

Slagtersvend Jan Vaslev klar til at kontrollere temperaturen på det ferske kød i køledisken i Bilka i Tilst ved Århus. Foto: Søren Holm/Chili



Nyt IT-system skal sikre optimal fødevarer kvalitet

Dansk Supermarked automatiserer egenkontrollen og vinker farvel til de røde ringbind

■ Egenkontrol

AF JETTEWARRER KNUDSEN

Egenkontrol er et meget tidskrævende og vigtigt led i detailsektorens dagligdag og kan få mange medarbejdere til at svede ved tanken. Det sker ikke længere i Dansk Supermarked, som netop har indført et nyudviklet IT-system, der skal optimere kontrollen og til enhver tid give et overblik over fødevarerne i kon-

cernens butikker og varehuse. Tidligere har Dansk Supermarked som alle andre i detailsektoren udført den lovpligtige egenkontrol manuelt ved med håndskrift at udfylde formularer i røde mapper.

For kundernes skyld

»Vi ville noget mere: Nemlig udvikle et IT-system, som vi kan bruge som styringsredskab til at sætte fokus på kritiske punkter i vores fødevarer kæder – ikke for myndighedernes eller medierens skyld, men for vore kunders skyld,« siger Jørgen Bentzen, der er kvalitets- og levnedsmiddelchef i Dansk Supermarked.

Da der ikke fandtes noget færdigudviklet IT-system til egenkontrol på markedet, måtte koncernen selv i gang med at

udvikle et system. Det er sket i et tæt samarbejde med virksomheden Optica i Risskov.

»Vi har skabt rammerne for et system, som vi så har skræddersyet til Dansk Supermarked. Systemet er enkelt og let at indføre i hele detail-sektoren, så vi forventer et stort salg til andre aktører,« siger adm. direktør og partner Henrik Boysen, Optica.

Dansk Supermarked indførte det nye IT-baserede kontrolsystem 1. juni men har prøvekørt det siden januar, og medarbejdere og ledere i koncernen ser det som en stor lettelse, at de røde mapper nu er historie.

Det webbaserede kontrolsystem fungerer på den måde, at medarbejderne i de forskellige afdelinger automatisk får en påmindelse via e-mail, når tidspunktet for f.eks. tempe-

raturmålinger af kødprodukter i køledisken er overskredet. Men advarslen kommer på et tidspunkt, så afdelingen kan nå at udføre kontrollen inden for gældende regler.

Kritiske punkter ved egenkontrol

- Kølekæde og opbevaring
- Varmebehandling
- Nedkøling
- Varmholdelse
- Adskillelse af krydsforurening (f.eks. rå grøntsager med jord fra kød)
- Rengøring
- Personlig hygiejne

BørsenFakta

Beskeden om, at en frist er overskredet går til ledelsen, som så giver afdelingen besked om, at nu er det om at komme i gang. Samtidig skal afdelingen eller medarbejderne skrive ind i systemet, hvad årsagen var til forekomsten eller fejlen.

Forhindrer snyd

Samtidig er IT-systemet sikkerhedsmæssigt skruet sådan sammen, at de forskellige rutiner – eller kontroller, der skal foretages via skemaer, automatisk lukker, hvis fristen er uopretteligt overskredet.

»På den måde sikrer systemet optimal troværdighed, fordi der ikke bare kan files med indberetninger, der reelt ikke er foretaget. Og derfor er det mere sikkert end papirarbejde,« for-



Dansk fiskeolie kun til dyr

■ Omega 3

AF JETTEWARRER KNUDSEN

Dansk fiskeolie må reelt ikke sælges som fødevarer til danskerne eller de øvrige europæiske lande. Samtidig er der udsigt til, at lande uden for EU, heriblandt Sydamerika, som er storeeksportør af fiskeolie til fødevarer, får endnu lettere ved at eksportere deres fiskeolie til EU. Det sker i en tid med stigende efterspørgsel på fiskeolie til human ernæring p.g.a. oliens dokumenterede gavnlige virkning på folkesundheden.

