

Alice Sørensen

Fra: Foreningen Muslingeerhvervet <fme@musling.eu>
Sendt: 1. august 2023 15:09
Til: Alice Sørensen; Foder- og Fødevarerikkerhed 28
Cc: Bjarne Ring Thorbjørnsen
Emne: SV: Udkast til ny hygiejnevejledning på høringsportalen. Frist for bemærkninger 18. august 2023

Sag: 2022-28-33-00313
Sagsdokument: 7511537

Hej FVST

Jeg har følgende konkrete bemærkninger til vejledningen

I afsnit:

- 72.2 Skriver i tre prøver – det er fem (det står der også senere – dog med en stavfejl)
- 73.4 Filterprøver bruges ikke mere.
- 75 Der skrives om algetoksin og mikrobiologi i et afsnit der handler om kemisk forurening – det er vist mest til at forvirre læseren.

Desuden virker afsnittene 72 til 82 omkring muslinger, ikke til at være gennemskrevet – det giver en del gentagelser og lange afsnit, som ikke lige frem, fremmer forståelsen.

Med venlig hilsen

Henrik Nielsen

Foreningen Muslingeerhvervet

Øroddevej 80, 7900 Nykøbing Mors

Tlf. 23628570 Mail: fme@musling.eu

[Se vores nye brochure](#)



Fra: Alice Sørensen <AIS@fvst.dk>

Sendt: 21. juli 2023 09:55

Emne: Udkast til ny hygiejnevejledning på høringsportalen. Frist for bemærkninger 18. august 2023

J.nr. 2022-28-33-00313

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til: 28@fvst.dk og ais@fvst.dk
J.nr. 2022-28-33-00313

Den 17. august 2023

Høringssvar over udkast til ændring af hygiejnevejledningen

Dansk Erhverv har modtaget høring fra Fødevarestyrelsen over udkast til ændring af hygiejnevejledningen, og har følgende bemærkninger.

Generelle bemærkninger

Dansk Erhverv er helt grundlæggende tilfreds med, at Fødevarestyrelsen udarbejder vejledninger, der er med til at hjælpe fødevarerhvervsaktører med at overholde lovgivningen, og det er positivt, at disse vejledninger opdateres løbende i takt med, at der kommer nye regler, fortolkninger eller afgørelser. Det er positivt, at Fødevarestyrelsen med dette udkast til ny hygiejnevejledning, i flere afsnit har forenklet og præciseret teksten, da det bidrager til en bedre vejledning.

Dansk Erhverv sætter pris på detaljerede høringsbreve, men har dog samtidig et ønske om, at der ved høringer fremadrettet altid vedlægges en version af det opdaterede dokument med vis ændringer, så alle opdateringer er tydelige, da selv små ændringer kan have stor betydning.

Specifikke bemærkninger

Indholdsfortegnelse

Det skal bemærkes, at der ikke er overensstemmelse mellem, hvilke afsnit der er blevet revideret i denne omgang og de afsnit, som i indholdsfortegnelsen har fået henvisningen "Revideret juli 2023". Dette kunne have været afhjulpet, ved at der i høringen indgik en version af den ændrede vejledning med "vis ændringer" slået til. Derudover har der ved tidligere høringer af hygiejnevejledningen, været markeret med "Revideret xx" i starten af hvert opdateret afsnit, hvilket vi har været glade for, og derfor håber kan genindføres.

6.3 Indretning af toiletrum

Afsnittet præciserer, at vægge mellem toiletrum og forum skal gå fra gulv til loft og være "tætsluttende". Dette ser Dansk Erhverv som en skærpelse af gældende regler jf. Hygiejneforordningen¹, (Bilag II, Kap I, stk. 3): "...Der må ikke være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer."

¹ Forordning 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne

Fødevarer virksomheder i Danmark (og resten af EU) benytter i en vis udstrækning såkaldte toilet-båse med "stalddøre", der er åbne i bund og/eller top. Disse toiletløsninger har, for virksomheder-nes vedkommende, fungeret uproblematisk i årrækker/årtier, og denne danske skærpelse virker derfor unødigt indgribende, og vil medføre betydelige udgifter til ombygning af toiletforhold i mange virksomheder.

Der er i samme afsnit tilføjet, at vaskemaskine/tørretumbler ikke bør placeres i toiletrummet. Dette forklarer Fødevarerstyrelsen med, at der vil være risiko for spredning af bakterier og vira fra toilet og overflader til renvasket tøj, viskestykker og lign. Denne tilføjelse ser vi ligeledes som en dansk skærpelse, som vil få betydning for mange virksomheder, der uproblematisk har haft en vaskemaskine/tørretumbler placeret i toiletrum indtil i dag.

Da Fødevarerstyrelsen argumenterer med risikoen for spredning af bakterier og vira ønsker Dansk Erhverv at få indsigt i, om der er udarbejdet en konsekvens- samt risikoanalyse forud for disse skærper, herunder hvilken ny dokumentation der ligger til grund for en skærpelse af praksis.

Jf. Hygiejneforordningen¹ påhviler det primære ansvar for fødevarer sikkerheden lederen af fødevarer virksomheden. Det er endvidere virksomhedslederen, der skal "...identificere risici, som skal forebygges, fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau".

