



Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Landbrug & Fødevarer FmbA

Axelborg, Axeltorv 3
DK 1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141
E info@lf.dk
W www.lf.dk

CVR DK 25 52 95 29

Vedr.: Høring over ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen) og udkast til bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomhed mv. - nye regler for stalddørssalg

Landbrug & Fødevarer takker for at have modtaget ovenstående udkast til bekendtgørelser i høring, jf. Fødevarestyrelsens skrivelser af 7. maj 2015, j. nr.: 2015-28-31-00108 og 2015-28-31-00112. Landbrug & Fødevarers bemærkninger fremgår nedenfor.

I: BEMÆRKNINGER VEDR. SALG FRA PRIMÆRBEDRIFTER

Overordnede bemærkninger

Landbrug & Fødevarer lægger stor vægt på, at der etableres gode rammer for vækst og udvikling i hele landet. Fødevarerhvervet tegner sig for en betydelig andel af beskæftigelsen i landdistrikterne, og der er et fortsat vækstpotentiale i erhvervet. Derfor er det centralt, at der skabes gode generelle rammevilkår, ligesom det er vigtigt, at der er gode rammer for iværksætteri og en dynamisk udvikling af både små og større virksomheder i erhvervet. Dette vil også medvirke til at skabe yderligere liv på landet og et mangfoldigt fødevarerudbud for forbrugerne.

Landbrug & Fødevarer mener, at det er meget væsentligt at arbejde for smidige regler, forenkling og afbureaukratisering – også for de små fødevarerproducenter. I den forbindelse er Landbrug & Fødevarer positive overfor, at man som led i Fødevareforlig 3 vil vurdere reglerne for gårdsalg og se på eventuelle forenklinger under hensyntagen til fødevarer sikkerheden. Landbrug & Fødevarer bakker således overordnet set op om bestræbelserne på at afbureaukratisere og forenkle hygiejnereglerne, så det kan blive lettere at være fødevarerproducent - i det omfang det er foreneligt med Danmarks høje fødevarer sikkerhed og de fordele, dette indebærer for forbrugere og eksportmuligheder.

De foreliggende udkast til bekendtgørelser indebærer imidlertid en lang række uafklarede forhold og udestående spørgsmål, herunder i forhold til den konkrete håndtering og de potentielle risici ved de foreslåede ændringer.

Da konsekvenserne ved en opblødning af fødevarer sikkerheden kan være meget betydelige, skal Landbrug & Fødevarer stærkt opfordre til, at ministeriet sætter udstedelsen af de foreslåede regler i bero, og foretager en reel risikoanalyse og gennemfører en præciseret, fornyet udformning og høring af bekendtgørelserne, hvor resultaterne af analyserne foreligger.

Landbrug & Fødevarer medvirker naturligvis gerne til arbejdet med en faglig kvalificering og reel risikoanalyse af de mulige justeringer af reglerne, bl.a. i forhold til forbruger- og fødevarer sikkerhed,

Landbrug & Fødevarer er erhvervsorganisation for landbruget, fødevarer- og agroindustrien. Med en eksport på over 156 milliarder kroner årligt og med 169.000 beskæftigede repræsenterer vi et af Danmarks vigtigste eksporterhverv.

Ved at nytænke og synliggøre erhvervets bidrag til samfundet sikrer vi vores medlemmer en stærk placering i Danmark og globalt.



eksport mv., ligesom vi gerne medvirker i en bredere kortlægningsfase med henblik på at se på hvilke muligheder, der måtte være for en udvidelse af staldørssalget.

Nedenfor er angivet Landbrug & Fødevarers uddybende bemærkninger.

Manglende risikovurdering

Landbrug & Fødevarer konstaterer, at der ikke foreligger en egentlig risikovurdering af de foreslåede regelændringer, herunder ikke mindst i forhold til salg af fjerkrækød.

Der henvises i materialet til en risikovurdering foretaget af DTU. Denne er ikke vedlagt høringsmaterialet, men er på forespørgsel sendt til Landbrug & Fødevarer (vedlagt som bilag). Der er tale om en kortfattet mail, hvori beskrives overvejelser om holdbarhed på exvisceret og u-exvisceret fjerkræ – dvs., fjerkræ med og uden udtag af indvolde. Derudover påpeges bl.a. i mailen, at forbrugeren kan have sværere ved at håndtere fjerkræ med indvolde end uden indvolde. Mailen indeholder imidlertid ingen reel risikovurdering i forhold til hygiejne og fødevarer sikkerhed i den nuværende situation vs. den foreslåede ændrede situation omkring håndtering af fjerkræ. Risici og implikationer i forhold til de foreslåede muligheder for at sælge til detail bliver ikke adresseret, ligesom de potentielle risici ift. udkastets øvrige elementer heller ikke er behandlet. Konkret er risici og potentielle konsekvenser i forhold til eksport slet ikke omtalt.

Landbrug & Fødevarer finder det stærkt betænkeligt at basere væsentlige ændringer i bekendtgørelsen på en så mangelfuld og i vid udstrækning ikke-eksisterende risikovurdering. Der bør gennemføres en reel risikoanalyse, der omfatter alle de forskellige fødevarer kategorier, salgskanaler, kontrolformer, eksport mv., og denne bør indgå i en fornyet høring af evt. justerede udkast til bekendtgørelser. En sådan risikoanalyse bør således bl.a. konkret forholde sig til:

- En vurdering af risici og konsekvenser for forbruger- og fødevarer sikkerheden i relation til samtlige justeringer i bekendtgørelserne, herunder samtlige fødevarer kategorier og salgskanaler
- En vurdering af kontrollen i de enkelte situationer – sammenlignet med den nuværende tilstand
- En vurdering af myndighedernes beredskab og bemanning til håndtering af de foreslåede ændringer
- Risici og potentielle konsekvenser for zoonoser, herunder Salmonella og Campylobacter
- Risici og konsekvenser for Danmarks EU-særstatus vedr. Salmonella
- Risici i forhold til Danmarks eksport – på kort og længere sigt - som følge af de justerede forhold med den heraf øgede risiko for problemer med zoonoser og fødevarer sikkerhed, herunder også risici for afledte konsekvenser på tværs af fødevarer kategorier.

Risici og potentielle konsekvenser for eksport

Ud over de konkrete risici for forbrugeren, savnes som nævnt en nærmere analyse af hvilke risici og potentielle konsekvenser, forslaget indebærer i forhold til det høje veterinære stadi, vi har i Danmark – herunder særligt med henblik på risici og potentielle konsekvenser for Danmarks renommé på eksportmarkedene. Spørgsmålet omkring eksportforhold er således stort set fraværende i det foreliggende materiale.

Danmark eksporter årligt animalske fødevarer for omkring 80 mia. kr. I en række lande kan danske produkter få adgang, mens produkter fra andre lande ikke kan opnå adgang. Det skyldes en årelang og målrettet indsats fra myndighedernes og erhvervets side i forhold til at sikre tryghed omkring fødevarer sikkerhed, sporbarhed mv.



Danmark er helt afhængig af, at de udenlandske markeder aftager vores produkter, og vi ved, at markederne er stærkt følsomme og reagerer hurtigt og lukker, hvis der opstår den mindste tvivl om fødevarerens sikkerhed ved importerede fødevarer – herunder også danske fødevarer. Derfor må der ikke kunne opstå tvivl om, at danske fødevarer har styr på fødevarerens sikkerhed, og at danske fødevarer er blandt de sikreste i verden.

