

varernes sammensætning, mærkning og markedsføring, jf. § 28 i bekendtgørelse nr. 1354 af 15. december 2005 om autorisation og registrering af fødevarer-virksomheder samt egenkontrol (autorisationsbekendtgørelsen).

Etablering af egenkontrol vedrørende hygiejne, fødevarer sikkerhed og den øvrige lovgivning på området foregår på den måde, at virksomheden beskriver de procedurer, den foretager i det daglige arbejde, for at sikre, at lovgivningen overholdes. Virksomheden udpeger de steder, hvor tingene kan gå galt og opstiller nogle forebyggende foranstaltninger, der sikrer, at fødevarer sikkerheden til enhver tid er optimal. Ligeledes skal virksomheden opstille de korrigerende handlinger, der skal foretages, hvis der konstateres fejl.

En virksomheds egenkontrol beskrives i et såkaldt egenkontrolprogram. Det er virksomheden selv, der udarbejder egenkontrolprogrammerne bl.a. på baggrund af en vejledning i retningslinier for god hygiejnepraksis udarbejdet af brancherne (branchekoder). Dette gøres ved at gennemgå virksomhedens aktiviteter og opbygge et system, der sikrer, at ingen kan blive syge af den mad, der serveres eller sælges og at lovgivningen på området i øvrigt overholdes.

Den overordnede baggrund for reglerne er hensynet til fødevarer sikkerheden. HACCP, retningslinier for god hygiejnepraksis (branchekoder) og et risikobaseret egenkontrolprogram er virksomhedernes instrument til at sikre, at fødevarerne overholder lovgivningen, at fødevarer sikkerheden er optimal i den enkelte virksomhed, og at dette kan dokumenteres på tilstrækkelig vis.

Typiske overtrædelser af reglerne om egenkontrol er følgende: manglende egenkontrol, dvs. typisk virksomheder, der ikke har etableret et egenkontrolprogram, manglende udførelse af egenkontrollen, dvs. typisk virksomheder, der har et egenkontrolprogram, men som ikke udfører egenkontrollen korrekt, f.eks. manglende korrigerende for konstaterede fejl samt manglende dokumentation, dvs. typisk virksomheder, der ikke har dokumentation for, at egenkontrollen er udført, og at fødevarer overholder lovgivningen.

Da etablering af et egenkontrolprogram er et grundlæggende element i sikringen af sunde fødevarer, må manglende egenkontrolprogram betragtes som et alvorligt brud på lovgivningen, idet virksomheden herved mangler det værktøj, som sikrer denne viden om, at der er styr på driften. På den baggrund bør normalbøden for overtrædelser fastsættes til i størrelsesordenen 15.000 kr. Forudsætningen for at få effekt af et etableret egenkontrolprogram er, at det overholdes.

Derfor må manglende overholdelse af egenkontrolprogrammet også betragtes som et alvorligt brud på lovgivningen. Da der imidlertid i forbindelse med etableringen af programmet er taget stilling til risici og korrigerende handlinger m.v., og da det typisk ikke er alle punkter i egenkontrolprogrammet, som ikke er opfyldt, bør normalbøden for overtrædelser fastsættes til i størrelsesordenen 10.000 kr.

Det følger af autorisationsbekendtgørelsens § 29, at prøver, der udtages som led i virksomhedens egenkontrol, skal analyseres på et laboratorium, som har et dokumenteret kvalitetssikringssystem. Korrekt analyse af udtagne prøver er en forudsætning for, at egenkontrollen kan blive effektiv. Overtrædelse af bestemmelsen kan derfor medføre samme resultat, som hvis virksomheden slet ikke havde et egenkontrolprogram, og på den baggrund bør normalbøden for overtrædelser fastsættes til i størrelsesordenen 15.000 kr.

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

Fødevarer virksomheder skal i alle led fra jord til bord sikre sporbarheden for bl.a. fødevarer, der anvendes i fødevarer produktionen, jf. art. 18 i EU forordning nr. 178/2002 om generelle principper og krav i fødevarer lovgivningen m.v. (fødevarer forordningen), hvilket betyder, at en fødevarer på ethvert trin til enhver tid skal kunne spores et led tilbage og et led frem.

Fødevarer virksomheder skal etablere procedurer eller systemer, der sikrer, at virksomheden kan identificere og dokumentere: 1) fra hvilke virksomheder, de har fået leveret en fødevarer, et foder eller et dyr, der anvendes i fødevarer produktionen. Der skal være oplysninger om typer og mængder af produkter fra hver enkelt leverandør, og virksomheden skal altid kunne finde varerne på lagret eller i egne produkter og 2) til hvilke virksomheder, de har leveret egne produkter. Virksomheden skal kunne dokumentere, hvornår der er handlet med den enkelte virksomhed og præcist hvilke varer, der er solgt.

Kravet om sporbarhed hænger sammen med reglerne om tilbagetrækning af farlige fødevarer. Virksomhederne har ansvaret for at sikre, at en fødevarer, som virksomheden har importeret, produceret eller distribueret, og som virksomheden antager eller har grund til at antage ikke opfylder kravene til fødevarer sikker-