Det påhviler altså virksomheden, og ikke myndigheden, at foretage risikovurderingen. Flere virksomheder har ikke vurderet det som en risiko at have toiletbåse med "stalddøre" til forrum, eller at vaske personaletøj i vaskemaskiner i toiletrum, hvilket understøttes af, at virksomhederne gennem mange år ikke har haft problemer. Dansk Erhverv vil derfor opfordre Fødevarerstyrelsen til, som et minimum, at gøre deres risikovurdering tilgængelig således, at virksomhederne kan få indsigt i styrelsens overvejelser omkring disse skærper.

Helt generelt, så vil Dansk Erhverv opfordre Fødevarerstyrelsen til at gøre risikovurderinger tilgængelige for virksomhederne, når Fødevarerstyrelsen udfører disse, så der er mulighed for at anvende/implementere dem i virksomhedernes egenkontrolprogrammer, der skal baseres på HACCP-principperne.

10.8 Oversvømmelse i fødevarer virksomheden

Dansk Erhverv er blevet opmærksom på, at der i afsnittet står, at flader der kommer i kontakt med fødevarer, udstyr og inventar skal gøres grundigt rent med vand og sæbe, desinficeres og efterskylles med rent vand.

Mener Fødevarerstyrelsen, at der i denne sammenhæng også skal efterskylles med vand, hvis man anvender et desinfektionsmiddel, hvor dette ikke er et krav ifølge midlets brugsanvisningen? Vi opfordrer Fødevarerstyrelsen til at præcisere dette i afsnittet.

19.1 Rengøring og desinfektion

Dansk Erhverv er glad for at se, at det i vejledningen bliver præciseret, at tilgangen til rengøring skal være baseret på de risici, der er forbundet med aktiviteterne i virksomheden, og at den reelle risiko for kontaminering af fødevarerne kan indgå i vurderingen.

Vi regner derfor også med at vores medlemsvirksomheder vil opleve denne tilgang i fødevarekontrollen fremadrettet. Dvs. at krav til rengøring bliver baseret på, om der er en risiko for fødevarerne, og ikke på den enkelte tilsynsførendes individuelle udokumenterede principper, hvilket vi desværre oplever, når der fx gives sanktioner for støv på et lager med indpakkede fødevarer.

Afsnit 22.4 Besked ved sygdom

Det er i afsnittet præciseret, at en virksomhedsleder må spørge en medarbejder om denne har symptomer på sygdom, der kan smitte via fødevarer. Dansk Erhverv ønsker dog, at afsnittet uddybes, og at det bl.a. bliver tilføjet, at helbredsoplysningsloven ikke er gældende i de tilfælde, hvor virksomhedsledere spørger for at leve op til sine forpligtigelse i forhold til hygiejneforordningen.

Med venlig hilsen,

Krestine Greve
Chefkonsulent

Alice Sørensen

Fra: Morten Damkjær Nielsen <MDN@if.dk>
Sendt: 17. august 2023 15:32
Til: Foder- og Fødevarer Sikkerhed 28
Cc: Alice Sørensen; Landbrug & Fødevarer (Maj-Britt Albrechtsen)
Emne: Høringssvar - høring over udkast til ændring af vejledning om fødevarerhygiejne, j.nr. 2022-28-33-00313

Sag: 2022-28-33-00313
Sagsdokument: 7511518

Til Fødevarerstyrelsen

Landbrug & Fødevarer høringssvar - høring over udkast til ændring af vejledning om fødevarerhygiejne, j.nr. 2022-28-33-00313

Landbrug & Fødevarer takker for muligheden for at kommentere på udkastet til ændring af vejledning om fødevarerhygiejne

Vi har følgende bemærkninger til afsnit 51.2 "Råvarer til hakket, tilberedt eller maskinseparatoreret kød", hvor der i det fremsendte udkast til ny vejledning er indsat nedenstående afsnit:

"Processen fra slagting til vakuumpakning af kølet, udbenet oksekød, der skal ende som hakket kød, skal foregå som en kontinuerlig proces. Alle processer behøver ikke foregå på samme virksomhed. Af hensyn til en hensigtsmæssig logistik kan processen foregå over en begrænset tidsperiode. Den begrænsede tidsperiode bør kun være op til fire dage, grundet mikrobiologiske hensyn"

Vi vil opfordre til, at den sidste sætning; *"Den begrænsede tidsperiode bør kun være op til fire dage, grundet mikrobiologiske hensyn"* ikke medtages.

Med en vejlednings tekst, som angiver fire dage fra slagting til vakuumpakning, vil der være mange slagtekroppe, som ikke vil kunne bruges som råvare til hakket kød. Det vil f.eks. være slagtekroppe, der af forskellige årsager ikke er nedskåret og klar til vakuumpakning ved en tidsperiode på 4 dage. Det drejer sig f.eks. om dyr slagtet før helligdage eller midt/sidst i ugen samt prøvedyr, som skal afvente svar på forskellige test (ferskkødsovervågning, BSE-test, særslagting m.m.).

Landbrug & Fødevarer har ikke kendskab til, at nuværende procedurer kombineret med krav fra hygiejneforordningen for animalske fødevarer (853/2004) til udbenet vakuumpakket oksekød til brug som råvare til hakket kød skulle give anledning til problemer, hvad angår kvalitet eller mikrobiologi, hverken i råvaren eller i det efterfølgende hakkede kød. Det synes derfor som en unødigt skærpelse at indføre yderligere begrænsninger på denne råvare, som vil have store konsekvenser både logistisk og økonomisk.

