

Fødevarestyrelsen  
29. august 2006  
J. nr. 2006-20-26-01301

**Tale til samråd d. 30. august 2006 i Folketingets udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri om spørgsmål BY og BZ  
(datofusk – kødvirksomheder - nultoleranceplan)**

- BY                      Ministeren bedes redegøre for sagen om datofusk i kødvirksomheder, herunder oplyse, hvilke virksomheder, der er politianmeldt og hvilke virksomheder, som bliver undersøgt af fødevarekontrollen. Der henvises til TV-avisen den 26. juli. Print vedlagt.”
- BZ                      Ministeren bedes redegøre for handlingsplanen for kontrol med kødvirksomheder.

**Indledning**

Jeg er blevet bedt om at redegøre for en sag om datofusk i kødvirksomheder, med henvisning til et indslag i TV-avisen d. 26. juli 2006.

I indslaget blev det nævnt, at Fødevareregion Nord har politianmeldt en virksomhed og undersøger fire andre for datofusk med flere ton kød.

Jeg vil gerne redegøre for disse sager om datofusk, og for at give et bedre overblik har

jeg valgt at supplere med oplysninger for hele landet.

Jeg er også blevet bedt om at redegøre for handlingsplanen for kontrol med kødvirksomheder. Jeg går ud fra, at der tænkes på nul-toleranceplanen, der blev aftalt mellem regeringen og Dansk Folkeparti i foråret.

Sagerne i Nordjylland ikke nye

Jeg vil gerne slå fast, at det i Ålborg ikke drejer sig om nye sager. De sager, der nævnes, er konstateret i slutningen af marts eller i april i år i kølvandet på Thulinsagen.

Oplysninger for hele landet

For at konstatere, hvor stort omfanget er, har Fødevarestyrelsen bedt de regionale kontrolafdelinger om at oplyse, hvilke nye tilfælde der har været med 'datofusk' i kødvirksomheder siden den såkaldte Thulinsag i marts måned. Fødevarestyrelsen har for at kunne besvare udvalgets spørgsmål defineret "datofusk" som fejlagtig eller manglende datomærkning. Fejlagtig mærkning kan fx være, når en virksomhed foretager ulovlig ommærkning af kød for at forlænge holdbarheden. Sager vedr. opbevaring af kød, hvor holdbarhedsfristen er overskredet, er ikke medtaget. Opbevaring af kød med overskreden holdbarhedsfrist kan i højere grad være et spørgsmål om styring fx i relation til egenkontrolprogrammet.

Der er altså forskel på fusk og sjusk.

Fødevareregionerne har indberettet de tilfælde, der er politianmeldte eller kan blive det, og også de tilfælde, hvor der er givet eller overvejes påbud, forbud eller administrative bødeforlæg. De tal, jeg nævner senere, omfatter altså ikke de sager, hvor der kun er givet indskærpsler.

Jeg vil også nævne, at indberetningen er afgrænset til kødvirksomheder, der producerer, handler med eller oplagrer kød en gros.

Fiskevirksomheder er ikke taget med, ligesom detailvirksomheder på kødområdet heller ikke er medtaget, da de store sager med fusk er sket i engrosvirksomheder.

Sagerne fra hele landet

Fødevarestyrelsen oplyser på denne baggrund, at der i perioden 1. marts til og med 31. juli 2006 er registreret 12 sager i hele landet, hvor der er eller har været mistanke om fusk. Det er inklusive sagerne fra Ålborg.

Udvalget har også bedt om at få at vide, hvilke virksomheder, der er politianmeldte, og hvilke der er ved at blive undersøgt af fødevarerkontrollen for datofusk.

Politianmeldte virksomheder

Jeg kan nævne, at der er 2 virksomheder, der er politianmeldte.

Den ene virksomhed er ABM Food, Åbybro. Det har tidligere været nævnt i pres-

sen, at virksomheden blev anmeldt til politiet.

Politikredsen, der efterforsker den anden virksomhed, finder, at offentliggørelse af virksomhedsnavnet kan være ødelæggende for efterforskningen.

Sager endnu ikke afgjort af Fødevarestyrelsen

Så er der 7 virksomheder, som ikke er politianmeldte, og hvor Fødevarestyrelsen endnu ikke har afgjort sagerne.

Afgjorte sager

Endelig er der 3 virksomheder, der har fået henholdsvis påbud, forbud eller bøde. Det drejer sig om

- Tamaco Nyborg A/S, Nyborg, der har fået et påbud,
- BC Catering, Roskilde, der har fået et forbud, som efterfølgende er ophævet og
- BC Catering, Skanderborg, der har fået bøde og påbud.

