



Fødevarestyrelsen

Sendt pr. mail til: 28@fvst.dk

Cc: ais@fvst.dk

21. august 2020, AMJK

e-mail: amjk@dsk.dk

Høringsvar vedr. udkast til revideret hygiejnevejledning, J.nr. 2019-28-33-00061

De Samvirkende Købmænd (DSK) takker for muligheden for at kommentere på udkastet til ovennævnte vejledning.

DSK er positiv overfor, at Fødevarestyrelsen (FVST) udarbejder vejledninger, der har til formål at lette vores medlemmers arbejde inden for det konkrete emne. I dette tilfælde er der tale om en vejledning, der favner et meget bredt og vigtigt fagområde.

Vi kan kun opfordre FVST til løbende at udbygge vejledningen, og da vi er klar over, at det er et omfattende arbejde at opdatere en sådan vejledning, bakker vi op om, at den opdateres løbende med relevante afsnit, som det nu sker ved denne høring. Vi har derfor udelukkende forholdt os til de afsnit, som FVST har oplyst, er omfattet af høringen.

Specifikke bemærkninger

Vedr. afsnit 6.2: Indretning af toiletrum og toiletforrum

Forordningsteksten angiver, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokalerne, hvor der håndteres fødevarer. I vejledningen går styrelsen et skridt videre, idet det angives, at der hverken må være direkte adgang eller dørforbindelse mellem det rum, hvor toiletterne er placeret, og lokalet, hvor der håndteres fødevarer. Vejledningen angiver, at det i praksis betyder, at der skal være et forrum mellem toilettet og det rum, hvor der håndteres fødevarer. Derudover angives, at dørene bør være selvlukkende.

Forordningens krav skal selvfølgelig efterleves, men afhængig af type af virksomhed, type af fødevarer, der håndteres m.v., kan der være forskel på, om en evt. mikrobiologisk risiko skal styres. Vi kan kun være enige i, at det er lettere for personalet at holde døren lukket, hvis den er selvlukkende, end hvis den ikke er. Men vi er uenige i, at hvis der ikke er en

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

selvlukker, og hvis døren skulle stå på klem, at der generelt opstår en risiko. Vi foreslår derfor, at teksten omformuleres eller slettes.

Vi bemærker, at vejledningen nu er uddybet med en tekst vedr. opbevaring af arbejdstøj i forrum til toilet. I henhold til forordningsteksten skal arbejdstøjet være rent. Set i lyset af, at har været uenighed om, hvornår arbejdstøj kan betragtes som værende rent, har en stor del af branchen bedt DTU om hjælp til udarbejdelse af en risikovurdering af, om der er en risiko forbundet med at opbevare arbejdstøjet i forrummet til et toilet. Deres vurdering var, at det var der ikke. Vi er dog fortsat indforstået med, at tøjet skal fremstå rent (dvs. må ikke være synligt snavset, som også angives i afsnit 21.4), men det kan f.eks. opbevares på åbne hylder og lignende uden særlige krav om minimumafstand mellem toiletdør og tøjet. Vi håber derfor, at FVST igen vil se på den udarbejdede risikovurdering og tilpasse teksten.

Vedr. afsnit 8.3: Materialer til udstyr og inventar

Vi foreslår, at det i afsnittet tydeliggøres, i hvilke tilfælde materialer og udstyr kræver både rengøring og desinfektion. Fx næves, "det gælder også fx køleskabe, diske og hylder, hvor der kan ligge rester af fødevarer". Det er fx ikke alle hylder, der kræver desinfektion.

Det henvises også til, at materialer, der kommer i kontakt med fødevarer, desuden skal overholde reglerne for fødevarekontaktmaterialer (FKM). Denne sætning er lidt sjovt blandet sammen med den anden sætning, så man kan få det indtryk, at hvis der kan ligge rester af fødevarer, så skal hylden overholde FKM-reglerne. Det er vel kun de hylder, som anvendes som FKM.

Vedr. afsnit 10.4: Vand i fødevarer virksomheder

Det angives, at virksomheden er forpligtet til at sikre, at den til enhver tid er opdateret på oplysninger fra vandværket om vandforureninger. Vi er fuldstændig enige i, at bl.a. virksomhederne skal være opdaterede på dette, men hvordan sikrer vi i praksis, at alle virksomheder har mulighed for at være det. Har vandværkerne en oplysningsforpligtelse, så dette kan sikres?

Vedr. afsnit 12.4: Kæledyr

Vi foreslår, at teksten uddybes, og det mere tydeligt fremgår, at fx en mindre hund kan medbringes i en butik, hvis den ikke færdes på gulvet, men sidder i en taske/rygsæk eller sidder placeret på fx en el-scooter, fordi kunden er dårligt gående.

Vedr. afsnit 19: Rengøring og desinfektion i fødevarer virksomheder

Vi finder det misvisende, at overskriften til afsnit 19.1 er "Daglig rengøring og desinfektion". Vi foreslår at slette "daglig", så overskriften stemmer overens med, at det indledningsvist angives: "virksomheden skal gøre rent og desinificere så ofte, at hygiejnen er forsvarlig...".

