



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 "staldørspakken" – nye regler for staldørssalg

Landbrug & Fødevarer takker for at have modtaget ovenstående udkast til bekendtgørelser i høring, jf. Fødevarestyrelsens skrivelser af 1. februar 2016, j. nr.: 2015-28-31-00108, 00112, 00124 og 00125 samt j. nr.: 2015-29-31-00165. Vores bemærkninger fremgår nedenfor.

Overordnede bemærkninger:

Da staldørspakken første gang blev sendt i høring i maj 2015 gjorde Landbrug & Fødevarer opmærksom på, at man gerne ser, at der etableres gode rammer for vækst og udvikling i hele landet, herunder, at der er gode rammer for iværksætteri og en dynamisk udvikling af både små og større virksomheder i erhvervet. Vi gjorde også opmærksom på, at vi synes det er væsentligt at arbejde for smidige regler, forenkling og afbureaukratisering, og at vi bakker op om bestræbelserne på at afbureaukratisere og forenkle reglerne i det omfang, det er foreneligt med Danmarks høje fødevarer sikkerhed, og de fordele, dette indebærer for forbrugere og eksportmuligheder.

Vi pegede i øvrigt på en lang række uafklarede forhold og udestående spørgsmål, både i forhold til den konkrete håndtering og de potentielle risici ved de foreslåede ændringer, og vi foreslog på den baggrund, at ministeriet satte udstedelsen af de nye foreslåede regler i bero.

Nu, hvor vi har fået staldørspakken i høring igen, kan vi se, at der er taget visse skridt til at imødekomme de spørgsmål, vi har rejst i forhold til håndtering af risici. Vi kan bl.a. se, at der i forhold til salg af æg fra bedrift til detailhandel nu stilles krav om, at reglerne i handelsnormerne for æg overholdes, at hygiejneforordningens bilag 2 skal opfyldes forud for håndtering af fjerkræ på bedriften ud over, hvad der gælder i dag, ligesom en række forhold vedr. mælk er imødekommet.

Imidlertid er der fortsat forhold, som vi vil gøre opmærksom på skal være opfyldt, for at vi finder sagen løst bedst muligt:

- Det er producenternes ansvar, at fødevarer sikkerheden er i orden; det er således også producenterne, som vil blive stillet til ansvar for evt. humane tilfælde af f.eks. Salmonella, hvor forbrugere har spist fjerkrækød eller æg, som de er blevet syge af. Det skal således sikres, at såvel prøveudtagnings- og kontrolfrekvenser for Salmonella og Campylobacter i fjerkrækød og Salmonella i æg fastlægges på et niveau, som giver den fornødne forbrugersikkerhed. For at reducere risikoen for smitte fra og til andre husdyr, bør der stilles krav om, at der alene er én dyreart på bedriften.
- En nyordning må ikke få betydning for Danmarks særstatus på æg ift. Salmonella og den ansøgte særstatus for slagtefjerkræ, og ministeriet har en pligt til at handle, såfremt status bliver udfordret.
- En nyordning skal evalueres efter et år, og derefter løbende hvert år i forhold til bl.a. en løbende overvågning af udviklingen i humane fund, status på den konkrete udførte kontrol samt relationen til de eksisterende handlingsplaner på fjerkræområdet.

**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.



- Forbrugermæssige forhold, som f.eks. at to tilsyneladende ens produkter i køledisken har forskellig risikoprofil – men ved forbrugerne det? – skal der findes en hensigtsmæssig løsning på.
- Fjerkræbranchen har i deres høringssvar rejst en lang række væsentlige spørgsmål, som både ekkoer vore, men også er af mere fjerkræspecifik/teknisk karakter. Vi finder det særdeles relevant, at de pågældende forhold drøftes og afklares yderligere, inden styrelsen sender bekendtgørelsesudkastene til notifikation over for EU-Kommissionen.
- De udenlandske markeder, som aftager vore fødevarer, er stærkt følsomme og reagerer hurtigt og lukker, hvis der opstår den mindste tvivl om fødevarerens sikkerhed i Danmark. Et evt. sygdomsudbrud blandt dyr eller mennesker, som har lokalt ophæng, kan risikere at få afsmittende virkning på renomméet i hele den animalske produktion med massive negative konsekvenser for fødevarereksporten. Den situation er det essentielt at undgå.

Nedenfor følger en række mere specifikke tilkendegivelser fra de berørte sektorer:

#### *Opdrættede kaniner*

De nye regler for afsætning og markedsføring giver god opbakning til bestræbelserne på at etablere nye produktioner og produktionsformer. Reglerne ses således som vigtige i forhold til at skubbe nye udviklinger i gang inden for økologisk kaninproduktion.

#### *Fisk og muslinger*

Der er tilfredshed med, at det med den nye bekendtgørelse igen er blevet muligt årligt at afsætte op til 4000 kg fisk og muslinger direkte fra primærproduktion til forbrugerne.

#### *Honning*

Der er tilfredshed med, at de begrænsninger, både mængdemæssigt samt afstandsmæssigt, der var lagt op til med ændringerne i maj 2015, nu er taget af bordet igen.

#### *Vildt*

Det er vigtigt, at der er gode muligheder for jægere for at afsætte det vildt, der skydes. Udnyttelse af nedlagt vildt er en vigtig del af det etiske grundlag for jagt, og der opleves heldigvis en stigende efterspørgsel fra forbrugerne på kød af vildt. Det er derfor problematisk, at de nye regler udformes således, at det de facto bliver meget administrativt tungt eller direkte umuligt for den enkelte jæger at afsætte det nedlagte vildt til videre anvendelse som fødevarer. Det gælder både afstandskrav, krav om at jægeren selv skal have nedlagt vildtet og i øvrigt begrænsningerne i forhold til udtagning af mindre vildtlevende vildt. Der henvises til svar fra Jægerforbundet.

#### *Mælk*

Der er tilfredshed med, at en lang række bemærkninger og forslag til det tidligere udkast til hygiejnebekendtgørelsen er imødekommet.

Nedenfor gives specifikke bemærkninger.

#### **§ 12, stk. 1 og 2 – Varmebehandling af mælk og mælkebestanddele:**

Vi ser, at vores tidligere forslag er (næsten) imødekommet. Formuleringen er dog fortsat utydelig, idet det læses som om alle mælkebestanddele skal varmebehandles, også de dele der er behandlet som rå mælk. Vi foreslår derfor, at "rå" indsættes før "mælkebestanddele."

Konsekvensændringer bør også foretages i stk. 3, 4 og 5.

#### **§ 12, stk. 2 – Varmebehandling af mælk og mælkebestanddele sammen med andre fødevarer:**

Det er en smule uklart, om stk. 2 overlapper stk. 1, fx. ved fremstilling af blandingsprodukter mm. Vi finder det uheldigt, at henvisningen til definitionen af pasteurisering er faldet bort, jf. § 14, stk. 1 sidste led i den gældende bekendtgørelse.

#### **§ 25, stk. 1 – Referencer til undtagelser fra temperaturbestemmelser:**

Referencen i første afsnit ("jf. dog stk. 2-4") bør rettes til "jf. dog stk. 2-5"

#### **§ 25, stk. 5 – Syrnedede konsummælksprodukter:**



Henvisningen til bilag 3 er meningsforstyrrende, da bilag 3 ikke gælder engrosopbevaring og – transport. Vi skal foreslå, at der i stedet henvises til den temperatur, der er angivet på pakningen.

**§ 31 – 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. Blot "undersøge eller smide ud" giver ikke mening. Vi skal foreslå en tilføjelse, der knytter undersøgelserne til de returnerede varers skæbne:

*"Fødevarevirksomheder skal ved modtagelsen af returnerede fødevarer, jf. § 30, iværksætte relevante undersøgelser af de returnerede fødevarer til vurdering af alternativ anvendelse eller sørge for bortskaffelse som affald."*

**§ 47 – Genbrug af vand:**

Vi ser fortsat 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 2 – Kontrol med kriterier for rå mælk:**

Vi finder fortsat, at en fjernelse af kravet til specifik instruktion i prøveudtagning er meget uheldig.

**Bilag 3 – Temperaturbestemmelser:**

Vi skal fastholde, at syrnede mælkeprodukter er letfordærlige. Mælkeprodukter omfattet af bilag 3 bør begrænses til ikke-syrnede, pasteuriserede konsummælksprodukter.

Vi ser frem til, at styrelsen tager hånd om de rejste problemstillinger, så vi opnår en hensigtsmæssig balance mellem hensyn til iværksætteri, dynamik og forenkling på den ene side samt risici for forbruger-, fødevarerikkerhed, sygdomsbekæmpelse og eksport på den anden. Vi deltager naturligvis meget gerne i fremadrettede drøftelser herom og står til rådighed for en yderligere uddybning af vores synspunkter.

Med venlig hilsen

Susanne Kofoed

Chefkonsulent

D +45 3339 4264

M +45 2724 5664

E sko@lf.dk

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31

2600 Glostrup

Att.: Alice Sørensen, Pernille Charlotte Sørensen Tillisch, Tereza Gabriel

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

**Høringssvar til ændringer af slagtefjerkræ bekendtgørelsen samt konsumægs bekendtgørelsen jf. j. nr. 2015-28-31-00124 og jf. j. nr. 2015-28-31-00125.**

**Høringssvar til ændringer af bekendtgørelse om handelsnormer for æg jf. j. nr. 2015-29-31-00165.**

**Høringssvar til ændringer af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne jf. j. nr. 2015-28-31-00112**

Det Danske Fjerkræraad har på vegne af Danske Æg og Dansk Slagtefjerkræ følgende bemærkninger til de fremsendte høringer om udkast til ovennævnte bekendtgørelser.

Det Danske Fjerkræraad anerkender behovet for og ønsket om, at der produceres små mængder af animalske fødevarer hos stalddørssælgere med mindre produktion. Branchen ser det som en naturlig del af den nuværende 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 må som ved foregående høring igen påpege, at det dog på ingen måde kan accepteres, 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 slagtekroppene 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 tilstrækkelig dokumentation for, at dette hverken kan eller vil blive virkeligheden. Både Salmonella og Campylobacter vil kunne være massivt til stede i disse produkter. Den nuværende nul-strategi for forekomsten af Salmonella i fjerkræprodukter sættes over styr, og den fastlagte handlingsplan for bekæmpelse af Campylobacter overses. For fjerkræbranchen er dette oplæg til en fødevarer skandale, der venter på at ske.