Vi er opmærksomme på, at der "kun" er tale om en vejledningstekst, men ved også af erfaring, at det vil give anledning til lokale diskussioner, hvilket vi synes virker unødvendigt. Derfor vil kraftigt opfordre til at formuleringen omkring de 4 dage ikke medtages.

Venlig hilsen

Morten Damkjær Nielsen
Chefkonsulent
Fødevarer- og veterinærpolitik

M +45 3017 8857 | E mdn@if.dk

Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.
Axelborg, Axeltorv 3 · DK-1609 København V
www.if.dk

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen
J. nr. 2022-28-33-00313
Sendt til 28@fvst.dk og ais@fvst.dk

Høring over nyt udkast til hygiejnevejledningen 2023

Kost og Ernæringsforbundet takker for muligheden for at afgive hørings-
svar.

Vi har ingen bemærkninger til de fremsendte ændringer.

Med venlig hilsen



Pernille Hansted
Sundhedspolitisk konsulent
Kost og Ernæringsforbundet

17. august 2023

Kost og Ernæringsforbundet

Holmbladsgade 70
2300 København S

pha@kost.dk
51215960

www.kost.dk
facebook.com/forbundet



Fødevarestyrelsen
28@fvst.dk
Cc: ais@fvst.dk

17. august 2023
moh/23-01746

**Den Danske Dyrlægeforenings høringsvar til Høring over udkast til ændring af vejledning om fødevarehygiejne.
J.nr 2022-28-33-003 I 3**

DDD takker for muligheden for at kommentere på opdateringen af hygiejnevejledningen og har følgende kommentar.

Afsnit 62.5 Fiskekasser

DDD finder det betænkeligt, at fiskekasser ifølge denne vejledning må stilles direkte på gulvet. Selv på kasser med hævet bund, vil der være risiko for forurening på siden af kasserne, hvis de stilles direkte på gulvet, og da fiskekasser ofte stables indeholdende fisk, vil der dermed være risiko for forurening af fisken.

Med venlig hilsen

Mikala Ochsner Hald
Fagpolitisk konsulent/Dyrlæge

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup
Sendt som e – mail 28@fvst.dk og ais@fvst.dk

18. august 2023

Høringssvar - Vedr. udkast til ændring hygiejnevejledningen j. nr. 2022-28-33-00313

HORESTA har modtaget ovennævnte udkast til hygiejnevejledningen og har nedenstående bemærkninger:

HORESTA hilser det velkomment, at vejledningen uddybes med forklaringer og eksempler for at fremme forståelsen af reglerne. Imidlertid er denne vejledning udfordret af, at Hygiejneforordningen formål er at stille generelle hygiejnekrav til alle fødevarer virksomhedsledere. Disse krav er beregnet til enhver virksomhed og for enhver fødevarer. Der er derfor behov for at implementere disse krav på en specifik måde i hver virksomhed fra sag til sag og ved hjælp af en risikobaseret tilgang. Det er HORESTAs opfattelse, at Fødevarestyrelsens fortolkninger i vejledningen på flere af de områder, som er relevante for restauranter og professionelle køkkener, ikke tager afsæt i en risikobaseret tilgang. Det er derfor relevant og på sin plads, at virksomhederne og brancherne med Fødevarestyrelsen kan drøfte, hvorvidt reglerne er specifik implementeret i overensstemmelse med forordningen og giver tilstrækkelige garanti for fødevarer sikkerheden. I den sammenhæng vil en redegørelse for myndighedens egne risikoanalyser på de specifikke områder være nødvendige og velkomne, som HORESTA i øvrigt har efterlyst i tidligere høringer og i den løbende dialog med Fødevarestyrelsen.

Specifikke bemærkninger til hygiejnevejledningen.

4.2 Vigtige overvejelser ved indretning

Placering af vaskemaskine af er medtaget. HORESTA vurderer, at denne overvejelse ikke er relevant, men mindre Fødevarestyrelsen har en risikovurdering, som ligger til grund for, at der skal være specielle rum til vaskemaskiner. Det antages, at der i den sammenhæng også skal forholdes til tørring af tøj eksempelvis ved vaskesøjle.

6.3 Indretning af toiletrum

Det formodes, at Fødevarestyrelsen har en risikovurdering, som ligger til grund for præciseringen i afsnittet. Hvis Fødevarestyrelsen ligger risikovurderingen fra DTU til grund, som blev iværksat af brancheorganisationerne og Salling Group, så konkluderede DTU Fødevareinstituttet, at den risiko, der er forbundet med overførsel af sygdomsfremkaldende mikroorganismer via aerosoler til arbejdstøj og videre til fødevarer, er uhyre ringe og nærmest teoretisk. Det er DTUs vurdering fra 2020, som Fødevarestyrelsen i øvrigt er bekendt med, at risiko for overførsel af fækale mikroorganismer fra et toiletbesøg til fødevarer langt overvejende skyldes manglende håndhygiejne.

