



Ministeriet for Fødevarer, Land brug og Fiskeri
Fødearestyrelsen
28@fvst.dk
cc. rika@fvst.dk, ais@fvst.dk

4. juni 2015
Dok. Nr. D15-122625

Høringssvar til nye regler for stalddørssalg (j.nr.:2015-28-31-00108 og j.nr.:2015-28-31-00112.)

Dyrenes Beskyttelse hilser de nye regler vedrørende stalddørssalg fra mindre besætninger velkommen. Det er meget positivt at der langt om længe indføres mindre restriktive regler for salg af bl.a. slagtet fjerkræ fra små besætninger (500 stk. slagtefjerkræ om året og 50.000 æg), og at EU forordningen på området efterleves i dansk lovgivning.

De nye regler vil betyde bedre vilkår for små alsidige husdyrbedrifter, herunder også for leverandører under vores velfærdsmærke "Velfærdsdelikatesser(R) - fra bonde til kunde". Hertil kommer at det bliver muligt for lokale detailvirksomheder inden for en radius af 50 km at indgå aftale med primærproducenten om levering af de samme begrænsede mængder. Alt i alt vil det betyde en større kundekreds og større lønsomhed i små fjerkræhold, og dermed også god dyrevelfærd, idet der i de små brug er tale om fjerkræhold med en stor grad af naturlighed, herunder små flokstørrelser, store udearealer, og der er os bekendt for eksempel ikke konstateret trædepudesvidninger i disse små besætninger.

Det vil utvivlsomt medvirke til et øget hold af især fjerkræ i små besætninger, når det bliver tilladt gennem stalddørssalg at afsætte 500 stk. slagtefjerkræ om året, hvor indvolde på forhånd er udtaget af bonden. Det har hidtil fungeret som en barriere for stalddørssalg af slagtefjerkræ, at det var forbrugeren selv, der skulle fortage åbning og udtag, og det har uden tvivl afholdt forbrugere fra at købe fjerkræ fra små og lokale producenter.

Dyrenes Beskyttelse er enig i den risikovurdering, der er foretaget af DTU, og betragter det som en forbedring af fødevarer sikkerheden, at det er en erfaren producent der foretager åbning og udtag på fjerkræ og er i stand til at vurdere om sundheden er i orden, fremfor at det er forbrugeren selv, der skal gøre det med risiko for forurening af andre fødevarer i køkkenet.

Dyrenes Beskyttelse har i konceptet for Velfærdsdelikatesser i dag regelsæt for Danske Landgæs som stalddørssalg, og der er regelsæt for Danske Landhøns og Lys Sussex på vej, og det er planen at gennemføre vejlednings kurser i bedøvelse, afblødning, og udtag af fjerkræ med henblik på at sikre både dyrevelfærd, hygiejne og fødevarer sikkerhed.



Hvis vi endelig skal dryppe lidt malurt i bægeret, så synes det ikke særligt velbegrunderet at indskrænke afsætningen af honning indskrænkes til en radius af 50 km. Det er en unødigt indskrænkning af markedet som i dag er hele landet.

Med venlig hilsen

A handwritten signature in dark red ink, reading "Pernille F. Johnsen". The script is cursive and fluid.

Pernille Fraas Johnsen
Chefkonsulent for landbrug



Til
Fødevarestyrelsen

Vedr. j.nr. 2015-28-31-00108: **Høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomhed mv. - nye regler for stalddørssalg.**

Sammenslutningen af Danske Småøer skal hermed fremkomme med følgende bemærkninger til ovenstående:

Afstands begrænsningen på 50 km. bør fjernes.

Producenter på småøer har ofte aftagere ikke bare i nærområdet på fastlandet, men også længere væk end 50 km. (For småøerne går de første mange kilometer jo på havet, og derfor er der ikke tale om reelle 50 km. på land).

Desuden deltager ø-producenter ofte i markeder og torvedage, ligesom de har salg til butikker længere væk end 50 km.

Derfor vil en sådan begrænsning på 50 km. virke hæmmende på ø-producenternes mulighed for at afsætte deres produkter og dermed skabe bæredygtige fødevarer virksomheder på en småøerne.

