



Fødevarestyrelsen
E-mail til: 62@fvst.dk
Cc: emhha@fvst.dk og cawje@fvst.dk

5. maj 2021, AMJK
e-mail: amjk@dsk.dk

Hørings svar vedr. udkast til vejledning om egenkontrol, 2021-62-33-00158

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

DSK er som altid positiv overfor, at Fødevarestyrelsen 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 grundlæggende og meget vigtigt fagområde for vores medlemmer.

Vi læser den indledende tekst, sådan at vejledningen skal kunne anvendes til alle typer af virksomheder, der skal udføre egenkontrol. Da der er meget stor forskel på, hvilke produkter, risici osv. virksomhederne håndterer, kan det derfor være vanskeligt at finde den rette form til vejledningen. Vi foreslår derfor, at det tydeliggøres endnu mere i vejledningen, at ikke alle virksomheder håndterer egenkontrollen på samme vis, men at fælles for alle virksomheder er, at de skal etablere HACCP-baserede procedurer, der fokuserer på forebyggelse – og ikke test af slutproduktet – med det formål at sikre, at der ikke er mennesker, der bliver syge.

De krav som vi forventer, at vejledningen skal beskrive, er relevante krav fra Fødevarerforordningen, Hygiejneforordningen og Hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Ganske som også er beskrevet i Meddelelse fra Kommissionen (2016/C 278/01). Vi vil derfor forvente overensstemmelse mellem Meddelelse fra Kommissionen og Fødevarestyrelsens vejledning. Generelt vil vi foreslå, at der indsættes henvisninger til lovgivningen, så vi ikke er i tvivl om, hvorfra Fødevarestyrelsen har hjemmel til at kræve det, der angives i vejledningen.

Da vejledningen skal dække så bredt, er det formentlig også derfor, at man som læser kan få den oplevelse, at flere af afsnittene er meget teksttunge og med meget forklarende tekst. Det ville styrke vejledningen, hvis den blev "skåret til", og det blev tydeliggjort, hvilke krav, der reelt er, og hvad der er frivilligt - og meget gerne uddybet med endnu flere konkrete eksempler.

I de afsnit, hvor vi har konkrete bemærkninger/forslag til selve teksten, angives dette under vores specifikke kommentarer. Vores kommentarer kan se ud af mange, men det afspejler den vigtighed emnet har for DSK.

Specifikke kommentarer

Afsnit 1.1: hvad er egenkontrol

Vedr. Egenkontrolprogram:

Følgende angives: "og overholde fødevarereglerne" og "og gives som eksempler, at programmet kan indeholde beskrivelse om, hvordan du vil kontrollere de råvarer og produkter, du får ind i din virksomhed (varemodtagelse)". Vi foreslår, at det allerede her tydeliggøres, at formålet med egenkontrolprogrammet er, at fødevarerne er sikre, og ikke blot at overholde fødevarereglerne. Se i efterfølgende afsnit vores kommentarer til varemodtagelse.

Vedr. Gode arbejdsgange:

Gode arbejdsgange med krav om skriftlighed: Hvor i lovgivningen er dette krav beskrevet?

Afsnit 1.2: hvorfor skal jeg lave egenkontrol?

Det angives, at det er for at undgå spild. Men det handler vel om fødevarer sikkerhed? Ligeledes angives det, at det er for at undgå klager fra kunder. Vi foreslår, at det tydeliggøres, at det er for at undgå, at der er mennesker, der bliver syge.

Afsnit 1.3 Analyse af prøver udtaget i forbindelse med egenkontrol

Vi foreslår, at sætningen "skal din virksomhed udtage prøver" ændres til "hvis der i lovgivningen er krav om, at din virksomhed skal udtage prøver".

Afsnit 2. Definitioner og ordliste

Vi foreslår at liste definitionerne og ordene i en overskuelig punktopstilling og f.eks. liste dem i alfabetisk rækkefølge.

Vedr. egenkontrol:

Efter vores opfattelse, består egenkontrol af: En risikoanalyse (skal være skriftlig), Egenkontrolprogrammet, gode arbejdsgange (kan være mundtlige, men virksomheden kan vælge at have dem skriftligt) og evt. andre lovkrav. Egenkontrolprogrammet er den del af egenkontrollen, der omhandler de kritiske kontrolpunkter, hvor der er krav skriftlige procedurer f.eks. i en HACCP-plan, og krav om, at kontrollen af de kritiske grænser dokumenteres.

Når vi læser teksten i udkastet, er det efter vores opfattelse ikke tydeligt, hvilke dele, der f.eks. skal være skriftlige. Vi synes ej heller, at beskrivelsen af egenkontrol er helt i overensstemmelse med den beskrivelse, der er i afsnit 1.1.

