



Fødevarestyrelsen

E-mail til: 28@fvst.dk og hedfr@fvst.dk

7. november 2019, AMJK

e-mail: amjk@dsk.dk

Høringssvar vedr. vejledning om vurdering af fund af mikroorganismer i fødevarer 2019-28-119-00161

De Samvirkende Købmænd takker for at have modtaget ovenfor nævnte forslag i høring. Hermed følger vores kommentarer.

Overordnede betragtninger

Det angives i høringsbrevet, at vejledningen er rettet til såvel Fødevarestyrelsens egne medarbejdere samt fødevarer virksomheder, der tager prøver til mikrobiologisk analyse, hvor der ikke er kriterier eller grænseværdier for undersøgte parametre i lovgivningen (forstås bredt). Vi foreslår, at dette også fremgår af vejledningens indledende tekst, altså, at formålet med vejledningen er at give vejledning i, hvornår man bør tage analyser for andre parametre end de, der er fastsat i lovgivningen.

Helt grundlæggende mener vi, er det vigtigt at holde fast i, at alle fødevarer virksomhedernes egenkontrol er baseret på, at de overholder dels de almindelige hygiejnebestemmelser i bilag I og bilag II i forordning nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne suppleret med specifikke hygiejnekrav, for visse virksomheder vedr. de animalske fødevarer fastsat ved forordning 853/2004. Ved artikel 5 i forordning nr. 852/2004 indføres procedurer, der er baseret på HACCP. Disse principper er et godt redskab for fødevarer virksomhedslederne til at holde farer, der kan opstå i fødevarer, under kontrol. I visse virksomheder, vil disse procedurer verificeres med mikrobiologiske analyser. Omvendt betyder det også, at specielt detailvirksomheder netop pga. den indførte egenkontrol ikke nødvendigvis udtager prøver til mikrobiologisk analyse. Det vil fremgå af virksomhedens egenkontrol/Branchekode, hvorvidt dette er nødvendigt. Det er for DSK afgørende, at vejledningen ikke vil få den betydning, at virksomhederne skal udtage flere prøver, end det fremgår af egenkontrol/Branchekode.

Hvorfor ser Fødevarestyrelsen et behov for udarbejdelse af denne vejledning? Ved gennemgang af vejledningen opfatter vi vejledningen som meget overordnet og ikke særlig konkret. Dette kan få den effekt, at den bliver tolket forskelligt af bl.a. tilsynsførende. DSK er generelt meget positive over for Fødevarestyrelsens vejledninger, som er en god hjælp for virksomhederne. Dette kan vi dog ikke se i dette tilfælde, da vi kan være i tvivl om de virksomheder, der søger hjælp til fortolkning på dette område, bliver hjulpet.

De Samvirkende Købmænd

Islands Brygge 26, DK-2300 København S | T +45 39 62 16 16 | dsk@dsk.dk | www.dsk.dk
CVR nr. 15232013 | Danske Bank 4180-4110212313

Efter en gennemgang af vejledningen, er det ikke klart om der er tale om en vejledning, der skal bruges forebyggende, altså som supplement til sin egenkontrol, eller om den er tænkt til anvendelse ved fund. Det vil hjælpe læseren, hvis dette blev tydeliggjort.

Specifikke kommentarer

Forsiden

Vi savner en forklaring på diagrammet på forsiden. Vi går ud fra, at diagrammet er en del af vejledningen.

Afsnit 1.1 hvem er vejledningen rettet til

Som vi læser vejledningen, skal den anvendes i den offentlige kontrol med fødevarer virksomheder. I afsnittet indføres begrebet "aktionsværdier" – senere omtales "aktionsgrænser", vi går ud fra, at det er det samme? Som vi forstår begrebet, er dette en værdi, som virksomheden selv har fastlagt i sin egenkontrol. Aktionsværdien vil som oftest ikke adskille acceptabelt fra uacceptabelt, og derfor bør kontrollen ikke fokuseres på disse værdier. Det er som nævnt vigtigt, at kontrollen tager udgangspunkt i virksomhedernes grundlæggende egenkontrol og den tilhørende risikofaktoranalyse.

Afsnit 2. Regler for vurdering af mikrobiologiske fund i fødevarer

Det angives at fund, hvor der ikke er kriterier eller grænseværdier i lovgivningen, skal vurderes efter artikel 14 (Fødevarerforordningen) eller artikel 3 (hygiejneforordningen). Er henvisningen til artikel 3 korrekt?

Afsnit 2.1 Fødevarerforordningens artikel 14 om farlighed af fødevarer

Det beskrives, at afgørelsen om, hvorvidt en fødevarer betragtes som farlig, skal baseres på en videnskabelig risikovurdering. Dette kan læses som at f.eks. instanser som DTU skal foretage denne vurdering. I praksis foretages denne vurdering ofte af virksomhederne selv, og er baseret på viden og HACCP.

Indledningsvist er nævnt, at denne vejledning retter sig mod Fødevarerstyrelsens tilsynsførende. Vi går ud fra, at hvis det kommer der til, at en virksomhed bliver påbudt at trække/kalde en vare tilbage, foretages denne vurdering af styrelsens eksperter på dette område.

I afsnittet angives, at selv om en fødevarer i øvrigt overholder reglerne for den pågældende fødevarer, kan Fødevarerstyrelsen gribe ind f.eks. med påbud, ved mistanke om, at fødevareren kan være farlig. Hvad menes med dette afsnit? Ved mistanke overholder fødevareren jo netop ikke reglerne.

