

Fra: Annette Roer Højgaard <arh@fvdanmark.dk>

Sendt: 14. august 2020 14:55

Til: Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28 <28@fvst.dk>

Cc: Lars Poulsen <lpo@fvdanmark.dk>; Alice Sørensen (FVST) <AIS@fvst.dk>

Emne: VS: Høringssvar småskalapakken - ændring af hygiejnebekendtgørelsen - frist 16. august 2020

Høringssvar til småskalapakken - ændring af hygiejnebekendtgørelsen

Ifølge hygiejnebekendtgørelsen bliver det muligt for primærproducenter at udtage organer af de slagtede dyr som led i slagteprocessen uden at skulle oprette en detailvirksomhed. De hygiejnekrav, der skal gælde de private forhold, hvorunder der nu kan foretages en fuld slagteproces for op til 4500 stk. fjerkræ, fjervildt og kaniner årligt – uden AM- og PM-kontrol - til direkte salg til forbrugere og lokale detailvirksomheder/restauranter (stalddørssalg) er iflg. Hygiejnevejledningen 852/2004 bilag II, kapitel III om lokaler, der fortrinsvis er privat beboelse, men hvor der regelmæssigt tilberedes mad mhp. markedsføring.

Slagtningen under disse private forhold kan ske med ekstern bistand fra virksomheder, der er registreret til at yde assistance til stalddørsslagtninger. Kravene til disse er ikke nærmere beskrevet*).

FødevarerDanmark finder det bekymrende, at der nu bliver mulighed for at etablere noget, der minder om gårdslagterier, på helt andre vilkår end dem, der gælder de autoriserede gårdslagterier.

FødevarerDanmark skal understrege, at det er til gavn for fødevarerikkerheden såvel som konkurrencevilkårene, at slagtedyrl bliver slagtet og kontrolleret på et autoriseret slagteri. Det er imidlertid ikke realistisk under den eksisterende lovgivning. Da selv de mindste autoriserede slagterier, der slagter små flokke, har betydelige krav og udgifter til salmonellaprøver og kødkontrol. Det betyder, at de ikke kan konkurrere med hjemmeslagtninger og stalddørsslagtninger af fjerkræ – med eller uden assistance fra ikke autoriserede slagtere.

Et antal autoriserede fjerkræslagtere vurderer, at de ville kunne lønslagte flere fjerkræ under autoriserede forhold, såfremt der ikke skulle forelægges 2-5 sokkeprøver pr. flok ad to gange på slagteri mod 1x2 prøver ved private slagtninger på bedriften. Kødkontroludgiften er også en betydelig faktor, men der kan opnås en vis synergi ved at samle slagtningerne. Det har ikke umiddelbart interesse at køre ud og slagte hos producenterne. Det er simpelt hen ikke rentabelt at transportere mandskab og udstyr rundt i landet. Kravene til mobile slagterier har været betydelige. Det er mere hygiejnisk og effektivt at transportere slagtefjerkræ og -kaniner til et etableret slagteri med ordnede arbejdsforhold og hensigtsmæssigt flow frem til og med køling og evt. indfrysning.

*) I høringsbrevet til autorisationsbekendtgørelsen kan man læse, at de (*læs: ikke autoriserede slagtere*) skal være særskilt registrerede til aktiviteten og i øvrigt leve op til hygiejne- og dyrevelfærdsmæssige krav forbundet med denne aktivitet. (Se udkast til bekendtgørelse om fødevarerhygiejne for **specifikke hygiejnekrav**).

Hygiejnebekendtgørelsen præciserer de specifikke hygiejnekrav i §17 stk. 2 med en henvisning til Hygiejneforordningen (herefter 852/2004):

§17, stk. 2. Virksomheder med mobile anlæg og lignende, som yder assistance til slagtning eller slagtemæssig behandling i forbindelse med primærproducenters slagtning af egne fjerkræ eller kaniner til markedsføring fra primærproducenten direkte til endelige forbrugere

(stalddørssalg) eller til lokale detailvirksomheder, skal opfylde bestemmelserne i hygiejneforordningen, artikel 3, artikel 4, stk. 2 og 3, og artikel 5-7.

Virksomheder, der udfører assistance til stalddørsslagtninger, skal med andre ord jf. 852/2004

- Sikre at 852/2004 overholdes jf. artikel 3
- skal overholde de almindelige hygiejnebestemmelser i bilag II (*alle?*) samt særlige krav i forordning (EF) nr. 853/2004 jf. artikel 4, stk. 2 (*jf. stk. 2 skal de autoriseres med mindre FVST definerer aktiviteten som primærproduktion, transport, opbevaring uden temp krav eller detailhandel*)
- skal sikre sig, at man kan opfylde mikrobiologiske kriterier og temperaturkrav samt hvad der eller kræves for at overholde reglerne jf. artikel 4, stk. 3.
- indføre HACCP-baseret egenkontrol med eventuelle særlige præciseringer jf. artikel 5
- samarbejde med Fødevarestyrelsen og andre relevante myndigheder ved at give de nødvendige oplysninger og sørge for at virksomheden registreres – eller, hvis det kræves, autoriseres. Jf. artikel 6.
- Virksomheden kan anvende nationale retningslinjer/branchekoder jf. artikel 7.

