



Til høringskredsen

J.nr. 2022-28-33-00313

Ref. FF

Dato: 20-07-2023

Høring over nyt udkast til hygiejnevejledningen 2023

Foder- og Fødevarer sikkerhed har som led i den rullende opdatering af hygiejnevejledningen indskrevet ændringer i en række afsnit. Det fremgår af indholdsfortegnelsen, hvor opdateringerne er indsat.

Der udestår opdatering af afsnit, men de vil indgå i den løbende opdatering, vi har valgt i stedet for at vente på muligheden for at foretage en fuld opdatering. Vi forventer at tilføje yderligere opdateringer 1-2 gange om året. Det vedhæftede dokument er ikke digitalt men den version, som skal ligge på Retsinformation. Der vil dog fortsat blive lagt en digital udgave på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Høringssvar bedes mærket med j.nr. 2022-28-33-00313 og sendt til 28@fvst.dk og med kopi til ais@fvst.dk **senest den 18. august 2023.**

Modtagne høringssvar, herunder afsenders navn og adresse/mailadresse, vil blive offentliggjort på Høringsportalen. Du kan [læse mere om Fødevarestyrelsens persondatapolitik her](#).

Opdateringerne i dette udkast omfatter følgende afsnit:

4.2 Vigtige overvejelser ved indretning

Rum til placering af vaskemaskine er føjet til de overvejelser, virksomheden skal gøre sig om aktivitetsspecifikke rum.

6.1 Antal toiletter

Afsnittet er præciseret i forhold til placering og rengøringsprocedurer.

6.3 Indretning af toiletrum

Det er i afsnittet beskrevet, at et toiletrum ikke bør anvendes til andet end det, som det er tiltænkt. Smitterisiko er præciseret.

10.3 Genbrug eller recirkulering af vand

Afsnittet er uddybet med info om at brug af samme vand i længere tid ikke falder under genbrug af vand.

10.5 Mikrobiologisk forurening af vand

Det er i afsnittet pointeret, at vand, der ikke opfylder kravene til drikkevand, ikke må bruges i fødevarer virksomheder med krav om brug af vand af drikkevandskvalitet.

10.6 Rent vand (hav- eller ferskvand)

Afsnittet er uddybet med info om hyttefade.

10.7 Behandling af vand

Afsnittet er præciseret, så krav om dokumentation for nødvendighed af en vandbehandling er udgået.

10.8 Oversvømmelse i fødevarer virksomheden

Afsnittet er uddybet.

12.6. Rottehunde m.m.

Afsnittets overskrift er ændret til "Arbejdsdyr m.m.", da hygiejnebekendtgørelsens § 38, stk. 4, er opdateret til at omfatte alle arbejdsdyr, der er specialtrænet til at udføre en eller flere nytteopgaver i samarbejde med en professionel aktør. Der, hvor der stod "rottehund" i hygiejnevejledningen tidligere, er teksten nu omskrevet til at omfatte arbejdsdyr og ikke kun rottehunde. Det er altså ikke kun hunde, som kan anvendes til at bekæmpe rotter, ligesom hunde kan anvendes til andre typer jobs end rottebekæmpelse.

15.3. Indretning af mobile virksomheder og midlertidige lokaler

Afsnittet er præciseret i forhold til krav til opbevaringsfaciliteter og hygiejniske omgivelser.

19.1. Rengøring og desinfektion

Det er præciseret, at rengøringen skal være tilrettelagt, så der også umiddelbart forud for rengøring er så rent i virksomheden, at fødevarerne ikke udsættes for kontaminering. Der skal være opmærksomhed på behov for rengøring ud over den planlagte rengøring, og der skal være opmærksomhed på forskellige behov i forskellige dele af virksomheden.

21.4 Beklædning

Det er præciseret, at vask af arbejdsbeklædning skal foregå hygiejnisk forsvarligt.

