



Fødevarestyrelsen
Sendt pr. mail til: 28@fvst.dk
Cc: ais@fvst.dk

18. august 2023, AMJK
e-mail: amjk@dsk.dk

Høringsvar over nyt udkast Hygiejnevejledningen 2023, J.nr. 2022-28-33-00313

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

DSK er som altid positiv overfor, at Fødevarestyrelsen udarbejder vejledninger, der har til formål at give fælles forståelse og retningslinjer 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 er klar over, at det er et omfattende arbejde at opdatere en sådan vejledning. Vi bakker 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. Nedenfor følger vores specifikke bemærkninger.

Specifikke bemærkninger

Vedr. afsnit 4.2: vigtige overvejelser ved indretning

Det indsatte eksempel "samt rum til placering af vaskemaskine" forslår vi ændret, så det i stedet angives, at det f.eks. overvejes, hvor det er hensigtsmæssigt at placere en vaskemaskine. Man kan få den opfattelse, at en vaskemaskine skal have sit helt eget rum.

Vedr. 6.1 Antal toiletter

I sidste sætning angives "virksomheden skal kunne redegøre for rengøringsprocedurerne". Vi foreslår, at dette uddybes med forklaring om, at dette kan være mundtligt såvel som skriftligt. Vi foreslår desuden, at teksten ændres til, at virksomheden skal kunne redegøre for, at der er rengøringsprocedurer. Det afgørende er, at der er rent, og at der er procedurer, som fx kan udføres af anden part.

Vedr. Afsnit 6.3 Indretning af toiletrum

En praktisk håndtering, der sikrer en høj hygiejnestandard og sikre fødevarer, er altafgørende for DSK, og er også hovedformålet med Hygiejneforordningen.

Vi bemærker, at afsnittet nu er uddybet med et eksempel. Vi foreslår, at eksemplet udgår, da der ikke kan gives en afsluttende oplystning af situationer med smitterisici og det anførte eksempel kan misforstås således, at der ikke kan foretages forebyggende foranstaltninger for at minimere smitterisikoen, som f.eks. at en maskine kun placeres på et personale toilet (hvor offentligheden ikke har adgang), maskinen kun åbnes og lukkes, når tøj tages ind og ud, og tøjet kun håndteres med rene hænder.

Vedr. Afsnit 10.8 Oversvømmelse i fødevarerens virksomhed

Den sidste bullet "Men hvis det f.eks. er varer i en restaurant..." foreslår vi ændret til "..hvis det er varer til brug på restaurant, i delikatesseafdeling eller lign."

Vedr. Afsnit 19.1 Rengøring og desinfektion

Vi er enige i, som det fremgår af Fødevarerstyrelsens vejledning om fødevarerhygiejne, at "Virksomheden skal gøre rent og desinficere så ofte, at hygiejnen er forsvarlig, og at fødevarerne ikke bliver forurenede. For at sikre dette, bør virksomhederne udarbejde en plan for rutinemæssig rengøring". Ligeledes uddyber Fødevarerstyrelsens vejledning om egenkontrol, at rengøring af lokaler, udstyr og transportmidler skal ske regelmæssigt, så disse altid er hygiejnisk forsvarlige.

Teksterne fra de to vejledninger opfatter vi som forklarende tekst til hygiejneforordningens Bilag II, Kapitel I, punkt 1 "Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand", og hvor forordningens præambeltekst beskriver, at (7) hovedformålet med de nye almindelige og særlige hygiejnebestemmelser er at opnå et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevarerens sikkerhed. Det er derfor godt, at dette udgangspunkt nu udbygges mere tydeligt i vejledningen.

På trods af, at det ikke er obligatorisk at have en rengøringsplan, har vejledningen nu et stærkt fokus på dette. Vi foreslår derfor, at der angives, at rengøringsplanen kan være både skriftlig og mundtlig. Altså, at man kan mundtligt forklare eller vise f.eks. ved hjælp af et skriftligt dokument, hvordan man gør rent. Teksten "Planen skal sikre, at der også umiddelbart før rengøring er så rent i virksomheden, at fødevarerne ikke udsættes for kontaminering" skal omformuleres, da der kan opstå situationer, hvor dette ikke er praktisk muligt pga. uforudsete hændelser.