Med venlig hilsen

Dorthe Winther

Formand
Sammenslutningen af Danske Småøer
Husmandsstræde 4,
Omø
4230 Skælskør

Fødevarestyrelsen
28@fvst.dk
CC: ais@fvst.dk, rika@fvst.dk

08-06-2015
Dok. 150009/CU

Høring staldørssalg (hygiejnebekendtgørelse & autorisationsbekendtgørelse)

Fødevarestyrelsen har sendt udkast til ændring af hygiejnebekendtgørelsen og ændring af autorisationsbekendtgørelsen i høring (hhv. Sagsnr.:2015-28-31-00112F&F/AIS og J.nr.: 2015-28-31-00108/RIKA). Forbrugerrådet Tænk sender her et samlet høringssvar for de to bekendtgørelser.

Overordnet hilser Forbrugerrådet Tænk de nye regler velkomne, da de vil forbedre forbrugernes adgang til lokale fødevarer. Der er en stigende interesse blandt forbrugerne til at købe lokale fødevarer. Det er 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.

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.

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. I den forbindelse støtter vi, at forbrugerne ved skiltning bliver oplyst om, at kødet stammer fra en anden type produktion.

Forbrugerrådet Tænk påpeger dog, at det er et problem, hvis de nye regler medfører en stramning af reglerne omkring afsætning af honning, da dette vil forringe forbrugernes mulighed for et varieret udbud af honning. Honning er et produkt med meget lav risiko og adskiller sig derfor fødevarerensikkerhedsmæssigt markant fra de øvrige produkter omfattet af reglerne. Særligt afstandskravet på 50 km i forbindelse med afsætning til detailhandel virker unødvendigt skrappt.

Med venlig hilsen

Camilla Udsen
Seniorrådgiver, ph.d.

Mette Raun Fjordside
Afd.chef



Fødevarestyrelsen
E-mail til: Rikke Karlsson rika@fvst.dk
og 28@fvst.dk

Den 8. juni 2015
KJ
e-mail: kj@dsk.dk

Høringsvar vedr. udkast til Bekendtgørelse om autorisation og registrering

DSK har gennemgået udkast til ny bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarerivirksomheder m.v.

Overordnet finder DSK det positivt, at der bliver bedre muligheder for at afsætte lokale fødevarer i butikker i området. Samtidig er det dog vigtigt for vore medlemmer, at det sker under forudsætning om, at fødevarerisikeringen ikke forringes. Derfor mener vi, det skal ske inden for de rammer, som eksperterne på risikovurderingen afstikker.

På den anden side, er vi meget imod, at der lægges hindringer i vejen for salg af lokale fødevarer, hvis der ikke er fødevarerisikermæssige eller andre vægte grunde derfor. Vi er således uforstående over for nedskæring af den tilladte mængde honning, som en producent kan sælge. Det er drastiske ændringer i forhold til de nuværende regler. 500 kg er meget lidt, hvis man skal levere til en lokal butik, og man risikerer, at biavleren ikke kan opfylde butikkens behov, og butikken dermed er nødt til at fravælge den lokale leverandør. Det vil være meget ærgerligt og stik imod de intentioner, som vi forstår, der ligger bage hele den omhandlede ændring af reglerne. Vi kan heller ikke se nogen begrundelse for denne restriktion vedr. netop honning, da der os bekendt ikke har været nogen problemer af fødevarerisikermæssig art med honning fra lokale producenter. DSK skal derfor opfordre til, at de specifikke regler vedr. honning *ikke* strammes.

Betegnelsen staldørssalg virker misvisende for salg af fisk mv. fra fiskekutter, men vi mangler tilsyneladende en betegnelse, der kan rumme alle de situationer, som er omfattet af reglerne. Handler det ikke om detailsalg (dvs salg til endelig forbruger) fra primærproducenter? Kunne man ikke kalde det sådan?

Specifikke bemærkninger til teksten

§ 2 stk.9; Det er svært at forstå; skal "erhvervsvirksomhed" her forstås som en aktivitet? Vi anbefaler, at det uddybes eller formuleres på en måde, der gør det tydeligere.

de samvirkende købmænd

§ 5 stk. 2; I punkt 5)-7) gives mulighed for salg af fisk mv. direkte til endelig forbruger, men der er ikke, som for de andre punkter, en tilsvarende mulighed for salg til virksomhed i § 6. Vi mener, der bør være tilsvarende mulighed for levering af fisk mv. til lokale butikker.

Ved vores gennemgang af bekendtgørelsesudkastet har vi forudsat, at der alene er ændringer i de regler, der er omtalt i følgebrevet. Alligevel vil vi tillade os at kommentere enkelte andre tekststykker:

§ 10; Vi formoder, reglen er relevant for en virksomhed, der etablerer en ny virksomhed, hvorfra der *ikke* sker salg til endelig forbruger. Men det forekommer underforstået, og vi anbefaler, at det skrives mere tydeligt.