Hvad er der gjort siden

Der er gjort en del siden foråret for at få virksomhederne til at følge reglerne.

Nul-toleranceplanen

Jeg tror især, at nul-toleranceplanen vil virke præventivt overfor virksomheder, der overvejer at snyde. Den præventive effekt kommer især fra instrukser og kommende ændringer i fødevarerloven og næringsloven.

Fødevarestyrelsen har udsendt 3 *instrukser* til fødevareregionerne om mere konsekvent

bødesanktionering, ekstraordinære tilsyn og politianmeldelse med påstand om fængselsstraf. Instrukserne trådte i kraft 1. juli.

Instruksen om de ekstraordinære tilsyn betyder, at fødevarevirksomheder, der bryder reglerne, kan sættes under skærpet kontrol i en periode, så virksomheden kontrolleres med korte intervaller. Virksomheden skal selv betale for den skærpede kontrol.

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

I instruksen om politianmeldelse med påstand om fængselsstraf klargøres, hvad betingelserne er for at straffe med fængsel.

Jeg regner også med at fremsætte et lovforslag til ændring af fødevareloven og næringsloven til oktober.

Der vil blive foreslået højere bøder, og at engrosvirksomheder også skal omfattes af næringsbrevsordningen. Personer, der gentagne gange eller alvorligt overtræder reglerne kan så fratages retten til at drive fødevarevirksomhed i en årrække. I særlige tilfælde, fx hvor der er overhængende risiko for fødevarsikkerheden, skal Fødevarestyrelsen kunne suspendere retten til at drive fødevarevirksomhed administrativt. Det foreslås også, at Familie- og Forbrugerministeren skal kunne indhente oplysninger hos

andre myndigheder fx SKAT for at finde de virksomheder, som både snyder i skat og overtræder fødevarelovgivningen.

Oprettelsen af det nye ”fødevarebagmandspolitiet”, som er en særlig enhed med speciale i at kontrollere virksomhedernes regnskaber og dokumenter bl.a. for at modvirke salg af for gammelt kød og overtrædelse af sporbarhedsreglerne vil også virke præventivt. Der vil dog nok også dukke flere sager op, netop fordi enheden bliver specialiseret i at finde sådanne sager. Den særlige enhed starter 1. september og skal bestå af 6 personer.

Den uafhængige undersøgelse af sagsforløbet i de to sager om Tannis Food og Thulin forventes at blive færdig i midten af september. Så må vi se, om der er mere vi kan lære af de sager.

Ændring af mærkningsbestemmelserne er også en del af nul-toleranceplanen.

Danmark vil i forbindelse med en kommende revision af de fælles EU-mærkningsregler stille krav om datomærkning i engrosledet. Jeg har i den forbindelse skrevet til EU-Kommissionen og gjort opmærksom på problemstillingen.

Revisionen af de fælles EU-mærkningsregler forventes dog først påbegyndt i 2007, hvorfor jeg har bedt Fødevarestyrelsen om allerede nu at indarbejde regler

herom i mærkningsbekendtgørelsen. Et sådant krav skal notificeres hos Kommissionen, og vil kunne træde i kraft om ca. et halvt år, hvis Kommissionens ikke har indvendinger.

Som det fremgår, er vi nået langt med nul-toleranceplanen. Jeg forventer en betydelig virkning både på kort og langt sigt.

### Kontrolbesøg på køle- og frostlagre

Endelig vil jeg nævne et EU-projekt, der er i gang. Der skal foretages en dybtgående undersøgelse af alle en gros køle- og frostlagre, som opbevarer animalske fødevarer dvs. kød, fisk, mælk og æg. Undersøgelsen skal blandt andet fokusere på, om virksomhederne har varer liggende med overskredet holdbarhedstid, eller om der sker ommærkning med forlænget holdbarhedstid. Det er planen, at de ca. 1400 engrosvirksomheder skal være kontrolleret inden udgangen af 2006.

### Konklusion

Datofusk er uacceptabelt. Forbrugerne har krav på ordentlige fødevarer. Det kan godt være, at der i en periode bliver fundet og offentliggjort flere sager bl.a. på grund af den særlige enheds arbejde, men det vigtige er, at der reelt bliver færre tilfælde af fusk.

Jeg er overbevist om, at de skrappe sanktioner, skærpet kontrolindsats og bedre mærkningsregler vil mindske antallet af tilfælde med gammelt kød og fusk.

