



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Mørke, den 4. juni 2015

Vedr. sagsnr. 2015-28-31-00112. Høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen).

samt

Høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevareraktivitet m.v. – nye regler for staldørssalg.

Miljøministeriet har den 7. maj 2015 udsendt høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne samt høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevareraktivitet m.v.. Danmarks Jægerforbund (DJ) har derudover deltaget på høringsmødet den 21. maj 2015.

I forbindelse med de to høringer ønsker Danmarks Jægerforbund at give følgende bemærkninger.

DJ arbejder for mest mulig jagt og natur. Et væsentligt fokusområde for organisationen omhandler mulighederne for sikkert og let at kunne omsætte nedlagt vildt.

I det nye udkast til autorisationsbekendtgørelsen indskrænkes den enkelte jægers mulighed for at omsætte vildt. En indskrænkning vil være imod vores medlemmers interesse og derfor imod DJ's interesse.

Lokalområder 50 km:

I høringsmaterialet fremføres et forslag (§ 4, stk. 6) om at indføre en 50 km radius omkring jægerens bopæl, i hvilken jægeren må sælge vildt til lokale detailvirksomheder.

Først og fremmest vil en zone på 50 km indskrænke den enkelte jægers mulighed for at afsætte vildt. Detailvirksomheder som f.eks. fiske- og vildthandlere er efterhånden fåtallige. I yderområderne, hvor en meget stor del af vildtet nedlægges, vil det derfor være meget vanskeligt at afsætte vildt til sådanne detailforhandlere inden for en radius af 50 km. Det, mener DJ, er en forringelse af mulighederne for den enkelte jæger.



Nogle vildtarter er tilmed meget lokalt udbredte, hvorfor forsyning af udvalgte vildtarter til detailvirksomhederne vil blive vanskeliggjort.

Dertil kommer, at jægere ofte har deres jagtterræner forskellige steder rundt om i landet. Langt fra alle jægere har jagt på egen ejendom. Således giver det meget lidt mening, at det alene er bopælsadressen, der tages udgangspunkt i.

DJ mener, at en 50 km lokal zone er ude af proportion med virkeligheden og vil ramme mange jægere, der ønsker at sælge nedlagt vildt og dermed de kunder, der ønsker at af-tage vildtet.

Ønskes det gennemført, at handel med vildtet pålægges disse bestemmelser, må forslaget fra vores side være, at der ud over en radius fra bopælen også indføres en radius fra den lokalitet, hvor vildtet er nedlagt. Det virker ikke logisk, at en jæger fra f.eks. Slagelse kan have jagtterræn i f.eks. Thy og så ikke må sælge vildtet i lokalområdet, hvor det er nedlagt. Hvorfor det overhovedet synes nødvendigt at indføre denne regel, er DJ uforstående overfor.

Det blev oplyst på mødet den 21. maj, at de 50 km var valgt, da dette var givet som retningslinje i en anden sag. Vi mener, at denne 50 km regel er overflødig og unødvendig at indføre i et så lille land som Danmark, når det kommer til omsætning af vildt.

Håndtering af organer samt opskæring før salg

Med ændringerne i bekendtgørelsen om fødevarerhygiejne er det beskrevet, hvordan primærproducenterne (jægerne) har fået mulighed for at omsætte små mængder af vildt, hvor organer er udtaget, eller hvor der er sket en forarbejdning i form af opskæring.

Dog fratages jægerne i samme ombæring den reelle mulighed for at opskære vildt, da den enkelte jæger i privaten skal foranstalte forhold svarende til dem, der findes i mobile slagtevogne jf. hygiejnebekendtgørelsens bestemmelser herom. Indførelsen af et sådant krav ser vi som værende ude af proportion med den begrænsede mængde af vildt, der håndteres ad denne vej. Den enkelte jæger skal håndtere store mængder af vildt, før en sådan investering vil kunne vurderes som værende fornuftig.

Vi kan acceptere, at afsætning til detailvirksomheder kræver en registrering, som foreslået.

Samtidig har rapporten fra DTU vist, at der er større risiko for kontaminering, når der er tale om en uerfaren forbruger: *"DTU har påpeget, at der er betydelig risiko for forurening af fjerkræ såvel som af køkken, når utrænede forbrugere selv foretager udtagning af organer. Forureningen kan således reduceres, hvis udtagningen foregår allerede på*



salgsstedet". Det er DJ's opfattelse, at jægerne med deres håndværk kan håndtere at flå og rense et stykke fuglevildt til salg til venner og bekendte. Vi mener, at det samme forhold gør sig gældende ved håndtering af det klovbærende vildt.

