



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

8. december 2005

8. december 2005

J.nr. 430-3

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 30. november 2005 udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 85:

**Spørgsmål 85:**

”Kan ministeren bekræfte, at kontrollen med slagteriernes egenkontrol fra at blive gennemført dagligt nu reduceres til at blive gennemført en gang i kvartalet, og er dette forsvarligt set i lyset af de omfattende problemer, som ministeren selv offentliggør på smileyhjemmesiden?”

**Svar:**

Ved udgangen af 2005 bortfalder EU's ferskkødsdirektiv (nr. 64/433) og dermed kravet om dagligt tilsyn på kødopskæringsvirksomheder, som hidtil har været normerende for tilsynsomfanget på slagterier og kødvirksomheder i Danmark. Denne bestemmelse erstattes af Kontrolforordningens krav om, at tilsyn skal være regelmæssigt og være baseret på en risikovurdering.

Der er med andre ord enighed på EU-plan om, at det ikke længere er nødvendigt med dagligt tilsyn på kødvirksomheder eller andre typer virksomheder i øvrigt.

Fødevarestyrelsen har implementeret kontrolforordningens krav i den såkaldte auditfrekvensvejledning, som rummer vejledende tilsynsfrekvenser for alle fødevarerbrancher i Danmark, i form af et risikovurderingssystem. Risikovurderingssystemet tildeler ferskkødsvirksomhederne 4-6 årlige auditeringer og kødproduktvirksomheder (spiseklare produkter) 6-8 årlige auditeringer. Disse virksomheder tildeles således fremover et kontrolomfang, som svarer til det niveau, de hjemmemarkedsautoriserede kødvirksomheder hidtil har fået.

Kødvirksomheder, som er godkendt til eksport til USA, skal forsat have dagligt tilsyn jf. de amerikanske myndigheders krav.

Kødvirksomheder, som ikke er godkendte til at eksportere til USA, får fremover 4-6 eller 6-8 årlige auditeringer pr. år fra 2006. Dette kontrolomfang vurderes at være forsvarligt og følger som sagt den praksis, der er gældende for de kødvirksomheder, der er godkendt til at måtte sælge på det danske marked.

Det er korrekt, at man på smiley-hjemmesiden kan finde eksempler på kødvirksomheder, som

af fødevarekontrollen tildeles sanktioner af forskellig art. Men det er vigtigt i den forbindelse at holde sig for øje, at der er forskel på virksomheder. Nogle har viljen og evnen til at overholde reglerne, andre er ikke helt på samme niveau

Velforberedte systemkontroller af virksomhedernes egenkontrol sammenholdt med konsekvent brug af de sanktionsmidler, kontrollen er udstyret med og gennemførelse af opfølgende tilsyn ved de mere alvorlige overtrædelser, mener jeg er en bedre løsning end daglige tilsyn.

Jeg vil i den forbindelse nævne, at der med den nye fødevarelov, som træder i kraft 1. januar 2006, er skabt grundlag for forhøje bøderne for større virksomheder. Hensigten er at øge den præventive effekt ved at gøre bøderne mere følelige for disse virksomheder.

Afslutningsvis vil jeg gerne præcisere, at langt størstedelen af den kontrol, der i dag foregår på slagterierne, AM og PM-kontrollen, ikke berøres af de nævnte ændringer.

Lars Barfoed

/Lars Jensen