

- *Anprisninger af fødevarer skal være baseret på et veldokumenteret grundlag, og kun fødevarer med helt særlige ernæringsmæssige profiler må anpriseres*

I forbindelse med gennemførelsen af de fælles regler om ernærings- og sundhedsanprisninger på fødevarer skal der stilles høje krav ved fastsættelsen af de ernæringsmæssige profiler som betingelse for anprisning af fødevarer. Samtidig skal der stilles krav om, at disse er baseret på solid videnskabelig dokumentation.

- *Der skal sikres en reel harmonisering af betingelserne for brug af sundhedsanprisninger*
Der skal på EU-niveau hurtigst muligt opnås enighed om de sundhedsanprisninger, der vil kunne komme på positivlisten over anprisninger vedrørende kroppens almindelige funktion og udvikling. Regeringen vil i den forbindelse arbejde for, at der stilles høje krav til dokumentation og forståelighed af disse anprisninger.
- *Tilsætning af vitaminer, mineraler og andre stoffer skal være sundhedsmæssigt forsvarlig*
Gennemførelsen af EU-reglerne om berigelse af fødevarer skal sikre, at tilsætning af vitaminer, mineraler og andre stoffer sker på et sundhedsmæssigt forsvarligt grundlag, så ingen befolkningsgrupper risikerer at indtage for store mængder af de pågældende stoffer.

3. ANSVARLIGHED – GRUNDLAGET FOR FÆLLES SIKKERHED

Forbrugerne har krav på sikre fødevarer. Det gælder både fødevarer, der er produceret i Danmark og i udlandet. Det er virksomhedernes ansvar at producere sikre fødevarer og overholde lovgivningen. Globaliseringen øger behovet for internationale regler med minimumskrav til fødevarerens sikkerhed og kontrol.

3.1 Hvordan sikrer myndighederne tryghed hos forbrugerne?

Forbrugerne skal være trygge og have tillid til, at fødevarevirksomhederne lever op til deres ansvar. Derfor er det vigtigt, at fødevarekontrollen løbende justeres og forbedres, så der kan sættes ind, når der konstateres problemer.

Fødevaremyndighederne har flere roller i forhold til fødevarerens sikkerhed. De skal fastsætte regler og håndhæve dem over for virksomhederne. Og de skal oplyse forbrugerne om risici

ved valg af fødevarer, om korrekt håndtering af varerne og om forbrugernes eget ansvar i den sammenhæng.

Fødevarekontrollens arbejde foregår som en risikobaseret kontrol. Fødevarekontrollen kommer regelmæssigt på virksomhederne, og fokuserer på de elementer, hvor risikoen for fx forurenede fødevarer er størst. Ved at have en risikobaseret kontrol, bruges der færre ressourcer på rutinekontrol i virksomheder, der selv kan og vil overholde reglerne, og samtidig sættes der fokus på problemområder og problemvirksomheder.

Sammenlignet med andre lande er Danmark langt fremme med at opbygge et moderniseret fødevarekontrollsystem. Åbenhed omkring kontrolresultater som smiley-ordningen er med til at skabe tryghed for forbrugerne i fx deres valg af restaurant, bager eller andet foretrukne indkøbssted.

Danmark har både et veterinært beredskab og et fødevareberedskab, som er med til at skabe tryghed ved de fødevarer, der sælges i Danmark. Det veterinære beredskab yder en omfattende og effektiv indsats til forebyggelse af mund- og klovsyge, svinepest og andre husdyrsygdomme. Det seneste år har bekæmpelsen været koncentreret omkring BSE og fugleinfluenza. Fødevareberedskabsenheden, som blev oprettet i 2005, koordinerer den nationale indsats ved fødevarekriser og ved udbrud af fødevarebårne sygdomme.

Danmark har i mange år arbejdet aktivt for at reducere forekomsten af Salmonella og Campylobacter i dansk producerede fødevarer, og med salmonellahandlingsplanerne og indsatsen mod Campylobacter er vi nået langt. Der er dog fortsat mange der bliver syge af både Salmonella og Campylobacter, og det er i den forbindelse klart, at skal vi nå videre, må der tages mere omfattende initiativer i anvendelse, både i relation til import og til dansk producerede fødevarer.

- *Handlingsplan mod Salmonella og Campylobacter*
Regeringen og Dansk Folkeparti har besluttet at iværksætte en handlingsplan for at nedbringe indholdet af Salmonella og Campylobacter i dansk kød. Målet er at Danmark skal opnå særstatus i EU vedr. Salmonella i æg og kyllinger. Det betyder i praksis Salmonellafrie produkter på dette område. Danmark vil desuden arbejde aktivt for at udnytte muligheden for at tilbagekalde importeret kød, der fx er inficeret med bestemte typer af bakterier, fra markedet. Herudover skal der udarbejdes