

nye og mere ambitiøse handlingsplaner for salmonellabekæmpelse for svin og kvæg. Endelig vil regeringen udarbejde en egentlig handlingsplan for reduktion af *Campylobacter*.

Regeringen indgik i foråret 2006 en aftale om fødevarekontrollen med Dansk Folkeparti. Aftalen omfatter bl.a. en plan for nultolerance. »Nultoleranceplanen« iværksætter en lang række forbedringer og opstramninger på fødevareområdet, og er et klart signal til virksomhederne om, at hvis man vil drive fødevarevirksomhed, så skal reglerne overholdes. Der er desuden oprettet et særligt »rejsehold«, der skal foretage en dyberegående kontrol af virksomhedernes regnskaber og dokumenter.

– *Ved brud på reglerne går kontrollen hårdere til værks*

Regeringen har iværksat en lang række initiativer, der gør det muligt at slå hårdere ned på fødevarevirksomheder, der ikke overholder reglerne.

3.2 Fødevarevirksomhedernes ansvar

Det er et helt overordnet princip, at det er fødevarevirksomhedernes og producenternes ansvar at sikre, at fødevarerne lever op til reglerne. Derfor skal alle fødevarevirksomheder have en risikobaseret egenkontrol med fokus på, hvor der kan opstå eventuelle sundhedsfarer i form af kemiske, mikrobiologiske eller fysiske forurenninger. Virksomhederne skal med egenkontrollen løbende og på en ansvarlig måde sikre sig, at der er styr på produktionen af fødevarer og på den måde garantere fødevarsikkerheden og overholdelse af fødevarelovgivningen.

Fødevaremyndighederne har i løbet af 2006 foretaget en evaluering af egenkontrollen i detailledet i samarbejde med branche- og forbrugerorganisationer. På baggrund af evalueringsarbejdet er der opstillet en bruttoliste over initiativer, der kan bidrage til at lette virksomhedernes arbejde med egenkontrollen, styrke effekten af egenkontrollen i detailvirksomhederne og styrke den offentlige kontrol med detailvirksomhedernes egenkontrol.

Primærproducenterne er første led i den kæde, der skal sikre forbrugerne sunde og sikre fødevarer. Derfor er det blevet understreget i nye hygiejneregler fra EU fra 2006, at kravet om egenkontrol nu også gælder for dem. Primærproducenter skal beskrive og gennemføre en egenkontrol baseret på god hygiejnepraksis.

Der arbejdes på at få forhold om dyrevelfærd indlagt i primærproducenternes egenkontrol. Målet er, at landmændene skal kende og være i stand til at håndtere risici i primærproduktionen. Dyrevelfærd er et højt prioriteret område for regeringen, der i 2005 fremlagde en handlingsplan for bedre dyrevelfærd.

– *Egenkontrol i primærproduktionen*

Regeringen lægger stor vægt på, at egenkontrollen dækker hele fødevarekæden, og vil gennem fortsat dialog og forhandlinger med erhvervet gøre en indsats for, at egenkontrollen bliver gennemført hos primærproducenten.

– *En egenkontrol, der dækker det hele*

Det er vigtigt, at fødevarevirksomhedernes egenkontrol kommer omkring alle sundhedsfarer – både de mikrobiologiske, kemiske og fysiske, men også dækker overholdelse af lovgivningen i øvrigt. Regeringen vil derfor sætte en særlig oplysningsindsats i gang over for virksomhederne om vigtigheden heraf.

– *Fokus på dyrevelfærd*

Regeringen vil øge indsatsen for at fremme dyrevelfærden – dels via det nye dyrevelfærdsrejsehold og dels via et nyt system med egenkontrol i primærproduktionen.

3.3 Forbrugerens ansvar og rolle

Det er vigtigt som forbruger at vide, at den enkelte primærproducent, fabrik, butik, restaurant, forhandler eller importør har ansvaret for, at de fødevarer, de sælger, er i orden.

Forbrugerne har dog også selv et ansvar for, at deres mad er sikker at spise. Uanset hvor godt en fødevare er kontrolleret, kan vi blive syge af maden, hvis den håndteres forkert i hjemmet.

I Danmark arbejder myndigheder og erhverv sammen for at forebygge og bekæmpe fødevarebårne sygdomme. Selvom vi er nået meget langt, er det en realitet, at der kan være *Salmonella* og *Campylobacter* bakterier i fx råt kød. Det er derfor vigtigt, at forbrugerne håndterer, opbevarer og tilbereder fødevarer med omtanke i hjemmet.

3.4 Globaliseringsaspektet – hvordan sikrer vi os

Globaliseringen har stor betydning for vores madvaner. Fødevarer fra hele verden er tilgængelige og inspirerer os, både når vi laver mad til familien derhjemme, og når vi spiser ude. Den øgede globalisering giver i princippet mere konkurrence, hvilket igen giver forbrugerne flere