

Den 7. december 2005
J.nr.: 433-92

FLF almindelig del. Samrådsspørgsmål Q, V og W vedrørende samhandel med tysk firma

Samrådsspørgsmål Q:

”Vil ministeren redegøre for sagen om mindst 84 tons hakket kalkunkød, som er eksporteret til Tyskland uden mærkning af, at kødet ikke er egnet til menneskeføde, herunder redegøre for de danske myndigheders rolle i sagen, omfanget af myndighedernes kontrol med kød til eksport og oplyse om fødevarekontrolmyndighederne kunne have forhindret eksporten af kødet?”

Samrådsspørgsmål V:

”Vil ministeren redegøre for sagen om ulovligt og dårligt tysk kød, der er solgt i Danmark?”

Samrådsspørgsmål W:

”Hvad agter ministeren at gøre for at sikre, at der ikke i fremtiden bliver solgt gammelt kød og lavet fup med mærkning af kød?”

TALEPUNKTER:

Indledning

Jeg vil gerne starte med at sige tak for denne mulighed for at redegøre for sagen med de tyske virksomheder, der sælger kød, som er for gammelt.

Der er stillet tre spørgsmål. Jeg vil besvare spørgsmålene samlet.

Jeg vil først sige noget om, hvor farligt gammelt frosset kød er. Jeg vil fortsætte med at redegøre for forløbet i sagen, og jeg vil forklare, hvad der er sket i Tyskland. Så vil jeg sige noget, om hvad der er sket i Danmark, og jeg vil i den forbindelse redegøre for, hvordan Fødevarestyrelsen har håndteret sagen. Derefter vil jeg sige noget

om, hvordan reglerne er, når danske virksomheder eksporterer til andre EU-lande. Til sidst vil jeg redegøre for mine initiativer.

Er gammelt frosset kød farligt?

Det er selvfølgelig vigtigt for forbrugerne at vide, om frosset kød er sundhedsfarligt, hvis det er ved at blive for gammelt, eller allerede er for gammelt. Jeg kan sige, at kød, der har været frosset, ikke er farligt at spise. Det er det heller ikke, når det bliver for gammelt. Grunden er, at opbevaring på frost standser bakterievæksten. Det er bakterierne, der gør kødet farligt, og dem kommer der altså ikke flere af, når kødet ligger på frost.

Men - for der er et vigtigt ”men” – opbevaringen på frost stopper ikke enzymaktiviteten i kødet. Enzymer nedbryder kødet og betyder, at kødet mister sin smag. Efter lidt længere tid bliver kødet harskt og får en grim smag. Selv om kødet ikke er farligt at spise, er det indlysende, at det er meget ulækkert at spise harskt kød.

Produktet er derfor uegnet til fødevarer og salg af kødet er ulovligt efter fødevarerlovgivningen i EU.

Redegørelse for sagen

Så vil jeg sige et par ord om den konkrete sag.

Sagen drejer sig om salg af harskt eller gammelt kød fra en virksomhed i Tyskland. Fødevarekontrollører i Tyskland havde frem til den 24. november fundet 200 tons kød, der er for gammelt, og noget af det er harskt.

Danmark er indtil videre involveret i to dele af sagen.

I den første del modtog Danmark den 22. november 2005 en orientering direkte fra Tyskland om, at der fra en dansk fødevarevirksomhed var solgt kalkunkød til en tysk fødevarevirksomhed. Kødet var uegnet til fødevare på det tidspunkt, hvor de tyske myndigheder kontrollerede kødet.

Fødevareregionen har kontrolleret den virksomhed, der producerede kødet, og et frysehus, der leverede kødet til den tyske virksomhed.

Fødevareregionen har anmeldt begge virksomheder til politiet. Regionen har kontrolleret virksomhedernes dokumentation i sagen, men da der er mistanke om, at en eller flere virksomheder bevidst har overtrådt lovgivningen for at opnå en økonomisk gevinst, er der brug for en politiefterforskning. Jeg kan først sige noget endeligt om de danske virksomheders ansvar, når politiet er færdige med efterforskningen.

Fødevareregionen fører skærpet kontrol med virksomhederne med hensyn til lagerstyring og afsendelser til samhandel, indtil det vurderes, at virksomhedernes dokumentation for egenkontrol er tilfredsstillende.

I den anden del af sagen sendte EU's varslingsystem for fødevarer en advarsel fredag den 25. november 2005 kl. halv syv om aftenen. Advarslen orienterede om, at der fra den samme tyske virksomhed var solgt en række forskellige produkter til to virksomheder i Danmark. De tyske myndigheder havde en mistanke om, at det drejede sig om kød, der var blevet for gammelt. Der er solgt en række forskellige produkter til to danske virksomheder. Blandt produkterne er bacon og oksekødsburgere.

Den tyske virksomhed er den samme som den, der købte kalkunkødet fra Danmark.

Fødevareregionerne foretager samme dag og dagen efter, altså den 25. og 26. november 2005 gennemgang af de to danske importørers salgslister.

Undersøgelserne viser, at begge virksomheder har købt frosset kød fra den tyske virksomhed, og solgt videre til Tjekkiet og flere virksomheder i Danmark.

