

Fødevarestyrelsen/KEØ
28. marts 2005
2. kt./HEE/THE
J. nr. 2006-20-261-00502 / J.nr. 68

Det talte ord gælder

Samrådstale til spørgsmål AU-AØ d. 29. marts 2006 i Folketingets udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

- AU Vil ministeren redegøre for sagen om kødskandalen, hvor det i TV-udsendelsen "Kontant" på DR 1 den 14. marts 2006 blev afsløret, at der fortsat sker omfattende handel med gamle fødevarer til restauranter over hele landet og herunder oplyse, hvilke initiativer ministeren vil tage for at undgå lignende situationer fremover?
- AV Vil ministeren redegøre for, hvordan det kan gå til, at et firma kan sælge gammelt kød i årevis, uden at myndighederne opdager det og griber ind?
- AW Vil ministeren redegøre for, hvilke initiativer ministeren vil tage for igen at bringe fødevarekontrollen op på et forsvarligt niveau?
- AX Vil ministeren tage initiativ til en økonomisk genopretning af Fødevarestyrelsens bevillinger?
- AZ Vil ministeren redegøre for en sammenhængende plan for fødevarestyrelsens kontrol af virksomheder, der handler med fødevarer, idet en række sager det sidste år har dokumenteret at fødevarekontrollen ikke er tilstrækkelig
- AÆ Finder ministeren, at kontrollen af fødevarer er optimal i Danmark og i hvilket omfang vurderer ministeren at bemanningen af Fødevarestyrelsen er årsag til den svigtende kontrol
- AØ Vil ministeren oplyse, om der er andre virksomheder end Thulin Kød Engros, som viser tilsvarende forhold med salg af gammelt kød?

Indledning

Indledningsvis vil jeg gerne sige, at det er afgørende at der er sikkerhed om vores fødevarer. Det har vi forbrugere krav på. Jeg er selv forbruger og jeg ønsker også at mine og alle jer andres børn vokser op med gode og sikre fødevarer. Det kan vi normalt også regne med i Danmark, men der har på det seneste været for mange eksempler på, at noget er galt. Det vil jeg som forbrugerminister naturligvis rette op på. at

Jeg vil besvare spørgsmålene samlet og starte med at redegøre for sagen om det gamle kød. Jeg vil derefter omtale Fødevarestyrelsens kontrol og komme ind på de initiativer, der kan modvirke nye tilfælde. Endelig vil jeg komme ind på Fødevarestyrelsens ressourcer.

Kød bliver ikke sundhedsfarligt ved opbevaring på frost

Allerførst vil jeg dog præcisere, at kød ikke bliver sundhedsskadeligt, når det ligger for længe på dybfrost. Bakterievæksten stopper ved opbevaring på frost, men enzymaktiviteten i kødet stopper ikke. Enzymer nedbryder gradvist kødet og betyder, at kødet mister sin smag. Efter lidt længere tid bliver kødet harskt og får en grim smag, og der kan komme ændringer i udseende og konsistens.

Så længe en fødevare befinder sig i producent- eller engrosleddet og ikke er

færdigpakket med henblik på salg til den endelige forbruger, behøver den ikke være mærket med en holdbarhedsdato.

Produktions-, pakke eller holdbarhedsdato skal dog fremgå af handelsdokumenterne sådan at den, der pakker det ind med henblik på salg til den endelige forbruger, kan mærke det med holdbarhedsdato. Så længe kødet befinder sig i producent- eller engrosleddet, er det altså op til producenten eller den, der videreforsarbejder kødet, at vurdere om kødet er egnet til menneskeføde.

DR Kontant

Jeg vil nu redegøre for sagen, som den blev igangsat af DR Kontant. DR Kontant blev i december 2005 ringet op af en tidligere sælger fra Thulin Kød Engros. DR Kontant oprettede herefter et fiktivt firma, som udgav sig for at arrangere bl.a. polterabends. Firmaet købte gammelt kød og rejer hos Thulin Kød Engros. Det viste sig efter optøningen, at rejerne var blandet sammen med bl.a. plastikposer, ledninger og tyggegummipapir.

DR Kontant har oplysninger om, at Thulin Kød Engros har solgt for gamle varer til en række danske restauranter. Ifølge DR kan det dreje sig om ca. 800 kunder, som Thulin Kød Engros har handlet med.

Fødevarestyrelsen har ifølge DR Kontant fået 3 henvendelser om muligt salg af gammelt og dårligt kød.

Den første henvendelse var i sommeren 2004 fra en restauratør, der ifølge DR Kontant fortalte fødevareregionen, at Thulin Kød Engros havde leveret noget gråt og ildelugtende hakket oksekød.