I princippet er et stykke vildt solgt i det øjeblik, køberen har betalt og afhentet det, som beskrevet i høringsmaterialet. Forestiller man sig, at køberen efterfølgende spørger jægeren, om vedkommende vil hjælpe med at flå eller udskære vildtet, vil dette være helt lovligt. Det virker derfor ulogisk at anerkende, at risikoen for en kontaminering er mindst, hvis det er jægeren, der håndterer vildtet, og samtidig efterfølgende vanskeliggøre vildtets reelle anvendelse. DJ formoder, at mange forbrugere uden jagttegn i højere grad vil fravælge vildt som spise, hvis de selv skal flå eller partere vildtet. Det er uforståeligt for DJ, at der foreslås sådanne forhindringer, når andre muligheder findes.

Afslutningsvis ønsker DJ, at § 5, stk. 5 i autorisationsbekendtgørelsen bibeholdes i sin formulering.

Bier

Som afsluttende bemærkning fremgår det af forslaget, at biavlerne i særlig høj grad får indskrænket deres muligheder for afsætning af honning med de nye ordninger. Det finder vi uheldigt, da biernes funktion som bestøvere i naturen er yderst vigtig. Vigtig for biodiversiteten og for landbruget.

Indføres strikse regler for omsætning af honning, er det vores bekymring, at flere afskrækkes fra at holde bier, og at nogen biavlere vil holde op, som følge af de forhindringer, der opsættes i udkastet.

Vi opfordrer derfor til, at der arbejdes videre med en model, der tager højde for dette.

Venlig hilsen

Claus Lind Christensen
Formand



Fødevarestyrelsen
E-mail til: Alice Sørensen, ais@fvst.dk
og 28@fvst.dk

Den 8. juni 2015
KJ
e-mail: kj@dsk.dk

Hørings svar vedr. udkast til Bekendtgørelse om fødevarehygiejne

DSK har gennemgået udkast til ny bekendtgørelse om fødevarehygiejne.

Overordnet finder DSK det positivt, at der bliver bedre muligheder for at afsætte lokale fødevarer i butikker i området. Samtidig er det dog vigtigt for vore medlemmer, at det sker under forudsætning om, at fødevarer sikkerheden ikke forringes. Derfor mener vi, det skal ske inden for de rammer, som eksperterne på risikovurderingen afstikker.

På den anden side, er vi meget imod, at der lægges hindringer i vejen for salg af lokale fødevarer, hvis der ikke er fødevarer sikkerhedsmæssige eller andre vægte grunde derfor. Vi er således uforstående over for nedskæring af den tilladte mængde af honning, og opfordrer til, at reglerne vedr. honning *ikke* strammes.

Vedr. skiltning med oplysning om at æg og kød fra primærproducenter ikke har været underlagt sædvanlig kontrol, foreslår vi, at den præcise ordlyd fastlægges, da oplysningen vil kunne komme til at give ret forskelligt indtryk alt efter ordvalg.

Betegnelsen stalddørssalg virker misvisende for salg af fisk mv. fra fiskekutter, men vi mangler tilsyneladende en betegnelse, der kan rumme alle de situationer, som er omfattet af reglerne om stalddørssalg. Handler det ikke om detailsalg (dvs salg til endelig forbruger) fra primærproducenter? Kunne man ikke kalde det Salg fra primærproducenter?

Specifikke bemærkninger til tekst i bekendtgørelsesudkastet

§ 3 stk. 2 sidste linie; der er noget sprogligt galt, muligvis blot "...og ikke har været underlagt..." i stedet for "...ikke der har været underlagt.."

§ 5; Uanset, der ikke i denne høring er ændret noget vedr. holdbarhed på æg, må DSK, som mange gange tidligere, påpege, at det er meningsløst, at butikker ikke kan sælge æg de sidste 7 dage inden for holdbarheden. Det bliver især helt absurd, efter det faktisk er tilladt at sælge alle andre fødevarer efter udløb af Mindst holdbar til da-

de samvirkende købmænd

toen, men for æg må man kun sælge indtil 7 dage før. Denne regel kan medføre et helt urimeligt madspild, og Danmark bør sammen med andre ansvarlige lande sørge for, at denne regel bliver fjernet.

