



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, 25. marts 2015
Sagsnr.: 29787
Dok.nr.: 789627

Fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 193 (FLF alm. del) stillet den 6. marts 2015 efter ønske fra Erling Bonnesen (V)

Spørgsmål nr. 193:

"Med henvisning til artiklen "Kongsted Slagteren lukker ned" fra Dagbladet Ringsted den 5. marts 2015 bedes ministeren kommentere artiklen og i forlængelse heraf redegøre for det konkrete kontrolforløb fra virksomhedens åbning til lukningen, herunder de tilsyneladende forskellige meldinger fra Fødevarekontrollen om samme problemstilling, samt hvorvidt ministeren finder sådanne forskellige udmeldinger tilfredsstillende. Endelig bedes ministeren oplyse, om det vil være muligt at etablere et møde med Fødevarekontrollen og virksomheden med henblik på at få drøftet sagen og skabt klarhed for virksomheden over Fødevarekontrollens krav med henblik på en eventuel genåbning af virksomheden."

Svar:

I Regeringen arbejder vi for at forbedre virksomhedernes vilkår i Danmark. Vi satte blandt andet fokus på området med vores vækstpakke fra maj 2014, "Danmark helt ud af krisen-virksomheder i vækst". Og det er selvsagt beklageligt, hver gang en virksomhed lukker.

I forhold til den konkrete sag har jeg indhentet bidrag fra Fødevarestyrelsen, hvortil jeg henholder mig:

"Fødevarekontrollen har ikke lukket virksomheden, og virksomheden er ikke afmeldt som fødevarevirksomhed hos Fødevarestyrelsen.

Fødevarevirksomheden er i forbindelse med kontrolbesøg generelt blevet vejledt om, at fødevarekontrollen som led i eskalerende myndighedsudøvelse eksempelvis anvender bødeforlæg. Princippet om eskalerende myndighedsudøvelse beror på, at hvis en virksomhed begår samme eller lignende overtrædelser inden for en 2-årig periode, bør kontrollen som overvejende hovedregel anvende en skarpere sanktion.

Fødevarekontrollen har ikke kommenteret på, hvorvidt saltkar skal være inde i eller uden for kølerum. Der er givet indskærpelse for manglende skadedyrssikring af saltkarret, idet der i forbindelse med kontrolbesøg er fundet døde fluer i saltkarret.

Der er 10. oktober 2014 givet indskærpelse for, at der i kølerum blev opbevaret uemballeret kød over spiseklare blodpølser med risiko for krydssmitte. Ved dette kontrolbesøg blev det også konstateret, at der i samme kølerum blev opbevaret surtlugtende og grønne oksetunger.

Fødevarevirksomhedens kontrolhistorik fremgår af vedlagte bilag.”

Jeg har bedt Fødevarestyrelsen om at tage initiativ til et møde med virksomheden med henblik på drøftelse af sagen.

Dan Jørgensen

/ Charlotte Sørensen