Det angives, at virksomheder "bør" udarbejde en rengøringsplan. Vi er enige i, at det kan være en rigtig god idé, men det er ikke et krav. Vi foreslår, at teksten blødes lidt op.

Vi støtter generelt, at der i Fødevarestyrelsens vejledninger indsættes eksempler på, hvordan en virksomhed kan opfylde det krav, der er i lovgivningen. Men i dette afsnit foreslår vi, at dele af teksten simpelthen slettes. Vi mener, at de overordnede retningslinjer for hvad en rengøringsplan fx kan indeholde eller særlige opmærksomhedspunkter i forhold til rengø-

ring, bør stå der, men selve den beskrevne fremgangsmåde, foreslår vi fjernet. Vi mener, det er for specifikt, og da arbejdet kan håndteres på forskellig vis eller efter andre planer, kan det skabe forvirring. Det er vigtigt at holde fast i, at det afgørende er, at der er "rent".

Derudover savner vi en helt grundlæggende beskrivelse af henholdsvis rengøring og evt. desinfektion – gerne med eksempler. Altså hvilke områder kræver desinfektion, og hvilke gør som udgangspunkt ikke. Som teksten er nu, er det blandet sammen, og læseren kan få det indtryk, at alt inventar og udstyr skal både rengøres og desinfices. I den tidligere udgave var det mere tydeligt, og det ser vi gerne genindført i vejledningen.

Derudover og set i lyset af bl.a. Coronavirus-situationen ønsker vi, at vejledningen indeholder mere information om desinfektionsmidler. Der henvises til bl.a. lister på FVST og Miljøstyrelsens hjemmeside, men en uddybende beskrivelse af dette vil være værdsat.

I afsnit 19.2 henvises til en for os ukendt vejledning "Vejledning om nulstilling". Der ærgrer os selvfølgelig, at vi ikke er bekendt med en sådan vejledning, da den indeholder information, der er til gavn for alle typer af virksomheder.

Vedr. afsnit 21: Personlig hygiejne i fødevarer virksomheder

I afsnit 21.2 angives, at håndsprit ikke virker mod fx Norovirus. Kan det med fordel angives, om der er vira, hvor det virker, fx Coronavirus?

I afsnit 21.3 bruges betegnelsen "uemballeret". Vi foreslår, at dette ændres til "uindpakkede", da det er de situationer, hvor handskerne er i direkte kontakt med fødevarer.

Det angives, at man skal bruge handsker, der er egnet til kontakt, når man tager uemballerede (dvs. uindpakkede fødevarer), men undtagelser er vel kassemedarbejdere og personale, der fylder frisk frugt og grønt op i butikker o.lign.

Afsnit 21.4 uddyber, hvad der ved Forordningsteksten menes med "ren beklædning". Vi er enige i, at ren beklædning betyder, at den ikke må være synligt snavset. Vi er ligeledes enige i, at beklædningen skal opbevares, så der ikke er risiko for, at den kontamineres. Som nævnt ved vores kommentarer til afsnit 6.2, er der ingen kendt risiko ved at opbevare tøj i fx omklædningsrum, der samtidig også er et forrum til et toilet. Opbevaringen finder vi naturligt på hylder, på knager, i/på skabe, i kasser (åbne/lukkede) osv. I vejledningen foreslås forskellige parametre, der skal tages højde for; fx gennemtræk, hvilket os bekendt ikke en risikofaktor? Må der heller ikke opbevares fx toiletpapir i det samme rum som arbejdstøjet? Må der i virksomheden udelukkende være håndtering af indpakkede fødevarer, det er vel stort set ingen, der har kun det? hvilke varer vurderes som kritiske? Risikoen mindskes yderligere ved at sikre afstand og ved opbevaring i lukkede poser/kasser. Det kan vi ikke være uenige i – men der er behov for en præcisering af, hvornår er det nødvendigt?

Vejledningen beskriver, at hvis medarbejderen vasker tøj hjemme, er det vigtigt, at tøjet vaskes ved min 60 °C. Det har vi ingen mulighed for at kontrollere. Vi foreslår, at det angives, at man instruerer medarbejderen om, at ved vask hjemme er det vigtigt at vaske det ved minimum 60 °C

Desuden savner vi i dette afsnit en henvisning til relevant lovgivning, som der ellers er i vejledningen.

Vedr. afsnit 22: Forholdsregler ved sygdom i fødevarer

Afsnittet beskriver generelt, at medarbejdere ikke må håndtere fødevarer, hvis de har sygdom, der kan smitte andre mennesker gennem fødevarer. Vi har to elementer, vi har brug for præcisering af:

Hvor må den smittede/evt. smittebæreren opholde sig i virksomheden?

Der angives lidt forskelligt: sted, lokale, område. Vi foreslår, at der angives område af virksomheden, da et lokale kan være en meget omfattende afskærmning, som fx kan betyde, at det ikke er muligt at sætte personen til at udføre andet arbejde.