22.4 Besked om sygdom

Det er præciseret, at en virksomhedsleder gerne må spørge en medarbejder om dennes sygdom. Dette med henblik på at afklare, om den evt. kan give anledning til spredning af smitte via virksomhedens fødevarer, så virksomhedslederen kan leve op til sin forpligtelse.

26.3 Brud på kølekæden

Den specifikke vejledning om genbrug af rester fra salatbuffet inden for 48 timer er fjernet.

26.5 Mærkning med opbevaringstemperatur

Tekst om holdbarhedsmærkning er fjernet og flyttet til et nyt afsnit, 26.6 – Mærkning med holdbarhed.

26.6 Fastsættelse af holdbarhed

Dette er et nyt afsnit, der beskriver hvilke overvejelser, en virksomhed bør gøre sig, når den fastsætter en holdbarhed for et produkt. Der har tidligere været et tekststykke i afsnit 26.5 om emnet, men dette er nu indeholdt i dette afsnit og er udfoldet med eksempler på overvejelser om holdbarhedsmærkning.

De efterfølgende afsnit har fået nye numre.

26.7 Nedkøling

Ved sidste opdatering (juli 2022) blev retningslinjen for nedkøling fra 65 °C til 10 °C ændret fra tre til fire timer. Dette blev ved en fejl ikke nævnt i høringsbrevet. Der er ikke ændret i afsnittet denne gang!

Det må nævnes, at denne ændring til fire timer udelukkende gælder for nedkølingstid for varmebehandlede fødevarer. Det er ikke ændret på retningslinjen for brud på kølekæden. Denne retningslinje er fortsat på tre timer.

27.1 Varmebehandling og genopvarmning

Afsnittet er revideret, så det fremgår, at hele stykker af kød vil kunne serveres rosa/røde, når kødstykket er brunet til 75 °C på hele overfladen, mens kød, der f.eks. er stiksaltet, krydret eller hakket, skal gennemsteges.

28.8 Skiltning/mærkning til at vejlede kunderne

I afsnittet er tilføjet, at det er en god idé at vejlede kunderne om at tage en ny tallerken til en ny portion, når der tages mad ved en buffet. Ligesom det er beskrevet på siden ”Sådan undgår du at få roskildesygge via madvarer” på www.fvst.dk.

35.2 Lister over virksomheder med autorisationsnummer og visse andre virksomheder

Det er tilføjet, at nogle vildtdepoter og mellemhandlere af muslinger m.m. skal autoriseres og tildeles et autorisationsnummer.

39.1 Krav om fødevarekædeoplysninger

Afsnittet er revideret, så det fremgår, at lederen af et slagteri skal sikre, at slagteriet har anmodet om, modtaget, kontrolleret og er skredet ind på baggrund af oplysninger om fødevarekæden for dyr, der er sendt til eller bestemt til at blive sendt til slagteriet. Hvis fødevarekædeoplysninger ikke foreligger 24 timer efter dyrene er modtaget på slagteriet, skal dyrene aflives og kasseres. Hvis dyrene er slagtet efter tilladelse fra embedsdyrlægen, skal slagtekroppene kasseres.

46.2 Slagtning på bedriften af uhåndterbare husdyr

Betegnelsen *vilde, uhåndterbare dyr* ændres til *uhåndterbare dyr*, idet dyrene ikke er vilde i ordets betydning, men uhåndterbare.

48 TSE, BSE og SRM – undersøgelse og håndtering

Dette afsnit er blevet forkortet, således at man primært bliver henvist til SRM-vejledningen, hvis man ønsker at læse om emnet.

51.2 Råvarer til hakket, tilberedt eller maskinsepareret kød

Til sidst i afsnittet er der tilføjet tekst om tidsgrænserne for kølet kød som råvare til hakket kød, herunder Fødevarestyrelsens anbefalinger vedrørende vakuumpakning af udbenet, kølet oksekød som råvare til hakket kød.

