



Til Fødevarestyrelsen

Att.: 28@fvst.dk og ais@fvst.dk og jeira@fvst.dk

J. nr.: 2020-28-31-00169

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

Bemærkninger til høring om ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne

Den danske fjerkræbranche ved Danske Æg, Udvalget for slagtefjerkræ samt L&F, Fjerkræ, vil gerne sige tak for muligheden for at afgive kommentarer til høring om ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne. CVR DK 25 52 95 29

Den danske fjerkræbranche har følgende bemærkninger til den fremsendte høring:

Udtagning af organer af primærproducenter:

Den danske fjerkræbranche finder det fødevarerikkerhedsmæssigt uforvarsligt at overlade udtagningen af organer ved slagtning af slagtefjerkræ, til videre staldørssalg til primærproducenten selv. Al erfaring fra de autoriserede virksomheder viser, at kontaminering med både Salmonella og Campylobacter er en bombe under slagteprocessen, hvis hygiejnen, varetagelsen og håndteringen af dyrene ikke foretages korrekt. Statistik vedr. campylobacterforekomst i udegående slagtekyllingeflokkede dokumenterer (Fødevarestyrelsens Fjerkrædatabase), at disse i langt højere grad indeholder Campylobacter, og dermed er der større risiko for kontaminering ved slagtning.

Der har været anført, at småskalapakken ikke må gå på kompromis med fødevarerikkerheden. Udtagning af organer, som anført i høringen vil medføre en reduktion af fødevarerikkerheden. Primærproducenten er ikke uddannet slagter og ikke uddannet i hverken slagteteknik, hygiejne eller håndtering af slagtekroppe. Vi har i Danmark nultolerance over for fund af Salmonella i fjerkræflokke, men ved nedsat prøveprogram og egen udtagning af organer og manglende godkendte lokaler betvivles det kraftigt, om denne nultolerance kan fastholdes ved salg af disse dyr helt ud til forbrugerne.

Genbrug af æggebakker: De autoriserede ægpakkerier i den danske fjerkræbranche samt producenter i den danske fjerkræbranche kan ikke acceptere genanvendelse af æggebakker. Æggebakker kan ikke rengøres før genanvendelsen. Ægget, der anbringes i en æggebakke, må d.d. ikke vaskes og anbringes i bakken direkte fra stalden. Æggebakkerne opbevares hos forbrugerne alle mulige forskellige steder, der ikke er hygiejnesikkert. Der genanvendes ikke andre indpakningsmateriale i fødevarerindustrien uden nogen form for varmebehandling eller sterilisation. Og dette kan ikke anvendes på æggebakker.

De store ægpakkerier under Danske Æg understreger, at de ikke accepterer, at deres bakker med deres logo for egenkontrol, pakkerioplysninger og gamle "bedst før datoer", på nogen måde skal genanvendes, så de kan kobles op på salg af æg foretaget fra staldørssalg med genbrug af bakkerne. Dette ligger også til grund for, at bakkerne ikke må genanvendes i dag.

§8, stk. 1:

Der bør være krav om, at ejendommen anvendt til slagtning også skal have et CHR-nr.

Vi ser frem til yderligere drøftelser af ovenstående forhold.

Med venlig hilsen

Den danske fjerkræbranche ved

Formand for L&F, Fjerkræ
Gårdejer Martin Hjort Jensen

Formand for Danske Æg
Gårdejer Lars Lunding

Udvalget for Slagtefjerkræ
Direktør Claus Zakarias