Et evt. sygdomsudbrud, som fx har lokalt ophæng i stalddørsalg af udtaget fjerkræ, kan risikere at få afsmittende virkning på renomméet i hele den animalske produktion. Dette vil have massive konsekvenser for fødevarereksporten og dansk økonomi, og er naturligvis essentielt at undgå.

Erfaringerne fra sidste års tilfælde med listeria i rullepølse bekræftede disse risici, da visse lande opfangede og reagerede på de danske sager – uanset at deres aktiviteter vedrørte andre sektorer og ikke charcuteri.

På den baggrund må Landbrug & Fødevarer tydeligt understrege, at der er behov for en langt mere detaljeret kortlægning af risici og konsekvenser af de foreslåede ændringer af reglerne.

Uklarhed om kontrol, gennemsigtighed og forbrugersikkerhed

Det er i høringsmaterialet ikke beskrevet, hvordan man vil håndtere et nyt set-up for stalddørsalg og salg en detail af primærprodukter. Der udestår således en præcisering af hvilken kontrol og tilsyn, der vil blive gennemført for at sikre fødevarerens sikkerhed i den foreslåede mere lempelige omgang med fødevarer.

Derudover skal en række forbrugermæssige forhold afklares. Fx skal forbrugere jo vide, at to produkter i supermarkedets køledisk har forskellig risikoprofil – også af hensyn til detailhandelens produktansvar i den forbindelse. Hvordan forbrugere skal sikres oplysninger om dette, er fortsat udestående, og det oplyses, at dette først vil blive defineret i forbindelse med en efterfølgende vejledning. Det er u hensigtsmæssigt, at disse vigtige forhold ikke er afklaret inden høringen og vurderingen af de foreslåede regelændringer.

Æg og fjerkræ

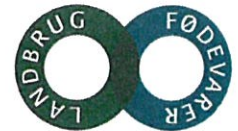
Som det fremgår af ovenstående, kan Landbrug & Fødevarer på det foreliggende grundlag ikke støtte, at der sker en udvidelse af mulighederne for salg af fjerkræ og æg direkte fra producenter til detailhandlen, ligesom vi heller ikke kan støtte den udvidede mulighed for udtagning af organer og opskæring af fjerkræ ved stalddørsalg og videre salg af disse til detailhandlen.

Kød og æg leveret direkte fra bedriften vil umiddelbart ikke være testet så ofte for zoonoser, fx Salmonella og Campylobacter, som det ellers er tilfældet, og slet ikke for kemiske forureninger, fx dioxiner og polyklorerede bifenyl (PCB). Der foreligger i den fremsendte høring ikke afklaring af, hvordan det påtænkte kontrolprogram for denne produktion skal være opbygget.

Særligt i lyset af mange års intensiv indsats mod Salmonella og Campylobacter bør man være umådelig varsom med at gennemføre lempelser i forhold til fødevarerens sikkerhed uden at have et fuldt oplyst grundlag.

Vi henviser i øvrigt til høringssvar fra Det Danske Fjerkræraad, som går i dybden med flere af de nævnte problemstillinger vedr. fjerkrækød og æg.

En risikovurdering, jf. ovenfor, bør således også forholde sig konkret til disse forhold, herunder eventuelle konsekvenser for Danmarks EU-særstatus for æg vedr. Salmonella.



Landbrug & Fødevarer indgår gerne i et arbejde omkring en reel risikovurdering af mulige justeringer på området, samt evt. alternative løsninger.

Honning

Det fremgår om salg af honning, at der lægges op til en væsentlig begrænsning af mulighederne for at sælge honning - både mængdemæssigt og geografisk. Begrænsningen går imod intentionerne i forslaget om at fremme fødevarereproduktion på landet og er i øvrigt ikke begrundet i hensyn til fødevareresikkerheden.

Ændringen kan have væsentlige konsekvenser for biavl i Danmark – såvel økologisk som konventionel. Ændringen må således forventes at reducere antallet af honningproducenter i Danmark.

Honning er ofte knyttet til en geografisk lokalitet, fx ø-honning, lynghonning fra den jyske hede og økologisk honning, der med de nye regler primært skal sælges gennem grossister. En del af dette risikerer at forsvinde fra markedet med de foreslåede stramninger. Danske biavlere producerer i dag under halvdelen af den honning, der anvendes i Danmark, og hvis de foreslåede stramninger gennemføres, vil det i høj grad bidrage til, at den danske honnings konkurrenceposition og markedsmæssige udbredelse i Danmark fortrænges, mens den udenlandske honning kan udbredes yderligere på det danske marked.

Det er endvidere vurderingen, at ændringen vil medføre en reduktion af antallet af bifamilier og dermed bestøvningen i Danmark. Dette kan i givet fald have bredere konsekvenser for biodiversitet, planteliv og planteavl.

I forbindelse med en dansk vurdering af regelsættets overensstemmelse med EU-retningslinjerne, bør der i øvrigt foretages et nabotjek af praksis i andre EU-lande, da der vurderes at være væsentlig risiko for, at Danmark med den foreslåede justering er ved at gennemføre en overimplementering.

Mejeri

Vi er tilfredse med, at reglerne for staldørssalg af rå mælk direkte til forbrugere bibeholdes uændret, og at der således ikke åbnes op for salg af rå drømmælk til forbrugere via detail ikke mindst set i lyset af den nyligt offentliggjorte EFSA rapport, der tydeliggør risici for forbrugersikkerheden ved forskellige tilgængeligheder af rå drømmælk (Scientific Opinion on the public health risks related to the consumption of raw drinking milk. EFSA Journal 2015:13 (1):3940).

II: ANDRE BEMÆRKNINGER

Referencer til colostrum

Begge bekendtgørelsesudkast bør gennemgås for at præcisere, hvornår der refereres til rå colostrum og (varme)behandlet colostrum. Nogle steder står der "rå colostrum", andre steder blot "colostrum".



Specifikke kommentarer til udkast til ændring af Autorisationsbekendtgørelsen

§5, stk. 2, litra (8) – Stalddørssalg af rå mælk

Vi er enige i det hensigtsmæssige i, at mængdespecifikationen (70 liter) flyttes fra hygiejnevejledningen til autorisationsbekendtgørelsen.

For så vidt angår kravet til egen emballage, finder vi, at en placering i hygiejnebekendtgørelsen er mere hensigtsmæssig, da kravet er en hygiejneforanstaltning og således intet har at gøre med autorisation/registrering. Bestemmelsen bør derfor indsættes i § 4 i udkastet til hygiejnebekendtgørelsen.

Specifikke kommentarer til udkast til Hygiejnebekendtgørelsen

§2, litra (10) - Definitioner

Referencen bør opdateres til bilag VII, del IV, Mælk til konsum i Rådets forordning nr. 1308/2013..., etc.

§4 – Rå mælk og rå colostrum

Samtlige bestemmelser i § 4 vedrører stalddørssalg. For overskuelighedens skyld skal vi bede om, at dette fremgår af titlen, fx. "*Stalddørssalg af rå mælk og rå colostrum*".

Jf. vor bemærkning til autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, litra (8), ser vi gerne, at bestemmelsen om egen emballage indsættes som en selvstændig bestemmelse i § 4.