**Følgende forhold i de fremsendte høringer bør derfor bemærkes:**

- I det fremsendte står der anført, at "Branchen har et stort ønske om at få mulighed for, at primærproducenter kan fjerne organer fra slagtet tamfjerkræ, opdrættet fjervildt og kaniner og sælge fersk kød heraf ved stalddøren". **Hvem er den anførte "branche"?**  
Det skal understreges, at det ikke er brancherne under Det Danske Fjerkræraad, Dansk Slagtefjerkræ eller Danske Æg.
- Der er fortsat ikke forelagt nogen brugbar, gennemarbejdet risikovurdering til grund for denne ændring af lovgivningen, hvor der åbnes mulighed for øget stalddørssalg til lokalområdet. Der

er dermed ikke på nuværende tidspunkt noget kendskab til eller dokumentation for, at fødevarer sikkerheden ikke kompromitteres ved lempelse af denne lovgivning.

**Vil der blive foretaget yderligere risikovurderingen på dette område ved opstart af de foreslåede regelændringer? Og vil der blive foretaget kontrol med disse mindre besætninger med omsætning til lokalområdet?**

I 2015 blev der konstateret 9 positive salmonellaprøver udtaget fra de i alt 213 ejendomme med stalddørssalg af æg (4,2 %), mens der for alle de kommercielle ægproducenter med levering til pakkeri kun blev konstateret 1 positiv salmonellaprøve udtaget fra de i alt 154 ejendomme (0,6 %). Dette til trods for, at der fra alle de kommercielle flokke sendes prøver ind mindst 26 gange om året til undersøgelse for Salmonella, kontra stalddørssælgere der kun sender prøver ind 3 gange om året. **Hvordan er der taget højde for denne forekomst af Salmonella hos de registrerede stalddørsbesætninger i den udarbejdede risikovurdering? Hvordan kan der på baggrund af denne statistik konkluderes, at der ikke vil være en øget risiko ved stalddørssalg direkte til lokal afsætning ved en fastholdelse af kun 3 gange prøveindsendelser om året? Hvordan kan fødevarer sikkerheden for danske æg fastholde det nuværende niveau, når der fra lokale pakkerier må sælges æg, der ikke er kontrolleret i op til 130 dage? For øvrige flokke i Danmark skal der foreligge svar senest 16 dage forud for sidste testning af flokken.**

- Der står anført, at æg fra lokale gårdbutikker kan sælges som ved de nuværende regler for stalddørssalg. **Hvordan kan dette ske, når en gårdbutik er defineret som en fødevarerbutik og dermed underlagt handelsnormerne for æg? Hvordan kan der ske undtagelser for handelsnormerne, når dette er en forordning? Hvis det via en dansk bekendtgørelse om handelsnormer for æg er muligt at foretage disse undtagelser, så ønsker Danske Æg svar på de tidligere fremsendte henvendelse vedr. undtagelser for vask af æg jf. samme. Kan der ske tilføjelser til denne danske bekendtgørelse for handelsnormer for æg, således at det bliver muligt at foretage vask af æg uden nedklassificering af æggene?**
- **Hvad er de specifikke regler for ægpakkerier med autorisation til lokal omsætning? Hvordan kan kvaliteten af æggene sikres, hvis æggene ikke er sorteret i vægt eller kvalitetsklasser? Hvordan vil det så sikres, at kvalitetskendtegnene for æggene, der skal leveres direkte til den endelige forbruger, er af høj kvalitet, og hvordan vil der blive fastsat kriterier, som kontrolorganerne kan kontrollere? Skal de gældende regler om lysning af æg, temperaturkrav, sortering, mærkning, indretning af pakkeri samt krav om eget kontrolprogram også gælde disse ægpakkerier til lokal afsætning? Hvordan vil FVST kontrollere disse ægpakkerier? Hvordan sikres det, at fragt af æg fra produktionssted til ægpakkeri (max. 5 km) sker i biler med kølekæde som anført i handelsnormerne for æg?**
- **Hvordan skal det sikres, at der ikke omsættes mere end 100.000 æg fra sådanne bedrifter? Der er anført en grænse på max. 500 dyr, hvilket reelt betyder en produktion på ca. 150.000 æg om året. Hvordan skal det kontrolleres, at der ikke markedsføres mere end 100.000 af disse æg om året? Hvordan vil man sikre sporbarheden ved udbrud af Salmonella fra disse flokke, når æggene ikke skal være mærket med producentkode?**
- Alle besætninger, der er underlagt salmonellalovgivningen for fjerkræ, er d.d. registreret i Fjerkrædatabase. **Hvordan skal disse nye besætninger med eget lokalt ægpakkeri eller afsætning af fjerkrækød registreres i databasen? Den Danske Fjerkræbranche skal**

understrege, at enhver ændring/omprogrammering i denne database ikke kan finansieres af fjerkræbranchen.

- **Hvordan vil fødevarer sikkerheden sikres, når der kun 3 gange om året skal foretages undersøgelse for forekomst af Salmonella af fjerkræflokke, der leverer kød eller fjerkræ til lokale virksomheder og ved stalddørssalg?** Dette sikrer ikke en prøveudtagning af hver flok. En smitte opstået i en tidligere flok vil derfor kunne påføres den følgende flok, uden at der er viden om persisterende infektion. Dette betyder, at der vil kunne afsættes kød og dyr fra flokke, der aldrig er blevet salmonellakontrolleret. **Hvordan kan dette fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvares? Hvordan vil FVST sikre en opfølgning og kontrol af forholdene i besætningerne? Umiddelbart er det foreslået, at der slet ikke sker nogen kontrol af disse besætninger, er det korrekt?** En konventionel slagtekyllingeproduktion er underlagt et eget kontrolprogram samt kontrol fra såvel slagterier og FVST. **Hvordan vil man uden nogen form for kontrol sikre sig, at disse besætninger efterlever loven, og sikre dyrene imod smitte med Salmonella?**
- Udtagning af organer og opskæring af slagtekroppe til afsætning til salg kræver ekspertise, hygiejnisk viden, uddannelse og kontrol. Derfor benytter flere af de små producenter mobile, autoriserede slagtevoogne, hvor slagterne ved, hvad de har med at gøre, og 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 slagtekroppe til direkte afsætning til andre konsumenter og lokale detailhandlere? Hvordan sikres den endelige forbruger, der aftager disse produkter? Hvorfor skal der ikke længere oplyses om den forøgede risiko ved disse produkter?**  
Fra branchens side skal det understreges, at man ikke kan acceptere, at man her kan gå på kompromis med fødevarer sikkerheden, fordi det er lokale produkter. **Er de gældende regler vedr. produktansvar ikke gældende 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. **Hvordan vil FVST sikre, at denne produktion foregår hygiejnisk forsvarligt og med mindst mulig risiko for forbrugeren? Hvordan vil FVST sikre, at disse slagterier hos disse stalddørsælgere lever op til hygiejnereglerne, samt at aflivningen foregår dyrevelfærdsmæssigt forsvarligt?**
- Til trods for, at det i høringsbrevet er angivet, at fødevarer sikkerheden ikke kompromitteres, hvilket der, som tidligere nævnt, stilles store spørgsmål ved, så skal der nu yderligere ikke ske skiltning, der angiver, at hvis der produceres nogle af de foreslåede produkter direkte til detailledet, så kan forbrugeren ikke forvente, at de fødevarer har været underlagt samme fødevarer kontrol. **Hvordan kan forbrugeren vide, at disse produkter ikke har undergået fødevarer kontrol og prøveudtagningskontrol på linje med den kommercielle produktion?** 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.

- 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 mangler fortsat 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.?**
- **Hvordan vil det sikres, at forekomsten af dioxin i æggene er under max. grænsen hos de små stalddørssælgere?**
- **Vil der blive udarbejdet en vejledning til brugerne af disse nye regler?**

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 afsætningsledet.

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 kommercielle 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.

Hvis fremsendte ændringer i bekendtgørelserne implementeres i den danske lovgivning skal Det Danske Fjerkræraad anmode om, at hele den foreliggende danske Salmonellahandlingsplan revideres gennemgribende.

Det Danske Fjerkræraad på vegne af Danske Æg og Dansk Slagtefjerkræ skal derfor understrege, at man finder det dybt kritisabelt og uacceptabelt, at myndighederne efter så mange års ihærdig indsats og branchens efterlevelse af gentagne skærpede krav, 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 stilles der spørgsmålstegn ved, om vi ved åbningen af dette marked kan fastholde det nuværende fravær af anmeldte fjerkræsygdomme, hvis kontrollen for disse forhold ikke opstrammes tilsvarende for disse besætninger.

**Det Danske Fjerkræraad vil gerne have sikkerhed for, at de foreslåede ændringer kan implementeres uden at skade den særstatus, som Danmark har for sin produktion af æg, samt den ansøgning der p.t. ligger til behandling i Kommissionen for fjerkrækød?**

**Det Danske Fjerkræraad ønsker hurtigst muligt svar på alle de stillede spørgsmål i dette høringssvar. Det Danske Fjerkræraad ønsker ligeledes, at der afholdes et møde mellem branchen og FVST snarest muligt for at drøfte de foreslåede ændringer og dette fremsendte høringssvar.**

Med venlig hilsen

**Formanden for Det Danske Fjerkræraad**  
Martin Hjort Jensen



Fødevarestyrelsen  
28@fvst.dk  
CC: ais@fvst.dk, teg@fvst.dk, gusl@fvst.dk

18.02.2016  
Dok. 155687/VVO

**Høring staldørssalg (hygiejnebekendtgørelse, autorisationsbekendtgørelse, handelsnormer og slagtefjerkræbekendelsen).**

Fødevarestyrelsen har sendt udkast til ændring af hygiejnebekendtgørelsen, autorisationsbekendtgørelsen, handelsnormerne og slagtefjerkræbekendelsen i høring (hhv. Sagsnr.:2015-28-31-00112 F&F/AIS, sags. nr.: 2015-28-31-00108 F&F/AIS, sags. nr. 2015-29-31-00165/K&F/TEG og j. nr.: 2015-28-31-00124/2015-28-31-00125 ). Forbrugerrådet Tænk sender her et samlet høringssvar for de fire bekendtgørelser.