Fødevareregionen foretog en analyse af kødet og konstaterede, at bakterieindholdet ikke var tilfredsstillende, og burde være lavere. Bakterieindholdet var dog ikke så højt, at der kunne påbydes destruktion af kødet. Ifølge fødevarekontrolløren blev Thulin, i modsætning til hvad der blev sagt i DR Kontant, **ikke** nævnt som leverandør, og sagen stoppede derfor med et brev til restauratøren med oplysning om analyseresultaterne

Den anden henvendelse var et brev fra virksomheden Dencon i 2004 med spørgsmål om, hvilke krav virksomheden skulle opfylde for at kunne få tilladelse til at indfryse kølevarer. Virksomheden nævner i brevet 3 virksomheder, som efter Dencon's opfattelse ikke overholder lovgivningen.

Der er foretaget tilsyn hos disse tre virksomheder. Der fandtes kun små uregelmæssigheder hos de to af virksomhederne. Hos den tredje virksomhed fandt kontrollen ikke noget, der gav anledning til bemærkninger.

Den sidste henvendelse var ifølge DR Kontant en opringning i december 2005 fra

en medarbejder, der dengang var ansat i Thulin virksomheden. Medarbejderen oplyste, at Thulin solgte gammelt og dårligt kød. Han fik at vide, at den relevante sagsbehandler ikke var til stede, og han blev bedt om at ringe igen senere. Han ringede i stedet til DR Kontant.

Thulin

Jeg vil nu redegøre for sagen om Thulin Kød Engros.

Thulin blev registreret som virksomhed i 2000 og fik tilsyn i december 2000. I 2002 indførte Fødevarestyrelsen et elektronisk journalsystem og ved en fejl blev Thulin ikke overført til det nye system og indgik derfor ikke i Fødevarestyrelsens virksomhedsregister. Virksomheden fik derfor først kontrolbesøg igen i november 2004 efter, at en anonym kunde havde klaget til regionen over gamle varer fra virksomheden.

Virksomheden fik flere indskærpelser og skulle søge om fornyet godkendelse som pakkecenter. Behandlingen af ansøgningen afsluttedes først i august 2005 bl.a. fordi der var flere mangler ved ansøgningen, og fordi virksomheden flyttede.

Virksomheden indstillede på grund af sagen i DR Kontant sine aktiviteter d. 13. marts 2006, men har nu indsendt en ny ansøgning.

Fødevareregionen har anmeldt Thulin Kød Engros til politiet.

Fødevarestyrelsen udsendte d. 14. marts 2006 en pressemeddelelse om sagen. Virksomheder, der har modtaget varer fra Thulin Kød Engros blev opfordret til at kontrollere, om de fortsat havde varer herfra på lager og foretage en meget kritisk vurdering, før de evt. brugte af disse varer.

Som opfølgning på Thulin sagen har Fødevarestyrelsen i løbet af de sidste 2 uger foretaget telefonopkald til virksomheder, der stod på kundelister hos Thulin. Det var for at sikre, at der ikke blev solgt uegnede fødevarer til forbrugerne.

Der er foretaget opkald til ca. 1900 telefonnumre på virksomheder, der stod på lister hos Thulin. Det lykkedes at få talt om sagen med 1069 forskellige virksomheder. De resterende 834 opkald har enten været til gengangere på kundelisterne, til telefonnumre eller virksomheder, som er lukket i mellemtiden - eller opkald, hvor telefonen ikke blev taget. Der er ringet til de numre, hvor telefonen ikke er taget minimum 3 forskellige dage.

Der var 374 virksomheder, der havde handlet med Thulin inden for de sidste 5 år.

43 af disse virksomheder havde stadig varer fra Thulin på lager eller havde indenfor den sidste tid har solgt varer fra Thulin til den endelige forbruger. Disse virksomheder er blevet vejledt om kritisk vurdering og evt.

tilbagetrækning af fødevarer.

De 43 virksomheder har ydermere fået et kontrolbesøg enten i sidste uge eller i mandags. Kontrollørerne har bl.a. kontrolleret varelageret for at se, om varerne er korrekt mærket, og om fødevarerne er egnede som fødevarer. Der blev også set på virksomhedernes egenkontrol, herunder hvordan de kontrollerer kvaliteten af varer de modtager, og om de nedskriver resultatet af denne kontrol. Endelig blev der set på de oplysninger om bl.a. leverandører, modtagere og tilbagekaldelser, som virksomhederne skal gemme for at sikre sporbarhed.

