

## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den 9. oktober 2012  
Sagsnr.: 17206  
Dok.nr.: 441950

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 11. september 2012 stillet følgende spørgsmål nr. 444 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålene er stillet efter ønske fra Erling Bonnesen (V).

### **Spørgsmål 444:**

”Vil ministeren oplyse, om den aktuelle sag angående hygiejnesvigt på pizzeria Yellow Rose er en enkeltstående tilfælde, eller om det generelt er et udbredt problem? Og vil ministeren i forlængelse heraf redegøre for i hvilket omfang, der er problemer med eventuelle hygiejnesvigt i de danske pizzeriaer, herunder hvor mange sure smileys og politianmeldelser der foreligger på området for året 2011 og 2012 indtil nu, og hvor godt man i de pågældende situationer får fulgt op og rettet op på eventuelle hygiejnesvigt?”

### **Svar:**

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, som oplyser følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”Problemet med fødevarer virksomheder, hvor fødevarer kontrollen gentagne gange finder så alvorlige problemer, at det sanktioneres med administrativt bødeforlæg eller politianmeldelse, er meget begrænset.

Ud af i alt ca. 55.000 engros- og detailvirksomheder er der således i 2011 og 2012 til dato samlet registreret 14 virksomheder, som har fået en sur smiley ved fire på hinanden følgende kontrolbesøg. Heraf har 5 virksomheder, inkl. Yellow Rose, efterfølgende haft kontrolbesøg uden anmærkninger, og 6 virksomheder er ophørt. I de resterende 3 virksomheder er seneste sure smiley af nyere dato og opfølgning pågår.

Fødevarestyrelsens registrering af kontrolresultater foretages på brancheniveau, og det er derfor ikke muligt at opgøre resultaterne alene for pizzeriaer, idet disse indgår i gruppen ”restauranter”. For denne gruppe kan det på grundlag af de registrerede kontroller oplyses, at der i 2011 og 2012 til dato i alt er kontrolleret hygiejne hos 12.821 restauranter m.v. Hygiejneområdet er kontrolmæssigt opdelt i tre delområder: håndtering af fødevarer, rengøring og vedligeholdelse.

På området *håndtering af fødevarer* har 269 ud af de 12.821 virksomheder i ét tilfælde fået kontrolkarakteren ”4” (sur smiley), 31 virksomheder har i to tilfælde fået ”4”, 10 virksomheder har i tre tilfælde fået ”4”, 2 virksomheder har i fire tilfælde fået ”4” og 2 virksomheder har i fem tilfælde fået ”4”.

På området *rengøring* har 130 ud af de 12.821 virksomheder i ét tilfælde fået kontrolkarakteren 4, 14 virksomheder har i to tilfælde fået ”4” og 1 virksomhed har i tre tilfælde fået ”4”.

På området *vedligeholdelse* har 24 ud af de 12.821 virksomheder i ét tilfælde fået kontrolkarakteren 4, 1 virksomhed har i to tilfælde fået ”4” og 1 virksomhed har i fire tilfælde fået ”4”.

Ud fra det meget begrænsede antal virksomheder med mere end én kontrolkarakter ”4” inden for samme område, vurderes der ikke at være et generelt problem med opfølgning på hygiejneområdet. Dette bekræftes også af opslag på [findsmiley.dk](http://findsmiley.dk), hvor der i gruppen restauranter, pizzeriaer kun er 10 virksomheder, som har fået en sur smiley ved de to seneste kontrolbesøg.”

Mette Gjerskov

/Jonas Lund Mathisen