Overordnet hilser Forbrugerrådet Tænk de nye regler velkomne, samt opfølgningerne herpå, da de vil forbedre forbrugernes adgang til lokale fødevarer. Der er en stigende interesse blandt forbrugerne til at købe lokale fødevarer. Det er her 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. Dertil støtter vi ligeledes ændringen, ang. primærproducenternes ansvar for en indretning der er i overensstemmelse med bestemmelserne i forordningen.

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. Dertil støtter vi ligeledes bestemmelsen vedr. brug af disse æg i udelukkende varmebehandlede retter.

Forbrugerrådet Tænk støtter ligeledes muligheden for at mindre lokale producenter har mulighed for at afsætte æg til nærved liggende detailhandel, ved brug af autoriseret ægpakkeri, eller via egen gårdbutik/restaurant/cafe på bedriften, eller via egen bod på lokale markeder. Hvortil vi understreger vigtigheden af, at der skiltes med oprindelse, produktionstype og datomærkning.

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.

Mht. skiltning vil vi fra Forbrugerrådet Tænks side påpege at skiltning af fødevare med anden type af produktion, såsom fødevare fra mindre lokale producenter, altid er at foretrække. Skiltning er med til at forbrugeren har muligheden for at træffe beslutning om køb på et oplyst grundlag vedr. fødevarens oprindelse og produktionstype.

Med venlig hilsen

Camilla Udsen  
Seniorrådgiver, ph.d.

Mette Raun Fjordside  
Afdelings chef.

Fødevarestyrelsen  
Sendt pr. e-mail:  
28@fvst.dk

Danish Food and Drink Federation

### **Høringsvar staldyrspakken – bekendtgørelser om fødevarehygiejne og autorisation samt om slagtefjerkræ**

J.nr. 2015-28-31-00112/2015-28-31-00108

J.nr. 2015-28-31-00124/2015-28-31-00125

DI Fødevarer har modtaget udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarehygiejne og ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomhed i høring for anden gang. Bekendtgørelserne var i høring i juni 2005 og er herefter blevet justeret.

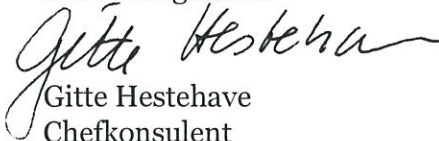
Der lægges fortsat op til, at primærproducenter må sælge små mængder animalske fødevarer direkte til lokale virksomheder samt give adgang til at udtage organer fra bl.a. fjerkræ samt til at opskære dyrene før salg. Det sker på baggrund af en supplerende risikoanalyse.

Vi har ikke kendskab til risikoanalysen, og vi er fortsat ikke overbevidst om, at fødevaresikkerheden ikke kompromitteres. Den danske eksport kan fortsat rammes, hvis der opstår forskellige episoder med husdyrsygdomme, og det kan blive dyrt.

I relation til ovenstående ændres slagtefjerkræbekendtgørelsen og konsumægsbekendtgørelsen også. Her finder vi det problematisk, at der ikke er ens prøveudtagningsprogrammer for hhv. industriel produktion og staldtjersproduktion. Logisk set burde salmonellakontrollen være ensartet uanset produktionens størrelse for at give samme fødevaresikkerhed. Endvidere mener vi, at staldtjerssalget vil kunne kompromittere ansøgningen om særstatus vedr. salmonella for fjerkræ.

DI Fødevarer vil meget gerne uddybe problemstillingerne ved et møde.

Med venlig hilsen



Gitte Hestehave  
Chefkonsulent



Fødevarestyrelsen  
Stationsparken 31-33  
2600 Glostrup

Sendt til [hoering@fvst.dk](mailto:hoering@fvst.dk) med kopi til [28@fvst.dk](mailto:28@fvst.dk),  
[gusl@fvst.dk](mailto:gusl@fvst.dk), [ais@fvst.dk](mailto:ais@fvst.dk) og [teg@fvst.dk](mailto:teg@fvst.dk)

J.nr. 2015-28-31-00108/2015-28-31-00112/2015-28-31-00124/2015-28-31-00125/2015-29-31-00165

23. februar 2016

**Hørings svar vedr. udkast til ændring af bekendtgørelse om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m., bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønseshold og opdræt hertil, bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder, bekendtgørelse om fødevarerhygiejne samt bekendtgørelse om handelsnormer for æg**

Dansk Erhverv har modtaget høring om udkast til bekendtgørelse om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m. (slagtefjerkræ-bekendtgørelsen), bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønseshold og opdræt hertil (konsumægsbekendtgørelsen), bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder, bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen) samt bekendtgørelse om handelsnormer for æg (den såkaldte stalddørspakke).

Dansk Erhverv afgiver et samlet høringssvar for stalddørspakken, som udmøntes med de ovenstående bekendtgørelsesændringer.

**Generelle bemærkninger**

Dansk Erhverv støtter overordnet Fødevarestyrelsens forslag vedr. den såkaldte stalddørspakke. Dansk Erhverv finder det positivt, at primærproducenter med ændringsforslagene nu får bedre muligheder for at afsætte lokale fødevarer til lokale detailvirksomheder, restauranter og direkte til forbrugerne via stalddørssalg, herunder også via gårdbutikker, gårdcaféer mv.

Stalddørspakken imødekommer en efterspørgsel fra både forbrugere og lokale virksomheder, som har været stigende i de senere år, og det er derfor positivt, at lovgivningen nu indretter sig herefter.

Det er dog vigtigt, at de nye afsætningsmuligheder sker under forudsætning af, at fødevarer sikkerheden ikke forringes. Afsætningen skal derfor ske på baggrund af kvalificerede risikovurderinger og deraf passende kontrolforanstaltninger, så forbrugerne trygt og sikkert kan handle lokale fødevarer ved både stalddørssalg og i lokale butikker og restauranter.

Dansk Erhverv uddyber gerne ovenstående.

Med venlig hilsen

Jeppe Rønnebæk Kongsbak  
Politisk konsulent

Fødevarestyrelsen  
Stationsparken 31-33  
2600 Glostrup

Hotel • Restaurant  
& Turisterhvervet

Sendt som e – mail [28@fvst.dk](mailto:28@fvst.dk) og [ais@fvst.dk](mailto:ais@fvst.dk)

Vodroffsvej 32  
1900 Frederiksberg C

23. februar 2016

Tel +45 35 24 80 80  
Fax +45 35 24 80 88

Høringssvar - Vedr. udkast til ændring bekendtgørelse om fødevarerhygiejne. Sagsnr, 2015 -28-31- 00112/F&F/AIS

[www.horesta.dk](http://www.horesta.dk)  
[horesta@horesta.dk](mailto:horesta@horesta.dk)

HORESTA har modtaget ovennævnte udkast til hygiejnebekendtgørelsen .

cvr.nr. 17 01 48 11

HORESTA finder det positivt, at der bliver bedre muligheder for detailvirksomheder herunder restauranter mv. at modtage lokale fødevarer fra primærproducenter og benytte disse til at skabe bedre madoplevelser for gæsterne. HORESTA ser ændringerne som et positivt tiltag i forhold til at forenkle reglerne på området og de administrative byrder samt at øge mangfoldigheden i mad- og fødevarerudbudet i hele Danmark. Det er dog vigtigt for HORESTAs medlemmer, at fødevarerens sikkerheden ikke forringes, og risikovurderingerne på området er baseret på ekspertviden.

HORESTA har ikke yderligere bemærkninger til ændringerne i bekendtgørelsen, som tilgodeser de bemærkninger, der er fremkommet i tidligere høringssvar.

Med venlig hilsen

Tine Skriver  
Fødevarechef

Åbyhøj, den 23. februar 2016

## Høringsvar fra Økologisk Landsforening

Høring om nyt udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne  
(hygiejnebekendtgørelsen)

Sagsnr.: 2015-28-31-00112

---

Økologisk Landsforening takker for muligheden for at kommentere på forslag til ændring af bekendtgørelsen om fødevarerhygiejne. Vi synes, det er positivt, at Fødevarestyrelsen ønsker at forenkle vilkårene for stalddørssalg dvs. salg fra mindre produktioner.

Det skal slås fast fra start, at vi ikke på nogen måde ønsker, at der skal gås på kompromis med et højt niveau af fødevarerikkerhed. Men vi mener også, at en høj fødevarerikkerhed er mulig, selvom lovgivning og kontrol forenkles.

I vores høringssvar anmoder vi om, at:

- Der gennemføres yderligere forenklinger i kontrolprogrammer mhp at fremme små produktioner
- Regler og lovgivning skal være begrundet i fødevarerikkerhed og ikke i markedsrestriktioner, fx afstandskrav
- Der gennemføres nabotjek – så dansk lovgivning for stalddørssalg/små producenter er sidestillet med andre EU landes
- Generelt forbedrede muligheder for at skabe vækst i gårdsalg

### Uddybende:

Vi anerkender de forenklinger, der ligger i udkastet til ny bekendtgørelse, men vi må desværre konstatere, at forenklingerne ikke er tilstrækkelige. Vi har regnet på konsekvenserne af stalddørssalgspakken, se vedhæftede Bilag A-D, og konstaterer ud fra beregningerne, at vilkår og antal prøver stadig er for ressourcekrævende og omfattende for mindre producenter – især vedrørende produktion af æg og slagtekyllinger – til at sikre en robust produktionsøkonomi. Der er behov for yderligere forenklinger, hvis de mindre produktioner skal sikres et fornuftigt produktionsfundament.

Det betyder, at implementeringen af lovgivningerne og de erhvervsøkonomiske konsekvenser stadig er i modstrid med regeringens ønske om at understøtte mindre fødevarerproducenteres lokale gårdsalg og forenkle lovgivning og kontrol. Lovgivningen bør derfor fortsat søge at understøtte mindre produktioner ved at forenkle, men uden at gå på kompromis med fødevarerikkerheden.

