

Foder- og Fødevarer sikkerhed  
J.nr. 2020-28-31-00162  
Ref. JEJRA  
Den 22. oktober 2020

## Notat om høringssvar til udkast til bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v.

---

Et udkast til bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v. blev lagt på Høringsportalen den 20. juli 2020 med frist for bemærkninger den 16. august 2020.

Fødevarestyrelsen har modtaget høringssvar fra Dyrenes Beskyttelse, De Samvirkende Købmænd, Landbrug & Fødevarer, FødevareDanmark, foreningen Frit Fjerkræ og Økologisk Landsforening. Advokatrådet ønsker ikke at afgive bemærkninger.

Høringssvarene har vedrørt følgende:

1. Mængdegrænsen for æg
2. Mængdegrænsen for tamfjerkræ og opdrættet vildt
3. Kontrolfrekvens
4. Vilkår for slagtning i autoriserede slagterier sammenlignet med vilkår for slagtning på bedriften, herunder konkurrencevilkår og potentielt fødevarer sikkerhed
5. Muligheden for assistance til slagtning
6. Adgangen til at udtage organer
7. Krav til mærkning ved stalddørssalg
8. Krav om CHR-nummer
9. Udgifter til ændring af Fødevarestyrelsens Fjerkrædatabase
10. Bemærkninger til andre bestemmelser i bekendtgørelsen end stalddørsreglerne

Generelt er foreninger, som repræsenterer mindre, lokale producenter tilfredse med forslaget, mens foreninger, som repræsenterer den brede produktion og de autoriserede slagterier, er bekymrede for ændringerne i forslaget og for disses konsekvenser for fødevarer sikkerheden og for konkurrencevilkår. Høringssvarene kan læses i deres helhed på Høringsportalen, hvor de offentliggøres.

### Ad 1: Mængdegrænsen for æg

Økologisk Landsforening foreslår, at grænsen for mængden af æg, som en primærproducent kan afsætte ved direkte levering til forbrugere, egne lokale detailvirksomheder og eget ægpakkeri, autoriseret til lokal, begrænset omsætning, bør øges til 468.000, svarende til æg fra 1.500 æglæggere pr. år.

Landbrug & Fødevarer finder, at der er tale om en meget stor stigning, hvilket kan påvirke både dyrevelfærden, dyresundheden og fødevarer sikkerheden. Landbrug & Fødevarer finder, at der er markant forskel på at passe en flok på 300 høns og en flok på 1000 høns, og understreger i den sammenhæng, at Danske Æg, er bekendt med, at det ofte er personer, der aldrig har haft husdyr før, der anskaffer sig disse flokke.

Landbrug & Fødevarer foreslår i stedet en grænse på 350 høner, da denne grænse vil stemme overens med, hvornår *direktivet for beskyttelse af æglæggende høner* skal overholdes, og produktionen overgår til at være metodeægsgodkendt. Ifølge Landbrug & Fødevarer mangler der generelt en angivelse af, hvornår man skal registreres til stalddørssalg, og hvornår man overgår til registrering med metodeægproduktion.

Landbrug & Fødevarer efterlyser bl.a. svar på, hvem der skal dække omkostninger ved forekomst af salmonella, og hvad der sker ved udbrud af aviær influenza, hvor der er krav om indelukning af fjerkræ.

*Fødevarestyrelsen bemærker, at den foreslåede grænse er lagt efter en nærmere afvejning af forskellige interesser og hensyn samt Fødevarestyrelsens forståelse af småskalaproduktion i en dansk kontekst. Fødevarestyrelsen gør i den forbindelse opmærksom på, at risikovurderinger fra DTU har fastslået, at produktion i det foreslåede omfang ikke giver anledning til fødevarerikkerhedsmæssig betænkelighed, hvad angår smittetryk.*

*Det forudsættes fra Fødevarestyrelsens side, at håndteringen på bedrifterne sker på en dyrevelfærdsmæssig og fødevarerikkerhedsmæssig forsvarlig måde. Fødevarestyrelsen bemærker i den forbindelse, at de dyrevældfærdsmæssige regler ikke ændres. En primærproducent skal derfor stadig overholde relevante dyrevelfærdsmæssige regler, selvom mængdegrænserne øges.*

*Fødevarestyrelsen vil i forbindelse med, at autorisationsbekendtgørelsen træder i kraft, sørge for at opdatere autorisationsvejledningen og styrelsens hjemmesidetekst om stalddørssalg.*

## **Ad 2: Mængdegrænsen for tamfjerkræ og opdrættet vildt**

Økologisk Landsforening finder, at grænsen for mængden af tamfjerkræ og opdrættet fjervildt, som en primærproducent kan slagte og afsætte ved direkte levering til forbrugere og lokale detailvirksomheder, bør øges til 10.000 dyr pr. år. Der gøres opmærksom på, at det, så vidt foreningen er blevet oplyst, er det antal, der kan slagtes i Sverige under reglerne for direkte salg. Økologisk Landsforening ønsker, at der bliver sammenholdt med regler i Sverige, og at Fødevarestyrelsen under alle omstændigheder overvejer at øge antallet af dyr til over 2000, under reglerne for stalddørssalg og salg til lokale detailvirksomheder.

Foreningen Frit Fjerkræ finder, at DTU risikovurderingen giver indtryk af, at det er muligt hæve grænsen op over de foreslåede 2000 dyr. Foreningen henviser desuden til de højere grænser i Sverige og ønsker et nabotjek.

Landbrug & Fødevarer finder, at der er tale om en stor stigning, der kan påvirke dyrevelfærden, dyresundheden og fødevarerikkerheden (se også punkt 6).

Landbrug & Fødevarer finder desuden, at der bør stilles krav om uddannelse af producenter ved hold af flere end 100 fjerkræ.

*Fødevarestyrelsens bemærker, at den foreslåede grænse er lagt efter en nærmere afvejning af forskellige interesser og hensyn samt Fødevarestyrelsens forståelse af småskalaproduktion i en dansk kontekst. Fødevarestyrelsen gør i den forbindelse opmærksom på, at risikovurderinger fra DTU har fastslået, at produktion i det foreslåede omfang ikke giver anledning til fødevarerikkerhedsmæssig betænkelighed hvad angår smittetryk.*

*Det forudsættes fra Fødevarestyrelsens side, at håndteringen på bedrifterne sker på en dyrevelfærdsmæssig og fødevareresikkerhedsmæssig forsvarlig måde. Fødevarestyrelsen bemærker i den forbindelse, at de dyrevældfærdsmæssige regler ikke ændres. En primærproducent skal derfor stadig overholde relevante dyrevelfærdsmæssige regler, selvom mængdegrænserne er øget.*

*Det er derudover vigtigt at pointere, at en primærproducent altid er ansvarlig for at have de rigtige kompetencer i forhold til at sikre dyrevelfærden, dyresundheden og fødevareresikkerheden.*

*Selvom der kan hentes inspiration fra nabolandene, hvor mængdegrænsen kan være højere, vurderer Fødevarestyrelsen, at man på det nationale plan skal have et bredere og bedre erfaringsgrundlag, før en yderligere forøgelse af mængdegrænsen kan overvejes. På den måde sikres, at mængderne er tilpasset de faktiske forhold på nationalt plan.*

*Fødevarestyrelsen vil i forbindelse med, at autorisationsbekendtgørelsen træder i kraft, sørge for at opdatere autorisationsvejledningen og styrelsens hjemmesidetekst om stalddørssalg.*

### **Ad 3: Kontrolfrekvens**

DSK spørger, hvilken kontrolfrekvens man forestiller sig hos de berørte primærproducenter. Det forudsættes, at primærproducentens egenkontrol er vurderet at give samme fødevareresikkerhed som for produkter, der er produceret på virksomheder med et højere niveau af såvel egenkontrol som myndighedskontrol, og det er for DSK af afgørende betydning, at fødevareresikkerheden er på samme høje niveau, som det er tilfældet ved industrialiserede produktioner.

*Fødevarestyrelsens bemærker, at der ikke er planlagt ændringer af den nuværende kontrolfrekvens, men et øget fokus på de aktiviteter, som finder sted på bedrifterne.*

### **Ad 4: Vilkår for slagtning i autoriserede slagterier sammenlignet med vilkår for slagtning på bedriften, herunder konkurrencevilkår og potentielt fødevareresikkerhed**

FødevarerDanmark finder det bekymrende, at det bliver muligt at etablere noget, der minder om gårdslagterier på helt andre vilkår end dem, som gælder for autoriserede slagterier.

Det understreges, at det er til gavn for fødevareresikkerheden såvel som for konkurrencevilkårene, at slagtedyr bliver slagtet og kontrolleret på et autoriseret slagteri. Det er imidlertid ikke realistisk under gældende lovgivning, hvor autoriserede slagterier har betydelige krav og udgifter til salmonellaprøver og kødkontrol. Slagterierne kan derfor ikke konkurrere med slagtninger af fjerkræ på bedriften, med mindre disse krav ændres.

*Fødevarestyrelsen bemærker, at risikovurderinger fra DTU har fastslået, at produktion i det foreslåede omfang ikke giver anledning til betænkelighed hvad angår smittetryk. Det forudsættes fra Fødevarestyrelsens side, at håndteringen på bedrifterne sker på en dyrevelfærdsmæssigt og fødevareresikkerhedsmæssigt forsvarlig måde, og netop derfor gives der mulighed for, at primærproducenten kan søge hjælp til opgaven*

*Fødevarestyrelsen medgiver, at kravene om salmonellaprøver ved slagtning på slagteri medfører, at prisen pr. slagtet dyr vil være højere end ved slagtning af dyr på bedriften.*

## **Ad 5: Muligheden for assistance til slagtning**

Økologisk landsforening udtrykker stor glæde over muligheden for at få hjælp til slagtning og over, at udtagning af organer kan ske uden, at der registreres en detailvirksomhed.

Foreningen Frit Fjerkræ udtrykker glæde over muligheden for at få assistance til slagtning til stald-dørssalg og levering til lokale detailvirksomheder.

