

# Smil du er på J !

Man skal altid starte med at rose. Derfor skal der først og fremmest lyde en stor tak til Leo Larsen, der har påtaget sig opgaven at udarbejde en uvildig undersøgelse af fødevarekontrollen. En undersøgelse der frembragte en masse gode anbefalinger. Anbefalinger der i et vist omfang ser ud til at blive realiseret på baggrund af det for nyligt indgåede fødevareforlig.



David Mouritzen

Vi kan altså se frem til en række forbedringer i det nye år. Tak for det. Helt konkret kan vi blandt andet se frem til øget dialog med de tilsynsførende, mere fokus på vejledning, bedre uddannet tilsynspersonale, mulighed for færre tilsyn hvis man har orden i eget hus, uvildig klageinstans, mulighed for at få erstattet påbud/bøder med krav om rådgivning og meget mere.

## Og nu til risen...

Baggrunden for hele forløbet skal som bekendt findes i en række kødskandaler i nogle af landets store frysehuse. Resten er historie (nultolerance-plan, ministerfald, Leo Larsen-rapport, 3-årigt fødevareforlig).

Resultatet ses allerede i form af større bøder og mindre tolerance. Til næste år kan så tilføjes flere gebyrbelagte tilsyn og mere offentlig gabestok. Den del lyder ikke som en rar cocktail – og det mener Danmarks Fiskehandlere heller ikke, det er.

Det hele handler naturligvis om forbrugernes fødevarerisiko – skulle nogle være i tvivl! Fra 1. januar 2008 træder det nye forlig i kraft, og det medfører som sagt yderligere opstramninger på tilsynsområdet. Opstramninger der vil kunne mærkes.

## Vi bringer her et par eksempler:

- får en butik en anmærkning, uanset om der er tale om en indskærpelse, et påbud, et forbud eller et bødeforlæg skal butikken for, egen regning, bestille et nyt tilsyn. Dette princip gælder for alle typer "fejltrin".

- det bliver muligt at opnå status som elitebutik (elitesmile), hvis du har fire anmærkningsfrie tilsyn i træk. Sker dette belønnes du med et stort klistermærke til at sætte op i døren. Ideen er, at give en gulerod til de butikker der vil sætte egenkontrol og hygiejne i højsædet, da det forventes, at det at have elitestatus kan udnyttes som en konkurrencefordel. Første gang butikken får en anmærkning igen, mister butikken sin elitestatus og starter forfra med at skulle opnå fire anmærkningsfrie kontrolrapporter.

## Kemi bliver endnu mere afgørende

For nylig fik fiskehandlernes formand Carl Ahrenkiel besøg af to tilsynsførende. Det endte med et resultat 3 samt omtale i Ekstrabladet. De tilsynsførende påpegede en række forhold, der ikke var i orden. Den samlede vurdering skal ikke kommenteres her, men for at illustrere hvad kemien betyder, skal her nævnes, at Carl Ahrenkiel blandt andet fik et påbud for at have en nedslidt røgovn. En røgovn lavet i rustfrit stål. Det giver jo ingen mening.

Det hele står og falder med om tilsynene bliver 100% ensartede, og at de tilsynsførende på ingen måde fristes til at misbruge deres magtposition – også selvom kemien ikke passer.

Alt dette kan vi takke nogle frysehusspekulanter for, der uanset egenkontrolprogrammets tilstedeværelse eller ej, og vished om bøder, ville have trådt over stregen. Netop derfor skal hele fødevarebranchen på pinebænken – også de små specialbutikker, der på ingen måde tåler sammenligning hverken med frysehuse eller supermarkeder.

Alt imens venter vi blot på en fiskehandler, der bliver årsag til en fødevareskandale...