Derfor anmoder vi om, at Fødevarestyrelsen revurderer stalddørspakkens kontrolprogram til salmonellaovervågning i mindre produktioner – både for produktioner op til 500 slagtekyllinger og for hønsehold med op til 500 høner. Af Bilag A-D fremgår, at kontrollen har et økonomisk omfang, der gør det nødvendigt at nytænke kontrol og regler. Der er fx behov for at undersøge, om der kan findes alternative kontrolmetoder og om færre analyser (pr. hold og pr. besætning) er tilstrækkelige til at sikre fødevarerisikoen, ligesom det kan være relevant at se på, om de max mængder og antal dyr, der er fastlagt i stalddørspakken bør hæves, for at der er tale om reelle forbedringer for vækstmulighederne.

Flere af forslagene i høringen er ikke begrundet i hensyn til fødevarerisiko. Vi anmoder om, at Fødevarestyrelsen tager aktivt stilling til den reelle fødevarerisiko og tilretter bekendtgørelsen, hvor der ikke er reelle risici. Det gælder bl.a. afstandskrav, salg til restauranter mv. Vi har indsat bemærkninger herom i gennemgangen af teksten til bekendtgørelsen herunder. Mindre producenter skal ikke pålægges administrative byrder og restriktioner i afsætningen, der ikke er begrundet i fødevarerisikoen.

Vi understreger endnu en gang, at udlandet ikke har samme restriktioner i salg fra stalddøren, som vi har i Danmark, og vi anmoder om, at Fødevarestyrelsen gennemfører nabotjek på området, så der kommer harmoni mellem lovgivninger og kontrolkrav i Danmark og øvrige EU-lande.

På baggrund af høringsudkastet og beregningerne i Bilag A-D konkluderer vi, at der er behov for yderligere forenklinger og lempelser i forhold til mindre besætninger med eget salg fra gården. I praksis er reglerne for levering og kontrol så økonomisk begrænsende, at de fleste vil vælge at opgive produktionen eller etablere større besætninger. Bekendtgørelsen, som den er forelagt, vil ikke tilvejebringe en reel mulighed for, at direkte salg fra gården vil vokse.

#### **Vi har følgende faglige bemærkninger:**

- Mht ægproduktion bør grænsen på 500 høner anvendes i alle tekster (og ikke 100.000 æg, da det giver anledning til uklarhed at operere med to tal og det er vanskeligere at kontrollere antal æg end antal høner).
- Reglerne for levering af især æg er unødigt komplicerede, fx finder vi ikke, der er behov for afstandskravet på 50 km, og der bør være mulighed for 'bagatelgrænser' ved fx levering til lokale restauranter, børnehaver og detailhandler. Reelt er der tale om meget små mængder æg, der afsættes ved levering. Og restriktionerne er ikke begrundet i reel risiko for fødevarerisiko. Vi mener, der i stedet kan kræves mærkning med 'begrænset myndighedskontrol'.
- Kravet om 'lille ægpakkeri' mener vi er overflødig i forhold til de minimale mængder æg, der er tale om – typisk få bakker/dag. Det er ikke uoverkommeligt for producenten at etablere et lille ægpakkeri, men det kræver ekstra ressourcer og kontrol, som ikke står mål med den mængde af æg, der er mulighed for at afsætte via detail, restauranter, børnehaver mv. fra besætninger med under 500 høner.
- Der skal sikres fuld harmoni mellem bekendtgørelserne.
- Kontrol og registreringer skal være nemt at administrere



### **§3 generelt**

Som det fremgår af vores overordnede kommentarer ovenfor, finder vi det relevant, at Fødevarestyrelsen revurderer kravene for hold af høner og kyllinger over og under 500. Vi mener, der må kunne findes enklere løsninger, uden at gå på kompromis med fødevarerisikoen for æg.

Vi finder, at 'lille ægpakkeri med autorisation til begrænset lokal omsætning' (inden for 50 km) er en overimplementering i forhold til de meget beskedne mængder æg, der er tale om (få bakker dagligt). Det pålægger producenten en unødvendig byrde, og vi har svært ved at se, at der er en reel fødevarerisiko ved at omsætte æg, der ikke har været gennem 'lille ægpakkeri'.

### **§4 Mælk**

Vi har ingen bemærkninger

### **§5 Æg**

Vi henviser til vores overordnede høringssvar om de særlige vilkår for afsætning af æg (med/uden 'lille-ægpakkeri')

Vi finder, det er overimplementering at indføre 'lille ægpakkeri med begrænset autorisation'. Der vil være tale om meget beskedne mængder af æg, der skal gennem ægpakkeri. En mærkning fx med 'begrænset myndighedskontrol' vil være mere relevant.

### **§6 ÆG i børnehaver**

Børnehaver må anvende egne æg (under 30 høner).

Vi finder det ikke begrundet i hensyn til fødevarerisikoen, at børnehaver ikke kan hente og anvende æg fra en producent, når æggene er produceret under stalddørspakken. Ligeledes finder vi, det er overimplementering, at producenten ikke kan levere æg til børnehaver uden at have et lille ægpakkeri. Vi anmoder om, at reglerne for levering lempes, så det er muligt at levere æg til børnehaver, restauranter og detailhandler – evt. med mrk: 'begrænset myndighedskontrol'.

(Vi har et opklarende spørgsmål: i §1 i handelsnormer for æg er der en grænse på 50 høner i forhold til undtagelser i markedsordningen. Burde der stå 50 høner her og ikke 30 høner, eller er der ingen sammenhæng til handelsnormer for æg?)

### **§ 7: Fjerkræ, kanin, vildt**

Det skal fremgå tydeligere under hvilke vilkår, man må åbne fx fjerkræ og fjerne indvolde. Og det samme bør fremgå af autorisationsbekendtgørelsen.

I høringsudkastet er der ikke tydelig sammenhæng mellem hygiejnebekendtgørelsen, som beskriver åbent fjerkræ og autorisationsbekendtgørelsen, som primært beskriver ikke-åbnet fjerkræ. Det vil give anledning til usikkerhed om reglerne.

Vi finder det positivt, at der kan afsættes åbnet fjerkræ til detailhandler inden for 50 km under stalddørspakken, og vi er fuldt bevidst om, at der her skal være opmærksomhed på fødevarerens sikkerhed. Men i øvrigt er det vores holdning, at 50 km grænsen ikke skal anvendes.

#### **§9 Æg til detail**

Vi gentager, at det er vanskeligt at forstå, at æg under stalddørspakken ikke kan afsættes til lokale detailhandler – uden kontrol i eget 'lille ægpakkeri'. Det er meget få æg, der kan blive omsat på den måde. Vi finder ikke, at denne restriktion er begrundet i hensyn til fødevarerens sikkerhed. Vi anbefaler i stedet mærkning med 'begrænset myndighedskontrol'.

#### **§ 11 til og med 17 – Mælk**

Vi har ingen bemærkninger

#### **§ 18 til og med 20 – Mobile anlæg til slagting**

Vi har ingen bemærkninger

#### **Andet**

Vi har ikke bemærkninger til øvrige §'er, ej heller til temperaturkrav ved opbevaring og transport, da vi afventer senere høring. Vi går ud fra, at fx temperaturkravene til æg også bliver behandlet i den varslede høring.

---

Vi håber, at Fødevarestyrelsen revurderer stalddørspakken og fødevarerkontrol-programmerne i mindre besætninger og søger at finde enklere kontrolmetoder, - alternativt må antal dyr og mængder hæves.

Vi anmoder om, at Fødevarestyrelsen indkalder til dialogmøde om stalddørssalg og mindre produktioner – inden endelig vedtagelse af disse bekendtgørelser.

Venlig hilsen

Else Torp Christensen og Sybille Kyed  
Ledelsessekretariatet  
Økologisk Landsforening

Herunder er vist fire eksempler fra praksis, hvor omkostninger til kontrolprogram er opgjort.

## **BILAG A-D:**

### **HØNER**

Vi har sammenlignet konsekvensen af kontrol under stalddørspakken med det udvidede kontrolprogram.

Effekten er positiv, men ikke tilstrækkelig (se beløb), og der er så mange små restriktioner fx 'lille ægpakkeri' og leveringskrav, at vi ikke mener, der er tale om tilstrækkelig forenkling.

#### **Bilag A: Stalddørspakken - 3-400 høner**

Kontrol-udgifter ved 3-400 høner – opdelt i tre hold af hensyn til homogen produktion hele året – lille salmonella-program

#### **Bilag B: Udvidet kontrol – 3-400 høner**

Kontrol-udgifter ved 3-400 høner – opdelt i tre hold af hensyn til homogen produktion hele året – stort salmonella-program, da producenten ønsker at levere til restaurant, beliggende mere end 50 km fra gården.

### **SLAGTEKYLLINGER**

Vi har sammenlignet konsekvensen af kontrol under stalddørspakken med det udvidede kontrolprogram.

Effekten er positiv, men det konkrete og praktiske produktionsbetingelser (små hold) betyder, at de færreste vil have økonomisk mulighed for at producere under vilkårene i stalddørspakken (se bemærkning under tabel i bilag C).

#### **Bilag C: Stalddørspakken – hold af 200 slagtekyllinger (2 hold à 200 = 400)**

Kontrol-udgifter for hold med 200 slagtekyllinger (producenten har 2 hold – i alt 400 kyllinger)

#### **Bilag D: Udvidet kontrol – hold af 200 slagtekyllinger (3 hold à 200 = 600)**

Kontrol-udgifter for hold med 200 slagtekyllinger (producenten har 3 hold – i alt 600 kyllinger)

## BILAG A

### KONTROL af 300-400 høner opdelt i tre hold - stalddørspakken

I praksis forgår mindre ægproduktioner i små, adskilte hold af høner på gården - først og fremmest for at kunne levere æg af ensartet størrelse og kvalitet gennem hele året. Det betyder ekstra analyser.

Priser er hentet fra praksis.