En lille fejl:

10. I § 32, stk. 3, **slettes ordet "ikke"** og ordet »blå« ændres til: »rød«.

Med venlig hilsen / Best regards

Annette Roer Højgaard

Fødevarekonsulent, dyrlæge

Direkte tlf. 50 89 55 03 | arh@fvdanmark.dk
Poppelvej 83 | 5230 Odense M | Tlf. 63 73 00 00



Sammen bliver vi hørt



Fra: Annette Roer Højgaard <arh@fvdanmark.dk>

Sendt: 14. august 2020 14:55

Til: Fødevare Foder- og Fødevarerikkerhed 28 <28@fvst.dk>

Cc: Lars Poulsen <lpo@fvdanmark.dk>; Alice Sørensen (FVST) <AIS@fvst.dk>

Emne: VS: Høringssvar småskalapakken - ændring af hygiejnebekendtgørelsen - frist 16. august 2020

Høringssvar til småskalapakken - ændring af hygiejnebekendtgørelsen

Ifølge hygiejnebekendtgørelsen bliver det muligt for primærproducenter at udtage organer af de slagtede dyr som led i slagteprocessen uden at skulle oprette en detailvirksomhed. De hygiejnekrav, der skal gælde de private forhold, hvorunder der nu kan foretages en fuld slagteproces for op til 4500 stk. fjerkræ, fjervildt og kaniner årligt – uden AM- og PM-kontrol - til direkte salg til forbrugere og lokale

detailvirksomheder/restauranter (stalddørssalg) er iflg. Hygiejnevejledningen 852/2004 bilag II, kapitel III om lokaler, der fortrinsvis er privat beboelse, men hvor der regelmæssigt tilberedes mad mhp. markedsføring.

Slagtningen under disse private forhold kan ske med ekstern bistand fra virksomheder, der er registreret til at yde assistance til stalddørsslagtninger. Kravene til disse er ikke nærmere beskrevet*).

FødevarerDanmark finder det bekymrende, at der nu bliver mulighed for at etablere noget, der minder om gårdslagterier, på helt andre vilkår end dem, der gælder de autoriserede gårdslagterier.

FødevarerDanmark skal understrege, at det er til gavn for fødevarer sikkerheden såvel som konkurrencevilkårene, at slagtedyret bliver slagtet og kontrolleret på et autoriseret slagteri. Det er imidlertid ikke realistisk under den eksisterende lovgivning. Da selv de mindste autoriserede slagterier, der slagter små flokke, har betydelige krav og udgifter til salmonellaprøver og kødkontrol. Det betyder, at de ikke kan konkurrere med hjemmeslagtninger og stalddørsslagtninger af fjerkræ – med eller uden assistance fra ikke autoriserede slagtere.

Et antal autoriserede fjerkræslagtere vurderer, at de ville kunne lønslagte flere fjerkræ under autoriserede forhold, såfremt der ikke skulle forelægges 2-5 sokkeprøver pr. flok ad to gange på slagteri mod 1x2 prøver ved private slagtninger på bedriften. Kødkontroludgiften er også en betydelig faktor, men der kan opnås en vis synergi ved at samle slagtningerne. Det har ikke umiddelbart interesse at køre ud og slagte hos producenterne. Det er simpelt hen ikke rentabelt at transportere mandskab og udstyr rundt i landet. Kravene til mobile slagterier har været betydelige. Det er mere hygiejnisk og effektivt at transportere slagtefjerkræ og -kaniner til et etableret slagteri med ordnede arbejdsforhold og hensigtsmæssigt flow frem til og med køling og evt. indfrysning.

*) I høringsbrevet til autorisationsbekendtgørelsen kan man læse, at de (*læs: ikke autoriserede slagtere*) skal være særskilt registrerede til aktiviteten og i øvrigt leve op til hygiejne- og dyrevelfærdsmæssige krav forbundet med denne aktivitet. (Se udkast til bekendtgørelse om fødevarerhygiejne for **specifikke hygiejnekrav**).

Hygiejnebekendtgørelsen præciserer de specifikke hygiejnekrav i §17 stk. 2 med en henvisning til Hygiejneforordningen (herefter 852/2004):

§17, stk. 2. Virksomheder med mobile anlæg og lignende, som yder assistance til slagtning eller slagtemæssig behandling i forbindelse med primærproducenters slagtning af egne fjerkræ eller kaniner til markedsføring fra primærproducenten direkte til endelige forbrugere (stalddørssalg) eller til lokale detailvirksomheder, skal opfylde bestemmelserne i hygiejneforordningen, artikel 3, artikel 4, stk. 2 og 3, og artikel 5-7.

Virksomheder, der udfører assistance til stalddørsslagtninger, skal med andre ord jf. 852/2004

- Sikre at 852/2004 overholdes jf. artikel 3
- skal overholde de almindelige hygiejnebestemmelser i bilag II (*alle?*) samt særlige krav i forordning (EF) nr. 853/2004 jf. artikel 4, stk. 2 (*jf. stk. 2 skal de autoriseres med mindre FVST definerer aktiviteten som primærproduktion, transport, opbevaring uden temp krav eller detailhandel*)
- skal sikre sig, at man kan opfylde mikrobiologiske kriterier og temperaturkrav samt hvad der eller kræves for at overholde reglerne jf. artikel 4, stk. 3.
- indføre HACCP-baseret egenkontrol med eventuelle særlige præciseringer jf. artikel 5

- samarbejde med Fødevarestyrelsen og andre relevante myndigheder ved at give de nødvendige oplysninger og sørge for at virksomheden registreres – eller, hvis det kræves, autoriseres. Jf. artikel 6.
- Virksomheden kan anvende nationale retningslinjer/branchekoder jf. artikel 7.

En lille fejl:

10. I § 32, stk. 3, **slettes ordet "ikke"** og ordet »blå« ændres til: »rød«.

Med venlig hilsen / Best regards

Annette Roer Højgaard

Fødevarekonsulent, dyrlæge

Direkte tlf. 50 89 55 03 | arh@fvdanmark.dk
Poppelvej 83 | 5230 Odense M | Tlf. 63 73 00 00



Sammen bliver vi hørt