Det vurderes, at risikoen ved at vaske tøj i vaskemaskine og tørretumbling alt andet lige er endnu mindre end kontaminering af tøj mv. ved selve toiletbesøget. Forudsætningen er naturligvis, at der netop på en fødevarer virksomhed er krav om, at medarbejderne ikke møder op og håndterer fødevarer, hvis de er syge med en sygdom, som kan forårsage fødevarer båret sygdom. I fald det

Hotel • Restaurant
& Turisterhvervet

Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

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

www.horesta.dk
horesta@horesta.dk

cvr.nr. 17 01 48 11

sker, vil de korrigerende handlinger i form af nulstilling af køkken og øvrige lokaler, desinfektion af tøj over flader mv. jo netop træde i kraft.

Fødevarestyrelsen indfører med denne præcisering en regel, som har meget store konsekvenser for virksomheders indretning, og som er ulogisk i forhold til, at medarbejders arbejdstøj godt kan vaskes i privaten, vel vidende at i privaten er vaskesøjlen meget hyppigt placeret på toilettet jf. præcisering i afsnit 21.4 Beklædning.

18.4.Rengøring efter skadedyrsangreb

Der er krav om, at virksomheden skal have en dækkende plan for rengøring og desinfektion ved skadedyrsangreb. Er der tale om krav om en skriftlig plan? Og tages der højde for, hvor vidt der i virksomhedens risikoen er vurderet, hvor sandsynligt risikoen for et skadedyrsangreb er?

26.4 Sushi og lignende produkter med rå fisk

HORESTA anerkender, at vejledningen indeholder afsnittet om, at Sushi udbudt til salg på disk (er det på eller over disk?) uden køl eller i montre til take away kan sidestilles med servering på buffet.

Der er imidlertid behov for at uddybe vejledningen med, hvordan virksomheden kan have en mindre mængde udskåret fisk klar til anretning af sushi i forbindelse med middagsryk og aftenryk, uden virksomheden skal overholde kravet om lufttemperaturen skal være max. +2 grader C.

I praksis vil fisken være placeret i kølebordet enten i en kantine (gastrobakke) i kølebrønd eller i køleskab under bordet. Her vil temperaturen typisk kunne holdes på +5 grader C, hvilket er hensigtsmæssigt i forhold til fødevarerisikoen og proportionalt med muligheden for at bryde kølekæden udenfor køl. Denne aktivitet med en mindre mængde fisk klar til tilberedning bør ikke være omfattet af definitionen af "passiv opbevaring" og således ikke omfattet af kravet om temperatur tæt på nul grader C eller max. +2 grader C.

27.1 Varmebehandling og genopvarmning

Høringsbrevets formulering er ikke retvisende i forhold til den faktiske tekst i vejledningsudkastet. Høringsbrevets tekst fremstår som en mindre præcisering af kravene til varmebehandling. Imidlertid er der ud over præciseringen også tale om en skærpelse, som er meget omfattende. Den skærpede ændring er ikke yderligere begrundet og HORESTA mener, at den nuværende formulering, bør fastholdes. HORESTA er bekendt med, at Kommissionens har bemærket, at reglerne er ens for alle virksomheder, og netop derfor skal vurderes specifikt i forhold til risikoen for fødevarerisikoen i de forskellige brancher og virksomheder. Fortolkninger af Forordningen forudsætter også en tilgængelig risikoanalyse fra Fødevarestyrelsens side, som er i overensstemmelse med at vurdere fødevarerisikoer i forhold til de typer virksomheder, hvor aktiviteten kan forekomme herunder restauranter, hvor fødevarer tilberedes og serveres enkeltvis for gæster.

Der er således tale om en skærpelse af teksten i forhold til, at dokumentation ikke er påkrævet "efter konkret aftale med gæsten". Hvad menes med konkret aftale med gæsten?

HORESTA understreger, at den sædvanlige præsentation af retten/fødevarer og dialog med gæsten på en restaurant, om hvorledes gæsten ønsker sin mad varmebehandlet, skal fastholdes som tilstrækkelig og ikke skal ændres herunder ikke dokumenteres skriftligt.

Hotel • Restaurant
& Turisterhvervet

Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

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

www.horesta.dk
horesta@horesta.dk

cvr.nr. 17 01 48 11

Yderfilet af andebryst og andet fuglevildt.

Altovervejende leveres fuglebryster med inder- og yderfilet. Hvilken risikovurdering ligger til grund for, at varmebehandling af ydersidene af et bryst med inder- og yderfilet i praksis ikke er tilstrækkelig for en sikker varmebehandling af brystet?

Udkastet til vejledningen nævner "andebryst og andet fuglevildt". Er der tale specifikt om brystet fra en vildand? Eller er der tale om alle typer ænder og hvad med øvrige fugle?

Er eksempelvis en oksesteg stegt på ben ikke et helt kødstykke? Og skal der derfor dokumenteres tilstrækkelig varmebehandling? Fødevarestyrelsen skærper således kravet til varmebehandling væsentligt ved at indskrænke definitionen af hele stykker kød til alene at omfatte en muskel, som ikke sidder på ben og uden sener og hinder. HORESTA understreger, at skærpelse af varmebehandlingskravene vil ændre tilberedningen markant, idet for eksempel intet oksekød steges til mere end 55-63 grader C. I praksis vil alt kød fremadrettet varmebehandles langtids herunder evt. sous vide.