<b>STALDDØRSSALG – fra 300-400 høner</b>					
<b>Æg sælges fra stalddøren/gårdbutik/egen bod/egen café</b>					
<b>Årlige omkostninger ved 300 – 400 høner - fordelt på 3 flokke – kontrolleret u. stalddørspakken</b>					
	pris pr stk	Antal stk/gang	Pris pr gang i alt	Antal gang/ år	Pris pr. år, kr
<b>Fugleinfluenzkontrol</b>					
Prøveomkostning (blodprøve – 10 stk. pr. flok, 3 flokke)	95,00	30,00	2.850,00	4,00	11.400,00
Blodprøveglas	0,65	30,00	19,38	4,00	77,50
Emballage og forsendelse	200,00	1,00	200,00	4,00	800,00
<b>Salmonellakontrol</b>					
Prøveomkostning (prøveudtag ÆG – 50 æg pr. flok, 3 flokke på 99-199 høner)	32,00	150,00	4.800,00	3,00	14.400,00
Alternativomkostning æg (ved salg– salgspris DKK 2,40 eks. moms)	2,40	150,00	360,00	3,00	1.080,00
Emballage og forsendelse	300,00	3,00	900,00	3,00	2.700,00
Pris pr. gnsn. besætning pr. år					<b>30.457 kr.</b>
Pris pr æg (fx med æglægningsprocent på 90)					<b>0,29 kr.</b>
<i>Andre omkostninger:</i>					
Tid til kontrol og registreringer					
Evt. lille ægpakkeri, hvis der ønskes salg til lokal restaurant					
?					<b>?</b>

I forhold til eksemplet i bilag B giver Stalddørspakken betydelige besparelser, men der er stadig tale om et meget dyrt/omfattende kontrolprogram til 3-400 høner, ligesom der er store begrænsninger i afsætningsmulighederne (som vi har svært ved at se begrundet i hensyn til fødevarer sikkerhed).

## BILAG B

### KONTROL af 300-400 høner opdelt i tre hold med UDVIDET kontrol

Produktionen kontrolleres efter stort salmonellaprogram og har ægpakkeri, af hensyn til salg til restauranter, der ligger mere end 50 km væk. Scenariet er stort set det samme, når producenten har mere end 500 høner fx 550 høner

#### Udvidet kontrol – 300-400 høner (udvidet salmonella og ægpakkeri)

Æg sælges fra stalddøren/gårdbutik/egen bod/egen café - samt til restaurant beliggende mere end 50 km fra bopælen. Kontrolniveauet er det samme som for >500 høner.

Årlige omkostninger ved 300 – 400 høner - fordelt på 3 flokke:

	pris pr stk	Antal stk/gang	Pris pr gang i alt	Antal gang/år	Pris pr. år kr.
<b>Fugleinfluenzkontrol</b>					
Prøveomkostning (blodprøve – 10 stk. pr. flok, 3 flokke)	95,00	30,00	2.850,00	4,00	11.400,00
Blodprøveglas	0,65	30,00	19,38	4,00	77,50
Emballage og forsendelse	200,00	1,00	200,00	4,00	800,00
<b>Salmonellakontrol (prøveudtagningsprogram afhænger af forhold på gården)</b>					
Prøveomkostning (prøveudtag SOKKEPRØVER – 2 sokkeprøver pr. flok, 3 flokke)	212,00	6,00	1.272,00	26,00	33.072,00
Emballage og forsendelse	300,00	3,00	900,00	3,00	2.700,00
Støvprøve v/ 24 uger inkl. emballage og forsendelse	280,00	1,00	280,00	1,00	280,00
Pris pr. gnsn besætning pr. år					<b>49.549 kr.</b>
Pris pr æg (fx ved 300 høns, æglægningsprocent på 90)					<b>0,49 kr.</b>
<i>Andre udgifter:</i>					
Kontrolbesøg (eksempler på 2-3 timer/besøg)					
Tid til daglige registreringer og kontrol					
Konsulentbistand til udformning af egenkontrolprogram					?

I bilag B er vist omkostninger for besætninger >500 høner eller <500, høner, som ønsker at afsætte til detail og restauranter, som ligger mere end 50 km væk.

Produktionen er ikke økonomisk rentabel i mindre besætninger.

## BILAG C

### SLAGTEKYLLINGER — hold à 200 kyllinger (dvs. < 500) – slagtet på gården af producenten

#### STALDDØRSPAKKEN:

Slagtekyllinger - omkostninger i alt ved 1 hold a 200 kyllinger - slagtet på gården – STALDDØRSPAKKEN:					
	Pris pr. stk	Antal stk pr. gang	Pris pr gang i alt	Antal gange pr. år	Pris pr år Kr.
<b>Fugleinfluenzkontrol</b>					
Prøveomkostning (10 prøver pr. hold, 3 hold)	95,00	10,00	950,00	1,00	950,00
Blodprøveglas	0,65	10,00	6,46	1,00	6,46
Emballage og forsendelse	200,00	1,00		1,00	200,00
<b>Salmonellakontrol</b>					
Prøveomkostning (sokkeprøve) - 2 par pr. hold	212,00	2,00	424,00	1,00	424,00
Emballage og forsendelse	100,00	2,00	200,00	1,00	200,00
Pris for besætningen					<b>1,780 kr.</b>
Pris pr kylling					<b>8,90 kr.</b>
Andre omkostninger?					

Ved sammenligning af eksemplet i Bilag C og D fremgår, at stalddørspakken har en positiv effekt på kontrolomkostningerne på hold à 200 kyllinger – med 1.780 kr. i udgifter til kontrol under stalddørspakken – mod 3.476 kr. ved den udvidede kontrol (bilag D).

Kun meget få producenter vil dog have mulighed for og kapacitet til at slagte 200 kyllinger pr. gang og nedfryse på gården. Hensyn til både lovgivning og dyrevelfærd gør det vanskeligt over en kort periode at tage små partier kyllinger ud af et hold til for eksempel ugentlig slagtning. Vælger man at producere efter stalddørspakken vil der derfor typisk være tale om helt små hold – fx à 50 kyllinger, hvor man selv slagter, nedfryser og afsætter. For de fleste producenter vil det være den eneste muligheden for løbende at kunne levere små partier - og dermed bliver kontrolomkostningerne alt for dyre pr. hold og kylling – og også nemt dyrere end under den udvidede kontrol.

## BILAG C

### SLAGTEKYLLINGER — hold à 200 kyllinger (flere hold, dvs. >500 kyllinger) og slagtet ude.

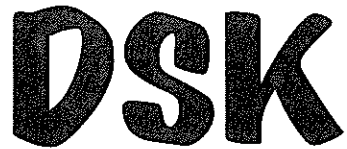
#### UDVIDET kontrol

Slagtekyllinger - omkostninger i alt ved 1 hold à 200 kyllinger - (slaget ude) UDVIDET KONTROL, stort ægpakkeri					
	pris pr stk	Antal stk/gang	Pris pr gang i alt	Antal gang/ år	Pris pr. år kr.
<b>Fugleinfluenzkontrol</b>					
Prøveomkostning	95,00	10,00	950,00	1,00	950,00
Blodprøveglas	0,65	10,00	6,46	1,00	6,46
Forsendelse, inkl, forsendelsesmateriale	200,00	1,00	200,00	1,00	200,00
<b>Salmonellakontrol</b>					
Prøveomkostning (sokkeprøve) - 10 par, 5 par 15-21 dg før slagtning, 5 par 7-10 dg før slagtning	212,00	10,00	2.120,00	1,00	2.120,00
Emballage og forsendelse	100,00	2,00	200,00	1,00	200,00
Pris for besætningen					<b>3.476 kr.</b>
Pris pr kylling					<b>17,38 kr.</b>
Andet: Kontrolbesøg fødevarestyrelsen					

Salmonella-kontrol hos slagtekyllinger er særlig problematisk, da prøvfrekvensen er ens pr. hold – uanset antal. Det betyder, at kontrollen kan blive meget dyr pr. kylling. Vi har et eksempel på, at den lovpligtige salmonellakontrol for hold på cirka 50 kyllinger kostede mere end 60 kr. pr. kylling.

- Eksemplet viser 200 kyllinger i et hold.
- Der skal udtages og analyseres salmonellaprøver 2 gange med en uges mellemrum.
- Hver salmonellakontrol skal bestå af 10 prøver – uanset holdstørrelse

(NB: Tal i bilag A-D er hentet fra praksis, og er gennemsnitstal. Vi har ikke haft mulighed for at gå i dybden, hvorfor der kan være usikkerheder i beregninger og tal).



Fødevarestyrelsen

Att.: Alice Sørensen, j. nr. 2015-28-31-00108 og 2015-28-31-00112

Gülay Öcal, j.nr. 2015-28-31-00124 og 2015-28-31-00124

Tereza Gabriel, j.nr. 2015-29-31-00165

23. februar 2016 KJ

## **Høring vedr. "staldørspakken"; udkast til 5 forskellige bekendtgørelse**

### **Generelle bemærkninger vedr. "staldørspakken"**

Som anført i DSK's høringssvar fra juni 2015 er vi positive over for bedre muligheder for at afsætte lokale fødevarer i nærområdet. Samtidig er det naturligvis meget vigtigt, at forbrugere, som køber lokale varer i vore butikker ikke udsættes for en ny risiko i forhold til de produkter, de plejer at købe.

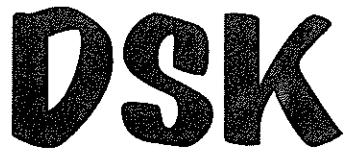
Med kravet i udkast til hygiejnebekendtgørelsens § 3 "Primærproducenter skal sikre, at de fødevarer....ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde." skulle alt jo være i skønneste orden, men det er uklart, hvordan primærproducenterne kan foretage denne sikring. Har de forudsætninger for at vurdere, om de produkter, de sælger, opfylder dette? Vi vil meget gerne høre, hvordan Fødevarestyrelsen forestiller sig dette opfyldt, og hvordan kontrollen med, at det er opfyldt, vil foregå.

Det er også svært at forestille sig, at f.eks. en kontrol for salmonella i æg hver 18. uge giver den samme sikkerhed som kontrol hver 2. uge. Ganske vist vil en eventuel sygdom i første tilfælde "kun" ramme et begrænset antal personer og kun i et begrænset geografisk område. Men for de der rammes, er det jo lige alvorligt. Og forbrugernes tillid kan også tage alvorligt skade.

