



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 20. marts 2007

Sagsnr.: 4342

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 12. januar 2007 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 162:

Spørgsmål 162:

”Hvad er baggrunden for, at Tåstrup Fryse/kølehotel ikke for længst har haft tilsyn og er blevet stoppet i sin måde at håndtere fødevarer på?”

Endeligt svar:

Da der er tale om en konkret sag, har jeg forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, der har oplyst følgende, hvortil jeg henholder mig:

”Lagerhoteller autoriseret til opbevaring af fuldt indpakkede fødevarer skal ifølge de gældende, vejledende kontrolfrekvenser kontrolleres 1-2 gange årligt.

Fødevareregion Øst har oplyst, at Tåstrup Fryse/Køle Hotel er autoriseret til engrosopbevaring af fuldt indpakkede fødevarer den 12. april 2005.

Virksomheden blev kontrolleret første gang den 6. april 2005 i forbindelse med godkendelsen. Kontrollen resulterede i kontrolresultat 1 (ingen anmærkninger) på behandling af fødevarer, egenkontrol og godkendelser og kontrolresultat 2 (indskærpelse) på rengøring samt vedligeholdelse, idet der blev konstateret mangelfuld rengøring og mangelfuld vedligeholdelse i form af huller i væggene.

Det fremgår af en følgeskrivelse af den 12. april 2005 til virksomhedens autorisation, at det ved tilsynet den 6. april 2005 blev konstateret, at rengøring af væggene var mangelfuld, at der flere steder var huller i væggene og at en håndvask i ekspeditionen ikke virkede.

På den baggrund blev det stillet som vilkår for autorisationen, at væggenes overflade skal være glat og afvaskelig samt at håndvask skal være forsynet med rindende koldt og varmt vand samt med faciliteter til hygiejnisk vask og aftørring af hænder. Der blev i følgeskrivelsen fastsat en frist for opfyldelse af vilkåret til den 1. august 2005. Opfølgning på opfyldelse af vilkår i en autorisation beror på en konkret faglig vurdering. Fødevareregionen har i det konkrete tilfælde ikke vurderet, at der var tale om forhold, der nødvendiggjorde et opfølgende kontrolbesøg.

Virksomheden blev kontrolleret igen den 3. maj 2006 med kontrolresultat 2 på vedligeholdelse, idet det dels blev konstateret, at der var huller i væggene og at håndvasken i ekspeditionen fortsat ikke virkede. Fødevareregion Øst har supplerende oplyst, at de huller i væggene, som blev konstateret ved tilsynet i april 2005 i al væsentlighed var blevet repareret, men at der var opstået nye huller.

Derudover blev der ved tilsynet den 3. maj 2006 givet kontrolresultat 1 på behandling af fødevarer, rengøring, egenkontrol samt mærkning og information. For så vidt angår mærkning og information fremgår det af kontrolrapporten, at lageret blev gennemgået for gamle fødevarer, og at der blev fundet en del fødevarer med overskreden udløbsdato. Fødevarerne var kasseret og blev opbevaret adskilt fra andre fødevarer, hvilket ikke er i strid med sædvanlig praksis. Fødevareregion Øst har supplerende oplyst, at Tåstrup Fryse/Køle Hotel i forbindelse med tilsynet oplyste, at de kasserede varer ville blive opbevaret på denne måde i virksomheden, indtil der var tilstrækkelige mængder til at køre en fyldt vogn til destruktion af fødevarerne.

Fødevareregion Øst, kontrolafdeling Rødovre, vurderede, at Tåstrup Fryse/Køle Hotel p.gr.a. virksomhedens aktiviteter var af særlig kontrolmæssig interesse. Derfor aftaltes det, at tilsynet i januar 2007 skulle ske under medvirken af Fødevarekontrollens Rejsehold. Tilsynet blev gennemført af syv medarbejdere i seks timer den 9. januar 2007 med opfølgning den 10. januar 2007.

Fødevarekontrollen fandt fødevarer, som blev opbevaret for virksomheder, der ikke var autoriseret, fødevarer med overskreden holdbarhed, fødevarer med manglende eller mangelfuld mærkning, mangelfuld rengøring, mangelfuld vedligeholdelse i form af bl.a. huller i væggene samt opbevaring af ikke-fødevarer i form af bl.a. blodplasma fra rotter og grise.

Overtrædelserne konstateret ved tilsynet den 9. og 10. januar 2007 har resulteret i påbud, forbud og administrative bøder til Tåstrup Fryse/Køle Hotel.

Fødevarestyrelsen har derudover noteret sig, at Fødevareregion Øst, Kontrolafdeling Rødovre, har oplyst, at Tåstrup Fryse/Køle Hotel har fået et påbud den 31. januar 2007 vedrørende egenkontrolprocedurer på vedligeholdelse og rengøring. Fødevarestyrelsen vurderer – ud fra de foreliggende oplysninger – at påbuddet i relation til vedligeholdelse burde være givet tidligere.

Fødevarestyrelsen finder på baggrund af ovennævnte hændelsesforløb, at Tåstrup Fryse/Køle Hotel er kontrolleret i overensstemmelse med den vejledende kontrolfrekvens for den type virksomhed.

Fødevarestyrelsen vurderer i relation til kassation af fødevarer, at der i forbindelse med tilsynet den 3. maj 2006 havde været grundlag for at foretage en dyberegående kontrol af virksomhedens procedurer vedrørende kassation af fødevarer med overskreden holdbarhedsdato. Imidlertid har fødevarekontrollen i forbindelse med tilsynet forholdt sig til problemet vedrørende varer med overskreden holdbarhedsdato og har skønnet, at der ikke var behov for yderligere kontrol. I relation til de vedligeholdelsesmæssige forhold vurderer Fødevarestyrelsen, at sagsbehandlingstiden har været for lang.”

Jeg har taget Fødevarestyrelsens redegørelse til efterretning og kan i øvrigt oplyse, at omfanget af kontrollen med fryse/kølehuse som bekendt vil blive belyst i forbindelse med opfølgningen af den uafhængige ekspertundersøgelse om fødevarekontrollen.

Carina Christensen

/Thomas Elvensø