

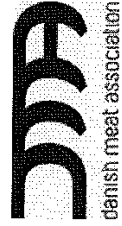
Danske Slagterier

Orienteringsmøde i
Folketingets Fødevarerudvalg

Fødevarer kontrollen

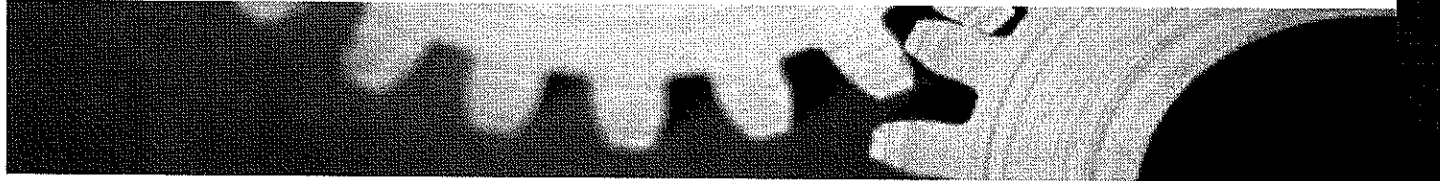
Den 28. februar 2007

Adm. direktør Christina Hvid, Danske Slagterier



Vi lever af global anerkendelse

- Kødeksport på ca. 30 mia. kr. eksport til mere end 140 lande
- 3. Lande har tillid til virksomhedernes og den offentlige kontrol
- DK har aldrig fået de-listet et svineslagteri ved USA-kontrollen (modsat andre lande)
- Vi er det eneste land i Europa, hvor alle andels svineslagterier er blevet godkendt til eksport til Kina feb. 07 (systemgodkendelse af det danske kontrolsystem)
- Vi er godkendt til eksport af kød til direkte konsum til Rusland (få lande)