§4, stk. 4-7:

Vi ønsker indført mulighed for, at primærproducenter kan dokumentere opfyldelsen af kravene til den rå mælks indhold af E. coli ved PCR-analyser. Grænseværdien kan f.eks. være ≥ 37 Ct., hvilket ifølge testproducenterne vil være lig med negativ reaktion (svarende til ≤ 1 CFU/ml).

§4, stk. 5 – Kimtal/celletal

Kravet om udtagning af prøver jf. bilag 2 (celletal, kimtal) pålægges stalddørssalg. Det skal præciseres, at der ikke behøver at blive taget prøver til analyse af celletal og kimtal af stalddørsmælk, når den øvrige mælkemængde er underlagt undersøgelsesprocedurer jf. § 15. Ellers vil der blive tale om dobbelt prøveudtagning.

Stk. 5 bør derfor formuleres således:

"Stk. 5. Primærproducenter skal sikre, at den i bilag 2 nævnte kontrol med rå mælk udføres, samt at den rå mælk hver måned undersøges for E. coli."

§10 – Automatiske malkesystemer

I pkt. 2 til bestemmelsen specificeres, at der skal "*udarbejdes skriftlige supplerende egenkontrolprocedurer som gennemføres, så primærproducenten sikrer lignende resultater*".

Vi skal bede om, at formuleringen ændres til "*iværksættes supplerende egenkontrolprocedurer, som gennemføres, så primærproducenten sikrer lignende resultater*".

De supplerende egenkontrolprocedurer er i dag beskrevet i vores Branchekode for egenkontrol i mælkeleverende besætninger, og der er ingen skriftlighed som sådan på den enkelte bedrift.



§11 Kriterier for kolostrum til markedsføring

"Kolostrum" bør angives som "rå kolostrum"

§11, stk. 1 – Kolonidannende enheder

Der mangler en præcisering af, at grænserne vedrører hhv. kimal og celletal.

§12 – Håndtering og markedsføring af rå mælk

Den nye formulering i stk. 1 omfatter ikke primærproducenter, hvilket er meget uheldigt.

Stk. 2 giver da heller ikke mening, hvis primærproducenter ikke er omfattet af stk. 1

Vi skal derfor bede om, at den nuværende formulering bibeholdes i stk. 1, dvs. "Markedsføring af rå mælk og rå fløde til direkte konsum er forbudt".

Såfremt fastholdelsen af den nuværende formulering skulle give problemer for så vidt angår mælkeproducenters salg af rå mælk til restauranter, bør betingelserne herfor udspecificeres som en undtagelse fra forbuddet (fx. i et stk. 2bis).

§14, stk. 4 – Prøveudtagning og analyse ved levering til udland

Denne bestemmelse er ikke ændret trods ændringen af § 15, stk. 1. Bestemmelsen indskærper, at primærproducenter særligt skal sikre analyseudtagelse, hvis de leverer til udlandet og er under skærpet overvågning. Her går man således fortsat ud fra, at mejerierne varetager prøveudtagning, analyse og rapportering. Se vores bemærkninger til § 15.

§15 - Kontrol med kriterier for rå mælk

Vi er meget uenige i, at ansvaret for prøveudtagning overgår fra mejerivirksomheden til den enkelte mælkeproducent. Der er tale om en markant ændring.

Hovedbegrundelserne for vores uenighed er følgende:

1. Ændringen er ikke i overensstemmelse med de muligheder, som EU-reglerne angiver vedrørende ansvaret for prøveudtagning
2. Ændringen indebærer risiko for manglende kvalitetssikring af prøveudtagningen
3. Ændringen er ikke i trit med gældende praksis aftalt gennem årtier mellem branchen og myndighederne.

Ad 1: Manglende overensstemmelse med EU-reglerne

Kravet til prøveudtagning er reguleret af rådsforordning 853/2004, Bilag III, Afsnit IX, Kapitel I, Del III, punkt 2.

Første punktum i denne bestemmelse siger, at der "et repræsentativt antal stikprøver af rå mælk og kolostrum indsamlet fra mælkeproducerende bedrifter skal kontrolleres for, om kravene i punkt 3 og 4 er opfyldt for så vidt angår rå mælk, og om de eksisterende nationale kriterier, jf. punkt 1, litra b), er opfyldt for så vidt angår kolostrum." Den valgte ordlyd tager helt klart udgangspunkt i, at stikprøver indsamles fra bedrifter (flertal), dvs. udgangspunktet er ikke, at det er den enkelte bedrift, der står for prøveudtagningen.

Andet punktum i bestemmelsen siger, at "kontrollen kan udføres af eller på vegne af a) lederen af den fødevarer virksomhed, der producerer mælken; b) lederen af den fødevarer virksomhed, der indsamler eller forarbejder mælken; c) en gruppe af ledere af fødevarer virksomheder, eller d) som led i en national eller regional kontrolordning". EU-bestemmelserne begrænser således ikke ansvaret til mælkeproducenten.



Ad 2: Risiko for manglende kvalitetssikring

Udtagning af prøver er det element i mælkekontrollen, der indebærer den største usikkerhed for opnåelse af repræsentative prøver og dermed korrekte måleresultater. Det er væsentligt for en troværdig og ensartet prøveudtagning, at dette foretages af trænet personale eller endnu bedre, automatisk. Såfremt prøveudtagning overlades til den enkelte mælkeproducent er det vigtigt, at den pågældende person er tilstrækkeligt trænet hertil. Det er derfor med stor bekymring, at vi samtidig med forslaget om flytning af ansvaret for prøveudtagning ser, at kravet til instruktion i Bilag 2 foreslås afskaffet.

Udtagning af prøver kræver tilfældighed og uvildighed (fx. prøver for antibiotika). Det er her afgørende, at lederen af den enkelte bedrift ikke ved på hvilke tidspunkter, der udtages prøver til analysering. Dette princip kan ikke opretholdes, medmindre det er mejerivirksomheden i samarbejde med det eksterne laboratorium, der står for prøveudtagningen og analyseplanen. Alternativt skal mælkeproducenten indsende prøver ved hver afhentning, hvilket er dyrt og svært at gennemføre i praksis.

Ad 3: Underminering af mange års gældende praksis for egenkontrol

Som korrekt angivet i Fødevarestyrelsens vejledning om mælkekontrol, er der i forordning 853/2004 givet brede rammer for udformningen af kontrolordningen for hermed at muliggøre, at medlemsstaterne kan videreføre eksisterende mælkekontrolordninger i de enkelte lande.

I dag foregår prøveudtagningen automatisk, idet der udtages repræsentative prøver, når mælken udvejes fra gårdkøletank og indvejes i mælketankbil. Mejerierne har brugt rigtig mange ressourcer på at udvikle teknologi til repræsentativ prøveudtagning. Prøveudtagningen er en del af mejerivirksomhedens egenkontrol, der jo også har til formål at sikre, at der ikke indsamles mælk fra bedrifter, der overskrider kriterierne. Det er også mejerivirksomhederne, der forestår træning af tankvognschauffører, betalingen for prøveindsamling og for analysering. Derfor har mejerivirksomhederne også ejerskab til resultaterne, hvilket muliggør at mejerivirksomhederne kan uden videre kan forestå fremsendelsen af resultaterne jf. § 15, stk. 3 i bekendtgørelsesudkastet.

Rutinemæssig prøveudtagning indgår i dag ikke i den enkelte mælkeproducents egenkontrol, og denne har derfor ingen indflydelse eller ansvar herfor - ansvaret ligger udelukkende ved mejerivirksomheden.