Vedr. branchekoder:

Der er bl.a. angivet "hvis du bruger en branchekode... kan du læse i den, hvad der kan gå galt i din type virksomhed". Vi foreslår, at dette ændres til "hvis du bruger en branchekode, indeholder denne som oftest den lovpligtige risikoanalyse, hvori du kan blive oplyst om, hvad der er risiko for ved bestemte aktiviteter eller typer af virksomhed".

Vedr. risikoanalyse:

Der angives, at "potentielle risikofaktorer ved hvert trin i fødevarerproduktionen...". Vi foreslår, at dette ændres til "potentielle risikofaktorer, der er forbundet med virksomhedens aktiviteter...". Dette begreb er bredere og dækker også andre aktiviteter end selve fødevarerproduktionen, som f.eks. vareudbringning.

Vedr. kritiske kontrolpunkter:

Igen foreslår vi, at fødevarereproduktion ændres. F.eks. kan dette ændres til et trin, hvorpå der foretages kontrol, og som er afgørende for...

Vedr. OPRP:

Vi savner en beskrivelse af, for hvilke typer af processer dette begreb anvendes, og at det ofte anvendes i stedet for CCP, men hvor der typisk tales om mål og ikke kritiske grænser.

Vedr. egenkontrolprogram:

Vi mener ikke, at egenkontrolprogrammet også omfatter "Eller hvor der er krav om skriftlige procedurer og registrering af egenkontrolresultater for at overholde andre dele af fødevarerlovgivningen". Vi mener, at dette hører under "egenkontrol", men ikke "egenkontrolprogram" se f.eks. Meddelelse fra Kommissionen (2016/C 278/01).

Vedr. risikofaktor:

Igen angives produktion. Vi foreslår, at der angives, at det er risici, der kan opstå i forbindelse med virksomhedens aktiviteter.

Vedr. risikostyring:

Vi foreslår, at det tilføjes, at "forebyggende foranstaltninger" ofte anvendes i stedet for begrebet "Risikostyring".

Vedr. figuren, der viser sammenhæng mellem egenkontrol og egenkontrolprogram:

Hvor i artikel 5 læser Fødevarestyrelsen, at der er GAGs med krav om skriftlighed?

Vi mener, at:

- øverste del af figuren skal indeholde:
 - o HACCP-baserede procedurer: Jævnfør artikel 5 i Forordning 852/2001.
- nederste del af figuren skal indeholde:
 - o Basisprogrammer: GAGs (852/2001: artikel 4 stk. 2 + bilag II, og evt. 853/2001, bilag III).
 - o I den indledende tekst, er angivet, at vejledningen også omhandler primærproducenter, der producerer fødevarer. I figuren angives ikke krav om overholdelse af 852/2001: bilag I. Betyder dette, at det udelukkende er, når primærproducenten producerer selve fødevareren, at denne er omfattet af vejledningen?
 - o Vi er enige i teksten vedr. generelle principper.

Vi mener desuden, at figuren i vejledningen bør være den samme som Figur 1, der er angivet i Meddelelse fra Kommissionen (2016/C 278/01).

Definitioner, som vi foreslår, bliver indsat i vejledningen:

- Flexibilitet i forbindelse med anvendelsen af PRP'er og HACCP og forenklet tilgang
- Alvorlighed og sandsynlighed

3. Risikofaktoranalyse

Der angives: "løbende sikre, at virksomhedens fødevarer er i orden" og "at fødevarerlovgivningen bliver overholdt, og at fødevarerne er sikre". Vi foreslår, at det blot angives, at "formålet er, at fødevarerne er sikre".

4. HACCP-principperne

Det angives, at det skal fremgå af egenkontrolprogrammet, hvilken Branchekode, der er an-

vendt, og hvilke punkter herfra, der indgår. Det er ikke altid, at en virksomhed selv kan svare på dette. Men de vil kunne svare, at de følger/arbejder ud fra en af Fødevarestyrelsen vurderet Branchekode, og at deres aktiviteter er omfattet af Branchekoden.

Af hensyn til læseren, foreslår vi, at rækkefølgen på det andet og tredje afsnit byttes rundt.

5. Grundlæggende krav – gode arbejdsgange

Der er listet en række punkter, vi savner varemottagelse som et punkt.

6. Risikofaktoranalyse

Afsnit 7: "hvordan de færdige fødevarer..." foreslår vi ændret til "hvordan de fødevarer du sælger/donerer skal anvendes". Desuden foreslår vi, at det tilføjes, at denne vurdering kan ske gruppevis; altså, hvis en virksomhed har flere produkter, hvor det er samme risiko, virksomheden skal håndtere, kan risikoanalysen foretages produktgruppevis.

Afsnit 8: "gennemgå... trin for trin i produktionen...". Overvej, at det ikke kun er produktionsvirksomheder, der skal anvende vejledningen. Det kan virke som unødvendig detaljeringsgrad. I stedet kan f.eks. skrives "de processer/aktiviteter, man som virksomhed kan styre/håndtere".