Fødevarekontrollen i DK

Virksomhedernes egenkontrol

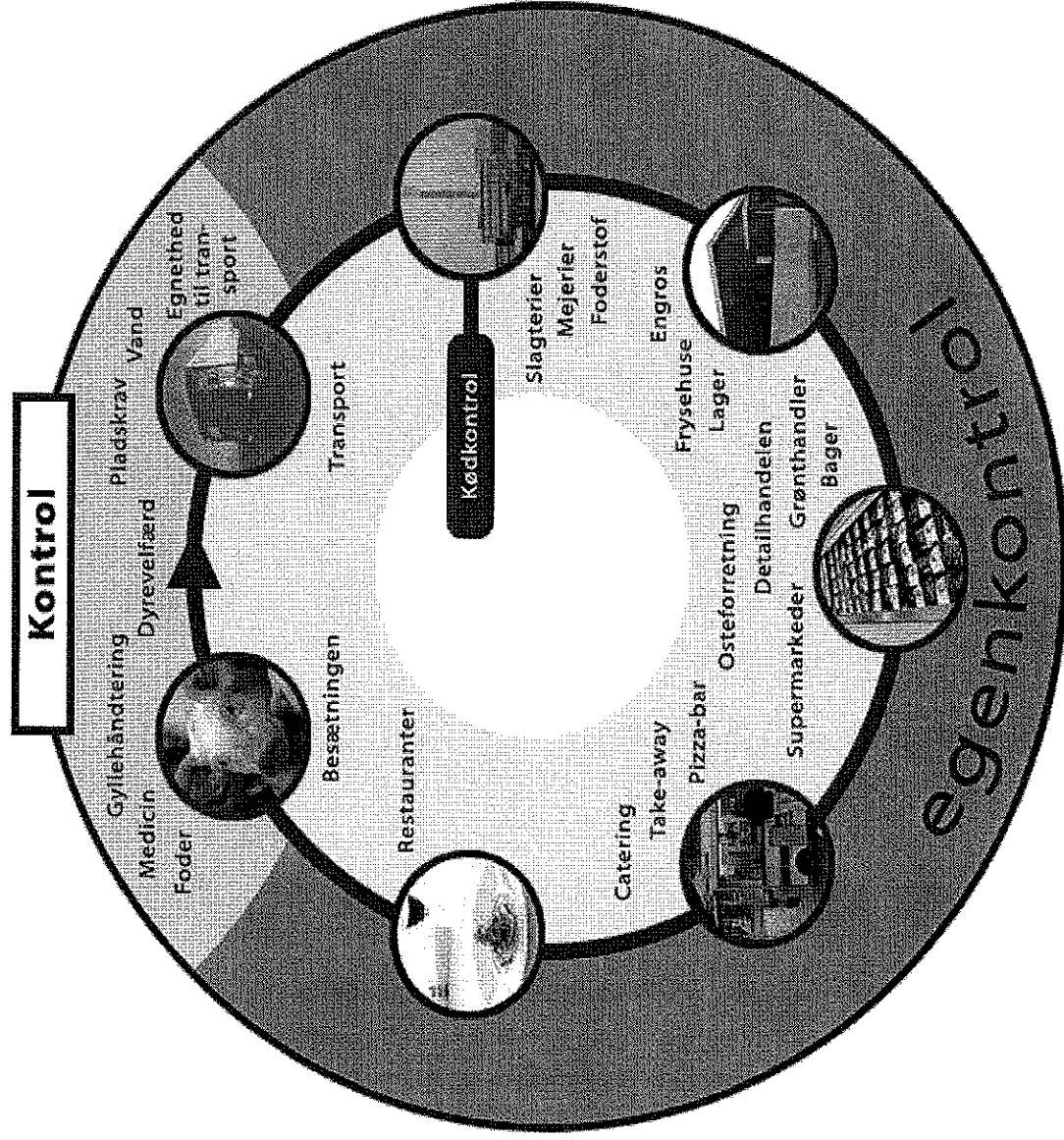
Den offentlige kontrol

Kundekontrol (3. partskontrol)

- Alle tre kontroltyper er lige vigtige – på hver deres måde
- Alle tre kontroltyper skal opretholdes fremover
- Vi er afhængige af alle tre

Fødevarekontrollen i hele kæden

Danske Slagterier



Leo Larsen analysen siger bl.a.: Danske Slagterier

- Egenkontrol er ”et helt afgørende redskab til at sikre forbrugerne høj fødevarerisikkerhed”.
- Virksomheder, der kan dokumentere god egenkontrol, skal have reduceret omfanget af kontrol foretaget af FVST.
- Der er en utilstrækkeligt fokus på optimering af produktiviteten i fødevarekontrollen.