I henhold til aftalesættet omkring kontrollen med mælkeleverende besætninger spiller mejerivirksomhedernes, såvel administrationen som tankvognschaufførerne, en central rolle vedr. egenkontrol, analytiske undersøgelser og opfølgning, herunder opfølgning på prøveresultater (tilkaldelse af kvalitetskonsulent, åbningsskrivelser m.m.), overvågning af overtrædelser, indrapportering til databasen og til myndigheder (jf. branchekoderne for hhv. mælkeleverende besætninger ("Gården") og for mejerivirksomheder).

Såfremt ansvaret for prøveudtagning overgår til den enkelte mælkeproducent, forudser vi udfordringer for så vidt angår motivering af mælkeproducenter til at blive i det eksisterende aftalesæt, og i det omfang en producent ønsker et andet set-up, er der i dag ingen systemer på plads, der sikrer en repræsentativ prøveudtagning, ensartethed i prøveindsamlingen, og gennemsuelighed i kontrolsystemet. Dette må i givet fald forestås af Fødevarestyrelsen.

Mælkeproducenter, der selv vil stå for prøveudtagningen, vil falde udenfor gældende aftalesæt, og det må i disse tilfælde være Fødevarestyrelsens ansvar at sikre kontrollen med disse bedrifter, herunder at resultater fremsendes til myndighederne, at relevante breve udsendes m.m. Vi er



meget bekymrede for, at den manglende lovhjemmel til gennemførelsen af dette aftalesæt skader troværdigheden af det "danske kontrolsystem" i dialogen med myndigheder i tredjelande.

Uanset om den enkelte mælkeproducent fortsætter i henhold til nuværende aftalesæt, vil en manglende hjemmel i hygiejnebekendtgørelsen nødvendiggøre, at der indgås skriftlig aftale mellem mejerivirksomheden og den enkelte mælkeproducent om, at ansvaret for overholdelsen af § 15 overdrages til mejerivirksomheden. Vi vil helst være dette unødige bureaukrati foruden.

Forslag:

Da den foreslåede ændring i bedste fald medfører mere administration (håndtering af flere systemer) både for mejerierne og myndighederne, og da de hidtidige regler, efter vores opfattelse, er i fuld overensstemmelse med gældende EU-regler, skal vi bede om, at den nuværende formulering i gældende § 13 bibeholdes, dvs.:

"Stk. 1. Virksomheder, der indsamler eller forarbejder rå mælk modtaget fra primærproducenter, herunder rå mælk fra primærproducenter under skærpet overvågning, jf. § 14, skal ugentligt udtage og sikre analyse af repræsentative, ordinære stikprøver af rå mælk fra hver enkelt primærproducent i overensstemmelse med bilag Stk. 2. Prøverne skal udtages ved indsamling i tankvogn eller ved levering til en fødevarevirksomhed."

I lighed med § 14, stk. 4, som beskriver en særlig situation, skal vi foreslå, at der fastsættes en supplerende bestemmelse i § 15, der tilgodeser andre situationer, hvor en mejerivirksomhed ikke forestår prøveudtagningen, og hvor ansvaret for prøveudtagning, prøveforsendelse og opfølgning på prøveresultater, herunder underretning af myndighederne, allokeres til primærproducenten.

Såfremt ovenstående forslag ikke er acceptabelt kan vi acceptere, at de nye bestemmelser som minimum suppleres af en bestemmelse, der præciserer, at ansvaret for gennemførelsen af prøveudtagningen kan overdrages til mejerivirksomheden, fx. som et nyt stk. 4 som følger:

"§15, stk. 4: Ansvar for gennemførelsen af repræsentativ prøveudtagning jf. § 15, stk. 1 og ansvaret for at stille analyseresultater til rådighed for Fødevarestyrelsen jf. § 15, stk. 3 kan overdrages til den virksomhed, der indsamler eller forarbejder mælken."

§16 – Varmebehandling af mælk og mælkebestanddele

Den (i forhold til gældende) ændrede formulering af stk. 1 er uheldig, idet det læses som om alle mejeriprodukter skal varmebehandles. Normalt er det mælken, der varmebehandles.

Formuleringerne i stk. 2 og 3 passer heller ikke med den ny formulering. Vi er heller ikke enige i, at andre fødevarer, der fremstilles med mælkebestanddele, skal varmebehandles.

Bestemmelsen skal afspejle princippet om, at hver mælkebestanddel, der indgår i mælkeprodukter eller andre fødevarer, skal - på et eller andet tidspunkt fra udmalkning til markedsføring - underkastes varmebehandling mindst svarende til pasteurisering.

Vi skal forslå en formulering som følger:

"Mælkebestanddele, der indgår i fremstilling af mælkeprodukter og andre fødevarer, skal mindst være varmebehandlet ved en kombination af tid og temperatur, der svarer til pasteurisering, jf. dog § 17."



Kapitel 9. Temperaturbestemmelser

Temperaturbestemmelserne i hygiejneforordningen er ikke fuldt ud harmoniseret. Det giver anledning til en række problemer med bl.a. transport til og fra Tyskland og Sverige, hvor der er andre temperaturbestemmelser. Vi skal derfor opfordre til, at styrelsen i samarbejde med branchen/brancherne drøfter disse mhp. en revidering, der vil løse problemerne. En række af de problemstillinger, som knytter sig hertil, er nærmere beskrevet i vores bemærkninger til § 25 ff.

§25, stk. 1 – Opbevaring som mærket

Mærkningen med en opbevaringstemperatur og den tilknyttede holdbarhed er et middel til kommunikation til de efterfølgende led i fødevarerækeden og angiver, hvilke konditioner der skal overholdes, for at virksomhedens garanti for kvaliteten gælder. I fastsættelsen af holdbarhedsdatoen er det muligt at indkalkulere vækst af mikroorganismer, herunder vækst under kortvarigt højere temperaturer mens produktet er under virksomhedens kontrol. Med de prædiktive værktøjer vi har i dag, er det ikke vanskeligt at dokumentere, at fødevarerens sikkerhed er i orden, selv hvis produktet i kortere perioder ikke er opbevaret på virksomheden ved mærkede temperaturer.

Da der her er tale om en national særregel, som ikke er at genfinde i EU-forordninger og -direktiver, skal vi anmode om, at kravet om opbevaring ved den mærkede temperatur alene gælder efter produktet har forladt fremstillingsvirksomhedens kontrol, alternativt at der på anden vis gives mulighed for opbevaring ved højere temperaturer, forudsat der foreligger dokumentation for, at den anvendte opbevaringsprocedure ikke giver fødevarerens sikkerhedsmæssige betænkeligheder.

§25, stk. 2 – Undtagelser vedr. kølekrav

Jf. vores kommentar til § 25, stk. 1 og tilsvarende den i stk. 2 angivne undtagelse fra krav til køl, skal vi anmode om, at det præciseres i regelsættet, at der også tolereres en vis opvarmning af kølekrævende produkter i forbindelse med udbringning til detail.

De bestemmelser i det gamle mælkehygiejnedyret, der specifikt giver hjemmel til, blev aldrig ophævet og mangler derfor at blive gen-implementeret. Gældende tolerancebestemmelse på +2 °C i mælkehygiejnedyret (Bilag C, Kapitel V, pkt. 7) bør derfor (re)implementeres i det danske regelsæt. Da tolerancen tager udgangspunkt i direktivets kølekrav på 6 °C, er den maksimalt acceptable produkttemperatur 8 °C. Ordlyden bør dog tilpasses bestemmelsen i Bilag II, kapitel IX, pkt. 5 til Forordning 852/2004, og for eksempel formuleres som følger:

"Under leverancer af pasteuriserede konsummælksprodukter til detailhandelen tillades kortere perioder uden temperaturkontrol, dog således at produktets temperatur ikke overstiger 8 °C."