Virksomhederne har trukket kødet tilbage.

Med den nuværende viden er der ikke grund til at antage, at virksomheder i Danmark har svindlet.

Regler om salg i EU og kravet om egenkontrol

Jeg vil nu forklare, hvilke opgaver fødevareregionerne har, når en virksomhed eksporterer kød til andre EU-lande.

EU-landene er blevet enige om at have et Indre Marked. Dette betyder, at grænserne er åbne, når der sælges fødevarer. Når lande inden for EU handler med hinanden, er der ikke tale om import og eksport i gængs forstand. Handlen betragtes på samme måde som handel mellem to virksomheder i det samme land og betegnes samhandel.

Der er derfor ikke specifik kontrol af hver eneste afsendelse af kød til de andre EU-lande. Det er virksomhedens ansvar, at kontrollere og sørge for, at eksporten er lovlig. Virksomhederne skal med andre ord have en egenkontrol.

Fødevareregionernes kontrol er en stikprøvekontrol. Fødevareregionerne kontrollerer, at virksomhedens egenkontrollen fungerer, og at virksomheden overholder lovgivningen på fødevareområdet.

Initiativer

Denne sag vil give nogle internationale erfaringer i, hvordan svindel kan gennemføres, og den vil give nyttige erfaringer i, hvordan kontrollen bedst kan tilrettelægges. Fødevarestyrelsen vil følge op med relevante initiativer, når der er fuldstændig overblik over sagen.

Jeg har tidligere bedt Fødevarestyrelsen have mere fokus på kontrol med importerede fødevarer i Danmark. Det skal bl.a. ske på den måde, at der skal være mere kontrol af virksomhedens egenkontrol med importerede fødevarer.

Som jeg sagde tidligere, er egenkontrol, virksomhedens egen kontrol af produktionen og af, at produkterne er lovlige. En vigtig del af egenkontrollen er, at virksomhederne skal opbevare dokumentation for produktion og salg.

Hvorfor kan fødevareregionerne ikke bare kontrollere, at virksomhederne overholder lovgivningen? Og hvorfor skal der skydes det ekstra led ind, der hedder egenkontrol?

Svaret er ganske enkelt: Kontrol uden egenkontrol virker ikke!

Forklaringen er, at fødevareregionerne ikke kan være på virksomhederne altid. Det er ikke godt nok, at virksomhederne kun arbejder lovligt, når fødevareregionerne bogstaveligt talt står og kigger dem over skuldrene. Vi bliver nødt til at have et

redskab, der gør, at virksomhederne hele tiden lever op til det ansvar, de har for at overholde lovgivningen. Det redskab hedder egenkontrol.

Egenkontrol betyder for det første, at virksomhederne instruerer sine ansatte i arbejdsprocedurer. Det betyder for det andet, at virksomhederne skal have procedurer for, hvordan de kontrollerer de fødevarer, de køber. For det tredje skal virksomheden dokumentere, hvad de har gjort. De skal eksempelvis opbevare kopier af fakturaer og handelsdokumenter.

Lovgivningen sikrer ikke mod svindel og bevidste overtrædelser. Det er her fødevareregionernes kontrol af virksomhedens egenkontrol har sin berettigelse.

Kontrol af egenkontrol er hovedsageligt dokumentkontrol, og det er en af de bedste metoder til at afsløre, at produktionen ikke er foregået lovligt.

Hvis virksomheden har forsøgt at sløre ulovlighederne ved at have upræcise dokumenter, vil der være brug for at afhøre de ansatte. Det er politiets opgave at foretage afhøringerne.

Hvis fødevarereloven overtrædes for at opnå en økonomisk gevinst, kan det give fængsel i op til 2 år. Sådanne sager skal derfor altid

politianmeldes. Det er kun domstolene, der kan give fængselsstraf.

Opklaringsarbejde og strafudmåling skal derfor foregå i et samarbejde mellem regionen og politiet.

Det er et sådant samarbejde, der er i gang mellem fødevareregionen og politiet i den ene danske del af denne sag.

Vi kan ikke forhindre virksomhederne i at svindle, men ved at give større bøder kan vi sørge for, at det ikke er attraktivt.

Konklusion

Jeg mener derfor, at mit forslag om mere kontrol af virksomhedens egenkontrol med importerede fødevarer er den bedste løsning til opfølgning på denne sag.

Fødevarestyrelsen har taget nye initiativer til at kontrollere virksomhedernes tilbagetrækning af fødevarer. Fødevarestyrelsen har meget hurtigt fået et overblik over sagen og sikret sig, at alle virksomheder har trukket det gamle kød tilbage. Fødevarestyrelsen har fulgt op på en tilfredsstillende måde.

Opsummering

Hovedpunkterne i det, jeg har sagt, er altså, at gammelt frosset kød er ulækkert at spise, men ikke farligt. Der er solgt kalkunkød fra

en dansk virksomhed til en tysk virksomhed. Fødevareregionen undersøger sammen med politiet, om danske virksomheder har overtrådt lovgivningen. Derefter sagde jeg, at gammelt kød er solgt fra en tysk virksomhed til Danmark. Endelig sagde jeg, at kødet er tilbagekaldt og der er fulgt op på en tilfredsstillende måde.