- Der er ikke økonomiske incitamenter for FVST til at prioritere indsats for bedre produktivitet.
- anbefaler derfor at der arbejdes videre med udvikling af kødkontrollens produktivitet.



Danske Slagterier

Kvalitetsreform af kødkontrollen

Mere fødevareresikkerhed for pengene

Kvalitetsreform af
kødkontrollen

Incitamentsstruktur

- Det offentlige leder arbejdet
- Virksomhederne betaler
- Mangler der incitament til at højne kvalitet og produktivitet? Hvor er det offentliges 2% produktivitetsskrav?

Behovs og risikobaseret:

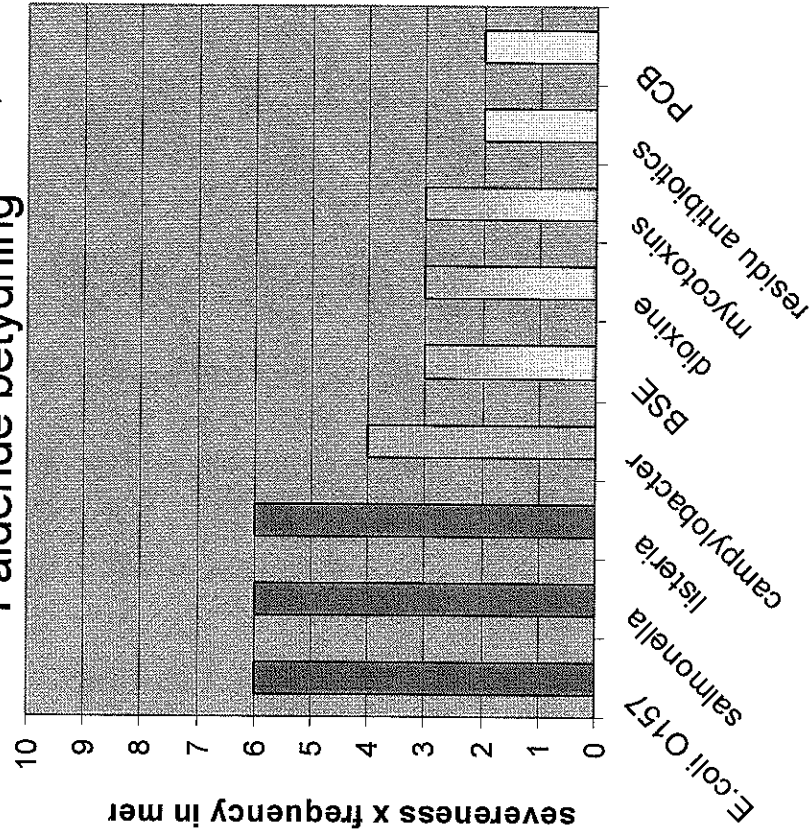
- Udnytte data om besætningen irt. fødevareresikkerhed (foder, medicin og salmonella)
- Hvad er problemet?
- Hvor skal der sættes ind?

