske ud fra en faglig vurdering, en ressourcemæssig prioritering, vurdering af virksomhedens egenkontrol og en konkret behovsorienteret vurdering af den enkelte virksomhed ud fra erfaringer fra tidligere kontrolbesøg og prøveresultater.

Det planlagte antal ordinære tilsyn skal normalt holde sig inden for den vejledende tilsynsfrekvens, men hvis det skønnes nødvendigt, kan regionen fastsætte et større antal tilsyn. Eksempelvis kan det som følge af konstaterede overtrædelser være nødvendigt at sætte frekvensen højere.

Det kan endvidere være nødvendigt at ændre antal planlagte tilsyn på en virksomhed i løbet af året, f.eks. som følge af ejerskifte eller ved ændringer i virksomhedens produktion.

Med hensyn til forslaget om, at restauranter skal betale for ekstra tilsyn, findes dette element også i de gældende regler. Virksomheder, der som restauranter er fritaget for at betale for den ordinære fødevarekontrol, skal således betale for tilsyn, der gennemføres som opfølgning på forbud og påbud.

At lade klassifikationen fremgå af tilsynsrapporten på linje med smileyen, som foreslået af Danahus Gruppen, vil heller ikke give forbrugerne ny relevant information. De for forbrugerne relevante elementer fra klassifikationen er allerede indeholdt i den aktuelle smiley sammenholdt med smileyerne fra de 3 foregående tilsyn, som også fremgår af tilsynsrapporten.

Samlet set er de ideer, som fremgår af forslaget fra Danahus Gruppen, allerede indeholdt i principperne for behovsorienteret kontrol, som er grundlaget for tilrettelæggelsen af fødevarekontrollen.

Den væsentligste forskel er forslaget om en formel kategorisering af restauranterne. Med over 20.000 restauranter o. lign. ville etableringen og den løbende vedligeholdelse af en sådan kategorisering være så ressourcekrævende, at det ikke vil kunne modsvares af tilsvarende store fordele for kontroltilrettelæggelsen.”

Lars Barfoed

/ Lars Jensen