Ved servering af hakkebøf

HORESTA vurderer, at burgerrestauranter mv. kan dokumentere tilstrækkelig varmebehandling af hakkebøffer. Men kravet om, at hver kunde skal have tydelig information om, at spisestedet ikke varmebehandler hakket kød (hakkebøffer) efter anbefalingerne er en skærpelse for øvrige spisesteder, ikke mindst set i lyset af, at spisestedet ved enkel servering sædvanligvis spørger kunden, hvorledes kunden ønsker sin bøf stegt?

Enkeltvis servering på kundens eget initiativ

Hvad menes der med på kundens eget initiativ? Århundredes tradition i restaurantbranchen og på spisesteder med at spørge, hvorledes kunden ønsker sit kød varmebehandlet, er det ikke længere tilstrækkeligt?

(2) Hele kødstykker

Aktiviteten med varmebehandling af hele kødstykker er, som nævnt, indskrænket markant og i realiteten vil vejledningen udelukke stort set alle former for kød, da f.eks. inderlår mv. også indeholder sener og hinder. HORESTA vurderer, at fortolkninger i vejledningen på området vil afstedkomme stor forvirring i restauranterne og de professionelle køkkener i forhold til fødevarekontrollens krav til virksomhederne med risiko for uensartet kontrol samt sanktionering af virksomhederne, som er ude af proportion.

Med venlig hilsen

Tine Skriver
Fødevarechef
HORESTA

Hotel • Restaurant
& Turisterhvervet

Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

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

www.horesta.dk
horesta@horesta.dk

cvr.nr. 17 01 48 11

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup
271@fvst.dk

Albertslund den 18.08.2023

Høring om udkast til hygiejnevejledningen, journalnummer J.nr. 2022-28-33-00313

Coop Danmark A/S har modtaget høring om udkast til forslag om revision af Hygiejnevejledningen af Fødevarestyrelsen. Vi har følgende bemærkninger;

Afsnit 4.2 og 6.3:

Når der i vejledningen beskrives at dagligvarebutikker skal overveje der er behov for at en vaskemaskine og tørretumbler skal placeres i et separat rum, så er det uklart i hvilke situationer man skal eller kan undlade at placere maskinerne i et separat rum. Det er ønskeligt, at der bliver lavet nogle eksempler på, hvordan Fødevarestyrelsen fortolker spørgsmålet om korrekt placering af vaske og tørretumbler, når det samtidigt i 6.3 præciseres, at en vaskemaskine og tørretumbler ikke bør placeres i et toiletrum pga. spredning af aerosoler til fx viskestykker og arbejdstøj.

I forhold til præciseringen i 6.3 bør Fødevarestyrelsen fremlægge dokumentation for, at vaskemaskiner og tørretumbler i et toiletrum udgør en reel risiko for fødevarerens sikkerhed, hvis der i øvrigt er gode arbejdsgange for hygiejne og rengøring i virksomheden, og man lever op til kravene i hygiejneforordningens bilag 2, kap 1, punkt 2. Dokumentationen bør i så fald vise at sygdomsfremkaldende mikroorganismer overføres via aerosoler til arbejdstøj, og videre til fødevarer i sådan en grad, at det kan forklare behovet for et separat rum til vaskemaskinen. Alternativt bør det slettes i vejledningen.

Afsnit 19.1:

At vejledningen nu præciserer, at rengøringen skal være tilrettelagt, så der også umiddelbart forud for rengøring er så rent i virksomheden, at fødevarerne ikke udsættes for kontaminering, virker som en unødigt beskrivelse. Alle der har med fødevarer at gøre, skal altid sikre sig at fødevarerne ikke er kontaminerede. Det er derfor svært at forstå, at det skal præciseres i dette afsnit i vejledningen.

Med de nye overvejelsespunkter i vejledningen, som skal baseres på de risici der er forbundet med aktiviteterne i virksomheden, så håber vi, at det vil danne grundlag for en åben dialog på kontrolbesøg i vores butikker. Ligeledes at der i højere grad vil være en praksisnær tilgang til, hvad en tilsynsførende forventelig vil kunne konstatere af støv fra gulve, hvor mange kunder går rundt mellem færdigpakkede fødevarer, kondens i kølemøbler hvor lågerne ofte åbnes af kunder o. lign. Men også at de tilsynsførende i højere grad vurderer om fx støv, spindelvæv under loftet, eller en plet på gulvet udgør en reel risiko for fødevarerens sikkerhed i en butik. Og at såfremt forholdet ikke udgør en risiko, så bør det overvejes om det overhovedet bør fremgå af en kontrolrapport – også som bagatelagtig overtrædelse.

Med de nye punkter håber vi også, at de tilsynsførende vil vægte, hvilken vurdering virksomhederne selv har lagt til grund for rengøring, og ikke indskærpe alene af den årsag, at man er uenig i den vurdering. Ydermere vil vi også appellere til, at Fødevarestyrelsen ikke anlægger en snæver forståelse af, hvad en plan for rutinemæssig rengøring er, fx at den ikke altid behøver at være

skriftlig. Der vil være mange eksempler på, at fx en lille slagterafdeling med få ansatte ved, hvad der skal gøres rent, hvor ofte de gør rent, hvilke midler de anvender osv., uden at der nødvendigvis kan fremvises en skriftlig plan. Vi håber derfor at fokus fra de tilsynsførende vil være, om der er forventeligt rent i forhold til en risikobaseret tilgang til rengøringen, samt om medarbejderne kan forklare hvad de vurderer, og hvordan de udfører opgaverne.

