

gruppe af sygdomme, der med en fælles betegnelse kaldes TSE-sygdomme. Den vigtigste måde at beskytte forbrugerne mod BSE/TSE er ved at specificeret risikomateriale fjernes før kødet anvendes i produktionen eller afsættes til forbrugerne.

EU-reglerne vedr. BSE findes i EU forordning nr. 999/2001 (TSE-forordningen), der fastsætter regler for forebyggelse af, kontrol med og uddyldelse af visse TSE-sygdomme. Derudover fremgår reglerne om indsamling, transport, opbevaring, håndtering, forarbejdning, bortskaffelse mm. af animalske produkter, herunder specificeret risikomateriale, af EU forordning nr. 1774/2002 om sundhedsbestemmelser for animalske produkter, som ikke er bestemt til konsum.

TSE-forordningens bestemmelser suppleres i national lovgivning gennem bekendtgørelser. Bestemmelserne om forkert behandling af specificeret risikomateriale fremgår af § 29, stk. 1 og § 32, stk. 2 i bekendtgørelse nr. 1356 af 15. december 2005 om fødevarerhygiejne.

Manglende udtagelse og forkert behandling af specificeret risikomateriale er meget alvorlig og kan udgøre en fare for folkesundheden, bl.a. ved smitte med BSE, og på den baggrund bør normalbøden i sådanne tilfælde fastsættes til i størrelsesordenen 10.000 kr.

*Fiskeri efter eller ulovlig omsætning af fisk m.v., som er uegnet til human konsum m.v. på grund af forureningsrisiko*

Der har ikke tidligere eksisteret en fast bødepraksis for denne type overtrædelser, som sanktioneres i henhold til fødevarerlovgivningen. Ulovligt fiskeri og omsætning m.v. af fisk sanktioneres i øvrigt efter reglerne i fiskerilovgivningen. Ved vurderingen af, hvilket bødeniveau der bør gælde fremover på fødevarerlovgivningens område, 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.

I visse områder er fiskeri forbudt, fordi det kan have fødevarerikkerhedsmæssige følger. På grund af forurening med det kræftfremkaldende stof dioxin og med henblik på at beskytte forbrugerne er der i henhold til § 1 i bekendtgørelse nr. 400 af 28. maj 2004 forbud mod fiskeri og fangst af sild til human konsum i den østlige Østersø og forbud mod salg til human konsum af sild, der er fisket eller fanget i den østlige Østersø. Det er endvidere forbudt at omsætte laks fra Østersøen over en vis størrelse til human konsum jf. § 1 i bekendtgørelse nr. 861 af 15. september 2005 om

forbud mod salg til human konsum af visse laks, der er fisket eller fanget i Østersøen.

Da visse fiskearter i Københavns Havn indeholder skadelige stoffer over et sundhedsmæssigt acceptabelt niveau, er det af hensyn til fødevarerikkerheden og forbrugerbeskyttelsen forbudt at fiske visse fiskearter i Københavns Havn jf. § 2 i bekendtgørelse nr. 274 af 31. marts 2006 om fiskeri i Københavns Havn. Derudover kan der af fødevarerikkerhedsmæssige årsager være forbud mod fangst eller omsætning af fisk fanget i andre bestemte områder.

Da overtrædelse af reglerne på området kan have direkte fødevarerikkerhedsmæssige konsekvenser bør normalbøden på den baggrund fastsættes til i størrelsesordenen 20.000 kr.

*Manglende udtagelse af prøver m.v.*

Denne overtrædelse er tidligere som udgangspunkt straffet med en bøde på 2.000 kr.

EU forordning nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer fastsætter regler om mikrobiologiske kriterier for en række fødevarer. Disse kriterier er et redskab til at sikre, at fødevarerne har en tilfredsstillende mikrobiologisk kvalitet. Efter forordningens art. 3, 4 og 5, skal virksomhederne foretage en række prøver, således at det sikres, at fødevarerne overholder forordningens kriterier. Manglende udtagelse af relevante prøver m.v. vil ofte resultere i, at fejl og u hensigtsmæssigheder ikke bliver opdaget. Udtagelse af relevante prøver er derfor et vigtigt element i at sikre, at de mikrobiologiske kriterier overholdes, og dermed et vigtigt element i fødevarerikkerheden. På den baggrund findes den nuværende bødestørrelse ikke tilstrækkelig, og overtrædelse af reglerne på området bør derfor som udgangspunkt medføre en normalbøde i størrelsesordenen 10.000 kr.

*Hygiejne*

Overtrædelser af hygiejnereglerne er tidligere som udgangspunkt straffet med en bøde på mellem 1.500 kr. og 5.000 kr.

Overholdelse af regler om hygiejne må betragtes som et helt grundlæggende krav at stille overfor de virksomheder, som ønsker at agere på fødevarerområdet. Hygiejnisk forsvarlig behandling af fødevarerne på alle trin af produktionen, og indtil fødevareren er hos den endelige forbruger, er en forudsætning for sunde fødevarer og i sidste ende for fødevarerikkerheden.

Reglerne på hygiejneområdet spænder fra indretning, rengøring og vedligeholdelse af lokaler til regulering af vandforsyningen i forbindelse med fødevarerproduktion og -håndtering.