§25, stk. 4 og stk. 5 – Udvidet anvendelse af Bilag 3

I begge udkast til bestemmelser står, at produktet skal være nedkølet til den temperatur, der er angivet i bilag 3. Henvisningen til bilag 3 er noget nyt, idet der i gældende bekendtgørelse står, at produktet skal være nedkølet til den temperatur, der er angivet på pakningen. Vi er ikke enige i denne ændring og skal henlede opmærksomheden på, at ændringen ikke er i overensstemmelse med gældende og vel-etableret praksis. F.eks. er langt de fleste syrnede konsummælksprodukter i dag mærket med opbevaringstemperaturen "højest ved 8 °C, anbefales 5 °C".

Da der her (igen) er tale om en national særregel, skal vi anmode om, at formuleringen i gældende bekendtgørelse fastholdes, dvs. at der henvises til mærket temperatur.



§25, stk. 5 – Fejlreference til Bilag 3

I forbindelse med en tidligere ændring af hygiejnebekendtgørelsen, hvor en undtagelse af syrnede mælkeprodukter fra kølekravet blev flyttet fra Bilag 3 til § 23, stk. 4, skete der en ændring således, at der ikke længere henvises til den mærkede temperatur men til temperaturen i Bilag 3. Den fejl er videreført i det ny udkast til stk. 5, første sætning.

Da der her (igen) er tale om en national særregel, skal vi anmode om, at bestemmelsen tilbageføres således, at der henvises til mærket temperatur. Se også vore kommentarer til Bilag 3.

§26, stk. 1 – Fokus vedr. varmebehandling

Det er uklart, om det er varmebehandlingen hhv. genopvarmningen som sådan, der ikke må bringe fødevarerens sikkerheden i fare eller om fokus er på resultatet af behandlingen. Der menes formentligt, at varmebehandlingen skal således gennemføres at produkterne er sikre. En reformulering bør overvejes.

§26, stk. 3 – Undtagelser fra varmebehandlingskravet

Vi skal anmode om, at mælkebestanddele specifikt undtages under henvisning til § 16. Dette fremgår ikke klart nok af litra 1).

§29 - Varmholdelse

Det bør præciseres, at dette afsnit er målrettet detail- og catering sektoren, dvs. færdige fødevarer, og ikke fødevarer som fortsat er under forarbejdning (f.eks. mellemtrin med opbevaring).

Kapitel 10 – Returnering af fødevarer

Med den nye bekendtgørelse, kan returvarer modtages under visse betingelser, men det er ikke tydeligt, at der også er muligheder for, at de kan anvendes. Der er derfor behov for at bibeholde gældende formulering for så vidt angår animalske fødevarer (i § 31):

"For animalske fødevarer skal bortskaffelsen ske i overensstemmelse med biproduktforordningen."

§37 – Fødevarer med traditionelle karakteristika

Vi ser gerne, at der gives hjemmel til at tilladelser kan gives til flere virksomheder på én gang via indarbejdelse i Branchekoder (f.eks. betingelser for modning af ost i gruber/miner).

§47 – Genbrug af vand

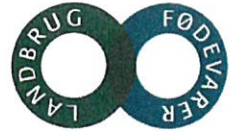
Vi er tilfredse med, at det bliver muligt at genanvende sidste hold skyllevand til første skyl af samme fødevarekategori i en kontinuerlig proces. Der er således tale om en administrativ lettelse for virksomhederne, som giver mulighed for yderligere genbrug af vand samtidig med, at fødevarerens sikkerheden ikke kompromitteres. Desuden sendes der et positivt signal, der kan bidrage til mere vandeffektivitet i virksomhederne.

Uanset ovenstående, ser vi imidlertid gerne, at der gives specifik hjemmel til, at tilladelser jf. § 47, stk. 1 kan gives til flere virksomheder på én gang via indarbejdelse i Branchekoder.

Bilag 1 – Mikrobiologisk kriterie - stalddørssalg

Præsentationen af de mikrobiologisk kriterie for rå mælk bør revurderes.

Det er noget utraditionelt at specificere en prøveudtagningsplan på n=1 samtidigt med at angive 2 grænser og uden et "c". Det bør derfor overvejes at droppe grænsen "m". En sådan ændring vil ikke have betydning for anvendelsen af bestemmelserne i § 4.



Bilag 2 – Kontrol med kriterier for rå mælk

Bilaget bør være genstand for redaktionelt check (formatering, nummerering m.m.).

Vi finder en fjernelse af kravet til specifik instruktion i prøveudtagning meget uheldig, især kombineret med forslaget om, at ansvaret overgår til primærproducenten (§ 15, stk. 1). Kvalitetssikringen af kontrollen med den rå mælk skrider!

I tabellen bør det i overskriften præciseres, at der er tale om *total*kim – ikke blot *CFU*.

Bilag 3 - Temperaturbestemmelser

Mælkeprodukter bør have sin egen gruppe da vi ikke anser alle produkter i gruppen konsummælksprodukter som "letfordærlige".

Det er endvidere nødvendigt med en tydeliggørelse af, at syrnede konsummælksprodukter - som jo er mikrobielt stabile (se udkast til ny branchekode for mejerivirksomheder) - ikke er omfattet af temperaturkravet, f.eks. ved at kvalificere de omfattede konsummælksprodukter som "usyrnede".

Vi skal således anmode om, at Bilag 3 ændres således (ændringer fremhævede):

<i>Nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige(2) fødevarer, inkl. konsummælk og konsummælksprodukter (undtaget UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter)</i>	+5 °C
Usyrnede konsummælksprodukter, inkl. konsummælk (undtaget UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter)	+5 °C

Afslutning

Som det fremgår af de ovenstående bemærkninger, er der tale om en kompliceret problemstilling, hvor man bør være meget bevidst om en konkret afvejning af muligheder og risici. De positive intentioner om iværksætter, dynamik og forenkling skal således ses i sammenhæng med de betydelige risici for forbruger- og fødevarer sikkerhed, sygdomsbekæmpelse og eksport.

Grundlaget for at foretage en reel vurdering af disse forhold samt en evt. målretning af forslaget er på nuværende tidspunkt ikke til stede, hvorfor implementeringen af reglerne bør sættes i bero, og de tilstrækkelige risikoanalyser mv. gennemføres. Landbrug & Fødevarer deltager gerne i et arbejde med henblik på at tilvejebringe dette grundlag og se nærmere på de mulige justeringer af bekendtgørelserne på området.

Ydermere indebærer de fremsendte udkast til bekendtgørelser en række andre problemstillinger, herunder bl.a. flytningen af ansvaret for prøveudtagning ift. mælk, samt en række andre forhold, jf. afsnit II ovenfor.

Landbrug & Fødevarer står naturligvis til rådighed for en yderligere uddybning af vores synspunkter og bemærkninger ovenfor.

Med venlig hilsen

Jørgen Bay
Erhvervspolitisk chef
Ø: 33394517 M: 30831080
E: jab@lf.dk

Det Danske Fjerkræraad

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31
2600 Glostrup
Att.: Rikke Karlsson

Høringssvar til ændringer af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder, jf. j.nr. 2015-28-31-00108.

