



Fødevarestyrelsen
Mail til 28@fvst.dk
Cc ais@fvst.dk

København, 25.08.2017

Høring vedr. vejledning om dybfrosne fødevarer, j.nr. 2017-28-33-00173

Med henvisning til høring med følgebrev af 12. juli 2017 fremsendes her bemærkninger fra DSK.

DSK bifalder en opdatering af vejledningen om dybfrosne fødevarer fra 1993. Det er en stor hjælp i det daglige arbejde hos både brancheforeninger og virksomheder at have gode, opdaterede vejledninger som supplement til den egentlige lovgivning.

DSK foreslår, at vejledningen forsynes med en indholdsfortegnelse, så den er nemmere at bruge til opslag.

Afsnit 1.2, punkt 3; benævnelsen "dybfrossen". Bøjning af ordet accepteres også ifølge gammel vejledning, f.eks. dybfrosne ærter. Det vil vi meget gerne have med i den nye vejledning også. Det fremgår desværre ikke af teksten i mærkningsvejledningen.

Afsnit 2.2; Skulle "uemballerede" ikke være "uindpakkede" (for at undgå misforståelser)?

Afsnit 3; Der henvises til mærkningsvejledningen. Vi vil dog foreslå, at mærkningskravene også medtages her, for at man ikke skal slå op i 2 vejledninger for at få overblik over reglerne vedr. dybfrosne fødevarer. I mærkningsvejledningen er det ikke så helt let at finde, da kravene til mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer står i afsnittet med overskriften "Holdbarhedsmærkning.....". Mærkningskrav til engrosemballagen for dybfrosne fødevarer står i et andet afsnit. Vi foreslår, at mærkningskravene til dybfrosne fødevarer,

medtages i dybfrostvejledningen, selvom vi er opmærksomme på, at det kan være uhen-sigtsmæssigt at have de samme regler beskrevet i flere vejledninger. Vi finder dog, at hen-synet til brugervenligheden undertiden bør prioriteres højest. Det er vigtigt i vejledningen at nævne, at der for netop dybfrosne fødevarer er krav til både færdigpakningen og engros-pakningen, da der for andre fødevarer ikke er specifikke krav til mærkning på engrosembal-lagen.

Afsnit 4.2, punkt 1; Ordet "lagerfryser" er næppe entydigt. Dette er vel ikke et fryselager (rum), men en fryser, der står på et lager (i modsætning til inde i salgslokalet i butikken)? Frysediske og frostske beskrevet i punkt 3 skal vel forstås som de frysediske /-ske, som står i salgsområdet? De varer, der befinder sig i en fryser på lageret, opbevares jo også "... med henblik på salg til den endelige forbruger". Der kan dog også være opbeva-ring af varer, der skal bruges til produktion i butikken.

Kan man formulere det sådan, at kravet om registrering af temperatur ikke gælder frostrum under 10 m³, samt frysediske og -ske, uanset om de står i salgsområdet eller "bagved" salgsområdet?

Afsnit 4.3.1; Det angives, at de registrerede temperaturer skal kunne udskrives. Registrerin-gerne skal naturligvis kunne fremvises ved kontrol fra Fødevarestyrelsen, men det burde i vore dage ikke være et krav, at de kan udskrives. Det må være tilstrækkeligt, at de kan fremvises, f.eks. på en skærm. Vi foreslår at nævne, at dokumentationen vedr. overholdel-sen af EN-standarderne kan bestå af en erklæring eller et datablad fra leverandøren af tem-peraturmåleren.

Afsnit 4.3.4; Det anføres, at registreringerne skal opbevares i mindst 1 år, hvilket kunne op-fattes, som om man selv bestemmer, om man vil opbevare dem længere. Men i afsnit 4.1 fremgår, at man skal opbevare dem længere, hvis holdbarheden af produkterne er længere end 1 år. Da en sådan vejledning ofte bliver brugt som opslag, hvor man ikke læser hele vejledningen igennem for at finde svar på et konkret spørgsmål, mener vi, at det også skal fremgå af afsnit 4.3.4, at det pga. fødevarens holdbarhed kan være nødvendigt at opbevare længere. Det vil være mere præcist at angive, at registreringerne skal gemmes mindst 1 år og altid i hele produktets "levetid" (eller indtil holdbarhedstidens udløb eller lign.).

Afsnit 5; Det bør tydeliggøres, at der er tale om temperaturkontrol udført af Fødevarestyrel-sen. I den gamle vejledning står, at temperaturmåling i varerne sker, såfremt kontrollen af virksomhedens kontrol og måling af lufttemperatur og evt. måling mellem varerne efterla-der tvivl om, hvorvidt temperaturkravene er overholdt. Det finder vi vigtigt at få med i den nye vejledning også.

Afsnit 5.1; Vi foreslår, at måling af lufttemperatur også nævnes, samt at der indsættes en henvisning til, hvad der menes med "foreskrevne stikprøver" (formodentlig artikel 6 i 89/108)?

Afsnit 5.2.2.1; I punkt 2 nævnes nøjagtighed og i punkt 3 målenøjagtighed. Der menes formentlig det samme, derfor foretrækker vi, at der bruges det samme ord. I punkt 4 kan det være svært at forstå "... på indtil 0,1 grad". Der menes vel, at forskelle på 0,1 og større (eller forskelle på mindst 0,1) skal kunne vises på termometret.

Afslutningsvis vil vi foreslå, at Fødevarestyrelsen på EU plan arbejder for en opdatering af reglerne om dybfrost. Vi finder det f.eks. unødvendigt at skulle angive, hvor længe en fødevarer kan opbevares, hvis den ikke opbevares som angivet (her -18). Det er da heller ikke et krav for nogen andre fødevarer. Vi kan også konstatere, at mange dybfrosne fødevarer ikke er mærket med denne oplysning

Vi håber, vore bemærkninger kan bidrage til den tiltænkte forbedring af læsbarheden. Skulle vore bemærkninger give anledning til spørgsmål, er I velkomne til at kontakte os.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen