



Til eksterne høringsparter

København, den 7. maj 2015

Sagsnr.: 2015-28-31-00112

F&F/AIS

Høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen)

Hermed sendes udkast til ændring af Fødevarestyrelsens bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 med senere ændringer om fødevarerhygiejne i høring.

Udkastet skal efter høringsperioden notificeres overfor Europa-Kommissionen og de øvrige medlemsstater. Kommissionen og de øvrige medlemsstater har tre måneder til at afgive bemærkninger til udkastet, og hvis det sker perioden forlænges med én til tre måneder.

Spørgsmål til udkastet kan rettes til Alice Sørensen på ais@fvst.dk. Eventuelle bemærkninger til udkastet bedes mærket med 2015-28-31-00112 og sendt til 28@fvst.dk med kopi til ais@fvst.dk senest den 5. juni 2015.

Baggrund

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer¹ undtager primærproducenternes levering af små mængder primærprodukter (mælk, æg, fisk og honning) og kød fra fjerkræ, kaniner og vildt direkte til endelige forbrugere og til lokale detailvirksomheder, som leverer direkte til endelige forbrugere. I stedet skal sådanne leverancer reguleres nationalt.

Hygiejnebekendtgørelsen indeholder en række af de danske bestemmelser, som ligger i forlængelse af fællesskabsreguleringen på hygiejneområdet. Bekendtgørelsen indeholder blandt andet bestemmelser, hvor hygiejneforordningerne lader det være op til de nationale myndigheder at bestemme, om en given praksis skal være tilladt i medlemslandet.

I Danmark har leveringen af animalske fødevarer direkte til endelige forbrugere (stalddørsalg) og til lokale detailvirksomheder af fødevarer sikkerhedsmæssige årsager hidtil været restriktiv. Bestemmelserne er blevet nøje gennemgået, og der sker nu en harmonisering af reguleringen for diverse produkter. Det er samtidig besluttet at give primærproducenterne adgang til at sælge små mængder animalske fødevarer direkte til lokale virksomheder, ligesom der gives adgang til at udtage organer fra fjerkræ og kaniner samt til at opskære dyrene før salg.

Der er lagt vægt på, om ændringerne kan ske uden at bringe fødevarer sikkerheden i fare. DTU har derfor været involveret i risikovurderinger forud for affattelsen af det foreliggende udkast.

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer med senere ændringer

Udkastet indeholder en række opdateringer, som er baseret ikke blot på et generelt behov for at opdatere en bekendtgørelse, som dækker et bredt område, men også på baggrund af en række diskussioner i forbindelse med regeringens vækstpakke. Der er set på behovet for at understøtte den teknologiske udvikling, og der er herunder set nøje på virksomhedernes mulighed for at anvende alternative vandkilder i produktionen.

Det er besluttet at anvende samme form i forbindelse med etablering af alle alternative vand-anvendelser, hvorfor der etableres godkendelsesordninger for såvel anvendelse af alternative vandkilder som for genbrug af vand. Det er i samme omgang blevet fastslået, at dokumentationskravet, som hygiejneforordningen fastlægger ved genanvendelse af vand i fødevarer-virksomheder, i specifikke situationer anses for allerede at være opfyldt.

Ændringerne i udkastet

Med ændringen opdateres en række bestemmelser, ligesom der åbnes mulighed for visse nye typer virksomhedsudøvelse.

Bestemmelserne vedrørende stalddørssalg udvides til også at omfatte salg af fjerkræ og kaniner, som er tømte for organer og evt. parteret, samt salg af levende muslinger m.m. direkte fra høstfartøjet til den endelige forbruger. Der fastsættes hygiejnemæssige betingelser for at udnytte disse nye muligheder.

Der åbnes mulighed for, at primærproducenter kan levere små mængder æg, kaniner, vildt og fjerkræ direkte til lokale detailvirksomheder, og der fastsættes hygiejnemæssige betingelser herfor, ligesom der fastsættes hygiejnemæssige betingelser for jægers levering til detailvirksomheder af vildt, der har undergået anden behandling end opbrækning, hvilket vil sige opskæring.

Der medtages en bestemmelse om, at der ved æg og kød, som markedsføres direkte fra primærbedriften til lokale detailvirksomheder, ved skiltning skal oplyses herom, således at forbrugerne ikke forledes til at tro, at tilsyneladende ens fødevarer har været underlagt samme fødevarerkontrol. Fødevarerne, som leveres direkte fra primærbedriften, har ikke været underlagt den sædvanlige kontrol på slagteri eller på pakkeri.

Der medtages bestemmelser, som dels tager højde for gældende praksis, dels udvider mulighederne for, at institutioner med eget hønsehold kan anvende æggene herfra i eget køkken. Dette betyder f.eks., at man må benytte æg fra eget fjerkræ i såvel børnehaver som i beskyttede bofællesskaber m.fl.

Med de ændrede formuleringer af teksten vedrørende rå mælk er ikke tilsigtet en ændring i principperne. Det er dog tydeliggjort, at detailvirksomheder kan modtage rå mælk, som skal varmebehandles før servering til den endelige forbruger.

Det fremgår nu tydeligt, at det er primærproducenten, som er ansvarlig for udtagning af prøver af den rå mælk. Den ændrede formulering hindrer ikke primærproducenten i at aftale med andre, f.eks. med den opkøber, som henter mælken fra bedriften, at denne udtager tankmælksprøver, men dette ændrer ikke på den principielle ansvarsfordeling.

Det præciseres, at temperaturbestemmelserne som udgangspunkt ikke gælder for stalddørssalg. Hvis der imidlertid er tale om stalddørssalg af fødevarer, som på grund af deres håndte-

ringsgrad giver anledning til hygiejnemæssig agtpågivenhed, skal temperaturkravene overholdes. Dette gælder for fjerkræ, som har fået organer udtaget.

I forbindelse med temperaturkravene er det understreget, at en fødevare uanset temperaturen under produktionen og/eller modningen skal have den i bilag 3 krævede temperatur ved udlæsning fra engrosvirksomheden, og at man ikke kan vælge blot at overholde en temperatur, som virksomheden selv måtte have valgt uanset bestemmelsen i bilag 3.

Afsnittet om varmebehandling er vendt om, så udgangspunktet nu er, at virksomheden er ansvarlig for, at den valgte temperatur sikrer, at fødevarer sikkerheden ikke bringes i fare. Ønsker virksomheden ikke at dokumentere, at den valgte metode opfylder bekendtgørelsens krav, skal den som alternativ hertil altid opvarme, genopvarme eller varmholde til temperaturer, som er fastsat i bekendtgørelsen.

Bestemmelserne om bulktransport af flydende olier og fedtstoffer er udgået, da disse nu fremgår af Kommissionens forordning (EU) nr. 579/2014 af 28. maj 2014. Kapitlet om krav til lagerfaciliteter for tredjelandsimporterede fødevarer er ligeledes udgået, da disse bestemmelser fremgår af Kommissionens forordning (EU) nr. 884/2014.

Bestemmelserne om specificeret risikomateriale er justeret i lyset af de bestemmelser, der blev bragt til afstemning i Den Stående Komité for Planter, Fødevarer og Foder den 17. marts 2015, men endnu ikke er trådt i kraft.

Der er medtaget bestemmelser om alternative vandsystemer og om genbrug af vand. Udgangspunktet ved anvendelse af vand, som ikke opfylder kriterierne for drikkevand, er, at det er op til virksomhederne at dokumentere, at dette kan ske, uden at fødevarer sikkerheden bringes i fare. Hygiejneforordningen indeholder allerede bestemmelsen om genbrug af vand, og medtagelsen i bekendtgørelsen sker for at udpege Fødevarestyrelsen som modtager af dokumentationsmaterialet, samt for at fastslå, at der i en række tilfælde ikke vil være behov for at indsende dokumentation uanset kravet i hygiejneforordningen, da Fødevarestyrelsen allerede har forholdt sig til de fødevarer sikkerhedsmæssige risici ved visse, specifikke produktionsformer.

Høringen udsendes parallelt med høring om ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomhed, da der er direkte sammenhæng mellem bestemmelserne i de to bekendtgørelser, specielt hvad angår spørgsmålet om salg af animalske fødevarer direkte fra primærbedriften.

Der vil herudover ske ændringer af bekendtgørelse om salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ mm² og bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønsehold og opdræt hertil³. Det sker for at tilpasse salmonellakontrollen til de nye afsætningsmuligheder.

² Bekendtgørelse nr. 1512 af 13. december 2013 om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ mm.

³ Bekendtgørelse nr. 227 af 2. marts 2015 om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønsehold og opdræt hertil.

Høring af disse bekendtgørelsesændringer forventes udsendt i løbet af sommeren med henblik på, at ændringerne kan træde i kraft samtidig med autorisations- og hygiejnebekendtgørelserne.

Med venlig hilsen

Alice Sørensen