§ 14 stk. 7; Som vi for nylig har været i kontakt med Fødevarestyrelsen om, vil det for mange butikker være vanskeligt at tilvejebringe de tal, der direkte kan vise, om reglerne vedr. 1/3 og 2/3 overholdes. Det vil sandsynligvis kunne vises på en mere indirekte måde. DSK vil meget gerne have en drøftelse med Fødevarestyrelsen om dette spørgsmål.

§ 29; Det er svært at forså, hvad der er meningen med dette, og i hvilke tilfælde og hvordan disse oplysninger skal gives. Vi anbefaler, at det uddybes.

§ 32; Set i lyset af vore seneste erfaringer med virksomhedernes forståelse af "ejerskifte", anbefaler vi, at det tydeliggøres, at enhver ændring af CVR nr. betragtes som ejerskifte.

Vi håber, vore bemærkninger kan være nyttige i det videre arbejde med regelændringerne og står naturligvis til rådighed, hvis vores høringssvar skulle give anledning til spørgsmål.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen
Seniorkonsulent

Åbyhøj, den 5. juni 2015

Høringssvar fra Økologisk Landsforening

Vedr. høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomhed m.v. – nye regler for stalddørssalg

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

Økologisk Landsforening takker for muligheden for at kommentere på forslag til ændring af bekendtgørelsen.

Overordnet er det særdeles positivt, at Fødevarestyrelsen adresserer de udfordringer, som primærproduktioner med egen produktion og afsætning har, og som udgangspunkt mener vi, at de her foreslåede nye tiltag er positive og medvirker til at sikre et rigere udbud af både almindelige fødevarer og egnsspecialiteter til forbrugerne over alt i Danmark, samtidig med at de medvirker til at skabe bedre livskvalitet og lokale arbejdspladser.

Som udgangspunkt vil køb ved stalddøren og fra landmanden primært være relevant for de forbrugere, der kender gården og landmanden, og den tætte relation mellem producent og forbruger – samt ny skiltning (jf. § 3, stk. 2 i hygiejnebekendtgørelsen) - er således med til at garantere kvalitet og sporbarhed i forhold til forbrugeren.

Vi har følgende bemærkninger:

Udsætterhøns – bør indgå som en selvstændig kategori på linje med vildt, kyllinger, kaniner og fisk. (Henvisning § 4 m.fl.). Der er stor efterspørgsel efter suppehøns hos forbrugere.

Mængder

Vi ønsker ingen faste definitioner på 'mindre mængder' i bekendtgørelsen, og de foreslåede grænser – specielt for æg og honning - er ikke acceptable.

Åbyhøj, den 5. juni 2015

Det er afgørende, at der ikke fastsættes maksimumsgrænser og definitioner på 'mindre mængder' i bekendtgørelsen. Vi mener ikke, bekendtgørelsen skal indeholde begrænsninger i producerede og solgte mængder ved stalddørssalg. Bynære landbrug vil have gode vilkår for afsætning, og der er ikke faglige belæg for generelle begrænsninger i mængder. Eventuelle begrænsninger kan præciseres i andre, nationale bestemmelser, eller i Fødevarestyrelsens regulering på de enkelte landbrug, såfremt der er reel risiko for brud på fødevarer sikkerheden.

I en overgangsperiode kan det være acceptabelt med vejledende mængder, fx de foreslåede begrænsninger vedrørende **vildt, fjerkræ** (både **kyllinger og udsætterhøns**) **og kaniner**. Vi har ikke bemærkninger til fisk. Henvielse til § 4 og 5 (vildt) samt §5, stk. 2, (500 stk. fjerkræ dvs. ønskes ændret til 500 stk. kyllinger og 500 stk. udsætterhøns), 500 kaniner, 500 stk. fjervildt). Men bekendtgørelsen må ikke lægge hindring i vejen for at ændre mængderne, og fx hæve mængderne, hvis stalddørssalget viser sig at være velfungerende.

De foreslåede begrænsninger i solgte mængder af **rå mælk** og specialprodukter er ikke rimelige – fx i forhold til de enkelte produktioners lokale afsætningsmuligheder. Der er intet fagligt belæg for begrænsning til 70 liter pr. uge pr. kvægbrug. Men vi kan i en overgangsperiode acceptere fx 200 liter pr. uge. En sådan mængde vil stå i bedre forhold til de omkostninger, der er forbundet med det ekstra arbejde. Henvielse til §5, stk. 2, 8 (mælk). Bekendtgørelsen må dog ikke lægge hindringer i vejen for, at et loft på mængde senere hæves eller fjernes.

