



Fødevarestyrelsen  
E-mail til: [28@fvst.dk](mailto:28@fvst.dk)  
cc: [annbe@fvst.dk](mailto:annbe@fvst.dk)

28. februar 2021 AMJK  
e-mail: [amjk@dsk.dk](mailto:amjk@dsk.dk)

## Høringssvar vedr. udkast til vejledning om mikrobiologiske kriterier j.nr. 2020-28-39-00125

De Samvirkende Købmænd har modtaget ovennævnte udkast i høring, hvilket vi hermed takker for. Hermed følger vores bemærkninger.

### Overordnede betragtninger

DSK har ved tidligere høringer tilkendegivet, er vi værdsætter, at Fødevarestyrelsen prioriterer at udarbejde vejledninger, som er til gavn ved erhvervets arbejde med et lovgivningsområde. Det er vores vurdering, at der er tale om en vejledning, der indeholder meget god information, og ligeledes er det godt, at den løbende opdateres, denne gang med bl.a. salmonella og campylobacter i afsnit 18. Alligevel har vi nogle specifikke kommentarer og forslag til, hvordan den kan forbedres endnu mere.

### Specifikke kommentarer

#### *Afsnit 2*

Vi foreslår, at dette afsnit ændres til "definitioner", som dermed giver mulighed for at indskrive flere definitioner i vejledningen. P.t. efterlyser vi en definition af "markedsført". Begrebet anvendes flere steder i vejledningen f.eks. i afsnit 2.3 angives, at proceshygiejnekriteriet ikke gælder markedsførte produkter, og i afsnit 11.3 "hvis partiet ikke er markedsført i detailledet".

#### *Titel, Afsnit 1.1 og afsnit 1.2.*

Det angives i afsnit 1.1, at vejledningen knytter sig EU-Kommissionens forordning om mikrobiologiske kriterier for fødevarer. I afsnit 1.2 oplyser vejledningen, at der også er krav til enkelte fødevarer i anden lovgivning. Der kunne med fordel indføres et afsnit f.eks. under overskriften "Andre mikrobiologiske krav" og uddybe disse. Analogt ændres vejledningens titel til "Mikrobiologiske kriterier og andre mikrobiologiske krav".

#### *Afsnit 2.3*

"hvis grænseværdien overskrides, skal der iværksættes korrigerende handlinger således, at proceshygiejnen igen kan være i overensstemmelse med fødevarelovgivningen". Vi foreslår,

at "fødevarelovgivningen" ændres til "mikrobiologiforordningen", da det er forordningen, denne vejledning p.t. omhandler. Derudover foreslår vi, at der indsættes henvisning til afsnittet "11.2 opfølgning ved overskridelse af proceshygiejnekriterier" og tilsvarende til afsnit 2.2. om "hvad er et fødevareressikkerhedskriterium".

### *Afsnit 3.1*

I afsnittet er slettet en række eksempler, der uddyber teksten. Hvorfor er disse slettet? Vi finder det nyttigt, når eksempler uddyber teksten. Vi ser gerne at disse eller andre eksempler indsættes igen.

### *Afsnit 4.1*

Det angives, at virksomheden skal undersøge, at om der er fastlagt mikrobiologiske kriterier i lovgivningen. "Lovgivningen" kan evt. ændres til "mikrobiologiforordningen".

Der er væsentlige forskelle på, hvordan en virksomhed skal forholde sig til de mikrobiologiske kriterier. Vi foreslår derfor, at følgende tekst slettes "Kriterierne kan også bruges til at vurdere, om den mikrobiologiske kvalitet af et parti fødevarer er acceptabel....., hvor man ikke kender produktionsforholdene", alternativt bør det fremgå, at det er et eksempel.

Henvisningen til afsnit 5 "virksomhedens ansvar for mikrobiologiske kriterier" er derfor meget vigtig i dette afsnit. Vi foreslår, at henvisningen suppleres med en tekst om, at der er væsentlige forskelle på, hvordan en virksomhed skal forholde sig til kriterierne, og at man kan læse mere om dette i afsnit 5.

### *Afsnit 5*

Dette afsnit er et centralt afsnit i vejledningen og har allerede nu en risikobaseret tilgang. Dette mener vi bør tydeliggøres endnu mere. Vejledningen indledes i afsnit 1.3 med "Mikrobiologiforordningen gælder for virksomheder, der producerer, distribuerer eller sælger fødevarer, for hvilke der er fastsat mikrobiologiske kriterier", hvor afsnit 5 uddyber, hvordan de forskellige virksomheder/funktioner kan håndtere kriterierne i praksis – og det er MEGET forskelligt. Vi opfordrer kraftigt til, at det generelt i vejledningen tydeliggøres, hvornår det beskrevne er et krav eller en vejledning for hhv. f.eks. en detail- eller en engrosvirksomhed – se forslag i efterfølgende afsnit.