Hvilket andet arbejde end håndtering af uindpakkede (i vejledningen uemballerede) fødevarer, kan den smittede/evt. smittebæreren udføre? Vejledningen taler både om "håndtering af fødevarer" og "håndtering af uemballerede fødevarer". Vi ønsker en præcisering af dette og meget gerne flere eksempler på, hvilket arbejde medarbejderen kan udføre fx fylde indpakkede varer på hylderne, modtage varer, udføre administrative opgaver osv.

Vedr. afsnit 26.3: Brud på kølekæden

Afsnit 26 uddyber, at genanvendte produkter/nye varer i salatbarer toppet med rest fra foregående dag skal anvendes inden for 48 timer. Hvad menes her med genanvendt? hvilke varer, taler vi om – letfordærlige? Der menes vel ikke brødcroustoner? og er der særlig listeria-risiko ved meloner? Betyder teksten, at fra første gang, man fylder "gammelt" oven på "nyt", har virksomheden max 48 timer til anvendelse, inden resten evt. skal kasseres?

Det kan overvejes at ændre "salatbar" til "letfordærlige fødevarer, der sælges ved tag selv", hvis det er det, der menes?

Vedr. afsnit 27.1: Varmebehandling og genopvarmning

Vejledningen uddyber meget godt, i hvilke situationer opvarmning til 75 °C kan fraviges. Men vi har alligevel nogle spørgsmål:

Hvad er forskellen på "portionsvis servering af kød, som forbrugeren ikke ønsker gennemstegt..." og "Når forbrugeren ikke ønsker kødet gennemstegt som et specifikt valg i forbindelse med salget"?

Vi har brug for en uddybning af, hvilke færdigtilberedte fødevarer, som fra producentens side er ledsaget af en oplysning om, at fødevareren er spiseklar evt. efter optøning og kun behøver at blive "lunet"? samt hvordan oplysningen fra producenten kan følge varen?. Vedr. de færdigtilberedte fødevarer, så kan teksten læses som om, at det er alt fra lasagne til kogte ris, så længe producenten angiver, at produktet er spiseklart, er det korrekt forstået? I kæde- og grossistsamarbejder vil dokumentationen fra leverandøren, fx datablad, være tilgængeligt på kædekontor/hovedkontoret, som videregiver den oplysning til egne procedurer til butikkerne. Butikkerne kan altid henvise til hoved-/kædekontor, som kan skaffe originalen, vi vil derfor gerne have bekræftet, at dette er i orden.

Vedr. afsnit 28: Selvbetjening af uindpakkede fødevarer

I afsnit 28.3 angives, at der fx kan lægges et rent viskestykke om brødet. Betyder det, at FVST forudsætter, at et viskestykke altid er egnet til kontakt med fødevarer?

I afsnit 28.6 er indsat samme sætning om salatbaren som under afsnit 26.3, vi henviser til disse bemærkninger.

I afsnit 28.7 tales om håndtering af rester. Men her angives, at de bør kasseres og ikke opblandes. Men det er jo netop den situation, der er beskrevet i afsnit 28.6. Ved rester tænkes da også fx et brødskab, hvor vi ved dagens udløb forestiller os disse varer går til hhv. donation eller dyrefoder (produkter med animalsk indhold sorteres fra).

I afsnit 28.8 foreslås, at butikken skal minde kunderne om at have rene hænder, inden de forsyner sig af selvbetjeningsvarerne. Dette er vanskeligt at håndhæve i praksis, for hvordan forestiller FVST, at dette skal kontrolleres? Kunderne har typisk ikke mulighed for håndvask ved denne aktivitet, og det er derfor, vi har procedurer for fx handsker, tænger, overvågning osv.

Vedr. afsnit 29: Indpakning og emballering af fødevarer
Vi foreslår, at det tilføjes, at emballagen skal være intakt.

Vedr. afsnit 35.1: Virksomheder, der skal have autorisationsnummer
Vi foreslår, at det tilføjes, at engros-supermarkeder heller ikke skal autorisationsnummer.

Vedr. afsnit 57.1: Virksomheder, der håndterer æg
Vi bemærker, at handelsnormens bestemmelse vedr. opbevaring af æg ved omgivelsestemperaturer under 5 °C er indsat i vejledningen. Dette er en meget stor udfordring for både engros og detailvirksomheder, da øvrige kølekrævende varer bliver opbevares ved temperaturer under 5 °C. Vi har brug for en uddybning af, hvilken risiko der er ved ægget, hvis det opbevares i længere tid end 72 timer ved en omgivelsestemperatur, der er under 5 °C?

Vedr. afsnit 63.2: Temperaturkrav for strygning af rogn
Gælder temperaturkravet under strygningen, eller er det efter?

Andre bemærkninger

Hvis I har behov for en uddybelse af ovenstående, er I meget velkomne til at kontakte os.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens
Fødevarechef