§ 5 stk. 2; Information vedr. holdbarhed på 28. dage, det er uklart, hvorvidt det kun er primærproducenten, der skal oplyse dato for mindste holdbarhed til efterfølgende led eller – formodentligt – at butikken også har pligt til at informere forbrugerne. De omhandlede æg kan udbydes på flere måder, herunder færdigpakkede, hvor holdbarheden i henhold til forordning 1169 skal angives på pakningen, eller uindpakkede evt. ved selvbetjening. Teksten bør klart tilkendegive, i hvilke tilfælde hvem er ansvarlig for at informere forbrugeren. Som det læses i udkastet, er det uklart, om det handler om færdigpakkede eller uindpakkede æg.

§ 14 stk. 2; kan det gøres tydeligere, hvorvidt blot et enkelt eller begge krav skal være opfyldt? I stk. 5 samme §. Menes der "... Celletal eller kimtal igen er opfyldt, alt efter hvilken parameter der ikke var opfyldt."

§ 16-17; Visse butikker og producenter bruger betegnelsen "termisering" om mælken, der er brugt til en fremstilling af en ost. Det kan være, det netop er mælk, der er behandlet ved min 57 gr i 15 minutter eller tilsvarende. Vi anbefaler, at betegnelsen "termisering" introduceres i denne bekendtgørelse.

§ 25 stk. 1; Det er uklart, hvorfor det angives, at temperaturkravene i bilag 3 ikke gælder ved stalddørssalg. De produkter, der er nævnt i bilag 3, er vel ikke aktuelle ved stalddørssalg? Bortset fra fjerkræ, som skal overholde kravet på 5 gr (og det gælder vel uanset, om det er med eller uden indvolde?). Så effekten ville vel være den samme uanset denne paragraf.

§ 25 stk. 3; Er dette en undtagelse fra det i bilag 3 nævnte krav om at nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige produkter skal opbevares ved max 5, eller er der tale om produkter, der ikke er "nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige"?

§ 25, stk. 4; Det er uklart, om pasteuriseret mælk er omfattet af den ovenfor nævnte kategori af fødevarer, i hvilket fald kravet vil være max 5. Pasteuriseret mælk har vel altid været opbevaret ved max 5 i Danmark. Men ifølge de nye mærkningsregler i forordning 1169 skal letfordærlige fødevarer mærkes med sidste anvendelse. Det er ikke sikkert, at definitionen af letfordærlige er den samme i nærværende bekendtgørelse som i de nye mærkningsregler, for pasteuriseret mælk er forsat mærket Mindst holdbar til.

§ 25, stk. 5; Det er også uklart, om syrnede konsummælksprodukter er omfattet af kategorien "nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige"... og dermed skal opbevares ved max 5.

§ 26 stk. 3, 2) og 3); Der bør være konsistens mellem disse to punkter. Vi forstår det sådan, at forbrugeren aktiv skal vælge, at portionsvis serveret kød ikke skal gennemsteges. Er det samme ikke gældende ved æg? Der kunne være tale om blødkogt æg. Punktet gælder vel også servering af f.eks. rå æggeblomme. Skal forbrugeren i dette tilfælde ikke være vidende om, at det er rå, og også selv tilkendegive, at man ønsker dette?

§ 41; Der mangler en tekst fra den nuværende bekendtgørelse, som definerer, hvad der menes med servicedyr. Det er vigtigt at få denne tekst med, da der med jævne mellemrum er misforståelser og uoverensstemmelser netop vedr. dette, f.eks. førerhunde for blinde.

Kapitel 21 (2. gang/efter § 47); skal nok være kapitel 22, næste kapitel tilsvarende.

Bilag 2; Der er punkterne 3) og 4), mangler der ikke 1) og 2) (som i nuværende bekendtgørelse)?

Bilag 3 A; Detailhandelen har længe haft et ønske om at dette bilag blev revideret. Angivelserne for flere af kategorierne er uklare og sammenhængen mellem kategorierne er ulogiske. Letkonserverede fiskevarer i detailpakning skal opbevares ved max 5, kravet burde gælde uanset hvilken type/størrelse pakning, der anvendes. Tilsvarende for rejsler i lage (ikke kun engrospakning). For fiskehalvkonserves er pakning ikke nævnt, så kravet gælder uanset pakning.