### *Afsnit 5.2*

Vi foreslår dette afsnit bygges op på en lidt anden måde, i nye underafsnit, og at teksten omroteres, så det er mere tydeligt for virksomhederne på hvilken måde, de kan sikre overholdelse af kriterierne, dvs.:

#### Detailvirksomheder med produktion

Vi foreslår f.eks., at teksten fra afsnit 12.2 "Detailvirksomheder forventes ikke rutinemæssigt at udtage prøver for at verificere, at kriterierne er overholdt, medmindre der er særlige forhold, der indikerer, at prøveudtagning er relevant, eller der er tale om en detailvirksomhed med "stor" produktion", tilføjes også til dette afsnit. Tilsvarende "når virksomheden overholder en god produktionshygiejne, vil det normalt være tilstrækkeligt til at sikre overholdelse af kriterierne". En anden måde at skrive det på kan også være at tilføje, at detailvirksomhederne sikrer overholdelse af kriterierne ved håndtering af gode arbejdsgange og evt. kritiske kontrolpunkter.

### Detailvirksomheder med stor produktion

På samme måde foreslår vi, at den relevant tekst samles i dette afsnit.

### Detail med engros

På samme måde foreslår vi, at den relevant tekst samles i dette afsnit.

DSK giver gerne yderligere input til denne omrokering af afsnit og tekst, hvis det ønskes.

#### *Afsnit 5.3*

Afsnittet taler om pakkevirksomheder. Er der tale om en engrosvirksomhed? Kan det evt. tydeliggøres, hvordan pakkevirksomheden kan overholde kriterierne, da det kan afhænge af både produkt, forhold og egenkontrolprocedurer.

#### *Afsnit 5.5*

Det angives, at "virksomheder, der indfører fra tredjelande, skal dokumentere i egenkontrollen, at mikrobiologiske i egenkontrollen.....eller ved at stille krav til analytisk kontrol". Vi foreslår, at "dokumenteres" ændres til "sikre", da alt dokumentation ikke opbevares i virksomheden. Det også ske hos producent, agent eller anden tredje part.

#### *Afsnit 6*

Vi foreslår, at overskriften ændres til "Produktionsvirksomheders kontrol...."

#### *Afsnit 6.4*

Andet sidste afsnit "uanset fremgangsmåde.....tage højde for de variationer i opbevarings-temperatur, som må forventes ved distribution og opbevaring af produkter". Vi vil blot kommentere, at vi ikke forventer variation ved distribution og opbevaring hos virksomheder. Men vi er opmærksomme på, at det kan være en udfordring hos nogle forbrugere.

#### *Afsnit 8*

Vi foreslår, at der i afsnittet indsættes tekst om, at de følgende underafsnit til afsnit 8 som udgangspunkt gælder for producerende engrosvirksomheder, men det vil blive tydeliggjort, hvis særlige forhold er relevante for andre typer af virksomheder.

#### *Afsnit 8.1*

Kan der gives et eksempel på "en længere periode"?

#### *Afsnit 8.2*

Det angives, at man ved et analyseresultat ikke kan korrigere for analyseusikkerheden. Hvad er referencen på dette?

#### *Afsnit 10*

Afsnittet indledes med "...fastsat en grænseværdi, der skal overholdes". Vi foreslår, at "skal overholdes" slettes, da proceshygiejnekrav og fødevarerikkerhedskriterierne ikke håndteres på helt samme måde.

#### *Afsnit 11.1*

Dette afsnit kan forkortes ved at slette de to afsnit "virksomheden skal på....." og "hvis produktet er sendt på markedet.....". Der står allerede, at virksomheden skal tilbagetrække og/eller tilbagekalde varerne samt henvisning til bl.a. tilbagetrækningsvejledningen – og

denne henvisning er vigtigere end kun at beskrive uddrag af forpligtelsen.

### *Afsnit 11.3*

Anden linje angives "...hvis partiet ikke er markedsført". Vi foreslår, at dette ændres til f.eks. produktet eller partiet eller dele af, der ikke er markedsført. Vi mener ligeledes, at forordningsteksten giver mulighed for dette.

Er denne henvisning korrekt: Mikrobiologiforordningen, artikel 7, stk. 3 - skal det være stk. 2?

### *Afsnit 12.1*

Det angives "en vejledende prøveudtagningsfrekvens for mindre engros....vil være to-seks gange om året". Menes der her pr. produkttype? Lige som det er angivet, at frekvens afhænger af det produkt, virksomheden fremstiller.

### *Afsnit 12.2*

Som kommenteret til afsnit 5, foreslår vi, at afsnittet opdeles i detail med produktion og detail med stor produktion. Bemærk også, at vi har foreslået, at relevant tekst fra dette afsnit tilføjes også til afsnit 5.2. Derudover foreslår vi, at det tilføjes, at det også er en mulighed at benytte sig af f.eks. matematiske modeller (som beskrevet i afsnit 6) i stedet for prøveudtagning i de særlige tilfælde, og det vil afhænge af vurdering af det konkrete produkt.

### *Afsnit 12.3*

Der tales udelukkende om indpakkede fødevarer. Bør tilføjes, at frugt og grønt kan være i åben pakning.

### *Afsnit 14.1*

Det angives "ved salg over disk bør oplysningen gives ved skiltning eller mundtligt ved ekspedition". Vi mener ikke, at dette er et krav, og vi vil bede om, at det slettes fra vejledningen.

