

F. t. l. vedr. fødevarer m.v.

Manglende eller utilstrækkelig personlig hygiejne

Alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig hygiejne, herunder som noget helt basalt en tilstrækkelig håndhygiejne, og bære en passende, ren og om nødvendig beskyttende beklædning. Derudover skal der sørges for, at disse personer ikke med sygdomme, f.eks. inficerede sår eller hudinfektioner, kan komme til at kontaminere fødevarerne direkte eller indirekte.

Baggrunden for reglerne om personlig hygiejne er hensynet til at undgå kontaminering af fødevarer med deraf følgende risiko for fødevarer sikkerheden. Normalbødestørrelsen for overtrædelsen bør på den baggrund fastsættes til i størrelsesordenen 10.000 kr.

Overtrædelse af reglerne om vandforsyning

I forbindelse med fødevarer behandling skal der være tilstrækkelig forsyning med drikkevand, som skal anvendes, når det er nødvendigt for at sikre, at fødevarerne ikke forurenes. Således skal bl.a. is, der kommer i direkte kontakt med fødevarer, fremstilles af drikkevand. Anvendes der vand, som ikke er af drikkevandskvalitet, f.eks. til fremstilling af damp eller køling, skal der være særskilte ledningssystemer hertil, og der må ikke være forbindelse til drikkevandsforsyningen. Derudover må vand, som genbruges, ikke udgøre en risiko for kontaminering, og damp, som kommer i direkte berøring med fødevarer, må ikke indeholde stoffer, der kan være sundhedsfarlige eller forurene fødevarerne.

Overtrædelse af reglerne om vandforsyning kan medføre risiko for forurening af fødevarer og dermed udgøre en reel risiko for fødevarer sikkerheden. Henset hertil, samt til at en eventuel forurening forholdsvis nemt kan få et større omfang og være vanskelig at opdage, bør normalbødestørrelsen fastsættes til i størrelsesordenen 10.000 kr.

Uhygiejnisk affaldshåndtering

Fødevarer affald og andet affald skal hurtigst muligt fjernes fra lokaler, hvor der findes fødevarer, således at der undgås ophobning. Affaldet skal som udgangspunkt anbringes i lukkede beholdere, som er lette at rengøre og eventuelt desinficere. Der skal være passende muligheder for opbevaring og bortskaffelse af affald. Bortskaffelsen skal ske på en hygiejnisk måde og må ikke udgøre en direkte eller indirekte kilde til kontaminering af fødevarer.

Baggrunden for reglerne om affaldshåndtering er bl.a. hensynet til at undgå kontaminering og skadedyr og dermed også hensynet til fødevarer sikkerheden. På den baggrund bør overtrædelse af reglerne om korrekt

affaldshåndtering som udgangspunkt straffes med en normalbøde i størrelsesordenen 10.000 kr.

Manglende undersøgelse af returvarer m.v.

Der har ikke tidligere eksisteret en fast bødepraksis for denne overtrædelse. Ved vurderingen af, hvilket bødeniveau der bør gælde fremover, er grovheden af overtrædelsen vurderet i forhold til dels grovheden af overtrædelse, hvor der tidligere har eksisteret en fast praksis og dels grovheden og bødestørrelsen for de overtrædelse, som i øvrigt er behandlet i lovforslaget

Efter bekendtgørelse nr. 1356 af 15. december 2005 om fødevarerhygiejne § 25 og 26 skal modtagelsesvirksomheden foretage de nødvendige undersøgelser ved modtagelse af returvarer. Virksomheden skal navnlig undersøge årsagen til afvisningen, som f.eks. kan være, at fødevarerne ikke svarer til det bestilte. Virksomheden skal vurdere om fødevarerne opfylder fødevarer lovgivningens krav, herunder vurdere om fødevarerne efter f.eks. varmebehandling kan anvendes.

Tilstrækkelig undersøgelse m.v. af returnerede varer er et nødvendigt led i sikringen af fødevarer sikkerheden. Normalbøden på dette område bør fastsættes til i størrelsesordenen 10.000 kr.

Egenkontrol, sporbarhed og tilbagetrækning

Egenkontrol og sporbarhed

Overtrædelse af reglerne om egenkontrol er tidligere som udgangspunkt straffet med en bøde på 5.000 kr.

Det er fastsat i lovgivningen, at fødevarer virksomhederne har ansvaret for, at fødevarerne overholder lovgivningen, og at fødevarer virksomheder fra jord til bord skal iværksætte og udføre risikobaseret egenkontrol. Virksomheder efter primærleddet skal iværksætte og udføre HACCP-baseret egenkontrol, jf. artikel 5 i EU forordning nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne. HACCP-principperne går i korte træk ud på identificering af risici, identificering af kritiske kontrolpunkter, fastsættelse af kritiske grænser på kritiske kontrolpunkter, fastlæggelse og gennemførelse af effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter, fastsættelse af korrigerende handlinger, hvis et kritisk kontrolpunkt ikke er under kontrol, fastlæggelse af procedurer for regelmæssig kontrol af, at de ovennævnte foranstaltninger fungerer effektivt, samt udfærdigelse af dokumentation herfor. Primærproducenter skal udføre egenkontrol efter retningslinier for god hygiejnepraksis, jf. art. 4 i forordningen. Derudover er der fastsat nationale bestemmelser om, at egenkontrollen endvidere skal omfatte sporbarhed, samt føde-