Modernisering af kødkontrollen

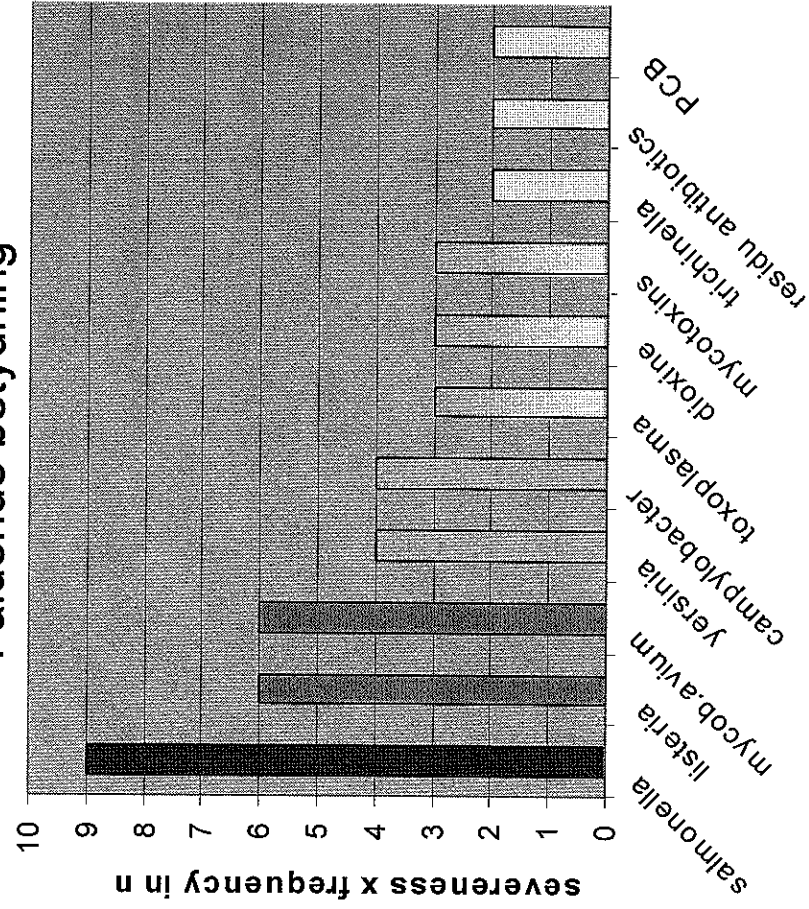
Danske Slagterier

Hollandsk model – risikovurdering
kontrol i hele kæden

Hazard category beef
Faldende betydning →



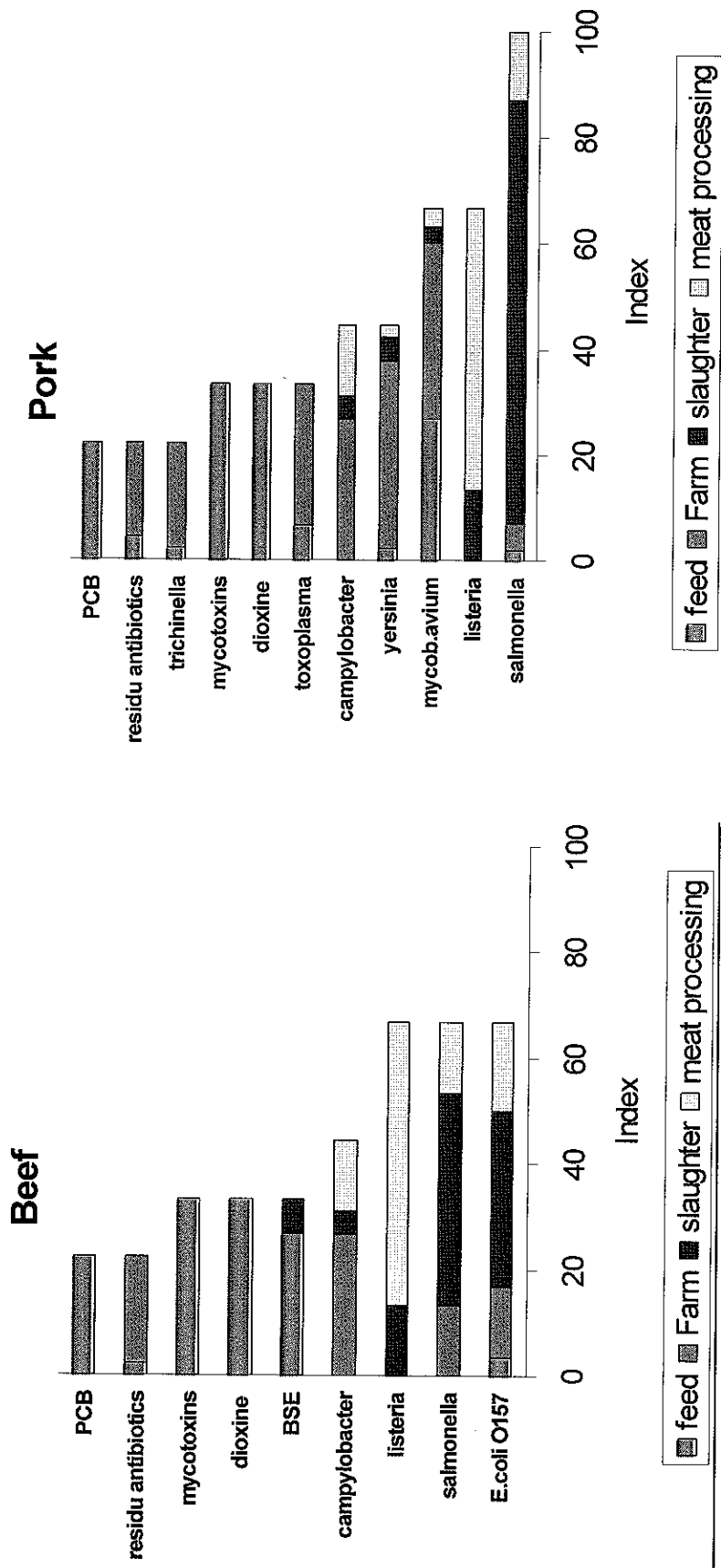
Hazard category pork
Faldende betydning →



Modernisering af kødkontrollen

Danske Slagterier

Hollandsk model – risikovurdering
kontrol i hele kæden



Risikovurdering er første skridt i en modernisering:

Hvad er problemet og hvor skal der sættes ind ?



danish meat association

Modernisering af kødkontrol påkrævet

- DS er enige med DDD om at en modernisering af kødkontrollen er påkrævet
- DS og DDD er enige i at den fremtidige kontrol skal være risikobaseret og med fokus på laboratorietest
- Vi skal undgå dobbelt kontrol/overlap med den offentlige
- Kontrol med dyrevelfærd og sygdomsstatus (det veterinære beredskab) skal foregå hvor dyrene er d.v.s. i primærproduktionen, men naturligvis følges op på slagteriet

Danske Slagterier

Danske Slagterier

- Ønsker en kvalitetsreform af kødkontrollen, der respekteres af eksportmarkederne
- Vi vil foreslå en faseopdelt tilgang til reformen:
 - 1) risikovurdering
 - 2) ny risikohåndtering = moderne kødkontrol

Danmark skal have verdens bedste kontrolsystem
Indrettet efter moderne principper

