

Ved egenkontrol forstås de rutiner, som virksomheden har for at opnå sikre fødevarer og overholdelse af levnedsmiddellovgivningens regler.

Indførelse af egenkontrol skal:

- sikre, at producenter af fødevarer har systematiske rutiner, der gør dem i stand til at overvåge, at produkterne er sikre og at lovgivningen iøvrigt kan overholdes,
- medvirke til at præcisere, at det er virksomhedernes ansvar, at produkterne lever op til lovgivningens krav og kvalitetsnormer,
- give mulighed for en bedre udnyttelse af den offentlige levnedsmiddelkontrol.

Egenkontrolprogrammerne skal bygge på det internationalt anerkendte HACCP-princip (Hazard Analysis and Critical Control Points), der tager udgangspunkt i en vurdering af den enkelte virksomheds risici, og hvorledes produktionen kan styres for at eliminere eller minimere disse risici. For at sikre dette, skal egenkontrolprogrammerne godkendes/registeres af myndighederne.

Egenkontrolprogrammerne skal være tilpasset den enkelte virksomhed. Det er følgende et vigtigt princip, at virksomheden selv skal formulere sit egenkontrolprogram. Virksomheden skal typisk overveje, hvilke kemiske, fysiske og biologiske risici, der er forbundet med fødevarer i forbindelse med indkøb, produktion m. v., og finde frem til, hvor i processen disse farer kan holdes under kontrol (de kritiske kontrolpunkter).

De kritiske kontrolpunkter og egenkontrolrutinerne skal findes inden for områderne råvarekontrol, rengøringskontrol, produktionskontrol, personalehygiejne og færdigvarekontrol. Indholdet i de enkelte elementer afhænger af virksomhedens art og fejlmulighederne ved den aktuelle proces. Egenkontrollen skal være opbygget sådan, at virksomheden løbende får indblik i hygiejne og andre forhold, der kan give anledning til fejl i håndteringen.

Bestemmelsen vil danne grundlag for at pålægge de af loven omfattede virksomheder at gennemføre en sådan egenkontrol.

Til stk. 2.

Som et supplement til den af virksomhederne opstillede egenkontrol kan det bestemmes, at virksomhederne skal lade foretage bestemte analyser, at disse skal udføres på særlige laboratorier og at visse analyseresultater skal indsendes til kontrolmyndigheden. Muligheden for at pålægge virksomhederne at indsende analyseresultater vil som hidtil kun være aktuel i særlige tilfælde, som f.eks. når disse resultater skal indgå i en systematisk overvågning af specifikke områder i relation til fødevarerens sikkerheden så-

som forekomst af salmonella. Det skal understreges, at en sådan indberetningspligt ikke indebærer nogen indskrænkning af virksomhedernes ansvar, jf. lovforlaget § 43.

Stk. 2. skal iøvrigt ses i sammenhæng med lovforlaget § 66 om bistand fra virksomheder m. v. til tilsynsmyndighederne.

Til § 53

Bestemmelsen viderefører levnedsmiddellovens § 19 a.

Krav om at personer, som håndterer fødevarer, skal have gennemgået en formel uddannelse i fødevarerhygiejne, er væsentlig for fødevarerens sikkerhed. Muligheden for at fastsætte regler for sådan uddannelse blev lovfæstet i levnedsmiddelloven ved ændring af loven i folketingsåret 1995-96.

På det animalske område findes tilsvarende krav delvist med grundlag i den gældende EU-regulering.

Bestemmelsen giver hjemmel til at fastholde disse krav, og den giver, som levnedsmiddelloven, mulighed for, at sådan uddannelse etableres efter regler i lov om arbejdsmarkedsuddannelser og afsluttes med et certifikat.

Til kapitel 9.

Ind- og udførsel

Levnedsmiddellovens bestemmelser finder også anvendelse på varer, der indføres fra fællesskabet eller fra tredjelande. Fødevarer, der sælges i Danmark skal således opfylde dansk fødevarerlovgivning, selv om fødevarerne stammer fra udlandet. Derimod finder lovens bestemmelser principielt ikke anvendelse på varer til udførsel.

Fra Det Europæiske Fællesskabs side er i direktiv- og forordningsform fastlagt en tæt regulering af fødevarers og tilsætningsstoffers fremstilling og afsætning m. v. Efter Rådets direktiv 89/397/EØF om offentlig kontrol med levnedsmidler skal medlemsstaterne sørge for, at fødevarer, der er bestemt til forsendelse til andre medlemsstater, kontrolleres med samme omhu som produkter, der er bestemt til at blive markedsført i den medlemsstat, hvor de er fremstillet. Kontrollen skal derfor principielt være baseret på lovgivningen i den medlemsstat, der fremstiller varen. Dette princip finder dog ikke anvendelse, når det på tilfredsstillende måde overfor tilsynsmyndigheden godtgøres, at den pågældende vare opfylder lovgivningen i modtagerlandet. F.s.v. angår fødevarer, der er bestemt til tredjelande, bestemmer direktivet, at medlemsstaterne ikke må undlade en passende kontrol af varen.

For visse varer, især af animalsk oprindelse, er det-