



Notat om høringssvar til udkast til bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om fødevarehygiejne

Et udkast til bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om fødevarehygiejne blev lagt på Høringsportalen den 20. juli 2020 med frist for bemærkninger den 16. august 2020.

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

Høringssvarene har vedrørt følgende:

1. Genbrug af æggebakker
2. Kontrolfrekvens
3. Vilkår for slagtning i autoriserede slagterier sammenlignet med vilkår for slagtning på bedriften, herunder konkurrencevilkår og potentielt fødevarerikkerhed
4. Muligheden for assistance til slagtning
5. Adgangen til udtagning af organer
6. Krav til mærkning ved stalddørssalg
7. Krav om CHR-nummer

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

Ad 1: Genbrug af æggebakker

DSK udtrykker bekymring over, at æggebakker må tages retur fra forbrugerne og genbruges.

Landbrug & Fødevarer oplyser, at de autoriserede ægpakkerier i den danske fjerkræbranche samt producenter i den danske fjerkræbranche ikke kan acceptere genanvendelse af æggebakker.

Æggebakkerne kan ikke rengøres før genbrug, og de opbevares ikke hygiejnesikret hos forbrugerne. Det bemærkes, at æg ikke må vaskes, og at de således anbringes i bakkerne direkte fra stalden. Det bemærkes endvidere, at der intetsteds i fødevareindustrien genbruges indpakkingsmateriale uden nogen form for varmebehandling eller sterilisation.

De store ægpakkerier understreger, at de ikke accepterer genbrug af bakker med deres logo for egenkontrol, pakkeoplysninger og gamle bedst før datoer.

Økologisk Landsforening udtrykker stor opbakning til muligheden for at genbruge æggebakker, da der er interesse for et sådant genbrug, som eliminerer unødigt ressourcspild og udgør en reel besparelse.

Foreningen Frit Fjerkræ er glade for forslaget om genbrug af æggebakker, som ses at være i tidens ånd.

Fødevarestyrelsens bemærker, at det er stalddørssælgerens ansvar at modtage emballage fra forbrugere, der er i hygiejnisk forsvarlig stand, og at opbevare emballagen hygiejniske forsvarligt. Sælgeren skal sørge for, at æggene ved salg anbringes i ren emballage, og stalddørssælgeren bærer ansvaret for, at den udleverede emballage ikke er mærket med fejlagtige oplysninger. På den baggrund findes der ikke grundlag for at fastholde en national særregel, der ikke findes for andre typer af emballage.

Ad 2: Kontrolfrekvens

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

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

Ad 3: Vilkår for slagting i autoriserede slagterier sammenlignet med vilkår for slagting på bedriften, herunder konkurrencevilkår og potentielt fødevarer sikkerhed

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

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

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

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

Ad 4: Muligheden for assistance til slagting

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

Foreningen Frit Fjerkræ udtrykker glæde over muligheden for at få assistance til slagting til stalddørssalg

Fødevarestyrelsen har noteret sig de indkomne bemærkninger.

Ad 5: Adgangen til at udtage organer

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

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

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

Ad 6: Krav til mærkning ved stalddørssalg

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

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

Ad 7: Krav om CHR

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

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

Erhvervsstyrelsens Område for Bedre Regulering (OBR)

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

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