54.2 Krav til indfrysning af kød i detailvirksomheder med henblik på donationer

Afsnit om indfrysning af kød i detailvirksomheder med henblik på donation er tilføjet.

57.1 Virksomheder, der håndterer æg

Fristen for levering af æg til endelige forbrugere er ændret fra 21 dage til 28 dage.

62.5 Fiskekasser

Afsnittet er revideret, så det nu fremgår, at hvis virksomheden har gode arbejdsgange, kan fiskekasser med hævet bund stå på guly, når dette kan ske uden risiko for forurening af fisk.

67.1 Nedkøling af ferske fiskevarer hurtigst muligt

Afsnittet om transport i vand er slettet, da det også fremgår af 67.5

67.5 Temperatur ved opbevaring og transport af uemballerede ferske fiskevarer i koldt vand

Afsnittet er udbygget med info om muligheden for under visse omstændigheder at transport af fisk i beholdere (tubs/baljer) med isvand.

72 – 82.2 og bilag 8-10 Muslinger m.m.

Der er foretaget mindre omskrivninger af rent forståelsesmæssig og praktisk karakter i de afsnit og bilag, der omhandler muslinger m.m. Derudover er der foretaget følgende ændringer:

- Der er tilføjet henvisninger til relevante forordninger, f.eks. de steder hvor der omtales grænseværdier.
- Ordet ”kontaminering” er ændret til ”forurening”.
- Prøveantal ved åbnings- og verifikationsprøver er ændret fra tre til fem i overensstemmelse med kravet i bekendtgørelsen i de relevante afsnit.
- For at sikre overensstemmelse med EU-reglerne og bekendtgørelse om muslinger m.m. ændres passussen ”vildtlevende Pectinidae og ikke-filtrerende havsnegle” til ”kammuslinger, ikke-filtrerende havsnegle og ikke-filtrerende pighuder” i de relevante afsnit.
- Ved vurdering af fund af algegifte tilføjes et punkt om, at Fødevarestyrelsen også vurderer ud fra årstidsvariationer og historiske data.
- Der er tilføjet en sætning om, at der ved fund af algegifte over grænseværdierne i muslinger m.m. skal ske tilbagetrækning af berørte partier.
- Metoden med at udtage de påkrævede prøver ved bifangst er fjernet, da der ikke findes en sådan alternativ løsning. Ved bifangst skal der i stedet fritestes for hvert parti. Det er desuden tilføjet, at analyseresultaterne for fritestningen også vil danne grundlag for åbning af produktionsområdet for den pågældende art den efterfølgende uge.
- Kravet om udtagning af salmonellaprøver udgår. Salmonellaprøver udtages i stedet i første omsætningsled.

89 Primærproducenters direkte levering til endelige forbrugere (”stalddørssalg”)

Udtrykket ”stalddørssalg” anvendes ikke mere. I stedet anvendes udtrykket ”primærproducentens levering direkte til endelige forbrugere”. Primærproducenter er også fiskere, som f.eks. kan sælge fra fiskerbåden, og det er landmænd, som kan sælge fra en bod på vejen ud for deres landejendom. Forbrugere kan hente fødevarer hos primærproducenten, men som noget nyt kan primærproducenten også bringe fødevarerne til forbrugeren. Det er beskrevet, at biavlere skal være registreret hos Landbrugsstyrelsen, og at denne registrering samtidig er registrering efter fødevarerlovgivningen. Biavlere skal derfor ikke være registreret hos Fødevarestyrelsen.

90.4 Regler for direkte levering til lokale detailvirksomheder

Det er beskrevet, at biavlere skal være registreret hos Landbrugsstyrelsen, og at denne registrering samtidig er registrering efter fødevarerlovningen. Biavlere skal derfor ikke være registreret hos Fødevarestyrelsen.

Bilag 6 Smagsbedømmelse af fiskevarer for histamin og bilag 7 Liste over fiskehandelsnavne

Bilagene udgår.

Med venlig hilsen

Alice Sørensen