Kategorien "Nedkølede, varmebehandlede letfordærlige fødevarer" giver anledning til en del diskussion. Teksten kan læses som fødevarer, der er nedkølede, eller varmebehandlede eller letfordærlige. Hvis det er fødevarer, for hvilke alle tre parametre er gældende, ville man vel først og fremmest skrive i "kronologisk" rækkefølge; varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige. Vi opfordrer til, at det gøres mere tydeligt, hvad der menes.

Jævnfør bemærkninger til § 23 stk. 2 og 3 ville det være mere enkelt at angive, at der er en undtagelse for pasteuriseret mælk og syrnede mælkeprodukter, for hvilke producenten kan fastsætte opbevaringstemperatur.

Vi håber, vore bemærkninger kan være nyttige, og vi står naturligvis gerne til rådighed for eventuelle uddybninger.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen
Seniorkonsulent

Høringssvar om udkast til ændring af bekendtgørelse om
fødevarehygiejne(hygiejnebekendtgørelsen)

Sagsnr: 2015-28-31-00112

Høringssvar fra Landsforeningen Frie Bønder – Levende Land

Vi bakker op om de forslag ændringer i bekendtgørelsen, som der lægges op til.

Vi mener ikke at politikerne skal foretage forbrugernes valg, men lade det være op til dem selv og ser det som et fremskridt at der gives mulighed for at skabe en større mangfoldighed og mere liv i landdistrikterne, at der nu gives mulighed for omsætning direkte til slutbruger af de nævnte animalske produkter.

Vi glæder os over muligheden for omsætning af rå mælk til den endelig forbruger.

Med hensyn til hjemmeslagtning mener vi, at der skal gives mulighed for omsætning til slutbruger af max. 2 storkreaturer, 3 får/geder eller 5 svin såfremt en godkendt mobil virksomhed med uddannet personale udfører slagtingen på producentens ejendom, og i øvrigt opfylder de nævnte betingelser i §18 - §20.

Vi bakker op forslaget om, at det nu bliver tilladt at sælge fjerkræ uden indvolde til den endelige forbruger og også til lokale detailvirksomheder, og er meget enige i DTU's vurdering at det er bedre at udtagning af indvolde sker af trænede personer under forhold der er egnede til dette, end at det sker hjemme i private køkkener.

Vi foreslår, at der gives mulighed med en bagatelgrænse for at omsætte 15 dyr af fjerkræracen eller 10 kaniner årlig uden kontrol, som det er på omsætning af æg, hvor bagatelgrænsen er 30 høns. Som udgangspunkt vil det være til en snæver kundekreds, ofte naboer eller nære venner, hvor fuld sporbarhed er mulig.

Vi støtter op om at det nu fremgår af bekendtgørelsen at egne æg må anvendes i institutioner.

Vi forventer, at man i vejledningen til bekendtgørelsen er konkret med, hvilke krav der skal stilles til indretning af lokale til slagtning/plukning af fjerkræ, kaniner og vildt samt hvilke krav der stilles ifm. udtagning af indvolde. Herunder også hvilke krav til dokumentation producenten skal opfylde mht. sporbarhed og håndtering af fødevarer. Det sikrer også, at de tilsynsførende fra Fødevarestyrelsen udfører en ensartet kontrol af de små virksomheder.

Ligeledes ønsker vi uddybet, hvilke krav til skiltning der skal gøre forbrugeren opmærksom på, at der er tale om et mindre landbrug med lokal fødevareproduktion.

Med venlig hilsen

FRIE BØNDER – LEVENDE LAND

Hans Jørgen Nygaard

Formand

28. maj 2015

Sagsnr.:

/AnnHol-erst

Høringssvar vedrørende ændring af bekendtgørelse om fødevarehygiejne (hygiejnebekendtgørelsen)

Erhvervsstyrelsens Team Effektiv Regulering (TER) har modtaget udkastet i høring.

TER har følgende bemærkninger om de administrative konsekvenser.

Bekendtgørelsesudkastet medfører administrative byrder for erhvervslivet.

De administrative byrder består af både omstillingsomkostninger og løbende omkostninger.

