

Fødevarestyrelsen

28.02.2006

J.nr.: 2006-20-112-00120 / SULO

Referat

Fra

Møde til etablering af følgegruppe fra Fødevarestyrelsens kød-controller

Mødet blev afholdt hos Fødevarestyrelsen den 24. februar 2006.

Deltagere:

Jørgen Franke, Danske Håndværksslagtere
Lars Poulsen, Danske Slagtermestres Landsforening
Gitte Hestehave, Dansk Industri
Henrik Bunkenborg, Det Danske Fjerkræråd
H. R. Thomsen, Køddbranchen Fællesråd
Jesper Valentin, Danske Slagterier
Jørgen Kruhl Jensen, Fødevarestyrelsen
Karsten Hansen, Fødevarestyrelsen
Lone Retoft, Fødevarestyrelsen
Henrik G. Jensen, Fødevarestyrelsen
Susanne Lorenzen, Fødevarestyrelsen (referent)

Dagsorden til mødet var følgende:

1. Velkomst
2. Introduktion til kød-controllerens arbejdsopgaver
3. Drøftelse i følgegruppen
4. Fødevarestyrelsens forslag til opgaver 2006,
 - a. Arbejdstilrettelæggelse
 - b. Arbejds miljø
 - c. Andre forslag
5. Næste møde
6. Evt.

Ad pkt. 1.

Henrik G. Jensen bød velkommen til mødet og forklarede baggrunden for mødet. Efter FVST's strukturomlægning er der oprettet en kød-controller funktion, der skal være med til at sikre den faglige opgavevaretagelse, videreudvikle området og sikre en hensigtsmæssig økonomisk udvikling. Samtidig skal der iværksættes projekter for arbejdet via denne

Følgegruppen skal komme med forslag til opgaver og skal løbende udveksle af ideer til arbejdsopgaver samt evaluering af arbejdet.

Ad. pkt. 2.

Karsten Hansen forklarede baggrunden for kommissoriet, og der var ikke yderligere bemærkninger hertil.

Ad. pkt. 3.

Gruppen diskuterede hvorvidt denne følgegruppe er en erstatning for den tidligere nedsatte gruppe. Det blev aftalt, at FVST overvejer denne mulighed og vender tilbage med forslag, idet evt. deltagelse af virksomhedsrepræsentanter skal overvejes.

Danske Slagterier påpegede, at delelementer som sygefravær, pausepolitik og båndkontrollen var vigtige arbejdsopgaver.

Danske Slagtermestres Landsforening oplyste, at der på de mindre slagterier er store forskelle på kontrolomkostningerne og problemer med skiftende medarbejdere, og at det også er et element, der bør inddrages i gruppens arbejde.

Dansk Industri ønskede i relation til nærmere diskussion af arbejdsmiljømæssige forhold, at der er mulighed for at inddrage andre medarbejdere på ad-hoc basis.

Ad. pkt. 4.

En mere detaljeret beskrivelse af arbejdsopgaverne - arbejdstilrettelæggelse og arbejdsmiljø (se bilag) blev diskuteret.

Arbejdsformen for kød-controlleren vil være, at udvalgte virksomheder (dækkende alle typer) bliver besøgt kontrolafdeling for kontrolafdeling. Herefter vil der være en diskussion med regionscheferne omkring iværksættelse af nødvendige aktiviteter. Samtidigt vil punkterne blive diskuteret i denne følgegruppe med henblik på gennemførelse og opfølgning.

Den afsluttende rapport vil indeholde en samlet analyse pr. kontrolafdeling og indeholde forslag til ændringer.

Arbejdet vil starte i Fødevarerregion Syd.

Gruppen vedtog de beskrevne punkter som arbejdsopgaver for kød-controlleren, således at arbejdet igangsættes.

Ad. pkt. 5.

Næste møde bliver onsdag d. 31. maj 2006 kl. 10-12 hos Fødevarestyrelsen.

Der er følgende punkter på dagsordenen til det næste møde:

- Arbejdstilrettelæggelse
- De første resultater fra kød-controllerens arbejde

Ad. pkt. 6.

Der var intet til dette punkt.



11.05.2006

J.nr.: 2006-20-24-02517/JKJ

Notits vedr. møde d. 26. april 06 med DMA vedr. kød-controlleren**Mødedeltagere:**

DMA: Jens Lorenzen (JL) og Erik Bisgaard Madsen (EB)

FVST: Anders Munk Jensen (ANMJ), Henrik G. Jensen (HGJ), Karsten Hansen (KH) og Jørgen Kruhl Jensen (JKJ).

JL: DMA vil gerne have en status for kød-controllerens arbejde, og finder i den forbindelse, at arbejdsplanen lægger op til en så dybtgående analyse, at det vil forsinke åbenbare muligheder for effektiviseringer og besparelser på kødkontrollen.

ANMJ: KH og HGJ har startet arbejdet med at implementere den arbejdsplan, som der var enighed om ved det 1. møde i følgegruppen. Der vil være to gennemgående hovedelementer: Pauser og bemanning samt sygefravær med hovedvægt på kvalitet og effektivitet.

HGJ: Der vil ske en faglig gennemgang af de enkelte slagterier fra A-Z.

KH: Med start i maj vil de 8 kontrolafdelinger med ansvar for kødkontrollen blive gennemgået. Der vil løbende ske en afrapportering for hver kontrolafdeling. Allerede når den første rapport vil foreligge i juni, vil alle regioner gå i gang med at implementere forslagene til forbedringer. Der startes i kontrolafdeling Haderslev.

ANMJ: For at understøtte implementeringen af de enkelte rapporter, vil de løbende blive taget op i koncernledelsen.

EB: Ideen om løbende rapportering og implementering er rigtig. DMA mener dog fortsat, at der er behov for ekstern bistand til KH.

HGJ: KH kan trække på hele Mørkhøj i sit arbejde. Desuden kræver gennemgangen en faglig indsigt, som eksterne konsulenter ikke kan bidrage med. M.h.t. implementering af kan der også være forslag, som kræver, at slagterierne ændrer på rutiner o.lign.

ANMJ: Ekstern bistand ville også kunne tolkes som et signal om, at gennemgangen har besparelser som primært mål. Det er ikke tilfældet – kvalitet og effektivitet er i centrum. Besparelser vil i givet fald være en sideeffekt. Desuden er der besluttet flere forskellige eksterne undersøgelser. At bringe en yderligere spiller på banen vil ikke være en god idé. Hvad er DMAs holdning til inddrage kødkontrollen i undersøgelse vedr. styring, mål og resultater i fødevarekontrollen.

EB: Kødkontrollen er i for mange tilfælde blevet holdt ude af den type undersøgelser. Derfor bør med i den aktuelle undersøgelse.

Det blev aftalt, at der afholdes et statusmøde ultimo juni.