Afsnit 26.3:

Det er ønskeligt, at vi får præciseret hvad der menes med at godtgøre. Af vejledningen fremgår det, at virksomheder skal kunne godtgøre, at anden håndtering ikke medfører en sundhedsmæssig risiko. Er en mundtlig forklaring tilstrækkeligt?

Afsnit 51.2:

Det er uklart om tidsgrænserne på kølet kød, der nu er indføjet i afsnittet, også gælder hakket kød som produceres i detail, da der henvises til hygiejneforordningen for animalske fødevarer, som kun finder anvendelse på detailhandel, når der udføres aktiviteter med henblik på at levere animalske fødevarer til en anden virksomhed.

Afsnit 54.2:

"For detailvirksomheder er der en undtagelse fra kravet om, at kød skal indfryses straks. Undtagelsen gælder, når detailvirksomheder indfryser kød til donation". De 2 sætninger i forlængelse af hinanden kan forstås sådan, at vejledningen sætter krav om at detail skal indfryse kød straks, hvis kødet ikke doneres, men fx indfryses med henblik på salg i butikken. Dette stemmer ikke med afsnit 54.1 som udelukkende beskriver, at hvis en autoriseret engrosvirksomhed ønsker at indfryse fersk kød, skal kødet indfryses straks, hvilket ikke vil sige detail, da butikker er registrerede. Det bør derfor tydeliggøres, at der er en generel undtagelse for at detail skal indfryse kødet straks, uanset om der er tale om donation.

Hvis Fødevarestyrelsen har behov for uddybning af Coops høringssvar, står vi naturligvis til rådighed for dialog og uddybning af vores synspunkter.

Med venlig hilsen

Anne Mette Dall
Kvalitetskonsulent

M: +45 5159 3146

E: anne.mette.dall@coop.dk



Coop Danmark A/S
Roskildevej 65
DK-2620 Albertslund
CVR-nr. 26259495



Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

København, den 18. august 2023

Sendt pr. mail til:
28@fvst.dk med kopi til ais.fvst.dk

Vedr.: Deres Journalnummer 2022-28-33-00313 – høring over nyt udkast til hygiejnevejledningen
Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD) har modtaget og gennemgået Fødevarestyrelsens udkast til ny hygiejnevejledning, hvilket har givet anledning til følgende bemærkninger.

Indledende bemærkninger

Da hygiejnevejledningen sidste år var i høring, var alle afsnit der havde undergået revideret markeret ved de enkelte afsnit i selve vejledningen, hvilket var en stor hjælp ved gennemgangen.

Ved dette års revision har Fødevarestyrelsen modsat sidste år, alene valgt at markere nogle af de reviderede afsnit i vejledningens indholdsfortegnelse, men ikke ved de enkelte afsnit. Desuden er Høringsbrevets opstilling af reviderede afsnit ikke komplet og ikke samstemmende med ændringerne markeret i vejledningens indholdsfortegnelse.

Vi håber fødevarestyrelsen ved kommende revideringer vil vende tilbage til at markere samtlige ændringer i indholdsfortegnelsen og ud for de enkelte afsnit, da det letter gennemgangen for læserne.

Bemærkning til afsnit

6.3 indretning af toiletrum

Der er her blandt andet som noget nyt beskrevet, at vaskemaskine og/eller tørretumbler ikke bør placeres i toiletrum, da der så vil være øget risiko for, at selv renvasket arbejdstøj, viskestykker og lign kan blive kontamineret med sygdomsfremkaldende mikroorganismer, der efterfølgende vil kunne forurene de fødevarer, der håndteres i virksomheden.

Hvis rent renvasket arbejdstøj og viskestykker mm skal kunne blive kontamineret med sygdomsfremkaldende mikroorganismer, vil det kræve at disse organismer er til stede i virksomheden. Her bør det tages i betragtning, at det i altovervejende grad kun er personer, der er syge med opkast og/eller diarre, der vil udskille sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved toiletbesøg, mens udskilningen fra raske mennesker kun vil ske i meget ringe omfang eller på det nærmeste slet ikke.

Det er jo netop derfor, at personer med symptomer fra mave-/tarmkanalen ikke må arbejde med fødevarer og ikke må komme på arbejde før de har været symptomfri minimum 48 timer.



Det er BKDs opfattelse, at risikoen for kontaminering af tøj fra en vaskemaskine og/eller tørretumbler placeret på et toilet vil være meget, meget lille og vi er derfor meget nysgerrige på at se den risikoanalyse Fødevarestyrelsen har lagt til grund for den danske skærpelse af reglerne som vores norske og svenske kolleger ikke er underlagt.

Ikke nok med, at mange virksomheder kan have svært ved at finde alternative placeringer, så vil det betyde store omkostninger, ikke kun for vores medlemmer, men også for restauranter, købmænd mfl., hvis der skal findes nye pladser til vaskemaskine og/eller tørretumbler, selvom de uden problemer og sygdomsudbrud hidtil har stået i deres toiletrum.