Primærproducenter gives med bekendtgørelsesudkastet større muligheder for at markedsføre animalske fødevarer, herunder plukket fjerkræ og flået vildt, til endelige forbrugere samt lokale detailvirksomheder. I det omfang at denne mulighed udnyttes vil primærproducenterne skulle leve op til hygiejneforanstaltninger præciseret i hygiejneforordningen, hvilket kan medføre omstillingsomkostninger til indretning. Fødevarestyrelsen kan dog ikke give klarhed over, hvor mange primærproducenter, der forventes at være interesseret i dette.

Æg og kød, der markedsføres direkte til lokale detailvirksomheder, skal ledsages af skilte, der oplyser forbrugerne om, at disse produkter ikke er pålagt den vanlige fødekontrol. Fødevarestyrelsen oplyser, at det er svært at kvantificere, hvor stor denne omkostning bliver, da det afhænger af, hvor mange detailvirksomheder, der ønsker af føre sådanne produkter. Skiltning vil medføre administrative byrder, men omfanget af byrderne vil dog afhænge af, hvordan kravet udmøntes i praksis. Fødevarestyrelsen bør derfor overveje, hvordan skiltningsskravet skal udmøntes i praksis. Eksempelvis vil det være mindre byrdefuldt hvis detailvirksomheden kan opsætte et samlet skilt ved produkterne, frem for at mærke hvert produkt.

Fødevarevirksomheder gives med bekendtgørelsesudkastet §§ 25, 26 og 29 mulighed for at anvende andre metoder til varmebehandling, genopvarmning og varmholdelse af fødevarer, så længe virksomheden kan do-

ERHVERVSSTYRELSEN

Dahlerups Pakhus

Langelinie Allé 17

2100 København Ø

Tlf 35 29 10 00

Fax 35 46 60 01

CVR-nr. 10 15 08 17

erst@erst.dk

www.erst.dk

kumentere, at dette ikke bringer fødevarer sikkerheden i fare. Fødevarerstyrelsen har ikke overblik over, hvor anvendt denne mulighed måtte blive. I det omfang virksomhederne anvender muligheden, vil et dokumentationskrav udgøre en administrativ byrde.

Bekendtgørelsesudkastets § 46 giver primærproducenter udvidede muligheder for at anvende alternative vandssystemer under krav om dokumentation for at det ikke påvirker sundheden i den færdige fødevarer. Fødevarerstyrelsen oplyser, at der er 236 virksomheder, der dermed får denne mulighed. I fald nogen af disse virksomheder måtte ønske dette, vil dokumentationskravet udgøre en administrativ byrde.

§ 47 giver mulighed for, at Fødevarerstyrelsen tillader genbrug af vand efter ansøgning fra fødevarer virksomheden. Fødevarerstyrelsen oplyser, at 335 virksomheder potentielt kunne gøre brug af den nye mulighed, men har intet estimat over, hvor mange virksomheder, der vil gøre brug af muligheden og dermed opleve en administrativ byrde i forbindelse med ansøgningen.

TER vurderer, at bekendtgørelsens administrative byrder vil være meget afhængige af, hvor mange virksomheder, der vil udnytte de nye muligheder i bekendtgørelsesudkastet. TER kan derfor ikke kvantificere byrderne på nuværende tidspunkt.

Kontaktperson vedr. ovenstående bemærkninger:

Katrine Josefsen
Fuldmægtig
Tlf. direkte 35 29 12 73
E-post KatJos@erst.dk

Fra januar 2015 er alle ministerier pålagt nye krav om styrkede erhvervsøkonomiske konsekvensvurderinger ved forslag til ny regulering med væsentlige konsekvenser for erhvervslivet.

Se www.erst.dk/konsekvensvurderinger for mere information.

Med venlig hilsen



Anna Holtt Langlet
Stud.jur., Team Jura

ERHVERVSSTYRELSEN

Direktionssekretariatet - Team Jura

Telefon: 35291204

Mail: AnnHol@erst.dk

Alice Sørensen (FVST)

Fra: Zanne Dittlau (FVST)
Sendt: 1. juni 2015 12:35
Til: Alice Sørensen (FVST)
Emne: VS: Kære Zanne. Link mangler ;-) Ditte - SV: ny bekendtgørelse

Zanne Dittlau

Specialkonsulent, dyrlæge
Foder og Fødevarerikkerhed
+45 72 27 69 00 | zadi@fvst.dk

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarerstyrelsen | Stationsparken 31-33 | 2600 Glostrup |
Tlf. +45 72 27 69 00 | fvst.dk/kontakt | www.fvst.dk

Fra: Rasmus Drachmann Kolding [<mailto:radko@nst.dk>]
Sendt: 1. juni 2015 12:22
Til: Zanne Dittlau (FVST)
Cc: Martin Skriver; Ditte Holse
Emne: SV: Kære Zanne. Link mangler ;-) Ditte - SV: ny bekendtgørelse

Kære Zanne Dittlau.

