

Fødevarekontrollen skal have mere fokus på reel risiko

Dansk Erhverv mener, at der er brug for et opgør med, hvordan fødevarekontrollen foregår i dag. Den gode fødevarekontrol bør altid være baseret på en konkret risikovurdering – både i forbindelse med kontroludvælgelsen og selve det fysiske kontrolbesøg. På den måde sikres en kontrol, der er proportionel med den risiko, der er forbundet med den enkelte virksomheds aktiviteter og produkter.

Fødevarekontrollen i Danmark

Det er nødvendigt med en stærk og effektiv fødevarekontrol, som sikrer, at forbrugerne kan være trygge ved de fødevarer de køber, og så Danmarks gode ry om sunde og sikre fødevarer af høj kvalitet opretholdes i ind- og udland.

Dansk Erhverv mener dog alligevel, at der er brug for et opgør med, hvordan Fødevarestyrelsens kontrolbesøg foregår i dag. Vi har gennem de seneste år været vidne til en udvikling i fødevarekontrollen, som efter vores opfattelse går i den gale retning, og det udfordrer virksomhedernes retssikkerhed. Vi oplever en fødevarekontrol, som bliver mere og mere detaljeorienteret og nidkær, og som ikke har forståelse for virksomhedernes virkelighed. En kontrol som til tider er nærmest opsat på at finde fejl. Det er ikke rimeligt overfor de virksomheder, som hver dag viser viljen og evnen til at levere høj fødevaresikkerhed og overholde reglerne.

Risikobaseret og proportionel fødevarekontrol i både planlægning og udførsel

En fødevarekontrol baseret på risiko bør fortsat være det primære udgangspunkt for myndighedernes arbejde. Fødevarekontrollens ressourcer skal bruges der, hvor både risikoen for fejl og behovet for kontrol er størst, dvs. hos de virksomheder, der mangler evnen og viljen til at overholde reglerne.

Udover at selve planlægningen af kontrollen skal være risikobaseret, mener vi også at selve udførelsen af kontrolbesøgene, bør være mere risikobaseret. Fx ved at de tilsynsførende bliver bedre til at foretage en hurtig vurdering af, om et konkret fund udgør en fødevaresikkerhedsmæssig risiko eller ej i den specifikke virksomhed med dens specifikke aktiviteter.

Ensartet kontrol og sanktionering i hele landet

Fødevaremyndighederne bør løbende arbejde på at sikre ensartethed i tilsynene. Fødevarevirksomheder i Danmark skal opleve den samme kontrol, vurdering og sanktionering uanset den tilsynsførende og uanset hvor i landet de befinder sig.

Manglende ensartethed udgør et konkurrencemæssigt problem mellem virksomheder, og udgør også et internt virksomhedsproblem, når fx en kædevirksomhed oplever uensartede afgørelser i sammenlignelige sager på tværs af landet.

DANSK ERHVERV MENER, AT FØDEVAREKONTROLLEN SKAL VÆRE:

måltrettet, risikobaseret og proportionel i både planlægning og udførsel.

ensartet i hele landet – det samme gælder vurderinger og sanktionering.

have mere fokus på at undgå spild

Undgå madspild og materialespild

Det er nødvendigt at tænke mere bæredygtighed ind i fødevarekontrollen, for at undgå eller som minimum få reduceret spild af mad og materialer.

I Fødevarestyrelsen har man i madspildets tegn arbejdet med principperne for tilbagetrækninger og tilbagekaldelser, men det kan blive endnu bedre. Vi oplever fortsat, at virksomheder bliver mødt med krav om at kassere fødevarer, der ikke er sundhedsskadelige. Derudover er der brug for en mere lempelig fortolkning af, hvornår usolgte, tidligere fødevarer, må bruges som foder, i stedet for at blive smidt ud.

En rigid fødevarekontrol, som ikke skeler til den reelle risiko, er også med til at øge spildet af materialer og ressourcer, da bl.a. inventar udskiftes hyppigere, end hvad der er bæredygtigt, pga. fx afskallinger eller korrosioner – forhold, der i mange sammenhænge er helt ubetydelige for fødevaresikkerheden, men som får en stor betydning for miljø og økonomi, når kontrollen kræver, at det skiftes.