



Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg
Christiansborg
1240 København K

Den 1. juni 2017

Miljø- og fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 727 (MOF alm. del) stillet 11. maj 2017 efter ønske fra Pia Adelsteen (DF).

Spørgsmål nr. 727

”Vil ministeren kommentere henvendelsen af 10/5-17 fra FødevareDanmark om frygt for kontrollen truer fødevareproduktionen, jf. MOF alm. del – bilag 428?”

Svar

Der har været stor fokus på listeria i de senere år. Det skyldes ikke mindst et større sygdomsudbrud med listeria i 2014, som førte til, at der blev gennemført et kritisk eftersyn af listeriaindsatsen i Danmark. Anbefalingerne herfra blev indarbejdet i Fødevareforlig 3, som løber fra 2015-2018.

Formålet med indsatsen er at bekæmpe og forebygge listeria i fødevarer, bl.a. ved at hæve vidensniveauet om listeria hos både virksomheder og kontrollen. Der er bl.a. blevet udarbejdet et site, ”Alt om listeria”, på Fødevarestyrelsens hjemmeside, hvor der kan hentes information om listeria. Her fremgår det fx, at listeria er en miljøbakterie, og at det derfor er vigtigt, at virksomhederne har fokus på at holde forureningen nede i produktionsmiljøet. Det gælder især for virksomheder, der producerer fødevarer, hvor listeria kan vokse og dermed kan udgøre en risiko for forbrugerne.

Det har længe været muligt at undersøge for listeria. Det nye er, at der kommet analysemetoder, hvor det er muligt at sammenligne forskellige listeriatyper på DNA niveau. Med denne metode er det muligt at sammenkæde fund fra sygdomstilfælde med fund i fødevarer og i produktionsmiljøet hos specifikke virksomheder. Før en virksomhed udpeges som mulig kilde til et sygdomsudbrud, skal dette dog underbygges med epidemiologiske undersøgelser, fx at de sygdomsramte har spist det pågældende produkt eller har handlet i forretninger, hvor produktet forhandles.

Fødevarevirksomheder har pligt til at tilbagekalde eller tilbagetrække fødevarer, hvis der er en begrundet mistanke om, at produkterne kan udgøre en sundhedsrisiko, uanset om virksomheden selv er skyld i forureningen eller har modtaget forurenede produkter fra en leverandør.

Sanktionering ved fund af listeria i fødevarevirksomheder følger Fødevarestyrelsens generelle principper. Det vil sige, at hvis en virksomhed har og følger et tilstrækkeligt egenkontrolprogram for listeria, vil et fund af listeria som udgangspunktet ikke blive sanktioneret, hvis virksomheden har reageret på fundet og foretaget de nødvendige foranstaltninger. Kun i de tilfælde, hvor virksomhedens egenkontrol ikke er tilstrækkelig, eller hvor virksomheden burde have vidst eller har haft kendskab til listeria fund og ikke har reageret på det, vil virksomheden blive sanktioneret med den sanktion, der vurderes tilstrækkelig til at få virksomheden til at rette op på forholdet, men som samtidig ikke er mere indgribende end nødvendigt. Med andre ord bliver en virksomhed kun sanktioneret, hvis den har optrådt uansvarligt.

Det er virksomhedernes ansvar, at de fødevarer, de markedsfører, overholder reglerne og dermed ikke gør forbrugerne syge. Det er ikke en opgave for staten at yde erstatning for et evt. driftstab, som en virksomhed måtte have i forbindelse med konstaterede listeriafund eller sanktioner meddelt i forbindelse hermed. Den udgift påhviler fødevarevirksomheden, som har markedsført et produkt, der ikke overholder grænserne for forekomst af listeria, eller hvor der er en begrundet mistanke om, at produktet har været årsag til sygdomstilfælde. Hvis virksomhederne ønsker det, kan de forsikre sig mod sådanne situationer.

Esben Lunde Larsen

/

Hanne Larsen