Naturstyrelsen hilser ændringen velkommen og ser fornuft i formuleringen af den nye bekendtgørelse om fødevarerhygiejne.

Vi gør dog opmærksom på, at der i drikkevandsbekendtgørelsen § 5, stk. 2 står: *"Ansøgningen skal indsendes til Fødevarerstyrelsen, som sender denne videre til Naturstyrelsen med Fødevarerstyrelsens indstilling"*.

Naturstyrelsen har til hensigt at foretage forskellige ændringer til drikkevandsbekendtgørelsen omkring efteråret/vinter 2015. Ved de kommende ændringer vil der også blive taget hånd om formuleringen af § 5, stk. 2.

Indtil ændringerne er fastsat må Fødevarerstyrelsen dog undersøge nødvendigheden af en overgangsordning mellem de to bekendtgørelser.

Med venlig hilsen

Rasmus Drachmann Kolding

Fuldmægtig, cand.jur.
Klimatilpasning, vandsektor og grundvand
Dir tlf.: (+45) 72 54 25 91
radko@nst.dk



Haraldsgade 53
DK - 2100 København Ø
Tlf.: (+45) 72 54 30 00
www.naturstyrelsen.dk

Fra: Zanne Dittlau (FVST) [<mailto:ZADI@fvst.dk>]
Sendt: 22. maj 2015 11:04
Til: Ditte Holse
Emne: SV: Kære Zanne. Link mangler ;-) Ditte - SV: ny bekendtgørelse

Fødevarestyrelsen
mail: 28@fvst.dk og ais@fvst.dk

27. maj 2015
J.nr.: 2015-9020-204
Sagsbehandler: Camilla Wang Finnerup

RIGSPOLITIET
Nationalt Færdselscenter
Polititorvet 14
1780 København V

Telefon: 3314 8888
Direkte: 4515 3123
Telefax: 4515 0004

E-mail: pol-nfae@politi.dk
Web: www.politi.dk

Fødevarestyrelsen har ved mail af 7. maj 2015 anmodet om Rigspolitiets eventuelle bemærkninger til udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen).

Rigspolitiet har ingen bemærkninger til udkastet.

Der henvises til Fødevarestyrelsens j.nr. 2015-28-31-00112.

Med venlig hilsen


Karoline Mazin-Lange
chefkonsulent



Fra: Finn Jensen <finn@fjerkrae.dk>
Sendt: 3. juni 2015 19:40
Til: Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28; Alice Sørensen (FVST)
Cc: Niels Rasmussen; Patricia Haynes; mathias@minguldsmed.dk
Emne: Høringssvar om udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne(hygiejnebekendtgørelsen) 2015-28-31-00112

Høringssvar om udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne(hygiejnebekendtgørelsen) 2015-28-31-00112

Sendt til 28@fvst.dk med kopi til ais@fvst.dk

Høringssvar fra Dansk Fjerkræ Forum og Danmarks Fjerkræavlerforening for Raceavl til hygiejnebekendtgørelsen.

Vi er meget tilfredse med at det nu bliver tilladt at sælge fjerkræ uden indvolde til den endelige forbruger og også til lokale detailvirksomheder og er meget enige i DTU's vurdering at det er bedre at udtagning af indvolde sker af trænedede personer under forhold der er egnede til dette, end det sker hjemme hos uøvede personer.

Det bliver nu endeligt muligt for forbrugerne at foretage et reelt valg og købe lokalt fjerkræ der er uden indvolde. Hermed er det forbrugerne som i højere grad bestemmer hvad de skal spise og ikke politikerne. Dette ser vi som et fremskridt for både fødevarerikkerhed og dyrevelfærd.

Vi støtter op om at det nu fremgår af bekendtgørelsen at egne æg må anvendes i institutioner.