10.8 Oversvømmelse i fødevarerens virksomheden

I afsnittet er det beskrevet, at udstyr og inventar skal gøres grundigt rent med vand og sæbe, desinficeres og efterskylles med rent vand.

Men, er der også krav om efterskylning med rent vand, hvis desinfektionsmidlet er godkendt i Fødevarestyrelsen uden krav hertil?

19.1 Rengøring og desinfektion

Fødevarestyrelsen har blandt andet udvidet dette afsnit med en præcisering af, at rengøringen skal være baseret på de risici, der er forbundet med aktiviteterne i virksomheden og herunder om der er reel risiko for, at der kan ske kontaminering af produkterne.

Vi er dog bekymrede for, at der mellem virksomheder og tilsynsførende kan blive uenighed om, hvorvidt ekstra rengøring i løbet af dagen eventuelt kan udgøre en risiko for kontaminering og derfor er tiltrængt. Fx hvis ikke produktbærende overflader i produktionen bliver smudset til i løbet af dagen og virksomheden vurderer det tilstrækkeligt at rengøre disse efter endt produktion, da der som sådan ikke er risiko for kontaminering af produkterne.

Vores oplevelse er nemlig, at hvis en virksomheds risikoanalyse er forskellig fra Fødevarestyrelsens, vil det så godt som altid være Fødevarestyrelsens risikoanalyse, der overtrumfer virksomhedens.

Afsluttende bemærkninger

Grundlæggende er BKD glade for Fødevarestyrelsens kontinuerede arbejde med vejledninger, der kan gøre lovgivningen mere forståelig og hjælpe virksomhederne med at overholde reglerne.

BKD står naturligvis til rådighed for en uddybning af vores bemærkninger, eventuelt ved et møde.

Med venlig hilsen

Henrik Jelle Madsen
Fødevarerchef



Fødevarestyrelsen
Sendt pr. mail til: 28@fvst.dk
Cc: ais@fvst.dk

18. august 2023, AMJK
e-mail: amjk@dsk.dk

Høringssvar over nyt udkast Hygiejnevejledningen 2023, J.nr. 2022-28-33-00313

De Samvirkende Købmænd (DSK) takker for muligheden for at kommentere på udkastet til ovennævnte vejledning.

DSK er som altid positiv overfor, at Fødevarestyrelsen udarbejder vejledninger, der har til formål at give fælles forståelse og retningslinjer inden for det konkrete emne. I dette tilfælde er der tale om en vejledning, der favner et grundlæggende og meget vigtigt fagområde for vores medlemmer.

Vi er klar over, at det er et omfattende arbejde at opdatere en sådan vejledning. Vi bakker op om, at den opdateres løbende med relevante afsnit, som det nu sker ved denne høring. Vi har derfor udelukkende forholdt os til de afsnit, som FVST har oplyst, er omfattet af høringen. Nedenfor følger vores specifikke bemærkninger.

Specifikke bemærkninger

Vedr. afsnit 4.2: vigtige overvejelser ved indretning

Det indsatte eksempel "samt rum til placering af vaskemaskine" foreslår vi ændret, så det i stedet angives, at det f.eks. overvejes, hvor det er hensigtsmæssigt at placere en vaskemaskine. Man kan få den opfattelse, at en vaskemaskine skal have sit helt eget rum.

Vedr. 6.1 Antal toiletter

I sidste sætning angives "virksomheden skal kunne redegøre for rengøringsprocedurerne". Vi foreslår, at dette uddybes med forklaring om, at dette kan være mundtligt såvel som skriftligt. Vi foreslår desuden, at teksten ændres til, at virksomheden skal kunne redegøre for, at der er rengøringsprocedurer. Det afgørende er, at der er rent, og at der er procedurer, som fx kan udføres af anden part.

Vedr. Afsnit 6.3 Indretning af toiletrum

En praktisk håndtering, der sikrer en høj hygiejnestandard og sikre fødevarer, er altafgørende for DSK, og er også hovedformålet med Hygiejneforordningen.

Vi bemærker, at afsnittet nu er uddybet med et eksempel. Vi foreslår, at eksemplet udgår, da der ikke kan gives en afsluttende opstilling af situationer med smitterisici og det anførte eksempel kan misforstås således, at der ikke kan foretages forebyggende foranstaltninger for at minimere smitterisikoen, som f.eks. at en maskine kun placeres på et personale toilet (hvor offentligheden ikke har adgang), maskinen kun åbnes og lukkes, når tøj tages ind og ud, og tøj kun håndteres med rene hænder.

Vedr. Afsnit 10.8 Oversvømmelse i fødevarer virksomheden

Den sidste bullet "Men hvis det f.eks. er varer i en restaurant..." forslår vi ændret til "..hvis det er varer til brug på restaurant, i delikatesseafdeling eller lign."

Vedr. Afsnit 19.1 Rengøring og desinfektion

Vi er enige i, som det fremgår af Fødevarerstyrelsens vejledning om fødevarerhygiejne, at "Virksomheden skal gøre rent og desinficere så ofte, at hygiejnen er forsvarlig, og at fødevarerne ikke bliver forurenede. For at sikre dette, bør virksomhederne udarbejde en plan for rutinemæssig rengøring". Ligeledes uddyber Fødevarerstyrelsens vejledning om egenkontrol, at rengøring af lokaler, udstyr og transportmidler skal ske regelmæssigt, så disse altid er hygiejnisk forsvarlige.