2.2 hygiejneforordningen artikel 4 om hygiejnisk niveau

Dette afsnit handler om vurdering af fund, og hvor i lovgivningen Fødevarerstyrelsen har hjemmel, men hjemmel til hvad?

Afsnittet omtaler to problemstillinger:

- Om indholdet af kim/indikatorbakterier er for højt, vurderet ud fra "skønnede aktionsværdier"
- Hvis det skal afklares, om der er et problem (hygiejnisk)

Som nævnt indledningsvist, skal vi bede om en uddybelse af "skønnede aktionsværdier". Og da disse efter vores opfattelse ikke adskiller acceptabelt fra uacceptabelt, bør disse som ud-

gangspunkt ikke bruges som et led i myndighedernes kontrol?

Hvis resultatet bruges i forbindelse med "afklaring", er det vigtigt, at der samtidig ses på hhv. den grundlæggende egenkontrol og risikofaktoranalysen i virksomheden.

Afsnittet "Efter hygiejneforordningens artikel 4, stk. 3 litra a, skal ledere af fødevarevirksomheder endvidere træffe særlige hygiejneforanstaltninger i forhold til at opfylde mikrobiologiske kriterier for fødevarer", virker overflødig, da vejledningen retter sig mod vurderinger, hvor der ikke er angivet mikrobiologiske kriterier i lovgivningen.

3. Valg af analyseparameter, metoder, prøveplaner m.v.

Dette er et godt afsnit, der beskriver hvilke overvejelser såvel myndighed som virksomhed skal gøre sig, inden de vælger at udtage prøver.

3.2 hygiejneparametre – indeks- og indikatorbakterier

Med afsnittet indføres betegnelsen "indeks-organisme", vi savner en uddybelse af dette i stil med uddybelsen vedr. indikatororganisme.

Det undrer os, at der sidst i afsnittet henvises til "alt om Listeria". Listeria hører vel ikke under overskriften indeks- og indikatorbakterier?

3.3 prøveplan

Vi foreslår, at der indledningsvist præciserer, at man skal starte med at fastlægge, hvad prøveplanen skal bruges til (hvad vil man undersøge), om den skal:

- verificere en proces eller
- vurdere om et parti er acceptabel eller uacceptabelt.

da prøveplanen vil være forskellig.

Begrebet "falsificere", hvad betyder dette?

3.4 Analysemetode

I sidste afsnit henvises til "forordningerne om animalske produkter til konsum". Vi savner en henvisning til, hvilke forordninger, der er tale om.

3.5 eksempler på brug af mikrobiologiske analyser

De nævnte eksempler vedr. at kontrol af, at hhv. varmebehandling og nedkøling er sikker, på bedste vis foretages ved at se på procesbetingelserne, er gode og understøtter udgangspunktet, at egenkontrollen skal være baseret på HACCP.

Vedr. fastsættelse af holdbarhed, bør det præciseres, at det handler om produkter med "lang" holdbarhed. I f.eks. detailvirksomheder, vil en faglig vurdering som oftest være tilstrækkeligt – særligt, når det handler om mikroorganismer for hvilke, der ikke er fastlagt mikrobiologiske kriterier.

4. Vurdering af fund af sygdomsfremkaldende bakterier, toksiner og virus

Betyder "Risikovurderingen skal beskrive risikoen for fødevearebåren sygdom som en funktion af mikroorganismens karakteristika og de eksponeringsmæssige forhold", at det er vurderingen af risici for at blive syg af den pågældende mikroorganisme i forhold til de konkrete produkter. Resultatet må aldrig stå alene.

4.2 Spiseklare fødevarer – vurdering af fund

Der bør indsættes en henvisning til Mikrobiologiforordningen, der hvor der er mikrobiologiske kriterier.

7. Opfølgning på fund

Det er angivet, at der er retningslinjer for, hvordan kontrolmyndigheden skal agere og evt. sanktionere ved fund. Kan der blive indsat en reference på disse retningslinjer? Eller menes der afsnittet nedenfor?

Vedr. virksomhedens forpligtelser bør der skelnes imellem tilbagetrækning og tilbagekaldelse.

Vedr. kontrolmyndighedens forpligtelser bør det ligeledes fremgå, at varen tilbagetrækkes fra senere omsætningsled og, hvis varen er markedsført til forbrugere, tilbagekaldes.

7.2 indikation på dårlig produktionshygiejne – opfølgning på fund

Vedr. kontrolmyndigheden: a) og b) Igen, der angives fastsatte aktionsgrænser. Hvilke er der tale om?

Bilag 1 Nordisk metodikomite for næringsmidler (NMKL)

Vi foreslår, at der indledningsvist præciserer, at man skal starte med at fastlægge, hvad prøveplanen skal bruges til (hvad vil man undersøge), om den skal:

- verificere en proces eller
- vurdere om et parti er acceptabel eller uacceptabelt.

da prøveplanen vil være forskellig. Derudover vil planen vel også afhænge af partiets størrelse.

Derudover savner vi forklaring til retningslinjerne, bl.a. hvad betyder n og c (sikkert det samme som i Mikrobiologiforordningen), men så savner vi M og m. Forklaringen findes vel i NMKL, som ikke er til fri download.

Afsluttende bemærkninger

Giver vores høringssvar behov for yderligere uddybning, må I endelig kontakte os.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens
Fødevarerchef