Hvordan forestille man sig frekvensen af tilsyn skal være hos de omhandlede primærproducenter?

Vi bemærker, at det tidligere forslag om skiltning i detailledet er udgået, og vi syntes heller ikke, det forslag var optimalt. Vi mangler dog fortsat at løse spørgsmålet om, hvorvidt forbrugerne skal stilles i en situation, hvor de skal vælge mellem tilsvarende produkter med forskellige niveau af fødevarer sikkerhed, når de handler i en butik, som sælger både "konventionelle" varer og lokale varer. Med mindre Fødevarestyrelsen har en plan for at sikre, at de produkter, som fremover vil blive solgt fra primærproducenterne, er fuldt ud lige så sikre, som de produkter, der har været





igennem et slagteri eller tilsvarende virksomhed med et meget højere niveau af egenkontrol og myndighedskontrol.

Vil primærproducenter, som sælger ved stalddøren, skulle give de samme oplysninger vedr. hygiejne, gennemstegning mv., som der skal fremgå af færdigpakkede varer i butikkerne?

### **Specifikke bemærkninger vedr. bekendtgørelse om fødevarehygiejne**

Vi konstaterer, at der er flere ændringer, som ikke umiddelbart har relation til stalddørspakken, nogle af dem var nok værd at gøre opmærksom på.

§ 26stk. 3 1) er henvisning til § 16 korrekt? Den handler ikke om varmebehandling.

”Kapitel 11 Bulktransport på søgående fartøjer” handler kun om råsukker, mens tilsvarende kapitel i nuværende bekendtgørelse handler om både flydende olier og fedtstoffer samt sukker. Er denne udeladelse af flydende olier og fedtstoffer tilsigtet? Bilag 4 i bekendtgørelse hører til den manglende artikel.

I § 35 vedr. specificeret risikomateriale er formuleringen ”kød af kvæg med påsiddende rygsøjle” ændret til ”hele og halve slagtekroppe eller halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer” tre steder i teksten. På denne måde vil der være en del kødstykker, som fremover ikke vil være omfattet af kravene om blå striber mv.. Det er for så vidt glimrende, men det ville være relevant at gøre opmærksom på denne ændring, da den har væsentlig praktisk betydning. Ændringen vil bl.a. betyde, at Supermarkedsbranchekoden skal ændres.

Vi er glade for at fejlen vedr. servicedyr er blevet rettet.

Vi er også meget enige i ændringen i Bilag 3 vedr. varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer, idet den hidtidige formulering er ret uforståelig.

Vi vil se meget frem til den diskussion vedr. temperaturkrav ved opbevaring og transport, som vi stilles i udsigt, da især Bilag 3 er ulogisk og svært forståeligt, hvilket vi ved flere lejligheder har gjort opmærksom på. Vi formoder, at denne diskussion også vil omfatte spørgsmålet om, hvilke produkter der falder ind under de nævnte kategorier (vi ved f.eks. ikke sikkert, hvor syrnede mælkeprodukter falder ind).

### **Specifikke bemærkninger vedr. bekendtgørelse om autorisation...**

Det er svært at se i udkastet til ændringer, men vi har forstået det sådan, at der ikke sker ændringer vedr. honning. Som angivet i vor tidligere høringsvar, af 8. juni 2015 ønsker vi, at bibeholde mulighederne vedr. honning, som de er i dag. Da der ikke har været konstateret fødevarsikkerhedsmæssige problemer med de nuværende regler, ser vi stadig ikke nogen grundelse for at ændre dem.



**Vedr. bekendtgørelserne om slagtefjerkræ, konsumæg samt handelsnormer for æg**

Vore bemærkninger indgår i de generelle bemærkninger vedr. stalddørspakken.

Skulle vore bemærkninger give anledning til spørgsmål, må I altid kontakte os.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen

Fødevarestyrelsen  
Stationsparken 31-33  
2600 Glostrup

[28@fvst.dk](mailto:28@fvst.dk), [ais@fvst.dk](mailto:ais@fvst.dk)

23. februar 2016

### **Høring om forslag til ændring af bekendtgørelser som led i ”stald dørs pakken”**

Coop Danmark A/S anerkender, at der i de nye udkast til ændringer af bekendtgørelserne om hhv. autorisation og hygiejne nu er taget større forholdsregler omkring fødevaresikkerhed, end der var i de tidligere udkast – men vi har fortsat nogle bekymringer. Coop finder det vigtigt at støtte lokal produktion af animalske fødevarer i Danmark, og at der ikke stilles unødvendigt høje administrative krav omkring sådan produktion. Det er et strategisk ønske fra Coop, at vi kan tilbyde vores kunder et spændende og mangfoldigt udbud af fødevarer og herunder også fødevarer, som er produceret lokalt.

Det er imidlertid magtpåliggende for Coop, at vi på ingen måde påfører vores kunder en øget fødevaresikkerhedsmæssig risiko, og vi ønsker derfor at der etableres rammer, hvor sikkerheden fortsat er i højsæde. Danske forbrugere skal kunne føle sig trygge ved de fødevarer, som udbydes, og danske fødevarers høje og veldokumenterede sikkerhedsmæssige niveau må ikke kompromitteres.

Coop har selv fundet løsninger for flere forskellige animalske produkter, hvor vi – inden for de allerede gældende hygiejne og autorisationsregler - gennem aftaler med og sporbarhed til primærproducenter, kort transport og hhv. ægpakning og slagtning på autoriserede virksomheder med omfattende kvalitetsstyring har opnået kombinationen af lokal produktion og høj fødevaresikkerhed.

Vi kan konstatere, at der i de nye udkast er lagt op til krav om etablering af pakkeri, hvis man som ægproducent, vil sælge æg til detailvirksomheder. Det lyder fornuftigt, men det er ikke helt klart hvor meget / lidt kontrol, der skal være. Coop finder det væsentligt, at der foregår behørig fysisk kontrol med lysning samt analytisk kontrol for Salmonella.

At dømme ud fra § 26 stk. 3 hvor det fremgår at ”fødevarevirksomheders adgang til portionsvis servering af æg, som ikke er behørigt varmebehandlet, ikke omfatter æg, som er leveret via ægpakkerier med autorisation til begrænset, lokal omsætning.”, er det jo tydeligt at Fødevarestyrelsen erkender at fødevaresikkerheden ikke er på samme niveau, som æg fra pakkerier med fuld autorisation. Det er bekymrende. Forbrugerne ved jo ikke nødvendigvis om de køber æg, der er mindre sikre.

Når det drejer sig om fjerkræ må landmanden med udkastet til nye regler fjerne indvoldene, når han har en virksomhed svarende til en slagterforretning. Fjerkræet må sælges til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder (butikker, restauranter). Også her må det formodes, at der vil blive tale om varer, for hvilke fødevarer sikkerheden ikke er på samme niveau, som ved slagtning og udtagning på slagteri med fuld autorisation. Vil dette være noget forbrugerne skal orienteres om? Og hvordan vil det sikres at de mikrobiologiske kriterier for Salmonella overholdes?

Vi kan som nævnt indledningsvist se forbedringer i de nye forslag, men er fortsat bekymrede for både forbrugernes sikkerhed og for opretholdelsen af det høje danske niveau for mikrobiologiske fødevarer sikkerhed.

Krav om slagtning på autoriseret pakkeri udelukker faktisk ikke salg af lokale kødvarer, da det gennem sporbarhed, adskillelse og mærkning er muligt at tilknytte en lokal identitet til det kød og de æg, der markedsføres.

Med venlig hilsen

Karin Frøidt  
Kvalitetschef



# Dansk Land- og Strandjagt

16-02-16

Fødevarestyrelsen

København.

Sagsnr.: 2015-28-31-00112

Vedr.: Høring om nyt udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarehygiejne (hygiejnebekendtgørelsen)

Dansk Land og Strandjagt har på høringsportalen set høringen ”Høring om nyt udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarehygiejne (hygiejnebekendtgørelsen)”, som vi har gennemgået.

Dansk Land og Strandjagt noterer med tilfredshed at det nu bliver mulighed for jægere at sælge nedlagt vildt ved ”Stalddøren”.

Dansk Land og Strandjagt noterer med tilfredshed, at der ifølge det oplyste, ikke ændres ved de høje danske krav til fødevaresikkerheden.

Dansk Land og Strandjagt er enig med styrelsen i, at Danmark har været alt for restriktiv i vores implementering af EU-reglerne på området, og det har begrænset danske jægers mulighed, for at sælge fødevarer direkte til forbrugeren.

Dansk Land og Strandjagt foreslår at “Bekendtgørelse om fredning af visse dyre- og plantearter og pleje af tilskadekommet vildt” §5 Bilag 4, bliver ændret, så alt vildt nedlagt efter “Bekendtgørelse om jagttid for visse pattedyr og fugle m.v.” og “Bekendtgørelse om vildtskader” lovligt kan sælges.

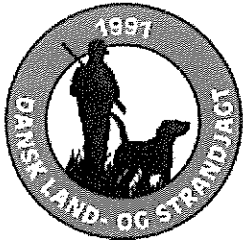
Med venlig Hilsen.

Arthur Hasselstrøm

Landsformand.

Arthur Hasselstrøm,  
Holmeåvej 8,  
6682 Hovborg  
Mobil 61609292.

Dansk Land og Strandjagt  
Tlf: 61609292  
Internet: [www.dls-jagt.dk](http://www.dls-jagt.dk)  
E-mail: [formand@dls-jagt.dk](mailto:formand@dls-jagt.dk)



# Dansk Land- og Strandjagt

16-02-16

Bilag til Dansk Land og Strandjagts høringssvar.  
Kopi af nuværende bekendtgørelse, - §5 - og bilag 4.

## **Bekendtgørelse om fredning af visse dyre- og plantearter og pleje af tilskadekommet vildt1)**

§ 5. For fugle, omfattet af § 1, stk. 1, jf. stk. 3, er der forbud mod handel, transport med henblik på handel, opbevaring med henblik på handel, udbud til salg, konservering eller udstilling.

Stk. 2. Forbuddet i stk. 1 omfatter tillige genkendelige dele af eller produkter fremstillet af disse fugle.

