



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 22. maj 2006

Sagsnr.: 1139

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 11. maj 2006 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 323:

Spørgsmål 323

”Vil ministeren i forlængelse af ministerens besvarelse af FLF alm. del – samrådssp. BD den 10. maj 2006 om fødevarerikkeheden på Danish Crown oplyse, om der er forskel på standarden på slagterier, der eksporterer til USA, der ikke eksporterer til USA?”

Svar:

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, der har oplyst følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”Ferskkødsvirksomheder, som producerer og afsætter produkter på EU-markedet, havde frem til udgangen af 2005 dagligt tilsyn på baggrund af EU’s ferskkødsdirektiv, som var normerende for kontrolomfanget med ferskkødsvirksomheder i Danmark.

Fra 1. januar 2006 gælder kravet i artikel 3 i EU’s kontrolforordning om, at offentlig kontrol skal foretages regelmæssigt på grundlag af en risikovurdering og med passende hyppighed. På baggrund af en risikovurdering af fødevarerikksomheder på brancheniveau har Fødevarestyrelsen på et fagligt grundlag fastlagt antallet af årlige audits til 4-6 for slagterier i auditfrekvensvejledningen 2006.

Slagterier, som er autoriseret til at eksportere produkter til det amerikanske marked, skal i henhold til krav fra de amerikanske myndigheder fortsat have dagligt tilsyn ud over de i auditfrekvensvejledningen fastsatte audits.

Ikke-USA-autoriserede slagterier, som er autoriseret til at afsætte produkter på EU-markedet, er i 2006 underlagt en overgangsordning. På baggrund af en konkret vurdering af den enkelte virksomhed tager fødevarerikontrollen stilling til, hvorledes kontrolomfanget gradvist nedsættes med henblik på ved udgangen af 2006 at have 4-6 årlige audits som grundlag.

Kontrollen med de USA-autoriserede slagterier er – på lige fod med andre USA-autoriserede kødvirksomheder – underlagt en særlig USA-supervision fra fødevareregionens side. Fødevareregionernes USA-supervision af kontrollen er underlagt ”overtilsyn”, dvs. audit, fra en særlig auditenhed under Fødevarestyrelsen i henhold til krav fra de amerikanske myndigheders side. Dette supervisions- og audit-system bidrager til at sikre en høj kvalitet af fødevarekontrollens arbejde. USA-supervisionen og auditenheden finansieres af erhvervet gennem betaling af de faktiske omkostninger.

Kontrollen med slagterier, som ikke afsætter produkter til det amerikanske marked, er på lige fod med andre fødevarevirksomheder underlagt den såkaldte kvalitetssupervision, som tager sigte på at udvikle kvaliteten af den enkelte tilsynsførendes kontrolarbejde. Kvalitetssupervisionen har ikke samme omfang og systematik som USA-supervisionen, og den relativt intensive kontrol med kontrollen bidrager utvivlsomt til at fastholde standarden på de virksomheder, der eksporterer til USA på et højt niveau.”

Jeg vil gøre opmærksom på, at kødkontrollen, herunder også på USA-autoriserede slagterier, vil blive omfattet af den uafhængige undersøgelse af fødevarekontrollen, der igangsættes som led i aftalen mellem regeringen og Dansk Folkeparti. Heri vil indgå en analyse af risiko- og behovsorienteringen af kontrolindsatsen.

Lars Barfoed

/Thomas Elvensø