

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

#### 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 i øvrigt kan overholdes,
- medvirke til at præcisere, at det er virksomhedernes ansvar, at produkterne lever op til lovgivningens krav og kvalitetsnormer, og
- give mulighed for en bedre udnyttelse af den offentlige fødevarerkontrol.

Egenkontrollen skal bl.a. i overensstemmelse med de kommende EU-fordringer 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 egenkontrolrutinerne 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 fødevarer-

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 fødevarerlovs § 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 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 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 fødevarerlovs § 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 fødevarerens hygiejniske kvalitet og udvikling af fødevarerborne 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 fødevarerens 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