Der er fire bullets efter overskriften "Du skal bl.a. overveje":

Den første bullet foreslår vi flyttet op til afsnittet ovenover. Og vi foreslår at slette "(at noget går galt)", alternativt ændre til "(noget kan gå galt)". De sidste tre bullets kan evt. slettes fra vejledningen.

Det angives, at man skal have en opdateret og korrekt risikoanalyse. Vi er enige i, at den skal være opdateret (og deraf er den vel også vurderet som værende korrekt). Vi foreslår derfor at slette "og korrekt".

6.2 Flowdiagram

Vi vil gerne, at det fremgår tydeligt, at der ikke er krav om at udarbejde et flowdiagram, men hvis virksomheden vælger det, bør følgende... gennemgås.

Der er henvisning til bilag 3, bør der også være henvisning til bilag 2?

6.3 Risikofaktorer

Vi anser allergenerne som en kemisk risikofaktor. Er Fødevarestyrelsen uenig i dette?

Vedr. mikrobiologiske toksiner: Anser Fødevarestyrelsen disse som biologiske eller kemiske risikofaktorer?

Det angives: "Du skal i din risikoanalyse tage stilling til, om der er risiko for, at der utilsigtet kan forekomme allergener i produktet, f.eks. ved anvendelse af samme produktionsudstyr til produkter med og uden allergener". Vi foreslår en tilføjelse til sætningen så den bliver som følger: "Du skal i din risikoanalyse tage stilling til, om der er risiko for, at der utilsigtet kan forekomme allergener i produktet, f.eks. ved anvendelse af samme produktionsudstyr til produkter med og uden allergener, således, at de fødevarer, der er mærket med en ingrediensliste, er mærket korrekt".

6.4 Fleksibilitet for mindre virksomheder

Det angives, at "For en slagter, der bl.a. hakker fersk kød og producerer pålægsprodukter, vil

det være relevant at nævne f.eks. Salmonella og Listeria monocytogenes specifikt i risikoanalysen, jf. mikrobiologiforordningen". Vi gør opmærksom på, at vi i vores Branchekode i mange år har brugt angivelser som "bakterier", "mikroorganismer" og lignende. Vi mener ikke, at det er nødvendigt for, at butikkerne kan håndtere aktiviteterne korrekt, at der står f.eks. Salmonella.

7. Kritiske kontrolpunkter

Igen nævnes gode arbejdsgange med krav om skriftlighed. Vi vil meget gerne have oplyst, i hvilken lovgivning dette krav er angivet?

7.3 Gode arbejdsgange (krav om skriftlighed)

Samme kommentar som til afsnit 7. Kritiske kontrolpunkter: Det angives, at man skal beskrive, hvordan man styrer temperaturen. Det er ikke i varemottagelsen, at temperaturen styres; dette sker under transporten frem mod varemottagelsen. I varemottagelsen kan personale derimod sikre, at varen hurtigt kommer på plads, og dermed undgå, at temperaturen stiger. Det er vigtigt, at en risikovurdering er baseret på det konkrete processtrin.

Vi foreslår, at følgende slettes: "Når flowdiagrammet er færdigt, skal det efterprøves i virksomheden under produktion. Derved kan virksomheden få afprøvet og være helt sikker på, at det afspejler den faktiske produktionsproces og de faktiske forhold fra start til slut". Vi ser, at det hører til i afsnit 6.2.

7.4 Fleksibilitet for mindre virksomheder

I det angivne eksempel er kun nævnt restauranter, men samme fleksibilitet kan også anvendes af andre detailvirksomheder som f.eks. en slagter, bager, fiskeafdeling eller engrosvirksomheder med begrænset behandling. Vi ønsker dette tilføjet til eksemplet.

8.2 Identifikation og validering af kritiske grænser

Følgende er angivet: "Kan være en almindelig kendt anbefaling fra Fødevarestyrelsen, som f.eks. kritisk grænse på nedkøling, der bør foregå fra +65 °C til +10 °C på mindre end 3 timer. En anbefaling, der er lavet til mindre fødevareraktiviteter, der ikke har mulighed for at udarbejde egne kritiske grænser".

Vi foreslår at slette "En anbefaling, der er lavet til mindre fødevareraktiviteter, der ikke har mulighed for at udarbejde egne kritiske grænser", og ændre således, at det stemmer overens med teksten i Fødevarestyrelsens Hygiejnevejledning: "Det anbefales, at nedkølingen sker sådan, at temperaturen falder fra 65 °C til 10 °C inden for højst tre timer. Det vil normalt give sikkerhed mod vækst af bakterier. I nogle tilfælde kan andre kombinationer af tid og temperatur dog give samme sikkerhed. Hvis virksomheden bruger en anden tid-temperatur-kombination, skal virksomheden kunne dokumentere, at nedkølingsproceduren ikke indebærer en sundhedsfare".

