



Fødevarestyrelsen
E-mail til: Alice Sørensen, ais@fvst.dk
og 28@fvst.dk

Den 8. juni 2015
KJ
e-mail: kj@dsk.dk

Hørings svar vedr. udkast til Bekendtgørelse om fødevarehygiejne

DSK har gennemgået udkast til ny bekendtgørelse om fødevarehygiejne.

Overordnet finder DSK det positivt, at der bliver bedre muligheder for at afsætte lokale fødevarer i butikker i området. Samtidig er det dog vigtigt for vore medlemmer, at det sker under forudsætning om, at fødevarer sikkerheden ikke forringes. Derfor mener vi, det skal ske inden for de rammer, som eksperterne på risikovurderingen afstikker.

På den anden side, er vi meget imod, at der lægges hindringer i vejen for salg af lokale fødevarer, hvis der ikke er fødevarer sikkerhedsmæssige eller andre vægte grunde derfor. Vi er således uforstående over for nedskæring af den tilladte mængde af honning, og opfordrer til, at reglerne vedr. honning *ikke* strammes.

Vedr. skiltning med oplysning om at æg og kød fra primærproducenter ikke har været underlagt sædvanlig kontrol, foreslår vi, at den præcise ordlyd fastlægges, da oplysningen vil kunne komme til at give ret forskelligt indtryk alt efter ordvalg.

Betegnelsen stalddørssalg virker misvisende for salg af fisk mv. fra fiskekutter, men vi mangler tilsyneladende en betegnelse, der kan rumme alle de situationer, som er omfattet af reglerne om stalddørssalg. Handler det ikke om detailsalg (dvs salg til endelig forbruger) fra primærproducenter? Kunne man ikke kalde det Salg fra primærproducenter?

Specifikke bemærkninger til tekst i bekendtgørelsesudkastet

§ 3 stk. 2 sidste linie; der er noget sprogligt galt, muligvis blot "...og ikke har været underlagt..." i stedet for "...ikke der har været underlagt.."

§ 5; Uanset, der ikke i denne høring er ændret noget vedr. holdbarhed på æg, må DSK, som mange gange tidligere, påpege, at det er meningsløst, at butikker ikke kan sælge æg de sidste 7 dage inden for holdbarheden. Det bliver især helt absurd, efter det faktisk er tilladt at sælge alle andre fødevarer efter udløb af Mindst holdbar til da-

de samvirkende købmænd

toen, men for æg må man kun sælge indtil 7 dage før. Denne regel kan medføre et helt urimeligt madspild, og Danmark bør sammen med andre ansvarlige lande sørge for, at denne regel bliver fjernet.

§ 5 stk. 2; Information vedr. holdbarhed på 28. dage, det er uklart, hvorvidt det kun er primærproducenten, der skal oplyse dato for mindste holdbarhed til efterfølgende led eller – formodentligt – at butikken også har pligt til at informere forbrugerne. De omhandlede æg kan udbydes på flere måder, herunder færdigpakkede, hvor holdbarheden i henhold til forordning 1169 skal angives på pakningen, eller uindpakkede evt. ved selvbetjening. Teksten bør klart tilkendegive, i hvilke tilfælde hvem er ansvarlig for at informere forbrugeren. Som det læses i udkastet, er det uklart, om det handler om færdigpakkede eller uindpakkede æg.

§ 14 stk. 2; kan det gøres tydeligere, hvorvidt blot et enkelt eller begge krav skal være opfyldt? I stk. 5 samme §. Menes der "... Celletal eller kimtal igen er opfyldt, alt efter hvilken parameter der ikke var opfyldt."

§ 16-17; Visse butikker og producenter bruger betegnelsen "termisering" om mælken, der er brugt til en fremstilling af en ost. Det kan være, det netop er mælk, der er behandlet ved min 57 gr i 15 minutter eller tilsvarende. Vi anbefaler, at betegnelsen "termisering" introduceres i denne bekendtgørelse.