Vi finder grænser for salg lidt mærkelige, idet der vægt- og prismæssigt er stor forskel på en vagtel og en gås, men antallet ved stalddørssalg er det samme. Vi vil foreslå at ved små fugle under 1 kg øges grænsen for stalddørssalg til 1000 stk.

Vi vil foreslå at der indføres en bagatelgrænse på 10 stk/år, som man uden kontrol kan omsætte til en kendt kundekreds. Det vil primært være folk som forærer/sælger et lille overskud til naboer/familie/venner de år hvor kuldene har været store og hvor der ikke er grundlag for et egentligt stalddørssalg. Tilvarende det som findes for omsætning af konsumæg med en grænse på 30 stk. høns.

Det er meget nødvendigt at der i vejledningen kommer en uddybning af hvilke krav der er til det rum hvor indvolde tages ud af dyrene og hvad det skal leve op til, samt til det sted hvor slagting/plukning sker. Tidligere har der været tilfælde hvor der også hos Fødevarerregionen har været uklarhed og dette har medført en del forvirring. Denne uddybning i vejledning bør indeholde letforståelige eksempler på hvordan det kan være indrettet.

Det bør også fremgå af vejledningen hvordan dokumentationskravet i forbindelse med salg opfyldes.

Ligeledes bør der være eksempler på den type af skiltning ved stalddørssalg i lokale detailvirksomheder, som skal gøre forbrugeren opmærksom på at det er fra en lokal produktion.

Med venlig hilsen

Finn Jensen
Mathias Nørregaard

Niels Rasmussen
Patricia Haynes

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31 – 33
2600 Glostrup

Til: 28@fvst.dk cc: rika@fvst.dk

Høringssvar om udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen)
J. nr.: 2015 - 28 – 31 – 00108

Gråsten Fjerkræ A/S kan i princippet tilslutte sig, at der nu bliver åbnet op for visse nye typer af virksomhedsudøvelse på stalddørsområdet herunder muligheden for direkte salg til detailvirksomheder, bl.a. fordi der er et sådant ønske fra forbrugerside og fordi detailkæder der er interesserede i et sådant salg. Når muligheden for at gøre sådan er tilstede jf. Fødevareforordningen bør det også udnyttes, hvis der er ønske om det.

Men Gråsten Fjerkræ A/S er dog samtidig nødt til at fremføre, at man er meget imod at der skal være forskellige regler for salmonella- og campylobacterbekæmpelsen på området i forhold til produktionens størrelse. Uanset om man er en lille eller en stor producent, bør man være underlagt den samme lovgivning i forhold til salmonella og campylobacter. Det giver ikke mening at påstå, at der skal være forskellige fødevarerikkerhedsmæssige krav til store og til små.

Gråsten Fjerkræ A/S er af den opfattelse at de krav til fødevarerikkerhed, som myndighederne opretholder generelt i den danske fjerkræproduktion, ikke har givet den folkesundhedsmæssige gevinst, som man ellers skulle have forventet. Dette fremgår tydeligt af de informationer som EFSA ligger inde med. Derfor finder Gråsten Fjerkræ A/S, at man godt kan lave den lempelse som der lægges op til, hvis det kommer til at gælde for alle typer af producenter. Det er Gråsten Fjerkræ A/S's opfattelse, at det ikke vil påvirke folkesundheden negativt. Derimod vil det påvirke produktionsøkonomien betragtelig.

F.eks. belaster den nuværende stærkt overdrevne indsats mod salmonella den danske kyllingeproduktion med mindst 100 mio. kr. om året, uden at det har givet og uden at det vil give forbedringer i folkesundheden. Denne ekstra og unødvendige omkostning har det danske erhverv betalt hvert år siden 2007 i håb om, at man på den måde kunne få særstatus for salmonella, d.v.s. mulighed for at kunne stille særlige krav til det kyllingekød, som ønskes importeret til Danmark. Men der er på ingen måde udsigt til at Danmark får en sådan mulighed, altså særstatus, hvor de kan lukke andre ude af det fælles indre EU marked og på den måde tvinge de danske forbrugere til at købe danske varer til en højere pris.



DK-ØKO-100

Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 18, Kværs • DK-6300 Gråsten • CVR: 26050790

Tlf: +45-74 65 90 71 • Fax: +45-74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk



DK
5001
EF



Gråsten Fjerkræ A/S finder derfor, at de danske myndigheder bør forholde sig til EU lovgivningen og implementere den i den danske produktion uanset om det er en stor produktion eller en lille produktion.