Det Danske Fjerkræraad, på vegne af Danske Æg og Dansk Slagtefjerkræ, har følgende bemærkninger til den fremsendte høring om udkast til bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder:

Det Danske Fjerkræraad anerkender behovet for og ønsket om, at der produceres små mængder af animalske fødevarer hos mindre stalddørssælgere. Branchen ser det som en naturlig del af den nutidige udvikling og har derfor også tidligere været en stor medspiller i forholdet om at sikre afsætning og fødevarer sikkerhed ved salg af æg fra stalddørssælgere. Dette har været gjort på baggrund af kontrolsystemer og restriktioner, der har sikret fødevarer sikkerheden i det endelige produkt.

Det Danske Fjerkræraad kan dog på ingen måde acceptere, at man i det fremsendte forslag til bekendtgørelsesændring nu vil tillade, at der afsættes små mængder animalske fødevarer direkte til lokale detailvirksomheder, ligesom der gives adgang til at udtage organer fra fjerkræ samt til at foretage opskæring af dyrene på ejendommene før salg. Selvom der i høringsbrevet er forelagt bekræftelse på, at disse ændringer vil ske uden, at fødevarer sikkerheden bringes i fare, så er der på ingen måde forelagt dokumentation for, at dette hverken kan eller vil blive virkeligheden. Både Salmonella og Campylobacter vil kunne være massivt til stede i disse produkter, og det er ikke acceptabelt, at fordi det handler om småproduktioner, så kan man nu acceptere at gå bort fra den nuværende nul-strategi på forekomsten af Salmonella, og samtidigt på ingen måde overholde den handlingsplan, som der er udarbejdet for bekæmpelse af Campylobacter. For fjerkræbranchen er dette bare oplæg til en fødevarer skandale, der venter på at ske.

Følgende forhold i den fremsendte høring bør derfor bemærkes:

- Der er ikke forelagt nogen reel, brugbar risikovurdering af DTU. Der er dermed ikke på nuværende tidspunkt noget kendskab til eller dokumentation for, at fødevarer sikkerheden ikke kompromitteres ved lempelse af denne lovgivning.
Det er et krav, at der skal udarbejdes en konkret risikovurdering forud for videre stillingtagen fra myndighedernes side. Hvis en sådan konkret risikovurdering viser, at nogle af de nuværende kontrolsystemer i primærproduktionen og i forarbejdningsleddet er overflødige, er vi selvfølgelig indstillet på at revidere den nugældende praksis.
- Udtagning af organer og opskæring af dyr til afsætning til salg kræver ekspertise, hygiejne kendskab, uddannelse og kontrol. Derfor benytter flere af de små producenter mobile, autoriserede slagtevogne, hvor slagterne ved, hvad de har med at gøre, og som er uddannet til at slagte.

De danske slagterier (uanset om de er store eller små) er i dag underlagt så mange regler for prøveudtagninger, egenkontrol, veterinærkontrol, trædepudekontrol, dokumentationskrav, myndighedskontrol, hygiejneregler, mærkning, temperatur og dette stort set kun med et formål: at sikre at forbrugeren får nogle sunde produkter, som de ikke bliver syge af. Hvordan vil dette kunne sikres ved tilladelse til udtagning og opskæring af dyr til direkte afsætning til andre konsumenter og lokale detailhandlende?

- Der åbnes for, at disse produkter kan afsættes direkte til lokale detailled. For slagtefjerkræ er dette fuldstændigt uforsvarligt. En ting er at købe et dyr, man selv tager med hjem til køkkenbordet og åbner og udtager, noget andet er at stå for dette arbejde over for produkter, som leveres ud direkte til detailledet til en række konsumenter. Hvis dette skal være tilladt, så skal disse små "hjemmeslagtere" være underlagt de samme regler som alle øvrige slagterier. Det kan ikke accepteres, at man her kan gå på kompromis med fødevarer sikkerheden, fordi det er lokale produkter.

Det Danske Fjerkræraad stiller spørgsmålstejn ved, om der overhovedet kan tegnes den påkrævede produktansvarsforsikring for salg af disse produkter.

I relation til afsætning af slagtefjerkræ skal det understreges, at en mindstegrænse for antallet af dyr ikke bør være en mulighed for at udelukke kontrollen. Man kan ikke på samme måde som ved afsætning af æg sige, at har man under et vist antal dyr, må man afsætte uden registrering, kontrol, etc. Denne produktion og de risici, der er behæftet med slagtingen af dyrene, giver på ingen måde mulighed for dette, hvis den endelige forbruger skal sikres. Ganske få dyr betyder også ganske få slagtinger og dermed mindre rutine og erfaring.

- Der åbnes ligeledes for, at æg kan afsættes direkte til lokale detailled. I dag stilles der krav om, at alle æg, der leveres til detailledet, skal leveres via et autoriseret ægpakkeri. Dette på grund af kravet til kølekæde, lysning af æg, mærkning af æg, sortering af æg og fordeling af klasse A og B æg. Alle disse forhold skyldes de gældende regler i Handelsnormer for æg. Flere små producenter har derfor etableret egne ægpakkerier, som er underlagt samme kontrol som de store pakkerier, og som kontrolleres ligeså, og det fungerer godt. Og det sikrer forbrugeren i den sidste ende. Det kan ikke accepteres, at der ikke længere er krav om, at æggene ikke skal ind over et autoriseret pakkeri ved detailsalg.

Der henvises endvidere til undersøgelsen over forekomst af dioxin i mindre hobbyhønseshold, der blev gennemført for få år tilbage. Det må være et krav, at der også skal foretages sådanne målinger jf. de nuværende regler for, hvad der er gældende ved pakkeridrft.

Det Danske Fjerkræraad stiller spørgsmålstejn ved, om der overhovedet kan tegnes den påkrævede produktansvarsforsikring for salg af disse produkter.

- Der er sat en max. grænse på afsætning af 50.000 æg om året. Dette svarer til et dyrehold på ca. 160-200 høner. Der er i dag registreret ca. 220 stalddørssælgere af æg, som er underlagt salmonellakontrollen. Deres produktion og kontrollen med disse fungerer godt. Rigtig mange af disse har dog langt over 160-200 høner. Hvad påtænker man at gøre over for disse producenter? Må de ikke længere have over dette antal dyr? Skal de slå de dyr ihjel, de har for meget?
- Til trods for at det i høringsbrevet er angivet, at fødevarer sikkerheden ikke kompromitteres, hvilket der, som tidligere er nævnt, stilles store spørgsmålstejn ved, så skal der ved skiltning

nu angives, at hvis der produceres nogen af de foreslåede produkter direkte til detaileddet, så kan forbrugeren ikke forvente, at de fødevarer har været underlagt samme fødevarerkontrol. Ud fra denne betragtning må det dermed kunne konstateres, at man gerne vil acceptere en lavere fødevarerikkerhed for disse produkter. Dette er ikke acceptabelt. Bliver en forbruger syg af æg eller kylling, rammer det hele branchen, og det kompromitterer i den grad alt det arbejde, der har været gjort i fjerkræbranchen, og alle de restriktioner, som har været gældende for alle øvrige producenter.

Hvis ovennævnte er tilfældet, så skal Det Danske Fjerkræraad anmode om, at hele den foreliggende danske Salmonellahandlingsplan og Campylobacterhandlingsplan revideres grundigt, og at der dermed også for alle andre produkter, der produceres under konventionelle forhold, kan gælde, at det er forbrugeres egen risiko at købe disse produkter.