Hvert år køber danskerne fiskeolie for 170 mio. kr. Det meste af olien bliver importeret fra Sydamerika, men danske virksomheder kan faktisk sagtens mætte markedet.

Fiskernes Fiskeindustri i Skagen har sammen med Aalborg Universitet udviklet en fiskeolie, som indeholder tre gange så mange omega 3-fedtsyrer, som de fiskeolier, der er på markedet i dag. Men virksomheden har reelt ikke mulighed for at sælge olien til fødevarerindustrien – i lighed med sydamerikanske lande, især Chile og Peru, men også Norge, der er storeeksportør af fiskeolie til human ernæring.

Urimeligt paradoks

»Det er helt urimeligt og et kæmpestort paradoks, som er direkte konkurrenceforvridende,« siger udviklingschef Klaus Henry Kristoffersen, Fiskernes Fiskeindustri i Skagen.

Virksomheden har allerede investeret 50 mio. kr. i et anlæg, beregnet til at producere fiskeolie til mennesker.

»Vi er parate til at investere endnu mere, men afventer svar fra Fødevarestyrelsen om, hvordan vi skal forholde os,« siger Klaus Henry Kristoffersen.

I Fødevareministeriet siger kontorchef Mogens Schou:

»Vi har længe interesseret os meget for samarbejdspro-

jektet mellem Fiskernes Fiskeindustri i Skagen og Aalborg Universitet. Dels fordi projektet er spændende, og dels fordi det nøje falder ind i regeringens handlingsplan om at skabe merværdi i fiskerierhvervet – ikke mindst i udkantssområderne i Danmark,« siger Mogens Schou.

Problemet er, at Fiskernes Fiskeindustri er godkendt til at producere animalske biprodukter og ikke til human konsum. Den danske fødevarerlovgivning skelner skarpt mellem de to områder. Derfor har myndighederne hidtil givet virksomheden afslag på at producere fiskeolie til madvarer, kapsler og lignende, fordi virksomheden også producerer fiskeolie til dyrefoder.

Fødevarestyrelsen mener, at EU's regler forbyder en produktion af olie til mennesker og dyr på samme fabrik. Men der har længe været tvivl om, hvorvidt EU har en sådan regel. »Det er et fortolkningsspørgsmål fra de danske myndigheders side. Derfor er det

afgørende, at sagen bliver behandlet til bunds i EU, så der kan komme en fornuftig afklaring på området. Den danske fiskeolie er af høj kvalitet, så det ville være mere end rimeligt, at olien også kan sælges til fødevarerindustrien,« siger chefforsker Torger Børresen, Danmarks Fiskeriundersøgelser ved Danmarks Tekniske Universitet.

Stor produktion til dyr

Danmark er storproducent af fiskeolie til dyrefoder. Der er tre store danske producenter. Ud over Fiskernes Fiskeindustri i Skagen er det Triple Nine Fish Protein med afdelinger i Esbjerg og Thyborøn samt Hanstholm Fiskemølsfabrik A/S.

Nils Christian Jensen, der er formand for brancheorganisationen Fiskemølsforeningen, understreger, at det er stærkt konkurrenceforvridende, at de danske producenter ikke må levere fiskeolie til fødevarerindustrien.

»Hvis de sydamerikanske producenter tilmed får lempet vilkårene i forhold til at kunne eksportere til EU, bare fordi de har en historisk ret til at producere fiskeolie, så har vi en helt grotesk situation,« siger Nils Christian Jensen, der også er adm. direktør i Triple Nine Fish Protein.

Især vurderer Nils Christian Jensen, at der vil være et stort marked i at levere fiskeolie til fremtidens funktionelle fødevarer.

»Men vi er forhindret i at gå videre ad den vej og få udviklet en forretningsstrategi, så længe de danske regler bliver fortolket så restriktivt, som de gør nu,« siger Nils Christian Jensen.