§ 25 stk. 1; Det er uklart, hvorfor det angives, at temperaturkravene i bilag 3 ikke gælder ved stalddørssalg. De produkter, der er nævnt i bilag 3, er vel ikke aktuelle ved stalddørssalg? Bortset fra fjerkræ, som skal overholde kravet på 5 gr (og det gælder vel uanset, om det er med eller uden indvolde?). Så effekten ville vel være den samme uanset denne paragraf.

§ 25 stk. 3; Er dette en undtagelse fra det i bilag 3 nævnte krav om at nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige produkter skal opbevares ved max 5, eller er der tale om produkter, der ikke er "nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige"?

§ 25, stk. 4; Det er uklart, om pasteuriseret mælk er omfattet af den ovenfor nævnte kategori af fødevarer, i hvilket fald kravet vil være max 5. Pasteuriseret mælk har vel altid været opbevaret ved max 5 i Danmark. Men ifølge de nye mærkningsregler i forordning 1169 skal letfordærlige fødevarer mærkes med sidste anvendelse. Det er ikke sikkert, at definitionen af letfordærlige er den samme i nærværende bekendtgørelse som i de nye mærkningsregler, for pasteuriseret mælk er forsat mærket Mindst holdbar til.

§ 25, stk. 5; Det er også uklart, om syrnede konsummælksprodukter er omfattet af kategorien "nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige"... og dermed skal opbevares ved max 5.

§ 26 stk. 3, 2) og 3); Der bør være konsistens mellem disse to punkter. Vi forstår det sådan, at forbrugeren aktiv skal vælge, at portionsvis serveret kød ikke skal gennemsteges. Er det samme ikke gældende ved æg? Der kunne være tale om blødkogt æg. Punktet gælder vel også servering af f.eks. rå æggeblomme. Skal forbrugeren i dette tilfælde ikke være vidende om, at det er rå, og også selv tilkendegive, at man ønsker dette?

§ 41; Der mangler en tekst fra den nuværende bekendtgørelse, som definerer, hvad der menes med servicedyr. Det er vigtigt at få denne tekst med, da der med jævne mellemrum er misforståelser og uoverensstemmelser netop vedr. dette, f.eks. førerhunde for blinde.

Kapitel 21 (2. gang/efter § 47); skal nok være kapitel 22, næste kapitel tilsvarende.

Bilag 2; Der er punkterne 3) og 4), mangler der ikke 1) og 2) (som i nuværende bekendtgørelse)?

Bilag 3 A; Detailhandelen har længe haft et ønske om at dette bilag blev revideret. Angivelserne for flere af kategorierne er uklare og sammenhængen mellem kategorierne er ulogiske. Letkonserverede fiskevarer i detailpakning skal opbevares ved max 5, kravet burde gælde uanset hvilken type/størrelse pakning, der anvendes. Tilsvarende for rejser i lage (ikke kun engrospakning). For fiskehalvkonserves er pakning ikke nævnt, så kravet gælder uanset pakning.

Kategorien "Nedkølede, varmebehandlede letfordærlige fødevarer" giver anledning til en del diskussion. Teksten kan læses som fødevarer, der er nedkølede, eller varmebehandlede eller letfordærlige. Hvis det er fødevarer, for hvilke alle tre parametre er gældende, ville man vel først og fremmest skrive i "kronologisk" rækkefølge; varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige. Vi opfordrer til, at det gøres mere tydeligt, hvad der menes.

Jævnfør bemærkninger til § 23 stk. 2 og 3 ville det være mere enkelt at angive, at der er en undtagelse for pasteuriseret mælk og syrnede mælkeprodukter, for hvilke producenten kan fastsætte opbevaringstemperatur.

Vi håber, vore bemærkninger kan være nyttige, og vi står naturligvis gerne til rådighed for eventuelle uddybninger.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen
Seniorkonsulent