Det Danske Fjerkræraad vil gerne vide, hvordan ovennævnte kan ske i relation til den særstatus, som Danmark har for sin produktion af æg, da det vil være yderst bekymrende hvis denne status bringes i fare.

Det bør endvidere præciseres, hvordan informationen om manglende fødevarerkontrol skal tilgå den enkelte forbruger. Skal det anføres på menukortet på restauranten, at der er anvendt lokale produkter med lavere grad af fødevarerkontrol, eller hvordan påtænkes dette? Skal det mærkes direkte på produktet i butikkerne?

- Der er lagt op til, at institutioner kan anvende æg fra egen produktion til brug i eget køkken. Dette er fuldt acceptabelt, så længe disse produkter er underlagt en salmonellakontrol, der ikke bringer den endelige konsument i fare. Der bør derfor foretages en risikovurdering på dette område.
- Det er foreslået, at temperaturkravet ikke gælder for stalddørssælgere. Det Danske Fjerkræraad vil gerne anmode om en forklaring på, hvorfor det så skal være gældende for den øvrige produktion af æg, som hvert år bruger store summer på kølebiler, kølerum, etc.
- Det anføres i høringsbrevet, at salmonellakontrollen skal tilpasses disse nye afsætningsmuligheder. Det Danske Fjerkræraad kan på ingen måde acceptere disse foreslåede ændringer af salmonellakontrollen, når der ikke er forelagt noget udspil til dette. Det Danske Fjerkræraad skal anmode om, at alle disse ændringer skal være gældende for alle, der afsætter til detaileddet.

Den danske fjerkræbranche har igennem de sidste 25 år været underlagt et massivt overvågnings- og kontrolsystem for bekæmpelse af zoonoser, smitsomme sygdomme og ikke mindst sygdoms- og velfærdskontrol. Det har kostet flere hundrede mio. kr. at nå til det niveau, som produktionen er på i dag, hvor stort set ingen danske forbrugere længere bliver syge af at spise danske æg eller danske kyllinger, produceret og forarbejdet under forsvarlige og kontrollerede forhold. Dette hverken kan eller skal sættes over styr ved, at folk kan blive syge af tilsvarende produkter, der er produceret i småskalaforhold og afsat lokalt uden ordentlige kontrolforanstaltninger i hverken produktions-, forarbejdnings- eller afsætningsleddet.

Den danske fjerkræbranche efterlever endvidere en række branchekoder og egenkontrolprogrammer, som sammen med en meget høj grad af øget biosikkerhed har været med til at sikre den konventionelle produktion for forekomst af zoonoser. Disse forholdsregler og

viden om biosikkerhed er stort set ikke til stede i små hobbybrug og stalddørssalg. Der bliver ikke taget de samme forholdsregler, og derfor vil produkterne aldrig opnå den samme sikkerhed.

Det Danske Fjerkræraad på vegne af Danske Æg og Dansk Slagtefjerkræ skal derfor understrege, at man finder det dybt kritisabelt og uacceptabelt, at man efter så mange års ihærdig indsats og efterlevelse af gentagne skærpede krav til branchen pludseligt ændrer fødevarerikkerhedspolitikken for den danske fjerkræproduktion. Dette er ikke til gavn for den danske forbruger, uanset om de vil handle lokalt eller ej. Samtidigt rejser der spørgsmålstejn ved, om vi ved åbningen af dette marked kan fastholde det nuværende fravær af anmeldtepligtige fjerkræsygdomme, hvis kontrollen for disse forhold ikke opstrammes tilsvarende for disse besætninger.

Med venlig hilsen

Formanden for Det Danske Fjerkræraad

Martin Hjort Jensen

Sendt pr. e-mail til
Fødevarestyrelsen
28@fvst.dk og
ais@fvst.dk

Danish Food and Drink Federation

Høringssvar - ændring af hygiejnebekendtgørelsen

Sagsnr.: 2015-28-31-00112

DI Fødevarer har modtaget udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarehygiejne i høring, hvortil vi har følgende bemærkninger:

Det oplyses, at det er besluttet at give primærproducenter 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.

DI Fødevarer har noteret sig det politiske ønske herom, men vi må på det kraftigste pointere, at det på ingen måde må kompromittere fødevarsikkerheden. Vi finder ikke, at DTU's udtalelse herom er tilstrækkelig fyldestgørende. Der bør udarbejdes en reel risikovurdering, der måske kan ende med, at for nogle produkter er de fødevarsikkerhedsmæssige risici for store til, at de kan sælges fra stalddør til detail, mens der for andre, f.eks. honning er en meget lille risici, som bevirker, at det kan være muligt.

Vi kerer os voldsomt om den danske eksport, og derfor skal der tages forholdsregler, så der ikke opstår episoder med f.eks. husdyrsygdomme, der ikke anmeldes, og som derved kan medvirke til lukning for eksport.

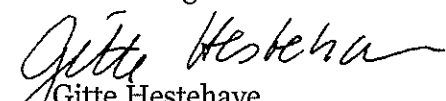
Det fremgår, at de lokale detailbutikker skal skilte med, at produkter, der er leveret direkte fra en primærproducent, stammer fra primærproducenten og ikke har været underlagt samme fødevarekontrol, som andre - tilsyneladende ens produkter - har været. Vi mener klart, at der skal gælde ensartede principper om faglighed og saglighed i kontrollen, som ikke må afviges. Vi kan derfor ikke acceptere forskellig kontrol for fødevarer, der leveres direkte fra primærdriften.

DI fødevarer er positive over for genbrug af vand, og vi har noteret os, at det er Fødevarestyrelsen, der skal ansøges herom, og som også skal modtage dokumentationen for, at det overholder givne betingelser. Vi har noteret os, at Naturstyrelsen fortsat godkender vandværker.

Temperaturbestemmelserne i hygiejneforordningen er ikke fuldt ud harmoniseret, hvilket giver anledning til en række problemer med bl.a. transport fra Tyskland og

Sverige, hvor der er andre temperaturbestemmelser. Vi har derfor et stort ønske om, at Fødevarestyrelsen i samarbejde med brancherne drøfter disse med henblik på en revidering, der vil løse problemerne.

Med venlig hilsen


Gitte Hestehave
Chefkonsulent

Åbyhøj, den 5. juni 2015

Høringssvar fra Økologisk Landsforening

Vedr. høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne
(hygiejnebekendtgørelsen)

J.nr. 2015-28-31-00112

Økologisk Landsforening takker for muligheden for at kommentere på forslag til ændring af bekendtgørelse.

Overordnet er det positivt, at Fødevarestyrelsen adresserer de udfordringer, som mindre primærproduktioner med egen afsætning har i forhold til de større produktionsvirksomheder.

Som udgangspunkt mener vi, at de nye tiltag og lempelser understøtter det engagement og den iværksættertrang, som vi møder hos de økologiske primærproducenter, der ønsker at sælge egne varer og starte mindre fødevarerproduktion og dermed sikre et rigere udbud af både almindelige fødevarer og egnsspecialiteter til forbrugerne over alt i Danmark.

Vi finder det meget positivt, at hygiejneforordningen imødekommer primærproducenternes produktion og levering af små mængder primærprodukter (mælk, æg, fisk og honning) og kød fra fjerkræ, kaniner og vildt – ved levering til den endelige forbruger og lokale detailvirksomheder.

