

har ikke været tilstrækkelig til at få virksomheden til at rette op på forholdet.

Ad. punkt 6 og 7: NBL ønsker besvaret, hvorfor en lille købmand eller kiosk skal sættes i samme bås som en »kontorvirksomhed«, når det er i sidstnævnte at problemet reelt findes og er størst. NBL ønsker desuden besvaret, hvordan bødetaksterne fordeles mere lige, således at det »gør lige ondt« på virksomhederne.

Fødevarestyrelsen understreger, at de skærper af bødestørrelserne, som foreslås i lovforslaget, gælder for alle virksomheder uanset type, størrelse, omsætning og antal ansatte.

De foreslåede bødestørrelser skal danne udgangspunktet for bødeforlæg efter lovens ikrafttræden. Der skal herudover i hvert enkelt tilfælde foretages en konkret vurdering af, om der er skærpende eller formildende omstændigheder, som gør, at udgangspunktet skal forhøjes eller nedsættes. Skærpende omstændigheder kan f.eks. være gentagne eller grovere forhold, mens formildende omstændigheder f.eks. kan være overtrædelser af bagatelagtig karakter eller omfang.

En af de faktorer, som skal med i vurderingen af skærpende omstændigheder, er virksomhedens størrelse. Styrelsen vil i den forbindelse gerne præcisere, at hjemlen i fødevarelovens § 60, stk. 5, til at differentiere bødestørrelse efter virksomhedens omsætning trådte i kraft den 1. januar 2006 og således intet har med det nuværende lovforslag at gøre.

Hjemlen til differentiering efter virksomhedens størrelse er udmøntet således, at der i forbindelse med domstolsprøvelse tages hensyn til virksomhedens omsætning, mens der ved udstedelse af administrative bødeforlæg af praktiske årsager tages udgangspunkt i antallet af ansatte i virksomheden.

I forbindelse med fødevareregionens skøn over antal ansatte i en virksomhed skal eventuelt deltidsansatte omregnes til heltidsansatte. Såfremt virksomheden er uenig i antallet af ansatte, vil skønnet efter anmodning fra virksomheden blive revurderet i fødevareregionen.

Antallet af ansatte giver i de fleste tilfælde et realistisk billede af virksomhedens omsætning og indtjening. Såfremt antallet af ansatte ikke i det konkrete tilfælde giver et retvisende billede,

fordi virksomhedens omsætning vurderes til at være meget stor i forhold til antal ansatte, skal forholdet politianmeldes med påstand om en højere bøde. Såfremt anvendelse af antal ansatte ikke giver et retvisende billede, fordi en virksomhed med et større antal ansatte har en usædvanlig lav omsætning, kan dette ud fra en konkret vurdering lægges til grund som en formildende omstændighed ved udstedelse af en administrativ bøde.

Ad. punkt 8: NBL ønsker besvaret, hvordan det sikres, at en butik ikke straffes pga. en beklagelig fejl eller forglemmelse.

Det er en grundlæggende betingelse, at en virksomhed skal have handlet forsætligt eller uagtsomt for at kunne ifalde straf. Der skal med andre ord være noget at laste virksomheden, før end fødevareregionen kan udstede et administrativt bødeforlæg. For så vidt angår eksemplet om tilbagetrækning af fødevarer, skal virksomheden således have haft eller burde have haft viden om de omstændigheder, der gør, at varen skal trækkes tilbage – i modsat fald har virksomheden ikke handlet uagtsomt eller forsætligt og skal derfor ikke straffes for den manglende tilbagetrækning. Har eller burde virksomheden derimod have sådan viden, er det virksomhedens ansvar at sørge for, at varen bliver tilbagetrukket i henhold til de gældende regler på området.

Såfremt virksomheden ikke er enig i grundlaget for bøden eller bødens størrelse kan den undlade at betale bødeforlægget, hvorefter såvel skylds- som sanktionsspørgsmålet vil blive prøvet ved domstolene.

Ad. punkt 9: NBL er af den opfattelse, at opstramningerne omkring egenkontrollen vil svække handelsmønsteret i Danmark og betyde lukning af mange nærbutikker.

Den 1. januar 2006 trådte en ny EU-hygiejneforordning i kraft. I overensstemmelse med forordningerne skal alle fødevarer virksomheder indføre, iværksætte og følge faste procedurer (et egenkontrolprogram), der er baseret på principperne om risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter (HACCP-principper). Metoden muliggør den nødvendige grad af fleksibilitet således, at den kan anvendes i alle situationer - også i små detailvirksomheder – og den enkelte fødevarer virksomhed skal selv tilrettelægge egenkontrolprogrammet ud fra ovenstående principper.