For **æg og honning** er de anførte mængder ikke acceptable, og de er en forringelse af de nuværende vilkår, som for honnings vedkommende er 4.000 kg. Henvielse fx til § 4, stk. 5 (500 kg honning) samt § 5, stk. 2, 9 (50.000 æg). Der er ingen reelle risici forbundet ved salg af større mængder fra stalddøren, og maksimumsbegrænsningen bør fjernes, da der ikke er fagligt belæg for grænsen. Det undrer, at man lægger begrænsning på stalddørssalg af æg, som forbrugerne netop gerne køber direkte fra landbruget.

Begrænsning og loft på mængder skal således udgå af bekendtgørelsen, man kan fremgå af fx en national vejledning, hvor det er relevant.

Afstand

Hørings-udkastets afstands begrænsning på 50 km virker ikke rimelig, og det bør tilstræbes at fjerne eller ændre denne begrænsning. Danmark har en størrelse og udformning samt en demografi, hvor 50 km grænsen kan være urimelig og vanskelig at håndtere og kontrollere i praksis. For primærproducenter, der ofte leverer varer mere end 50 km væk, kan der evt. kræves en årlig dokumentation af, hvor produkterne sælges, og en sådan dokumentation kan bruges som udgangspunkt for restriktioner hos den enkelte producent, hvis der er risiko for brud på fødevarer sikkerheden i det enkelte tilfælde.

Åbyhøj, den 5. juni 2015

Afstands begrænsningen bør således fjernes – eller som minimum bør den enkelte producent kunne opnå tilladelse til salg til faste kunder, til detailbutikker, på faste torve og markeder, der er placeret mere end 50 km fra bopælen. Ofte leverer primærproducenten sine varer som en service til gårdens faste kunder, - og de kan meget vel bo længere væk end 50 km.

Henvielse fx til § 4, stk. 6 (vildt, honning), § 6, stk. 4 (fjerkræ, kaniner, opdrættet fjervildt, æg mv)

Forenklinger

Forenkling af dokumentation og årlig kontrol:

Flere steder i bekendtgørelsen nævnes, at primærproducenten skal føre dokumentation for leverede mængder og for afstandsgrænser. Henvielse fx til § 5, stk. 5 og § 6, stk. 5.

Som vi læser det, lægger bekendtgørelsen op til en ny, årlig kontrol med dokumentation for produktionsforhold og solgte mængder – herunder dokumentation for afstand til leveringssted. Registreringer af produktion, salg, mængder og afstande bør ikke være obligatorisk for alle, men der kan kræves registreringer og dokumentation efter behov, såfremt der er risiko for brud på lovgivninger. Her ud over skal eventuelle registreringerne kunne ske i de systemer, der i forvejen anvendes på gården, fx regnskabssystemer. Vi ønsker en omformulering, som lægger op til, at Fødevarestyrelsen kan iværksætte krav om dokumentation på den enkelte ejendom, men kun i de tilfælde, hvor der er risiko for brud på regler, lovgivning eller fødevarer sikkerhed. Vi erkender, at der især for kød og fisk, kan være behov for en vis kontrol, men der skal ikke være besværlige standardprocedurer.

Én national vejledning:

Overordnet mener vi, at der er behov for én national vejledning målrettet staldørssalg, der samordner relevante lovgivninger og bekendtgørelser, og som er tilpasset de almindeligste produktioner på landbrugene med staldørssalg. Vejledningen kan gennemgås på det rådgivningsmøde, som Fødevarestyrelsens konsulenter tilbyder iværksættere og mindre producenter ved opstart og ændring af produktion.

Vi ser frem til yderligere dialog med Fødevarestyrelsen.

Venlig hilsen

Økologisk Landsforening



Else Torp Christensen og Sybille Kyed

Ledelsessekretariatet

etc@okologi.dk

29 39 46 48



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Sorø, den 4. juni 2015

**Vedr. Høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer m.v.
J. nr. 2015-28-31-00108**

Danmarks Biavlerforening har med stor interesse læst høringsmaterialet og har med tilfredshed noteret, at ændringernes generelle intention er at fremme primærproducenters afsætning af lokale animalske fødevarer. De øgede muligheder for mindre producenters afsætning af primærprodukter skal naturligvis ske under fødevareressikkerhedsmæssigt forsvarlige forhold.