Gråsten Fjerkræ A/S kan ikke på nogen måde acceptere, at nogle producenter gives mulighed for at følge én standard og andre dele af produktionen en anden standard, som både er omkostningstung og uden effekt for folkesundheden.

Gråsten Fjerkræ A/S ser derfor frem til at Danmark indser det unyttige og urimelige i at iværksætte nationale regler og dermed lave en voldsom overimplementering af fælles EU regler, som ikke forbedre folkesundheden, sådan som det kan dokumenteres med tal fra EFSA. Derimod tynges erhvervet med store omkostninger som skaber gode forhold for Fødevarestyrelsen og DTU, som bruger overskuddet fra overimplementeringen til at betale en række unødige arbejdspladser, som ikke har givet noget som helst bidrag til at højne folkesundheden i Danmark. Nationaløkonomisk holder denne konstruktion ikke.

Tiden er derfor inde til at andre end Fødevarestyrelsen og DTU forholder sig til dette, som har været og er et ta' selv bord for Fødevarestyrelsens og DTU's selvudråbte eksperter, som er lykkedes med selv at sætte normer, selv at formulere lovgivning, selv at kontrollere lovgivning og selv at idømme straffe og bestemme deres størrelse.

Med venlig hilsen

Gråsten Fjerkræ A/S



DK ØKO-100

Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværgade 18, Kværs • DK-6300 Gråsten • CVR: 26050790

Tlf: +45-74 65 90 71 • Fax: +45-74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk

DK
5001
EF

**Bemærkninger til udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen).
Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli.2008.**

Landbruget har i dag en stor mængde produkter godkendt til human konsum, som ikke udnyttes. Det er økonomiske, praktiske eller lovgivningsmæssige barrierer, der er årsag til, at de ikke udnyttes.

Disse produkter repræsenterer en betydelige uudnyttet værdi, som kan udnyttes i petfood industrien uden at udgøre en sundheds- og hygiejnerisiko, eftersom der er tale om produkter, der er godkendt til konsum.

I vores tilfælde drejer det sig om æglægger høns, der ikke længere er i produktion. På trods af, at de ante mortem er godkendt til human konsum og løbende er undersøgt i forbindelse med æglægningen for patogener samt fundet fri for SRM, kan de udelukkende disponeres slagtning i udlandet (med deraf uetisk kompromittering af såvel dyreværn som velfærd) til meget lave priser. Alternativt bliver dyrene aflivet og sendt til destruktionsanstalt eller forarbejdet til pelsdyrfoder.

Ovenstående situation kan ikke forsvares i et samfund, hvor vi ønsker en god ressourceudnyttelse og høj dyrevelfærd. Økologisk Dyrefoder Aps mener derfor at Danmark skal udnytte dette initiativ, der skal skabe bedre muligheder for stalddørssalg til at tillade, at der i et vist omfang også kan sælges udsætterhøns af konsumkvalitet til petfood producenter. Vi foreslår derfor, at:

- Petfood producenter omtales som modtager i kapitel 2 § 7.
- At Kap. 18 § 42 også henviser til produktion af petfood, og at der indsættes en løsning som omtalt i stk 3, hvor der gives mulighed for at lave en repræsentativ stikprøve af dyr af samme oprindelse, som kan undersøges af embedsdyrlægen efter ankomsten til virksomheden.
- At kap 20 §45 udvides til også at omtale petfood.

Ovenstående tilføjelse vil sikre:

- Slagtning hos producenten uden dyreværns/dyrevelfærdsmæssig problemer, som vil kunne anbefales af "Dyrenes Beskyttelse".
- Nyttiggørelse af en uudnyttet værdifuld ressource.
- Øget bæredygtighed i såvel landbrug som dansk industri.

- Mindsket import.
- Højere kvalitet på en råvare til petfoodindustrien.

Da vi yderligere ønsker at producere et økologisk dyrefoder, vil tilføjelsen yderligere tilsikre, at dyrenes økologiske værdi bevares, og det vil bidrage positivt til økonomien i den økologiske produktion og dermed medvirke til målopfyldelsen i regeringens ØkologiPlan 2020.

Med venlig hilsen

Økologisk Dyrefoder ApS

Ulrich Thorup-Kjærulff

Udviklingschef/dyrlæge