*Fødevarestyrelsen har noteret de indkomne bemærkninger.*

## **Ad 6: Adgangen til at udtage organer**

Landbrug & Fødevarer fastholder synspunktet om, at det er fødevarer sikkerhedsmæssigt uforvarsomt at overlade udtagningen af organer til primærproducenten selv. Kontaminering med både salmonella og Campylobacter er en bombe under slagteprocessen, hvis hygiejnen, varetagelsen og håndteringen af dyrene ikke foretages korrekt, og det er dokumenteret, at udegående slagtekyllingeflokke i langt højere grad indeholder Campylobacter og dermed udgør en større risiko for kontaminering ved slagtning.

Den anføres, at udtagning af organer vil medføre en reduktion af fødevarer sikkerheden, og det betvivles kraftigt, om den danske nultolerance for fund af salmonella i fjerkræflokke kan fastholdes ved nedsat prøveprogram og egen udtagning af organer i lokaler, som ikke skal godkendes hertil.

*Fødevarestyrelsen bemærker, at muligheden for at udtage organer er omfattet af DTU's risikovurdering, og Fødevarestyrelsen har foreslået indsat en ny bestemmelse om de krav, som stilles til primærproducenter, som slagter til stalddørssalg. Det kræves således, at udtagning af organer og anden slagtemæssig behandling foretages hurtigst muligt og på en sådan måde, at kødet ikke bliver kontamineret. Der skal fx træffes foranstaltninger for at undgå, at fordøjelseskanalens indhold flyder ud ved udtagningen, og de slagtede dyr skal hurtigst muligt rengøres og nedkøles til højst 5 °C.*

## **Ad 7: Krav til mærkning ved stalddørssalg**

DSK spørger, om primærproducenter, som sælger ved stalddøren skal give de samme oplysninger vedrørende hygiejne, gennemstegning mv., som der skal fremgå af færdigpakkede varer i butikkerne.

*Fødevarestyrelsen bemærker, at der ikke gælder særlige mærkningsregler m.h.t. stalddørssalg. Der gælder derfor de samme regler som for andre fødevarer og salgssituationer. Hvis produkterne er færdigpakkede, er der krav om fuld mærkning. Hvis de bliver pakket på anmodning, bestilling eller kun til en enkelt salgsdag, er der ikke krav om mærkning (kun allergenoplysning). Hvis fødevarer udbydes til salg i længere tid end en normal salgsdag kræves der mærkning med alle de obligatoriske oplysninger, idet dog mærkning med ingrediensliste og næringsdeklaration kan undlades.*

## **Ad 8: Krav om CHR**

Landbrug & Fødevarer finder, at ejendomme anvendt til slagtning skal have et CHR-nummer.

*Fødevarestyrelsen bemærker, at besætninger, som er omfattet af en lang række bekendtgørelser på fjerkræområdet, herunder slagtefjerkræbekendtgørelsen og konsumægskendtgørelsen, allerede skal være registreret i CHR. Ligeledes skal fjerkræslagterier være oprettet med CHR-nummer. Dette betyder, at der allerede er krav om registrering i CHR.*

## **Ad 9: Udgifter til ændring af Fødevarestyrelsens fjerkrædatabase**

Landbrug & Fødevarer understreger, at udgifter til enhver ændring Fødevarestyrelsens fjerkrædatabase med tilhørende ændring af prøveprogrammer etc., som konsekvens af de ændrede regler, er erhvervet uvedkommende.

*Fødevarestyrelsen afholder eventuelle udgifter ved ændring af fjerkrædatabase.*

## **Ad 10: Bemærkninger til andre bestemmelser i bekendtgørelsen end staldløse reglerne**

DSK finder, at det i bekendtgørelsens § 23 er uklart, hvorvidt det er aktiviteten, produktion af BOB (produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse), der skal være registreret, eller om blot virksomheden skal være registreret hos Fødevarestyrelsen.

*Fødevarestyrelsen bemærker, at det fremgår af § 23 og de andre tilsvarende paragraffer om særlige aktiviteter, at den særlige aktivitet skal være registreret, og at det er en forudsætning, at virksomheden som sådan er registreret eller autoriseret.*

DSK spørger, om det er den gældende § 24, stk. 3, eller § 23, stk. 3, der ophæves.

*Fødevarestyrelsen bemærker, at der var angivet en forkert paragraf i høringsbrevet. Den bestemmelse, der er ophævet, er § 23, stk. 3, om modtagelse af animalske fødevarer direkte fra andre samhandelslande.*

## **Erhvervsstyrelsens Område for Bedre Regulering (OBR)**

Erhvervsstyrelsens Område for Bedre Regulering (OBR) vurderer, at udkastet ikke medfører administrative konsekvenser for erhvervslivet og har dermed ikke yderligere kommentarer.

OBR har i forbindelse med præhøringen af udkastet afgivet bemærkninger til Fødevarestyrelsens vurdering af efterlevelsen af principperne for agil erhvervsrettet regulering og har ingen yderligere bemærkninger.