

Messer

3.-9. september, 2006, München: IBA, international messe for bagere og bagerudstyr. Yderligere oplysninger på www.iba.de

11.-12. september, 2006, Köln: Organic Trade Forum - økologisk messe med temaet: Fra gård til butikshylde. På messen mødes også eksperter for at diskutere salg og marketing-strategier for salg af øko-varer. Mere information på www.koelnmesse.de

24.-27. september 2006, Düsseldorf: Tre internationale fagmesser: Inter-Mopro, InterCool og Inter-Meat. Yderligere info på www.messe-duesseldorf.de

26.-29. september, 2006, Moskva: Shop Design Russia arrangeres for fjerde gang med hjælp fra EuroShop og Messe Düsseldorf. Yderligere oplysninger på www.messe-duesseldorf.de

3.-9. oktober, 2006, München: IBA, international fagmesse for bager- og konditortektoren. Mere information på www.iba.de

22.-26. oktober, 2006, Paris: Sial international fødevarer messe i Nord Exhibition Centre. Åbningstider 9-18 (26. oktober 9-17). www.Sial.fr

Seminar

29. 30. august 2006, København

Nul-tolerance også i butikkerne

FØDEVARER

Hammeren falder nu allerede første gang, hvis fødevarer kontrollen finder fejl, når den kommer på besøg i butikken

Af IRMELIN MEI VIEGAS

Hvis holdbarhedsdatoen på mellet er overskredet, eller hvis skemaet til egenkontrol ikke er udfyldt korrekt, så vanker der fremover bøde allerede første gang. Det er en konsekvens af regeringens nul-tolerance-plan, som er udsprunget af forårets mange sager med mangelfuld fødevarer-sikkerhed.

Hidtil har det været mest almindeligt, at man første gang fik en indskærpelse, og først anden gang en bøde. Jeg synes, man burde skelne, så små forseelser, der skyldes, at tingene går lidt for hurtigt ude i butikkerne, udløser en advarsel i første omgang. På den måde er der mulighed for at få rettet op på problemet, inden det koster noget, siger fødevarer-konsulent i De Samvirkende Købmænd, Kirsten Jacobsen.

De overtrædelser, der nu giver bøde første gang, er for eksempel manglende egenkontrolprogram, manglende tilbagevinding, manglende hygiejneuddannelse



ARKIVFOTO: FAGPRESS

KONTROL - For høj temperatur i køledisken er en af de forseelser, fødevarer kontrollen slår ned på. Nu giver det bøde allerede første gang.

eller ophængning af kontrolrapport. Det samme gælder, hvis produkter ikke er mærket på dansk, mangler holdbarheds-

De fejl, som ofte ses, og som kan give bøde, er:

- ◆ Manglende eller forkert oksekøds mærkning.
- ◆ Kølevarer, som ikke sættes på plads straks efter levering.
- ◆ For høj temperatur i køle- og frysediske, især på 2° C-kølere.
- ◆ Manglende dokumentation for, at kontrollen er udført.
- ◆ Varer med udløben holdbarhedsdato på hylderne.

mærkning, korrekt opbevaringsforskrift, firmanavn eller lignende.

Højere bøder

Ikke nok med at selv små overtrædelser giver bøde første gang. Der er også udsigt til, at bødestørrelsen sættes op, så bøden for den mindste forseelse bliver på 10.000 kroner. Regeringen har fremsat et lovforslag om højere bøder, som skal behandles i Folketinget efter sommerferien, og med de udmeldinger, der har været fra oppositionen, vil det formodentlig blive vedtaget.

Kirsten Jacobsen mener, at

myndighederne burde skelne mellem overtrædelser, der handler om bevidst svindel og dem, der opstår på grund af travlhed eller uopmærksomhed.

DSK støtter en hårdere kurs over for virksomheder, som bevidst og systematisk overtræder reglerne, men vi mener ikke, at man for at ramme nogle enkelte dårlige eksempler skal straffe alle hårdere. I stedet bør man målrette indsatsen mod dem, som fortjener det, siger Kirsten Jacobsen.