Stk. 3. Forbuddet i stk. 1 gælder ikke for fugle på bilag 4, forudsat at fuglene er blevet lovligt dræbt eller indfanget eller på anden måde lovligt erhvervet.

### **Bilag 4**

Arter af fugle, der er omfattet af fuglebeskyttelsesdirektivet, bilag III, A og B, og som kan handles henholdsvis uden for og inden for Danmarks grænser:

Agerhøne (*Perdix perdix*)

Amerikansk skarveand (*Oxyura jamaicensis*)

Canadagås (*Branta canadensis*)

Fasan (*Phasianus colchicus*)

Grågås (*Anser anser*)

Gråand (*Anas platyrhynchos*)

Krikand (*Anas crecca*)

Nilgås (*Alopochen aegyptiaca*)

Ringdue (*Columba palumbus*)

Skovsneppe (*Scolopax rusticola*)



Fødevarestyrelsen  
Stationsparken 31-33  
2600 Glostrup

Den 22. februar 2016

**Vedr.: Høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen) - nr. 2015-28-31- 00112 og høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v. - j.nr. 2015-28-31-00108**

Danmarks Jægerforbund har følgende bemærkninger til de to bekendtgørelser:

Autorisationsbekendtgørelsen:

*§ 4, stk. 5.*

Formålet med bestemmelsen er svært at forstå, da der kan være langt mellem jagtstedet og jægerens bopæl. Hvis bestemmelsen skal sikre kort transporttid, var det måske bedre med en bestemmelse om leveringstid fra nedlæggelse til salg.

*§ 4, stk. 3 og § 5, stk. 3.*

Der er ikke umiddelbart sammenhæng mellem de to bestemmelser. I den ene - § 4, stk. 3 – må der leveres urørt (ikke plukket, flået eller udtaget) småvildt og ikke-flået klovbærende vildt, mens der i den anden - § 5, stk. 3 – evt. kan ske plukning og flåning. Desuden tales der i § 4, stk. 3 om "udtaget" mens der i § 5, stk. 3 tales om "uåbnet". Det ville være hensigtsmæssigt med den samme sprogbrug om den samme handling.

*§ 5, stk. 4.*

Det virker uhensigtsmæssigt og unødvendigt, at det kun er jægeren selv, der kan afhænde vildtet. I mange tilfælde er det ikke jægeren selv, der har ejerskabet over vildtet, og dermed ikke jægeren, der har adgang til af afhænde det. Det er jagtejeren eller –lejerer, der har ret til vildtet, uanset om det er nedlagt af denne selv eller af dennes gæster.

*§ 5, stk. 5.*



Det fremgår af § 5, stk. 5, at levering af vildtet skal ske fra jægerens bopæl eller fra jagtstedet, hvilket betyder, at forbrugeren skal hente vildtet selv. Det er uhensigtsmæssigt, at jægeren ikke kan levere vildtet til modtageren.

§ 6, stk. 2, nr. 4.

Det virker ikke nødvendigvis hensigtsmæssigt, at vildtet skal håndteres på bopæl eller jagtstedet. Der kunne være andre steder, hvor det var bedre og mere hygiejnisk at håndtere vildtet.

Generelt er det uklart i hvilket omfang, jægeren må udtage indmaden af (klovbærende) vildt

Hygiejnebekendtgørelsen:

§ 7, stk. 2

Der er tilsyneladende modstrid i bekendtgørelserne. Ifølge hygiejnebekendtgørelsens § 7, stk. 2 må organer (herunder fra klovbærende vildt) være udtaget, hvis hygiejneforordningen er overholdt (slagterforretning), men ifølge autorisationsbekendtgørelsens § 4, stk. 3 kan klovbærende vildt som ikke er flået (men opbrækket, dvs. at de indre organer er taget ud) uden videre leveres til slutbrugeren.

Vi er forundrede over, at Danmarks Jægerforbund ikke er på høringslisten i denne sag. Det har desværre betydet, at vores reaktionstid har været meget kort. Vi vil derfor meget gerne have et møde med styrelsen om ændringerne i disse bekendtgørelser, bl.a. med henblik på at uddybe vores anførte bemærkninger.

Fremadrettet forventer vi desuden at komme på høringslisten i sådanne sager, hvor jægerne berøres direkte.

Venlig hilsen

Claus Lind Christensen  
Formand



## Alice Sørensen (FVST)

---

**Fra:** Svend Bonde <sb@danishshellfish.com>  
**Sendt:** 11. februar 2016 13:49  
**Til:** Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28  
**Cc:** Alice Sørensen (FVST)  
**Emne:** 2015-28-31-00112

**Prioritet:** Høj

**Sag:** 2015-28-31-00112  
**Sagsdokument:** 1982582

### Miljø- og Fødevarerministeriet

Indsigelse 2015-28-31-00112

Jeg er desværre først nu blevet bekendt med "Stalddørspakke" med udkast til ny bekendtgørelser

Jeg skriver som erhvervsfisker og syntes det er en meget dårlig ide, at tillade at fiskerne kan sælge "muslinger" skaldyr.

Er imod at to-skallede bløddyr og pighuder skal kan sælges direkte fra kutterne – fiskefartøjerne.

Jævnført bekendtgørelse nr. 1356, 1007 samt vedr.

Begrundelsen er bl.a. at følgende vil helt eller delvis ikke kunne overholdes:

- **Rensning og klargøring, de fleste skaldyr og pighuder er ikke spiselig uden en efterbehandling hos autoriseret virksomhed**
- **Fødevarerikkerhed**
- **Sporbarheden, registrering**
- **Håndtering**
- **Temperatur og opbevaring**
- **Overholdes nævnte ikke kan personer blive syge og renses skaldyr ikke korrekt er det ikke nogen oplevelse og vil trække de sidste 20 år arbejde tilbage, hvor Danmark faktisk har været et forgangland og vist et brugbar program som løbende er udviklet, i god dialog med Naturerhverv, Fødevarerstyrelsen og Fiske- & Muslingeerhvervet**

Jeg har samme holdning vedr. fisk og andre produkter.

Endvidere er det ikke sund fornuft og synergi at vi skal handle mod vores opkøbere og afsætning, som sikre en jævn professionel løbende salg året rundt.

Friske Limfjordshilsner

Fiskeskipper  
Svend Søe Bonde  
T132 Frk. Søe  
Petuniavej 221  
7800 Skive

## Alice Sørensen (FVST)

---

**Fra:** Svend Bonde <sb@danishshellfish.com>  
**Sendt:** 11. februar 2016 13:36  
**Til:** Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28  
**Cc:** Alice Sørensen (FVST)  
**Emne:** 2015-28-31-00112

**Prioritet:** Høj

**Sag:** 2015-28-31-00112  
**Sagsdokument:** 1979687

### Miljø- og Fødevarerministeriet

Indsigelse 2015-28-31-00112

Vi er desværre først nu blevet bekendt med "Stalddørspakke" med udkast til ny bekendtgørelser

Vi skriver som en lille lokal skaldyrvirksomhed på Glyngøre Havn (hvor vi også har et lille lokal udsalg af Fiske & Skaldyr) og syntes det er en meget dårlig ide at tillade at fiskerne kan sælge "muslinger" skaldyr.

Vi er imod at to-skallede bløddyr og pighuder skal kan sælges direkte fra kutterne – fiskefartøjerne.

Jævnført bekendtgørelse nr. 1356, 1007 samt vedr.

Begrundelsen er bl.a. at følgende vil helt eller delvis ikke kunne overholdes:

- **Rensning og klargøring, de fleste skaldyr og pighuder er ikke spiselig uden en efterbehandling hos autoriseret virksomhed**
- **Fødevarerikkerhed**
- **Sporbarheden, registrering**
- **Håndtering**
- **Temperatur og opbevaring**
- **Overholdes nævnte ikke kan personer blive syge og renses skaldyr ikke korrekt er det ikke nogen oplevelse og vil trække de sidste 20 år arbejde tilbage, hvor Danmark faktisk har været et forgangland og vist et brugbar program som løbende er udviklet, i god dialog med Naturerhverv, Fødevarerstyrelsen og Fiske- & Muslingeerhvervet**

Vi har samme holdning vedr. fisk og andre produkter.

Endvidere er det ikke sund fornuft og synergi at specialbutikker, slagtere, fiskehandlere lign. kæmper for at overleve, nu skal til at handle mod sine leverandører.

**Vi driver en bæredygtig virksomhed med "overskud med omtanke".**

Friske Limfjordshilsner / Kind regards / Saludos  
**Svend Bonde**



## GLYNGØRE SHELLFISH

danishshellfish.com

En gave idé : bogen "[Kongeretter](#)"

Se også på facebook "[fra Fjord til Bord](#)"



Glyngøre Shellfish  
Kassehusvej 5, Glyngøre  
7870 Roslev  
Denmark  
Phone 00 45 97 73 23 30  
Fax 00 45 97 73 23 31  
Mobil 00 45 20 12 05 31

[www.danishshellfish.com](http://www.danishshellfish.com) "netbutik -Fra Fjord til Bord"



ERHVERVSFISKER, EJER OG DIREKTØR, GLYNGØRE SHELLFISH

### Svend Bonde

"Jeg er stolt over at komme i Kraks Blå Bog. Ligesom min tipoldfar Laurits P. Broberg.  
Rart med en påkennelse for denne livsstil – at leve bæredygtigt af og med naturen."



## Alice Sørensen (FVST)

---

**Fra:** Finn Jensen <finn@fjerkrae.dk>  
**Sendt:** 23. februar 2016 09:16  
**Til:** Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28; Alice Sørensen (FVST); Niels Rasmussen  
**Emne:** Høringssvar til hygiejnebekendtgørelsen, j.nr. 2015-28-31- 00112  
**Sag:** 2015-28-30-00038  
**Sagsdokument:** 2017145

Høringssvar til hygiejnebekendtgørelsen, j.nr. 2015-28-31- 00112

Dansk Fjerkræ Forum og Danmarks Fjerkræavlerforening for Raceavl indsender hermed høringssvar til hygiejnebekendtgørelsen.

