

Ad. punkt 5: Tilbagekaldelse af fødevarer

Hurtig og effektiv tilbagetrækning af sundhedsskadelige fødevarer, fødevarer uegnet til menneskeføde eller fødevarer, som i øvrigt ikke opfylder kravene i fødevarerlovgivningen, er afgørende for at sikre, at forbrugerne ikke udsættes for disse fødevarer, som i værste fald kan have alvorlige fødevarerikkerhedsmæssige konsekvenser.

Der er fastsat nærmere procedurer for tilbagetrækning af bl.a. sundhedsskadelige fødevarer, som skal sikre, at tilbagetrækningen sker hurtigt og effektivt. Et af leddene i denne procedure er, at virksomheden skal kunne dokumentere, at der er sket tilbagetrækning.

I lovforslaget er udgangspunktet for overtrædelse af disse procedurer en bøde på 40.000 kr. Ved fastsættelse af bødens størrelse er der særligt taget hensyn til de meget alvorlige konsekvenser manglende eller utilstrækkelig tilbagetrækning kan få for fødevarerikkerheden.

Men også i disse situationer skal der foretages en konkret vurdering af samtlige omstændigheder i sagen, herunder om der er formildende eller skærpende omstændigheder. Som det også fremgår eksplicit af lovforslaget, kan der ved mindre fejl, som vurderes ikke at have haft en konkret betydning for en effektiv tilbagetrækning eller for fødevarerikkerheden, særligt overvejes, om der er grundlag for anvendelse af eventuelle formildende omstændigheder.«

Spørgsmål 10:

Ministeren bedes kommentere henvendelsen af 1. november 2006 fra Fagligt Fælles Forbund, jf. L 28 – bilag 7.

Svar:

Jeg er glad for at konstatere, at Fagligt Fælles Forbund støtter de foreslåede stramninger i lovforslaget. Den seneste tids sager på området har vist, at stramninger er nødvendige for at sikre en bedre overholdelse af reglerne på området.

Lovforslaget er et led i udmøntningen af den nul-tolerance plan på fødevarerområdet, som regeringen og Dansk Folkeparti indgik aftale om i april måned 2006.

Lovforslaget indebærer bl.a. en generel forhøjelse af bødeniveauet på området, udvidelse af kravet om næringsbrev til også at gælde for en-

grosvirksomheder, en mulighed for administrativ inddragelse af næringsbrevet i særligt alvorlige tilfælde, samt en mulighed for samkøring af registre med andre myndigheder, bl.a. SKAT, så indsatsen mod brodnede kar i branchen dermed kan effektiviseres.

I forbindelse med nul-tolerance planen blev det endvidere besluttet at iværksætte en gennemgribende undersøgelse af fødevarerikontrol. I øjeblikket er både Rigsrevisionen og en uafhængig ekspertgruppe i færd med at undersøge området. Deres arbejde forventes færdiggjort inden årets udgang. Når undersøgelserne er tilendebragt, vil regeringen se på, om der er behov for at tilføre flere ressourcer til fødevarerikontrol.

Fagligt Fælles Forbund kommer i sin henvendelse med et konkret forslag vedrørende hygiejneuddannelser. Jeg har forlagt dette spørgsmål for Fødevarestyrelsen, som har oplyst følgende, hvortil jeg henholder mig:

»Fagligt Fælles Forbund har i et brev til Folketingets Fødevarerudvalg af 1. november 2006 anført, at de ønsker en ændring i hygiejneuddannelseskra- vet, således at personalet skal være uddannet, allerede inden de starter i fødevarerik- somheden.

I henhold til § 3 i bekendtgørelse om uddannelse i fødevarerhygiejne⁽¹⁾, skal personer, der behandler fødevarer i en autoriseret virksomhed, gennemføre en uddannelse i fødevarerhygiejne. Denne uddannelse skal være påbegyndt senest 3 måneder efter ansættelses- eller etableringsstart.

Der kan ikke være tvivl om, at det mest optimale ville være et krav om, at alle ansatte i en fødevarerik virksomhed har gennemført et hygiejne- kursus, inden de starter i virksomheden, men af forskellige årsager er der givet en 3-måneders frist.

Fristen på 3 måneder er fastsat på baggrund af flere hensyn. Dels for at sikre en bedre mobilitet på arbejdsmarkedet, dels for at tage hensyn til, at der kan være ventetid med hensyn til kursusstart hos de forskellige udbydere af hygiejneuddannelsen.

På baggrund af disse hensyn har Fødevarestyrelsen ikke til hensigt at ændre på 3-måneders- fristen.

Det skal afslutningsvist bemærkes, at det altid vil være virksomhedslederens ansvar at instruere sin ansatte i at behandle fødevarerne på en hygi-