I 5 af virksomhederne fandt kontrollørerne fødevarer fra Thulin, der ikke var egnede til menneskeføde. De 3 af virksomhederne havde selv kasseret fødevarerne før tilsynet, mens varerne i de 2 virksomheder blev beslaglagt eller kasseret under tilsynet. 4 andre virksomheder oplyste, at de tidligere havde vurderet og kasseret større mængder fødevarer på grund af dårlig kvalitet eller overskreden holdbarhedsdato. Der blev givet i alt 13 sanktioner, hvoraf halvdelen handlede om egenkontrol. Der blev givet 5 indskærpelser, et påbud og en bøde vedr. egenkontrol, mens der blev givet 4 indskærpelser, 1 bøde og et påbud for andre overtrædelser som f.eks. dårlig rengøring og manglende ophængning af kontrolrapport.

Det kom i DR kontant's udsendelse d 21. marts frem, at Thulin Kød Engros ifølge en tidligere medarbejder har købt et til to læs kød om ugen af Tannis Food.

Fødevarestyrelsen har underrettet politiet i Roskilde om en mulig sammenhæng mellem Tannis Food og Thulin Kød Engros.

Tannis Food er en handelsvirksomhed, der bl.a. benytter Tannis Frost som lager.

I forbindelse med en tysk kødskandale og muligt salg af 80 tons gammelt kød bad Fødevarestyrelsen i slutningen af november 2005 politiet om at efterforske Tannis Frost's rolle i denne sag. Der foreligger endnu ikke en afgørelse i sagen. For sagen om den tyske kødskandale kan jeg henvise til min gennemgang under samrådsdebatten d. 7. december 2005 og talepapiret, som blev sendt til Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri d. 9. december 2005.

Udover tilsynene hos virksomheder, der stadig havde varer fra Thulin på lager eller lige havde haft det, har Fødevareregionerne også været på tilsyn hos en række andre virksomheder i forbindelse med dette sagskompleks.

På nogle af disse virksomheder har der vist sig problemer.

På et frysehus i Sydhavnen beslaglagde kontrollen i sidste uge knap 10 tons varer ejet af flere virksomheder. Varerne havde overskredet holdbarhedsfristen. Der er givet forbud mod omsætning og flytning af disse varer og der er givet indskærpelser om at indføre procedurer, der sikrer, at der ikke findes lagervarer med overskredet holdbarhedsdato.

Fødevarestyrelsen har de seneste uger politianmeldt en række virksomheder i kølvandet på denne sag.

Redegørelse

Fødevarestyrelsen udarbejdede i sidste uge en redegørelse om sagen om Thulin Kød Engros, og den har desværre vist mangler i Fødevarestyrelsens kontrol og håndtering af henvendelser fra borgere.

Jeg har påtalt overfor Fødevarestyrelsen, at der skal gribes hårdere ind, end tilfældet er i dag. Jeg har også indskærpet, at der skal ske en effektiv opfølgning på henvendelser fra borgere eller virksomheder om overtrædelser af fødevareloven.

Det skal også ved en gennemgang af virksomhedsregistret sikres, at alle fødevarer virksomheder er under løbende kontrol.

Hvordan kunne Thulin

komme af sted med det

Hvis jeg skal forklare, hvordan Thulin Kød Engros kunne sælge gammelt kød i årevis, uden at Fødevarestyrelsen opdagede det, er en af årsagerne formentlig, at Thulin falder ud af Fødevarestyrelsens virksomhedsregister i forbindelse med overgangen til elektronisk journalsystem i 2002, så der går flere år mellem kontrolbesøgene. For en sådan type virksomhed er der en kontrolfrekvens på et år.

Det er selvfølgelig også ærgerligt, at den tidligere medarbejder fra Thulin ikke fik fat i den relevante medarbejder i december 2005 og efterfølgende ikke ringede tilbage til Fødevarestyrelsen.

Disse ting kombineret med en virksomhed, der bevidst har svindlet og solgt gamle og dårlige fødevarer, og modtagervirksomheder, der har accepteret at købe disse ulovlige varer, har gjort det svært at opdage denne svindel.

Nul-tolerance

Fremadrettet vil jeg have indført nul-tolerance overfor svindlere. Jeg vil ikke acceptere, at virksomheder bevidst omgår reglerne for eksempel ved at sælge gammelt kød. De skal ikke slippe for let.

Plan

Jeg har drøftet denne sag med Fødevareudvalgets formand Christian H. Hansen. Regeringspartierne og Dansk

Folkeparti blevet d. 22. marts enige om en plan med en hel række initiativer.

For at få sagen fuldt belyst skal der iværksættes en uafhængig undersøgelse af sagsforløbet i de to sager om hhv Tannis Food og Thulin Kød Engros A/S.