Vi finder det meget positivt, at der nu endelig bliver øget mulighed for direkte salg af åbnet fjerkræ/kaniner og æg til lokale detailvirksomheder og til den endelige forbruger, fra små lokale producenter under lempeligere vilkår og bakker op om dette. Dog har vi bemærket at dette forslag er mere restriktivt end det forrige udkast, og dermed et tilbageslag på flere områder.

§3

Bemærkninger om krav om ægpakkeri er i høringssvar til autorisationsbekendtgørelsen.

§ 6.

Meget positivt at det nu slås fast at offentlige og private institutioner med eget hønsehold må anvende æg herfra i egne køkkener.

§7

Det er direkte forkert, når der i baggrunden for at skærpe krav til indretning af slagtelokale hos stalddørssælgere, så disse svarer til en slagterforretning, henvises til forordning (EF) 3 nr. 852/2004. I denne fremgår klart at

*3. Forordningen finder ikke anvendelse på:*

*d) direkte levering fra producenten til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer kødet direkte til den endelige forbruger som fersk kød, af små mængder kød af fjerkræ og lagomorfer, der slagtes på bedriften*

Der er tale om en klar overimplementering, når der kræves indretning hos en stalddørssælger, som svarer til de krav der stilles til en slagterforretning. Vi vil derfor fastholde, at det tidligere krav om indretning som mobile virksomheder er fuldt tilstrækkeligt for fødevarerikkerheden, og bør fastholdes.

Endvidere vil vi kraftigt opfordre til, at der udarbejdes en fyldestgørende vejledning for stalddørssælgere og små producenter, da der ofte har været uheldige episoder med, at de tilsynsførende fra Fødevarerstyrelsen ikke har været helt klar over de gældende regler på området, hvilket har ført til en del forvirring og modstridende oplysninger.

Finn Jensen  
Dansk Fjerkræ Forum

Niels Rasmussen  
Danmarks Fjerkræavlerforening for Raceavl

Fødevarestyrelsen

Att.: Alice Sørensen

[28@fvst.dk](mailto:28@fvst.dk) cc. [ais@fvst.dk](mailto:ais@fvst.dk)

**Vedr. Høringssvar jf. J.nr. 2015-28-31-00112 om udkast til bekendtgørelse om fødevarerhygiejne**

Undertegnede henviser hermed samtidig til afgivne høringssvar jf. J.nr. 2015-28-31-00124 og 2015-28-31-00125 og skal i tillæg hertil komme med følgende bemærkninger.

Det hilses velkommen, at de mobile virksomheder er udgået. Det skal også gentages her, at ideen om at gøre det muligt at etablere et autoriseret ægpakkeri med begrænset omsætning, anses for at være særdeles uhensigtsmæssigt og især når der er lagt op til, at der skal være forskellige krav til det tilknyttede salmonella kontrolprogram. Det skal også gentages, at det anses for at kunne konflikte med den særstatus, som den danske kunsumægsproduktion har opnået, ligesom det anses for at kunne skabe forvirring og utilsigtede komplikationer for dem, der vil samhandle med æg i Det Indre Marked.

Som det forstås, er det nu et krav, at såfremt der udtages organer fra fjerkræ skal dette ske i en virksomhed der er registreret som en detailvirksomhed og indrettet som en slagterforretning.

Et sådant krav giver selvfølgelig en form for garanti for en vis standard, men en slagterforretning er normalt ikke stedet, hvor der sker slagtinger. Derimod sker der håndtering og opskæring af kød fra slagtede dyr.

Det er uklart om der kan ske slagting og håndtering af fjerkræ, kaniner og evt. vildt samtidig og i samme lokale og om det er muligt at bruge eksisterende slagterbutikker, hvis ejeren også er ejer af et mindre hold slagtefjerkræ, æglæggende høner, kalkuner, kaniner eller andet? I denne sammenhæng kan vi ikke undlade at gøre opmærksom på vore bemærkninger vedrørende de særligt smitsomme sygdomme.

Hvordan kan håndtering af diverse slagteriaffald i de eksisterende EU kategorier gennemføres på en forsvarlig måde i en virksomhed, der er indrettet som en slagterforretning, hvor der også kan foregå andre ting end slagting af fjerkræ?

Selv om der således synes at være blevet skabt en mere klar ramme om hvordan udtagning af organer skal ske, er der dog fortsat mange og væsentlige spørgsmål, som ikke synes reguleret, ligesom der ser ud til at kunne laves forskellige konstruktioner omkring kravene, som ikke nødvendigvis synes klare og logiske og som efterlader forbrugeren i det uvisse med hensyn til produktets sikkerhed og kvalitet. Ligeledes mangler der en klar beskrivelse af, hvordan kontrol af denne mulighed skal ske.

Det er således vores opfattelse, at slagting og udtagning af organer fra fjerkræ alene bør ske på autoriserede godkendte slagterier. Salg af slagtet fjerkræ fra stalddøren bør derfor fortsat kun være tilladt i form af uåbnet fjerkræ.

I det hele taget synes der ikke at være angivet hvordan slagteriaffald fra hjemmeslagting af f.eks. fjerkræ skal bortskaffes. Siden BSE krisen og det efterfølgende forbud mod brug af kødbenmel, har der i hele EU været og er stadig en meget stor opmærksomhed omkring disse forhold. Denne betænkelighed synes helt at være forsvundet i den såkaldte stalddørspakke. Det finder vi provokerende og problematisk.

Med venlig hilsen

Gråsten Fjerkræ A/S



**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](mailto:kontor@unghanen.dk) • [www.unghanen.dk](http://www.unghanen.dk)



## Alice Sørensen (FVST)

---

**Fra:** 1 - ERST Høring <hoering@erst.dk>  
**Sendt:** 12. februar 2016 10:39  
**Til:** Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28; Alice Sørensen (FVST)  
**Cc:** Morten Vestergaard Hansen; Mathias Føns  
**Emne:** Erhvervsstyrelsens høringssvar vedr. bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder

**Sag:** 2015-28-31-00108  
**Sagsdokument:** 1985719

Kære Fødevarestyrelsen

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

TER vurderer, at bekendtgørelsesudkastet medfører administrative konsekvenser for erhvervslivet under 4 mio. kr. årligt. De bliver derfor ikke kvantificeret yderligere.

TER bemærker, at Fødevarestyrelsen jf. *'Vejledning om erhvervsøkonomiske konsekvensvurderinger'* bør sende lovforslag og bekendtgørelsesudkast med administrative konsekvenser for erhvervslivet i høring hos TER senest 6 uger før den offentlige høring. TERs bidrag skal anvendes til den samlede konsekvensvurdering af erhvervsøkonomiske konsekvenser, når lovforslag eller bekendtgørelsesudkastet sendes i offentlig høring.

Kontaktperson vedr. ovenstående bemærkninger:

Morten Vestergaard Hansen  
Fuldmægtig  
Tlf. direkte 3529 1213  
E-post [morves@erst.dk](mailto:morves@erst.dk)

*'Fra oktober 2015 skal al regulering med direkte konsekvenser for erhvervslivet (jf. Vejledning om erhvervsøkonomiske konsekvensvurderinger) træde i kraft på en af to fælles ikrafttrædelsesdatoer hhv. 1. januar og 1. juli.'*

Med venlig hilsen

---

**Anne Krejberg Christensen**

Stud.merc.jur.

**ERHVERVSSTYRELSEN**  
**Ledelsessekretariatet - Team Jura**  
Dahlerups Pakhus  
Langelinie Allé 17  
2100 København Ø  
Telefon nr.: +45 3529 1000  
[www.erst.dk](http://www.erst.dk)

Direkte tlf: +45 3529 1078  
E-mail: [AnnKre@erst.dk](mailto:AnnKre@erst.dk)



## Alice Sørensen (FVST)

---

**Fra:** Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28  
**Sendt:** 4. februar 2016 16:09  
**Til:** Alice Sørensen (FVST)  
**Emne:** Vs: J.nr. 2015-28-31-00112 - Svar på høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen) [RELEASABLE TO INTERNET TRANSMISSION]

**Sag:** 2015-28-31-00112  
**Sagsdokument:** 1985690

---

**Fra:** FES-EFS04 Nielsen, Nina Kjær <[FES-EFS04@mil.dk](mailto:FES-EFS04@mil.dk)>

**Sendt:** 4. februar 2016 15:41

**Til:** Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28

**Cc:** Alice Sørensen (FVST); FES-CHEFS Bech, Jane

**Emne:** J.nr. 2015-28-31-00112 - Svar på høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen) [RELEASABLE TO INTERNET TRANSMISSION]

### RELEASABLE TO INTERNET TRANSMISSION

Forsvarsministeriets Ejendomsstyrelse har modtaget en høring over udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne.

Forsvarsministeriets Ejendomsstyrelse kan oplyse, at myndighederne under Forsvarsministeriet ikke har bemærkninger til den fremsendte høring, der på det foreliggende grundlag ikke vurderes at have betydning for myndighedernes aktiviteter.

Med venlig hilsen

**Nina Kjær Nielsen**

Fuldmægtig

Cand. jur.

**Forsvarsministeriets Ejendomsstyrelse**

Ejendomsforvaltningssektionen

Arsenalvej 55

DK-9800 Hjørring

Telefon: +45 4138 3266

Mobil: +45 4138 3266

E-mail: [fes-efs04@mil.dk](mailto:fes-efs04@mil.dk)

[www.forsvaret.dk/fes](http://www.forsvaret.dk/fes)

### RELEASABLE TO INTERNET TRANSMISSION

---

Vi gør opmærksom på, at denne e-mail kan indeholde information, der kun er beregnet for modtageren. Hvis du ved en fejltagelse har modtaget e-mailen, må du ikke anvende indholdet i nogen sammenhæng og vi beder dig venligst informere afsender om fejlen ved at bruge besvar-funktionen. Samtidig beder vi dig slette alle kopier af e-mailen i dit system uden at videresende eller kopiere den. Selvom e-mailen og enhver vedhæftet fil efter vores overbevisning er fri for virus og andre fejl, som kan påvirke computeren eller it-systemet, hvori den modtages og læses, aabnes den på modtagerens eget ansvar. Vi påtager os ikke noget ansvar for tab eller skade, som er opstået i forbindelse med at modtage eller aabne e-mailen. Hvis du har problemer med at aabne vedhæftede filer,