

Til Fødevarerudvalgsordførerne

Danish Food and Drink Federation

DI Fødevarers holdning til nul-toleranceplanen

DI Fødevarer (tidligere FødevareIndustrien i Dansk Industri) er tilfreds med, at Regeringens og Dansk Folkepartis nul-toleranceplan på fødevareområdet skal evalueres. Det er vores opfattelse, at det er nødvendigt med en justering for at få en bedre, offensiv og dygtig fødevarekontrol. Derfor vil vi i forbindelse med drøftelserne af reglerne om fødevarekontrollen i Folketingets Fødevareudvalg den 16. september hermed bidrage med vores holdning til, hvordan en optimal kontrol bør være fremover.

DI Fødevarer vil først og fremmest understrege, at sikre fødevarer er noget, virksomhederne producerer - det er ikke noget, myndighederne kan kontrollere sig til. Det er virksomhedernes egenkontrol, som forebygger - gennem ordentlige produktionsmetoder og fokusering på kritiske punkter i produktionsprocessen - fødevaresici. Det handler ikke om mere kontrol, men om bedre kontrol.

DI Fødevarer bakkede op om nul-toleranceplanen. Vi må dog nu erkende, at planen har berørt mange virksomheder, som har orden i forholdene, men som har begået mindre fejl, der ikke direkte påvirker sikkerheden.

DI Fødevarer er enige i Fødevarestyrelsens konklusion om, at:

- den stramme lovgivning har ramt bredere end de "brodne kar"
- sanktionerne er ude af proportioner i forhold til overtrædelserne
- implementering af planen er kommet i konflikt med fødevareforliget, hvor skærperne har skabt mistillid mellem virksomheder og fødevarekontrollen i forhold til, at fødevareforliget lægger op til øget dialog og vejledning mellem virksomhederne og kontrollen.

Hvor vil vi hen med fødevarekontrollen i fremtiden?**Bedre vejledning:**

Selvom fødevareforliget fra 2007 ligger op til øget dialog og vejledning, oplever virksomhederne stadig, at der hersker en usikkerhed blandt tilsynsførende i vejledningsrollen.

Mange tilsynsførende i fødevareregionerne afstår fra at indgå i dialog med virksomhedernes kvalitetsansvarlige, når der opstår tvivl om fortolkning af reglerne. Virksomheder oplever at modtage påbud på baggrund af en sag, som den tilsynsførende ikke har ønsket at kommentere forud for afgørelsen.

Postadresse/Postal address1787 København V (+45) 3377 3377
Danmarkfoedevarer@di.dk
foedevarer.di.dk**Besøgsadresser/Visiting addresses**H.C. Andersens Boulevard 18
København VSundkrogskaj 20
København Ø

CVR: 16 07 75 93

Ved øget dialog og vejledning opnår vi, at kontrollen styrkes, og virksomhederne bliver endnu bedre til at producere fødevarer, der sikkerheds- og sundhedsmæssigt er i orden.

Anmeldte besøg:

I kontrolforordningen fremgår det, at fødevarekontrollen skal være uanmeldt, med mindre den udføres som audit. Auditbesøg hos engrosvirksomheder med kvalitets-sikringssystemer og evt. 3. parts certificering er den helt rigtige form for kontrol, og det er af overordentlig stor betydning, at det fastholdes. Anmeldte, auditbaserede tilsyn giver mere værdi for virksomhederne, og kontrollen får højere kvalitet, når både virksomhederne og de tilsynsførende er velforberedte.

Kvalitet frem for kvantitet

Der er fortsat behov for et mere sammenhængende system med en behovsbestemt og virksomhedstilpasset kontrol, som også skal være i et aktivt samspil med virksomhederne. Vi lægger stor vægt på, at kontrollen har fokus på kvalitet frem for kvantitet.

Virksomhederne har oplevet en "ophobning" af kontrolbesøg sidst på året, uden at der har været konstateret overtrædelser i kontrollen, f.eks. har en virksomhed fået kontrolbesøg 3 gange inden for to måneder uden at have anmærkninger i kontrollen. Det er ikke rimeligt, at en virksomhed, som har orden i forholdene, skal have så mange besøg.

Bødesanktioner - proportionalitet mellem håndhævelse og overtrædelse

Nul-toleranceplanen er blevet implementeret via 3 instrukser til Fødevareregionerne:

1. Instruks vedrørende mere konsekvent bødesanktionering
2. Instruks om ekstraordinære tilsyn på fødevarerområdet
3. Instruks vedrørende politianmeldelse med påstand om fængselsstraf

DI Fødevarer ønsker, at der sikres proportionalitet i sanktionerne - særligt i forbindelse med førstegangsforsøelser, idet den konsekvente bødesanktionering samt de højere bødestørrelser kun har givet en række negative og utilsigtede virkninger ift. den præventive effekt, som planen var tiltænkt. DI Fødevarer støtter Fødevarerstyrelsen i, at instruksen om konsekvent bødesanktionering skal ophæves.

Vi har tidligere påpeget vigtigheden i at fastholde den graduerende sanktionering med indskærpelser, påbud, forbud og bøder, som gennem mange år er indarbejdet og velkendt. Vi mener, at det er nødvendigt at gå tilbage til det system.

DI Fødevarer ønsker, at kontrollen for engrosvirksomheder er kendetegnet ved dialog, kompetence og vejledning frem for traditionel kontrol med sanktioner, der er ude af proportionalitet og intet har med fødevarerens sikkerhed at gøre.