Det angives ligeledes, at "Der er dokumentationskrav på kritiske grænser. Du skal derfor kunne dokumentere, at de valgte kritiske grænser er tilstrækkelige (valide)". Denne sætning bør blødes op, da mange virksomheder ikke kan dokumentere dette – f.eks. ved temperaturangivelse på en færdigpakket fødevarer, eller et temperaturkrav i lovgivningen.

8.5 Kritiske grænser ved OPRP'er og gode arbejdsgange (med krav om skriftlighed)

Igen nævnes lovkrav på kølekæde f.eks. ved varemottagelseskontrol. Se vores andre kommentarer til dette (under 7.3 Gode arbejdsgange).

9.2 Fastlæggelse af overvågningsprocedurer

Igen nævnes lovkrav på kølekæde f.eks. ved varemottagelseskontrol. Se vores andre kommentarer til dette (under 7.3 Gode arbejdsgange). Vi savner ligeledes en angivelse af, hvor i lovgivningen skriftlige gode arbejdsgange er beskrevet.

9.3 Fleksibilitet for mindre virksomheder

Hertil har vi samme kommentar som til afsnit 7.4 Fleksibilitet for mindre virksomheder.

12. udfærdige dokumenter og føre registre

Igen nævnes lovkrav på kølekæde f.eks. ved varemottagelseskontrol. Se vores andre kommentarer til dette (under 7.3 Gode arbejdsgange). Vi savner ligeledes en angivelse af, hvor i lovgivningen skriftlige gode arbejdsgange er beskrevet.

13. Dokumentation

Vi foreslår tilføjet, at ved it-nedbrud eller lignende udfordringer i virksomheden, kan egenkontrolresultaterne eftersendes f.eks. på e-mail.

Under "Eksempler på egenkontroldokumentation, som skal kunne fremvises ved kontrol:", den tredje bulle "Dokumentation på fastsatte kritiske grænser": Se vores kommentar til afsnit 8. Desuden, er det vel en del af risikoanalysen?

13.3 Krav til opbevaring

Vi foreslår, at det tilføjes, at hvis man anvender en vurderet Branchekode, er det i denne vurderet, hvor længe det er nødvendigt at opbevare dokumentation for udført egenkontrol (data). Desuden kan det tilføjes, at GDPR-reglerne også angiver, at vi ikke må opbevare data i længere tid, end nødvendigt. Her kan nødvendigt være, hvad der angivet i en Branchekode, som er vurderet af Fødevarestyrelsen.

14. Øvrige krav til egenkontrol

"b) Tilbagetrækning": Bør punktet ændres til " b) Tilbagetrækning eller tilbagekaldelse"?

Derudover vil vi gerne have tydeliggjort, at virksomheden kan vælge at informere ved presmeddelelse fremfor opslag f.eks. i butik. Lige nu står det omvendt.

Bilag 1

I kolonne nummer to omtales risikofaktorer og deres kilder. Det kan med fordel uddybes, hvad der menes med kilder. Under vurdering, nævnes konsekvens og sandsynlighed. I selve teksten i vejledningen tales om alvorlighed. Vi opfordrer til, at de samme begreber benyttes. Derudover savner vi en beskrivelse af, hvad der er lille, mellem og stor under såvel konsekvens som sandsynlighed.

Det angives, at når man er i et af de røde felter, så er det enten et OPRP eller et CCP. Efter vores opfattelse og hvis vi sammenligner med Meddelelse fra Kommissionen (2016/C 278/01), er det ikke enten eller på den måde som angivet i skabelonen. Skabelonen kan ligne en "forenklet tilgang", men hvis det er tilfældet, skal OPRP ikke nævnes, jævnfør Meddelelse fra Kommissionen (2016/C 278/01) tillæg 2. Et forslag kan være at indsætte to forskellige skabeloner gerne med udfyldte eksempler, så man kan se forskellen på en risikoanalyse, der er forenklet, og en der ikke er.

Bilag 2

Beslutningstræet er identisk med eksemplet på et forenklet beslutningstræ i Meddelelse fra

Kommissionen (2016/C 278/01). På samme måde som vi har kommenteret til Bilag 1, mener vi, at det bør fremgå, at det er forenklet.

Bilag 3

Flowdiagrammet vedr. købmandsforretningen:

Vi kan være lidt i tvivl om, hvilken type butik flowdiagrammet omfatter, men vi forstår opbygningen og meningen med diagrammet. Og hvad er vandsprøjtning?

Afsluttende bemærkninger

Giver vores høringssvar behov for yderligere uddybning, må I endelig kontakte os, ligesom DSK gerne deltager i en evt. videre drøftelse af udkastet til vejledningen.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens
Fødevarerechef