Endvidere vil jeg oprette et særligt ”bagmandspoliti” med speciale i at kontrollere virksomhedens regnskaber og dokumenter for bl.a. at modvirke salg af for gammelt kød og overtrædelse af sporbarhedsreglerne.

Sanktioner

Jeg vil også have undersøgt, om vi kan indføre kraftigere sanktioner overfor sådanne virksomheder. I yderste konsekvens kunne det være godt, om man kunne fratage dem retten til at drive fødevarer virksomhed i en årrække. En sådan bestemmelse findes i økologiloven, hvor man kan tage autorisationen fra en virksomhed i op til 5 år, hvis der har været grov eller gentagen overtrædelse af økologireglerne. Jeg vil undersøge, om der er basis for at indsætte en sådan bestemmelse i fødevarerloven.

Vi skal skærpe sanktionsmulighederne i form af højere bøder og anvendelse af de eksisterende muligheder for fængselsstraffe. Der bør mere konsekvent gives bøder på udvalgte områder fx ved manglende mærkning. Det betyder, at alle overtrædelser, der ikke er rene bagateller, skal straffes med bøde.

Kontrol

På kontrolområdet er et af initiativerne som nævnt tidligere en særlig enhed, en slags ”bagmandspoliti”. Enheden vil være specialiseret i at tjekke virksomhedernes regnskaber og dokumenter, så de kan opklare, om der er solgt for gammelt kød, og om sporbarhedsreglerne følges.

Det bør også være muligt at sætte visse fødevarer virksomheder under skærpet kontrol i en periode for at sikre, at de retter op på ulovlige forhold. Virksomhederne skal selv betale for den ekstra kontrol.

Jeg vil endvidere have undersøgt, om vi kan samkøre registre fx med skattemyndighederne, for at finde de virksomheder, som både snyder i skat og overtræder fødevarerlovningen. Det vil gøre det sværere for lovovertrædere at gemme sig.

Fødevarestyrelsen vil også vurdere, hvordan regionerne kan finde eventuelle virksomheder, der burde stå i virksomhedsregistreret.

Fødevarestyrelsen har endvidere udarbejdet supplerende retningslinier for håndtering af henvendelser fra borgere og virksomheder om mulige overtrædelser af fødevarer- og veterinærlovningen. Der skal reageres effektivt på alle henvendelser fra borgere.

Jeg vil herudover nævne et omfattende kontrolprojekt, hvor alle virksomheder i EU, der opbevarer animalske fødevarer, snarest skal have kontrolbesøg. På grund af sagen i Tyskland om salg af gammelt kød og en sag i Irland om svindel med identifikationsmærker startede Kommissionen et projekt for at se, om der var tilsvarende problemer i andre EU-lande. Projektet i Danmark forventes afsluttet 1. maj 2006.

Mærkningsregler

Jeg har endelig anmodet Fødevarestyrelsen om at overveje muligheden for en stramning af reglerne om mærkning af kød i producent- og engrosleddet. Kravet om, at der altid skal følge en produktions- eller holdbarhedsdato med kødet, følger implicit af dels reglerne i Fødevareforordningen om, at en fødevare ikke må sælges, hvis den er uegnet som menneskeføde, dels reglerne i mærkningsdirektivet om, at en færdigpakket fødevare skal forsynes med en holdbarhedsdato. Det er min opfattelse, at det vil være hensigtsmæssigt, at der udarbejdes helt specifikke regler om mærkning i producent- og engrosled, så både virksomheder og forbrugere let kan se, hvor gammel fødevaren er. Det vil i den forbindelse blive vurderet, om der kan fastsættes nationale regler, eller om vi skal arbejde for, at EU-reglerne om mærkning ændres.

Branchen

Det er vigtigt med branchens opbakning til at løse denne opgave, så jeg har indkaldt repræsentanter fra landbruget, fødevarerindustri, detailhandlen og engroshandlen til et møde i morgen. Vi må alle være med til at modvirke, at sådanne sager gentager sig.

Omlægning af kontrollen - Handlingsplan for effektivisering af Fødevarerstyrelsens kontrol

Vi må heller ikke glemme alle de tiltag der indgår i handlingsplanen for effektivisering af Fødevarerstyrelsens kontrol. Med udgangspunkt i en rapport om kontrollen og forslag til forbedringer har jeg i januar 2006 iværksat en handlingsplan, der blandt andet fokuserer på en mere risikobaseret anvendelse af analyser, mere fleksibel udvælgelse af hvilke virksomheder, der kontrolleres, samt øget kontrol af importerede fødevarer.