Vi har ingen konkrete ændringsønsker til høringsforslaget vedr. bekendtgørelse om fødevarerhygiejne.

Vi har dog et par generelle ønsker:

Forenklings:

Vi mener, der er behov for én national vejledning, som samordner de forskellige bekendtgørelser og lovgivninger vedr. stalddørssalg for forskellige produktgrupper – både vedrørende produktion og afsætningsforhold, således at den enkelte producent kun skal forholde sig til én vejledning, som er tilpasset den specifikke produktion.

Vejledningen kan gennemgås i forbindelse med det rådgivningsbesøg, som Fødevarestyrelsen tilbyder de enkelte iværksættere, og som målrettes de aktuelle produktionsforhold på landbruget.

Fødevarestyrelsen
28@fvst.dk
CC: ais@fvst.dk, rika@fvst.dk

08-06-2015
Dok. 150009/CU

Høring staldørssalg (hygiejnebekendtgørelse & autorisationsbekendtgørelse)

Fødevarestyrelsen har sendt udkast til ændring af hygiejnebekendtgørelsen og ændring af autorisationsbekendtgørelsen i høring (hhv. Sagsnr.:2015-28-31-00112F&F/AIS og J.nr.: 2015-28-31-00108/RIKA). Forbrugerrådet Tænk sender her et samlet hørings svar for de to bekendtgørelser.

Overordnet hilser Forbrugerrådet Tænk de nye regler velkomne, da de vil forbedre forbrugernes adgang til lokale fødevarer. Der er en stigende interesse blandt forbrugerne til at købe lokale fødevarer. Det er afgørende for forbrugerne, at der stadig stilles krav til fødevarerens sikkerhed, men det giver god mening, at man har lidt lempeligere regler for små producenter, da det giver stor værdi for forbrugerne med et mere varieret udbud, og der samtidig er tale om små mængder.

Forbrugerrådet Tænk er meget positive over for, at primærproducenterne fremover kan fjerne organer fra slagtet fjerkræ, kaniner og opdrættet vildt og sælge fersk kød heraf ved staldøren, da dette vil gøre det både lettere og mere hygiejnisk for forbrugerne at håndtere kødet og dermed mere attraktivt at handle ved staldøren.

Vi støtter også de udvidede muligheder for, at institutioner med eget hønsehold kan anvende æggene herfra i eget køkken. Hønsehold i institutioner kan være med til at mindske madspild og giver samtidig indsigt i naturen og det at holde dyr.

Forbrugerrådet Tænk er endvidere meget positive over for, at der åbnes mulighed for, at fersk kød af fjerkræ, kaniner og opdrættet fjervildt kan afsættes direkte til lokale detailvirksomheder. I den forbindelse støtter vi, at forbrugerne ved skiltning bliver oplyst om, at kødet stammer fra en anden type produktion.

Forbrugerrådet Tænk påpeger dog, at det er et problem, hvis de nye regler medfører en stramning af reglerne omkring afsætning af honning, da dette vil forringe forbrugernes mulighed for et varieret udbud af honning. Honning er et produkt med meget lav risiko og adskiller sig derfor fødevarerens sikkerhedsmæssigt markant fra de øvrige produkter omfattet af reglerne. Særligt afstandskravet på 50 km i forbindelse med afsætning til detailhandel virker unødvendigt skrap.

Med venlig hilsen

Camilla Udsen
Seniorrådgiver, ph.d.

Mette Raun Fjordside
Afd.chef

Åbyhøj, den 5. juni 2015

Analyser og fødevarer sikkerhed:

Det skal fremover sikres i hygiejnebekendtgørelsen og i de tilhørende forordninger og bekendtgørelser (fx den animalske forordning og salmonellabekendtgørelsen), at prøvetagninger og analyser pr. produkt og pr. afsætningskanal har et omfang både med hensyn til antal og omkostningsniveau, som sikrer fødevarer kvaliteten, men som også står i rimeligt forhold til de mængder, der produceres og omsættes ved stalddørssalg fra gården og ved levering til detail.

Økologisk Landsforening ser frem til yderligere dialog med Fødevarestyrelsen om udfordringerne for landbrug med egen afsætning.

Venlig hilsen

Økologisk Landsforening



Else Torp Christensen og Sybille Kyed

Ledelsessekretariatet

etc@okologi.dk

tlf. 29 39 46 48



Ministeriet for Fødevarer, Land brug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen
28@fvst.dk
cc. rika@fvst.dk, ais@fvst.dk

4. juni 2015
Dok. Nr. D15-122625

Hørings svar til nye regler for stalddørssalg (j.nr.:2015-28-31-00108 og j.nr.:2015-28-31-00112.)

Dyrenes Beskyttelse hilser de nye regler vedrørende stalddørssalg fra mindre besætninger velkommen. Det er meget positivt at der langt om længe indføres mindre restriktive regler for salg af bl.a. slagtet fjerkræ fra små besætninger (500 stk. slagtefjerkræ om året og 50.000 æg), og at EU forordningen på området efterleves i dansk lovgivning.

De nye regler vil betyde bedre vilkår for små alsidige husdyrbedrifter, herunder også for leverandører under vores velfærdsmærke "Velfærdsdelikatesser(R) - fra bonde til kunde". Hertil kommer at det bliver muligt for lokale detailvirksomheder inden for en radius af 50 km at indgå aftale med primærproducenten om levering af de samme begrænsede mængder. Alt i alt vil det betyde en større kundekreds og større lønsomhed i små fjerkræhold, og dermed også god dyrevelfærd, idet der i de små brug er tale om fjerkræhold med en stor grad af naturlighed, herunder små flokstørrelser, store udearealer, og der er os bekendt for eksempel ikke konstateret trædepudesvidninger i disse små besætninger.

Det vil utvivlsomt medvirke til et øget hold af især fjerkræ i små besætninger, når det bliver tilladt gennem stalddørssalg at afsætte 500 stk. slagtefjerkræ om året, hvor indvolde på forhånd er udtaget af bonden. Det har hidtil fungeret som en barriere for stalddørssalg af slagtefjerkræ, at det var forbrugeren selv, der skulle fortage åbning og udtag, og det har uden tvivl afholdt forbrugere fra at købe fjerkræ fra små og lokale producenter.

Dyrenes Beskyttelse er enig i den risikovurdering, der er foretaget af DTU, og betragter det som en forbedring af fødevaresikkerheden, at det er en erfaren producent der foretager åbning og udtag på fjerkræ og er i stand til at vurdere om sundheden er i orden, fremfor at det er forbrugeren selv, der skal gøre det med risiko for forurening af andre fødevarer i køkkenet.

Dyrenes Beskyttelse har i konceptet for Velfærdsdelikatesser i dag regelsæt for Danske Landgæs som stalddørssalg, og der er regelsæt for Danske Landhøns og Lys Sussex på vej, og det er planen at gennemføre vejlednings kurser i bedøvelse, afblødning, og udtag af fjerkræ med henblik på at sikre både dyrevelfærd, hygiejne og fødevaresikkerhed.



Hvis vi endelig skal dryppe lidt malurt i bægeret, så synes det ikke særligt velbegrunderet at indskrænke afsætningen af honning indskrænkes til en radius af 50 km. Det er en unødigt indskrænkning af markedet som i dag er hele landet.

Med venlig hilsen

Pernille F. Johnsen

Pernille Fraas Johnsen
Chefkonsulent for landbrug