



Folketingets Miljø- og Fødevarerudvalg
Christiansborg
1240 København K

Den 7. maj 2020

Ministeren for fødevarer, fiskeri og ligestillings besvarelse af spørgsmål nr. 769 (MOF alm. del) stillet den 14. april 2020 efter ønske fra Erling Bonnesen (V).

Spørgsmål nr. 769

"Vil ministeren kommentere henvendelse af 6/4-20 fra Dan Duck, jf. MOF alm. del – bilag 446 og besvare de i henvendelsen rejste spørgsmål, herunder vedr. auditering og manglende redegørelse, samt oversende den omtalte manglende redegørelse til udvalget?"

Svar

Vedr. den omtalte redegørelse er denne tidligere fremsendt til Miljø- og Fødevarerudvalget med besvarelsen af MOF alm. del spm. 623.

Jeg har forelagt spørgsmålene for Fødevarestyrelsen, som har oplyst følgende:

"Fødevarestyrelsen gennemførte den 24. marts 2020 en audit på virksomheden Dan Duck A/S. Auditten skete som opfølgning på en audit, der blev gennemført den 17. december 2019, hvor det af kontrolrapporten fremgik, at der skulle følges op på forholdene vedr. manglende håndvask.

Virksomheden stiller sig i henvendelsen til Miljø- og Fødevarerudvalget kritisk overfor, at Fødevarestyrelsen gennemfører auditten, set i lyset af COVID-19 situationen og den mulige smittespredning, som en audit kunne medføre.

Fødevarestyrelsen er forpligtet til at føre kontrol med al slagteproduktion i Danmark og sikre fødevarerens sikkerhed, samt verificere at slagterierne overholder lovgivningen. Derfor er Fødevarestyrelsens kødkontrol fortsat uændret. Dette gælder også på virksomheden Dan Duck A/S, hvor Fødevarestyrelsen siden produktionen blev genoptaget den 23. marts 2020 har udført kontrol på samtlige slagtedage.

Det skal understreges, at Fødevarestyrelsen under hele COVID-19 perioden har fulgt Sundhedsstyrelsens anbefalinger i forhold til at begrænse smittespredningen både blandt egne medarbejdere og mellem Fødevarestyrelsens- og virksomhedernes medarbejdere. Kontrollen på slagterierne udføres således i overensstemmelse med Sundhedsstyrelsens retningslinjer. Forud for virksomhedens produktionsstart havde Fødevarestyrelsen varslet en audit den 23. marts 2020. Udbruddet af coronavirus og den usikkerhed, der var kort efter nedlukningen den 11. marts 2020, fik Fødevarestyrelsen til, på virksomhedens forespørgsel, at meddele Dan Duck A/S, at man ikke ville gennemføre en audit før efter 1. april 2020.

Auditten blev alligevel gennemført den 24. marts 2020, da Fødevarestyrelsen vurderede, at auditten ikke ville udgøre en unødigt risiko for smittespredning, idet kontrollen allerede, som led i den daglige AM/PM-kontrol, var til stede på virksomheden i forbindelse med produktionen. Endvidere fordi mangelfuld håndvask på slagterivirksomheder udgør en potentiel risiko for krydskontaminering af fødevarer, såfremt den ikke udføres ordentligt. Omdrejningspunktet for auditten den 24. marts 2020 var således, hvorvidt virksomhedens interne arbejdsgange omkring håndvask er tilstrækkelige til at sikre, at der ikke sker krydskontamination og dermed forurening af fødevarerne.

På baggrund af auditten den 24. marts 2020 på Dan Duck A/S vurderede Fødevarestyrelsen ikke, at virksomheden med daværende procedurer kunne undgå krydskontamination. Derfor gav Fødevarestyrelsen den 15. april 2020 Dan Duck A/S påbud om at revidere de interne arbejdsgange (egenkontrolprocedurer) for hvor og hvordan medarbejderne skal vaske hænder, så det sikres, at der ikke er risiko for krydskontamination og dermed forurening af fødevarer.

Det bemærkes, at det er virksomhedens ansvar at overholde hygiejnereglerne ved bl.a. at etablere egenkontrolprocedurer, der sikrer mod krydskontamination. Fødevarestyrelsen kan som myndighed ikke diktere praktiske løsninger, men alene påtale og i givet fald sanktionere for mangler og overtrædelser. Når virksomhedens procedurer tillader, at medarbejderne selv afgør, om de vasker deres hænder på 1. sal eller på slagtegangen, dvs. inde i produktionen, er det Fødevarestyrelsens vurdering, at risikoen for krydskontamination ikke kan undgås.

Både i forbindelse med auditten og i den efterfølgende partshøring af det påtænkte påbud over for virksomheden, har Fødevarestyrelsen givet virksomheden mulighed for at vise, at deres procedurer og interne retningslinjer sikrer, at hygiejnekravene overholdes. Dan Duck A/S har dog ikke fremvist sådan dokumentation.

Som konsekvens af påbuddet skulle virksomheden inden den 27. april 2020 have revideret deres egenkontrolprogram, således at det sikres, at der ikke sker krydskontamination. Virksomheden har søgt at efterleve påbuddet, og har på Fødevarestyrelsens forespørgsel fremsendt et revideret egenkontrolprogram til Fødevarestyrelsen den 30. april 2020.

Fødevarestyrelsen vurderer nu, om det fremsendte egenkontrolprogram overholder de stillede krav og vil følge op på virksomhedens efterlevelse ved et opfølgende kontrolbesøg. Har virksomheden ikke fulgt påbuddet, kan det medføre et bødeforlæg ”.

Mogens Jensen

/

Johan Kjølhede Overgaard