For at gøre afsnittet mere læservenligt foreslår vi, at afsnittet opdeles i to afsnit. Hvor bakterierne typisk sidder på overfladen af kødet, og hvor bakterien kan være jævnt fordelt i kødet. Og derefter giver forslag til formuleringen af "varmebehandles grundigt". Efter vores opfattelse vil formuleringen være forskellig.

### *Afsnit 17*

Ligesom afsnit 8 foreslår vi, at der i afsnittet indsættes tekst om, at de følgende underafsnit til afsnit 17 gælder for producerende engrosvirksomheder, men det vil blive tydeliggjort, hvis særlige forhold er relevante for andre typer af virksomheder.

### *Afsnit 17.1*

Mangler eksemplet, at "virksomheden ikke kan demonstrere, at *Listeria monocytogenes* ikke vokser til over 100/g i fødevareren inden holdbarhedsperioden"?

### *Afsnit 17.2*

Det angives "virksomheder, som producerer produkter, hvor *Listeria* kan vokse.....må ikke kunne påvise *Listeria monocytogenes* på produktberørende flader i både rengørings- og miljøprøver". Hvad betyder dette i praksis, at alle produkter, der er produceret på udstyret skal

tilbagetrækkes eller tilbagekaldes? Og hvad hvis tilsvarende ikke kan påvises ved analyse af produkterne?

#### *Afsnit 18.1*

Det angives, "Hvis virksomheden finder salmonella i dansk produceret kyllingekød, må de ikke....og skal trække det tilbage fra markedet". Betyder dette, at det ikke skal kaldes tilbage?

#### *Afsnit 19*

Ligesom afsnit 8 og 17 foreslår vi, at der i afsnittet indsættes tekst om, at de følgende underafsnit til afsnit 19 gælder for producerende engrosvirksomheder, men det vil blive tydeliggjort, hvis særlige forhold er relevante for andre typer af virksomheder.

#### *Afsnit 19.2*

Vi foreslår, at "kriterier" i første linje specificeres til "proceshygiejne-kriterier", og det bør tydeliggøres, at selvom produktionen af hakket kød er mere end to ton pr. uge, og holdbarheden er under 24 timer, er der ikke krav om rutinemæssig prøveudtagning for aerobe kim.

#### *Afsnit 20*

Ligesom bl.a. i afsnit 8 foreslår vi, at der i afsnittet indsættes tekst om, at de følgende underafsnit til afsnit 20 gælder for producerende engrosvirksomheder, men det vil blive tydeliggjort, hvis særlige forhold er relevante for andre typer af virksomheder.

#### *Afsnit 21*

Ligesom bl.a. i afsnit 8 foreslår vi, at der i afsnittet indsættes tekst om, at de følgende underafsnit til afsnit 21 gælder for producerende engrosvirksomheder, men det vil blive tydeliggjort, hvis særlige forhold er relevante for andre typer af virksomheder.

Det angives, at et skalæg betragtes som et spiseklart produkt. Betyder det, at produktet skal overholde fødevarer-sikkerhedskriteret for spiseklare produkter? Det er efter vores opfattelse ikke tilfældet.

#### *Afsnit 22*

Ligesom bl.a. i afsnit 8 foreslår vi, at der i afsnittet indsættes tekst om, at de følgende underafsnit til afsnit 22 gælder for producerende engrosvirksomheder, men det vil blive tydeliggjort, hvis særlige forhold er relevante for andre typer af virksomheder.

#### *Afsnit 22.2*

Der tales om særlige procedurer, hvis histamin påvises i detailedet. Dette gælder vel alle led og ikke kun detail?

#### *Afsnit 23*

Ligesom bl.a. i afsnit 8 foreslår vi, at der i afsnittet indsættes tekst om, at de følgende underafsnit til afsnit 23 gælder for producerende engrosvirksomheder, men det vil blive tydeliggjort, hvis særlige forhold er relevante for andre typer af virksomheder.

#### *Afsnit 23.4*

Det er beskrevet, at kravene til prøveudtagning af spirer ikke gælder for produktion i detailvirksomheder, da dette vurderes som værende primærproduktion med direkte levering til endelig forbruger. Skal dette tolkes, som at alle former for mikrogrønt er omfattet, eller kun

spirerne?

Sidste afsnit "undtagelsen gælder.....". Det er vel ikke kun restauranter, der undtages? Bør der stå detailvirksomheder som f.eks. restauranter, caféer og delikatesser, hvor spirer eller mikrogrønt indgår i egen produktion f.eks. til forårsruller eller salat.

### *Bilag 3*

Vil tillader at gentage os selv ved at foreslå, at bl.a. som i afsnit 8 foreslår vi, at der indsættes tekst om, at bilaget gælder for visse engrosvirksomheder, men det vil blive tydeliggjort, hvis særlige forhold er relevante for andre typer af virksomheder.

### **Afsluttende bemærkninger**

Giver vores høringsvar anledning til yderligere uddybning, må I endelig kontakte os.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens  
Fødevarerchef