Fødevarestyrelsen har lagt op til en dialog med Fiskernes Fiskeindustri i Skagen. Det har ikke været muligt at få en kommentar fra vicedirektør Per Henriksen i Fødevarestyrelsen.

jette.knudsen@borsen.dk



Fødevarestyrelsen fortolker EU's regler sådan, at det er forbudt at producere olie til mennesker og dyr på samme fabrik. Derfor må danske producenter ikke levere fiskeolie til mennesker. Foto: Scanpix

klarer Jørgen Bentzen, der tilføjer, at det nye IT-system med navnet Riskminder, er et godt proaktivt redskab, som også kan bruges til at benchmarke koncernens varehuse og butikker med hinanden.

»Tilmed giver systemet via skærmen et øjebliksbillede af fødevarernes tilstand overalt i koncernen. Tidligere var det nødvendigt at finde de røde mapper frem og gå ud i de enkelte afdelinger for at tjekke,« forklarer Jørgen Bentzen og fortsætter:

»Nu har vi fået et operativt system, der til enhver tid dokumenterer, om vi agerer efter hensigten,« siger Jørgen Bentzen.

jette.knudsen@borsen.dk

Fysisk inaktive risikerer tidlig død

■ Motion

AF JETTEWARRER KNUDSEN

Er du fysisk aktiv mindre end 2,5 timer om ugen? Så har du, ifølge en ny rapport fra Motions- og Ernæringsrådet, øget risiko for at blive syg og dø for tidligt.

Det er veldokumenteret, at fysisk aktivitet både kan forebygge og indgå i behandlingen af en række sygdomme. Omvendt tyder meget på, at et liv uden fysisk aktivitet kan føre til både sygdom og øget risiko for at dø for tidligt.

En arbejdsgruppe under Motions- og Ernæringsrådet har

udarbejdet en rapport om konsekvenserne af en fysisk inaktiv livsstil. En af konklusionerne i rapporten er, at fysisk inaktivitet øger risikoen for at udvikle en række livsstilssygdomme, som type 2-diabetes, hjertekar-sygdomme, kræft og knogleskørhed.

At være fysisk inaktiv vil sige, at man er fysisk aktiv ved moderat intensitet mindre end 2,5 timer om ugen. Det vurderes, at 30-40 pct. af den voksne danske befolkning er fysisk inaktive. Der er en betydelig forskel i, hvem der er fysisk inaktive. Jo kortere uddannelseslængde, jo mindre er det fysiske aktivitetsniveau i fritiden. Men an-

dre faktorer spiller også ind: »Det er vigtigt, at motionsfaciliteterne er nemt tilgængelige. Men også manglende fleksibilitet i tilbuddene er en barriere, ligesom hverdagens tidsregnskab med arbejde, familie, venner og andre interesser kan begrænse tiden til fysisk aktivitet,« siger professor Bente Kiens, der er formand for arbejdsgruppen.

Fysisk inaktive ældre udgør en særlig målgruppe. Hvis ældre mennesker er fysisk inaktive, kan de have svært ved at klare de praktiske ting i hverdagen, hvorved livskvaliteten bliver dårligere. Fysisk inaktivitet medfører reduktion af knogle- og muskelmassen. Især hos

ældre kan dette øge risikoen for faldulykker og knoglebrud.

»Der er et stort behov for en national handlingsplan, der bidrager til at øge befolkningens muligheder for at være fysisk aktiv. Det er også vigtigt, at fysisk aktivitet indtænkes og prioriteres i byplanlægningen. Desuden skal der rettes særligt fokus mod de befolkningsgrupper, der er mindst fysisk aktive. Det gælder især om at få motiveret og engageret de socialt udsatte, etniske minoriteter samt de svage ældre,« understreger Morten Grønbæk, formand for Motions- og Ernæringsrådet.

jette.knudsen@borsen.dk