Mere fleksibel udvælgelse af virksomheder, der kontrolleres

Et af de væsentligste punkter i handlingsplanen er, at fødevarerregionerne skal flytte ressourcer fra rutinekontrol af virksomheder med styr på tingene – til en målrettet indsats mod problemvirksomheder og problemområder. Fødevarerstyrelsen har allerede udsendt en ny vejledning til fødevarerregionerne med principper for, hvor ofte de enkelte virksomheder skal

kontrolleres i 2006. Kræfterne koncentrerer om de virksomheder, som *ikke kan* eller *ikke vil* overholde reglerne.

Ressourcer

Sagen har vist, at der er behov for at stramme op på procedurer samt at der skal skrides mere hårdt ind i forbindelse med overtrædelse af reglerne. Det gør vi med nul-tolerance-planen, der er aftalt mellem regerings partierne og Dansk Folkeparti. Det vil i forbindelse med finanslovforhandlingerne for 2007 til efteråret blive vurderet, om der er behov for at tilføre yderligere ressourcer til fødevarekontrolområdet.

Kontrollens kvalitet

Jeg bliver spurgt, om kontrollen af fødevarer i Danmark er optimal. Ressourcerne kan bruges bedre end de er blevet det, men vi kan aldrig opnå en situation, hvor ingen snyder og ingen bliver syge. Vi kan og skal gøre vores bedste for at minimere tilfældene.

Ekstra Bladet bragte i sidste uge en artikel om manglende kontrolbesøg hos alt for mange virksomheder.

Den afdækker et problem med manglende styring fra ledelsen i de enkelte regioner og utilstrækkelig opfølgning fra den centrale styrelse.

Jeg har derfor pålagt Fødevestyrelsens direktion at få indhentet det forsømte.

Efterslæbet på tilsynsbesøg skal indhentes hurtigst muligt, og styrelsen skal gennemføre styrings- og ledelsestiltag, som sikrer, at det ikke gentager sig i 2006.

Jeg ved, at fødevareregionerne har fået besked på at foretage tilsyn på de virksomheder, der burde have haft tilsyn i 2005. Disse tilsyn skal være gennemført inden den 15. maj i år. Regionerne er desuden blevet bedt om at oplyse, hvad der er årsagen til at virksomhederne ikke har fået tilsyn i 2005.

Som nævnt af Politiken i sidste uge har Fødevarestyrelsens egen gennemgang af en række tilsynsrapporter vist, at der sidste år i 9 ud af 11 fødevareregioner var fejl i 25-35 procent af rapporterne.

Som eksempel kan nævnes, at det ikke altid anføres hvilke områder, der er kontrolleret. Der kan også mangle en begrundelse for, hvorfor der er givet en indskærpelse.

Som det tydeligt fremgår af det, jeg allerede har sagt, har fødevarekontrollen svigtet på flere fronter. Det skal vi have rettet op på.

Jeg har derfor også besluttet at igangsætte en ekstra undersøgelse af styringen af fødevarekontrollen. Undersøgelsen skal belyse omfanget af manglende styring af fødevarekontrolindsatsen samt afklare årsagerne hertil. Herudover skal der stilles forslag til forbedringer af styringen.

Jeg ved, at fødevarestyrelsen har udarbejdet en plan for opfølgning, som er forelagt regionscheferne. Jeg forventer, at fødevarestyrelsen gennemfører initiativerne i planen, så vi ikke fremover må se virksomheder, der ikke har fået kontrol i flere år, og så fejlene på smileyrapporterne reduceres.

Afslutning

Forholdene i Thulin Kød Engros er uacceptable, og vi skal gøre alt, hvad vi kan for at undgå sageri fremtiden. Jeg har derfor sat en lang række initiativer i gang.

Efter en grundig drøftelse med formanden for Fødevareudvalget Christian H. Hansen er regeringen og Danske Folkeparti som jeg nævnte tidligere enige om nul-toleranceplanen.

Jeg vil herfra fremhæve, at der bl.a. skal indføres skrappe sanktioner, og virksomheder, der gentagne gange overtræder reglerne, bør kunne fratages retten til at drive fødevarevirksomhed i en årrække.

Vi vil arbejde for at ændre mærkningsreglerne, så det i alle handelsled bliver nemmere at se, hvor gamle fødevarerne er eller hvor lang holdbarheden er.

Et særligt ”bagmandspoliti” skal gå i dybden med regnskab og dokumenter, og vi vil undersøge muligheden for at samkøre registre.

Kort sagt - plattenslagerne skal afskrækkes af hurtigere og skrappe sanktioner, og kontrollen skal have nogle redskaber, så snyderi og fejl nemmere opdages.