I forhold til de forskellige overvejelser (faglige skøn), angives i tredje bullet "vurderes snavs og kontamineringsrisici på tilstrækkelig vis at kunne håndteres ved ordinær rengøring". Denne kan evt. slettes, da bullet nr. 2 angiver "Er lokalerne omfattet af en rengøringsplan, der er konkret tilpasset virksomheden, så denne vurderes at være i styring". Uforudsete hændelser kan ikke være en del af ordinær rengøring, og løses ad hoc.

De forskellige overvejelser (faglige skøn) er "skøn", og foretages i dagligdagen både af myndigheder, virksomheder og forbrugere (sidstnævnte kun i detailvirksomheder). Det er

vigtigt at holde et stærkt fokus på dialogen om det faglige skøn og denne dialog skal styrkes på tværs af myndigheden samt mellem myndighed og virksomhed i kontrolsituationen. Forskellige tilsynsførende, der kommer i samme virksomhed, kan foretage forskellige "faglige skøn". Ligesom en virksomhed med vilje og evne til at overholde reglerne hver eneste dag foretager faglige skøn.

Vedr. Afsnit 26.4 Fastsættelse af holdbarhed

Vi foreslår, at det andet afsnit udgår, da det ligger implicit i, hvordan man vurderer og fastsætter holdbarheden af en fødevarer.

Vedr. Afsnit 21.4 Beklædning

I høringsbrevet angives, at det er præciseret, at vask af arbejdsbeklædning skal foregå hygiejnisk forsvarligt. Dette er vi ikke uenige i, men vi kan dog ikke læse, at det er tilføjet til teksten?

Vedr. Afsnit 27.1 Varmebehandling og genopvarmning

Vi bemærker, at der er ændret i nogle formuleringer i de nævnte eksempler på, i hvilke situationer, der ikke er krav om dokumentation for sikker varmebehandling.

Vedr. hele kødstykker, som normalt ikke gennemsteges, er nævnt to gange (to forskellige bullets), den ene bullet kan slettes. Det er vigtigt at holde fast i, at det er kødstykker, der normalt ikke gennemsteges, hvorfor det undrer os, at det nu specifikt angives, at kødstykker som sidder på knogler eller som sidder på skrog, ikke kan betragtes som hele kødstykker. Denne formulering bør blødes op, så det stadig er muligt, at visse udskæringer på knogle, som normalt ikke gennemsteges fortsat undtages fx oksefilet på ben.

Vedr. Afsnit 51.2 Råvarer til hakket, tilberedt eller maskinsepareret kød

I flere tilfælde angives "processen efter slagtning....." en anden formulering er "processen fra slagtning...". Vi vil meget gerne have præciseret, om begge formuleringer betyder "efter slagtning" og ikke fx fire dage inkl. slagtedag. Dvs. hvis dyret slagtes om torsdagen, kan kødet pakkes den efterfølgende mandag.

I forhold til den tilføjede tekst om, at processen fra slagtning til vakuumpakning af kølet, udbenet oksekød, der skal ende som hakket oksekød, kun bør vare op til 4 dage. Er dette en dansk retningslinje, eller er det en retningslinje, der har været drøftet på EU-niveau?

Vedr. Afsnit 54.2 Krav til indfrysning af kød i detailvirksomheder med henblik på donationer

Gælder dette afsnit også for virksomheder, der er kategoriseret som værende detail med engros?

Det angives i teksten, at undtagelsen fra kravet om, at kød skal indfryses straks, kun gælder, når detailvirksomheder indfryser kød til donationer. Det gælder vel helt generelt, at detailvirksomheder er undtaget fra kravet om, at kød skal indfryses straks? Er ændringen, at det er kød, der er mærket med sidste anvendelsesdato, der kan doneres fra detailvirksomheder, hvis indfrysningen er sket under de betingelser, der angives?

Desuden forslår DSK, at der bliver set på, om det også i engrosvirksomheder er muligt at undtage visse situationer, så indfrysning af kølet kød senere end straks bliver muligt under visse betingelser.

Der kan evt. også henvises til Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer, hvor emnet også er berørt.

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