Teksterne fra de to vejledninger opfatter vi som forklarende tekst til hygiejneforordningens Bilag II, Kapitel I, punkt 1 "Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand", og hvor forordningens præambeltekst beskriver, at (7) hovedformålet med de nye almindelige og særlige hygiejnebestemmelser er at opnå et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevarer sikkerhed. Det er derfor godt, at dette udgangspunkt nu uddybes mere tydeligt i vejledningen.

På trods af, at det ikke er obligatorisk at have en rengøringsplan, har vejledningen nu et stærkt fokus på dette. Vi foreslår derfor, at der angives, at rengøringsplanen kan være både skriftlig og mundtlig. Altså, at man kan mundtligt forklare eller vise f.eks. ved hjælp af et skriftligt dokument, hvordan man gør rent. Teksten "Planen skal sikre, at der også umiddelbart før rengøring er så rent i virksomheden, at fødevarerne ikke udsættes for kontaminering" skal omformuleres, da der kan opstå situationer, hvor dette ikke er praktisk muligt pga. uforudsete hændelser.

I forhold til de forskellige overvejelser (faglige skøn), angives i tredje bullet "vurderes snavs og kontamineringsrisici på tilstrækkelig vis at kunne håndteres ved ordinær rengøring". Denne kan evt. slettes, da bullet nr. 2 angiver "Er lokalerne omfattet af en rengøringsplan, der er konkret tilpasset virksomheden, så denne vurderes at være i styring". Uforudsete hændelser kan ikke være en del af ordinær rengøring, og løses ad hoc.

De forskellige overvejelser (faglige skøn) er "skøn", og foretages i dagligdagen både af myndigheder, virksomheder og forbrugere (sidstnævnte kun i detailvirksomheder). Det er

vigtigt at holde et stærkt fokus på dialogen om det faglige skøn og denne dialog skal styrkes på tværs af myndigheden samt mellem myndighed og virksomhed i kontrolsituationen. Forskellige tilsynsførende, der kommer i samme virksomhed, kan foretage forskellige "faglige skøn". Ligesom en virksomhed med vilje og evne til at overholde reglerne hver eneste dag foretager faglige skøn.

Vedr. Afsnit 26.4 Fastsættelse af holdbarhed

Vi foreslår, at det andet afsnit udgår, da det ligger implicit i, hvordan man vurderer og fastsætter holdbarheden af en fødevarer.

Vedr. Afsnit 21.4 Beklædning

I høringsbrevet angives, at det er præciseret, at vask af arbejdsbeklædning skal foregå hygiejnisk forsvarligt. Dette er vi ikke uenige i, men vi kan dog ikke læse, at det er tilføjet til teksten?

Vedr. Afsnit 27.1 Varmebehandling og genopvarmning

Vi bemærker, at der er ændret i nogle formuleringer i de nævnte eksempler på, i hvilke situationer, der ikke er krav om dokumentation for sikker varmebehandling.

Vedr. hele kødstykker, som normalt ikke gennemsteges, er nævnt to gange (to forskellige bullets), den ene bullet kan slettes. Det er vigtigt at holde fast i, at det er kødstykker, der normalt ikke gennemsteges, hvorfor det undrer os, at det nu specifikt angives, at kødstykker som sidder på knogler eller som sidder på skrog, ikke kan betragtes som hele kødstykker. Denne formulering bør blødes op, så det stadig er muligt, at visse udskæringer på knogle, som normalt ikke gennemsteges fortsat undtages fx oksefilet på ben.

Vedr. Afsnit 51.2 Råvarer til hakket, tilberedt eller maskinsepareret kød

I flere tilfælde angives "processen efter slagtning....." en anden formulering er "processen fra slagtning...". Vi vil meget gerne have præciseret, om begge formuleringer betyder "efter slagtning" og ikke fx fire dage inkl. slagtedag. Dvs. hvis dyret slagtes om torsdagen, kan kødet pakkes den efterfølgende mandag.

I forhold til den tilføjede tekst om, at processen fra slagtning til vakuumpakning af kølet, udbenet oksekød, der skal ende som hakket oksekød, kun bør vare op til 4 dage. Er dette en dansk retningslinje, eller er det en retningslinje, der har været drøftet på EU-niveau?

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

Gælder dette afsnit også for virksomheder, der er kategoriseret som værende detail med engros?

Det angives i teksten, at undtagelsen fra kravet om, at kød skal indfryses straks, kun gælder, når detailvirksomheder indfryser kød til donationer. Det gælder vel helt generelt, at detailvirksomheder er undtaget fra kravet om, at kød skal indfryses straks? Er ændringen, at det er kød, der er mærket med sidste anvendelsesdato, der kan doneres fra detailvirksomheder, hvis indfrysningen er sket under de betingelser, der angives?

Desuden forslår DSK, at der bliver set på, om det også i engrosvirksomheder er muligt at undtage visse situationer, så indfrysning af kølet kød senere end straks bliver muligt under visse betingelser.

Der kan evt. også henvises til Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer, hvor emnet også er berørt.

Andre bemærkninger

Hvis I har behov for en uddybelse af ovenstående, er I meget velkomne til at kontakte os.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens
Fødevarechef