

– give mulighed for en bedre udnyttelse af den offentlige fødevarerkontrol.

Egenkontrollen skal bl.a. i overensstemmelse med de kommende EU-forordninger vedrørende fødevarerhygiejne 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 risici.

Egenkontrollen skal være tilpasset den enkelte virksomhed. Det er følgelig 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 egenkontrollrutinerne skal findes inden for områderne råvarekontrol, produktionskontrol, færdigvarekontrol, vedligeholdelse, rengøringskontrol, og personalehygiejne. Egenkontrollen skal være opbygget sådan, at virksomheden løbende har 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.

Den foreslåede bestemmelse i stk. 2 er ny. Som nævnt i de almindelige bemærkninger indeholder fødevarerforordningen et princip om sporbarhed af fødevarer og foder med henblik på, at sporbarheden i tilfælde af en undersøgelse sikres. Især når der konstateres problemer for fødevarerens sikkerhed vil det ofte være nødvendigt hurtigt at kunne spore fødevarer m.v., så der kan foretages en målrettet og præcis tilbagetrækning af varerne samt gives den nødvendige information til forbrugere, virksomheder og myndigheder. Bestemmelsen giver som supplement til det i fødevarerforordningen fastsatte krav om sporbarhed hjemmel til at fastsætte, på hvilken måde fødevarerens virksomheder skal registrere oplysninger om leverandører og aftagere. Inden for rammerne af de fællesskabsretlige regler vil der også kunne fastsættes regler for de oplysninger, som skal registreres og dermed kunne stilles til rådighed for myndighederne.

Bestemmelsen i stk. 3 viderefører den gældende fødevarerlov § 52, 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 bestemte laboratorier, og at visse ana-

lyseresultater 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 sikkerhed såsom forekomst af salmonella. Det skal understreges, at en sådan indberetningspligt ikke indebærer nogen indskrænkning af virksomhedernes ansvar.

Bestemmelsen i stk. 3 skal i øvrigt ses i sammenhæng med lovforslagets § 54 om bistand fra virksomheder m.v. til tilsynsmyndighederne.

Til § 38

Den foreslåede bestemmelse viderefører kravene i den gældende fødevarerlov § 53 om, at personer, som håndterer fødevarer, skal have gennemgået en formel uddannelse i fødevarerhygiejne.

Bestemmelsen er væsentlig for fødevarerens sikkerhed. En tilstrækkelig viden om hygiejne hos de personer, der arbejder med produktion af madvarer, er af væsentlig betydning for at sikre, at fødevarerne har en hygiejnisk tilfredsstillende kvalitet. Desuden vil et øget kendskab til sammenhængen mellem fødevarernes hygiejniske kvalitet og udvikling af fødevarerbårne sygdomme kunne bidrage til forebyggelse af disse sygdomme. Det er tanken, at krav om hygiejneuddannelse som hidtil skal omfatte personer, som beskæftiger sig med forarbejdning og tilvirkning af madvarer i en sådan grad, at det erfaringsmæssigt kan forårsage sundhedsmæssige problemer.

Til kapitel 9

Import, eksport og samhandel

Fra Det Europæiske Fællesskabs side er i direktiv- og forordningsform fastlagt en tæt regulering af fødevarers fremstilling og afsætning m.v. Efter Rådets direktiv nr. 89/397/EØF af 14. juni 1989 om offentlig kontrol med levnedsmidler (EF-Tidende nr. L 186 1989, s. 23) - der som nævnt pr. 1. januar 2006 afløses af kontrolforordningen med stort set samme indhold - skal medlemsstaterne sørge for, at fødevarer, der er bestemt til forsendelse til andre medlemsstater, kontrolleres på samme måde 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.