Samtidig vil Danmarks Biavlerforening gerne kvittere for initiativet til debatmødet den 21. maj.

Når alt dette er nævnt, så finder Danmarks Biavlerforening det yderst problematisk, at mens forslaget åbner muligheder for en masse primærproducenter, så har man valgt – som den eneste gruppe - at gå den stik modsatte vej med hensyn til biavlernes salg af honning og andre biprodukter.

Vi skal understrege at honning er en særdeles uproblematisk fødevarer. Dette fremhæves blandt andet af "Kontrollfrekvensvejledningen på fødevarer" fra 2015, hvoraf det fremgår at honning er betegnet som værende ultra lav risiko. Endvidere foreligger en varestandard for honning i form af "Bekendtgørelse om honning". Af denne bekendtgørelse fremgår det, at honning er et uforarbejdet naturprodukt. Endelig blev det på høringsmødet den 21. maj bekræftet, at der ikke er kendskab til sager, hvor honning har udgjort et problem.

Danmarks Biavlerforening finder det beklageligt, at der i det udsendte udkast til ny autorisationsbekendtgørelse ikke skeles til fødevarerers forskellighed, men i stedet i vid udstrækning underkaster alle fødevarer de samme stramme regler.

Biavlernes mulighed for afsætning af honning er afgørende for opretholdelse af et tilstrækkeligt antal bifamilier til bestøvning af afgrøder og vilde planter i Danmark. Ifølge beregninger fra Danmarks JordbrugsForskning andrager værdien alene i landbruget og i frugt- og bæravl mindst 1 milliard kroner årlig. Hertil kommer værdien af den bestøvning bierne udfører i haver og ikke mindst i naturen. EU kommissionen har også beregnet værdien. De kommer frem til værdier, som for Danmark alene udgør 1,8 – 3,0 milliard kroner årligt. Værdien af den bestøvning, som bierne udfører, er langt højere end værdien af den honning som produceres.

På baggrund af dette, skal det understreges, at Danmarks Biavlerforening på ingen måde kan støtte op følgende foreslåede bestemmelser:

- §3, stk. 2 om obligatorisk registrering af primærproduktion
- §4, stk. 5 om fastsættelse af "mindre mængder" honning og andre biprodukter
- §4, stk. 6 om begrænsning i leveringsmuligheder til detailvirksomheder
- §4, stk. 7 om dokumentationskrav



Danmarks Biavlerforening vil gerne fremhæve følgende problemer og risici ved ovennævnte forslag:

Vedr. §3, stk. 2 om obligatorisk registrering af primærproduktion

Hidtil har praksis været, at biavlere skal registreres som primærproducenter, hvis de ønsker at afsætte deres honning til engrosvirksomhed. Derimod har biavlernes afsætning af honning og andre biprodukter direkte til den endelige forbruger eller til detailvirksomhed ikke skullet registreres – så længe det drejede sig om mindre mængder på maksimalt 4000 kilo årligt. Denne praksis har fungeret godt og i Danmarks Biavlerforening er vi ikke bekendt med at det skulle have ført til problemer. Det er atter vigtigt at understrege, at honning er en uproblematisk fødevarer med lang holdbarhed.

Hvis kravet om obligatorisk registrering af biavlere som primærproducenter bunder i et ønske om at sikre sporbarhed, så står Danmarks Biavlerforening uforstående overfor dette, da der allerede er fuld sporbarhed ved biavlernes salg af honning og andre biprodukter direkte til endelig forbruger og ved detailsalg. Sporbarheden er allerede sikret gennem gældende mærkningsregler og al honning direkte fra biavleren skal være forsynet med biavlernes kontaktoplysninger.

NaturErhvervstyrelsen har lanceret et Centralt BigårdsRegister (CBR), hvor det er muligt for biavlere at lade sig registrere. Desværre lider dette system endnu af væsentlige fejl og mangler, men Danmarks Biavlerforening anbefaler at afvente dette system, da det ikke er hensigtsmæssigt at biavlere skal lade sig registrere i flere systemer. En registrering i CBR vil kunne spille en rolle i bekæmpelsen af sygdomme og skadegørere hos honningbier. Dog er det vigtigt at understrege, at Danmarks Biavlerforening ikke kan anbefale CBR i dets nuværende form, da det er præget af en række mangler og ikke fungerer optimalt.

Vedr. §4, stk. 5 om fastsættelse af "mindre mængder" honning og andre biprodukter

Biavlere har hidtil kunnet producere og afsætte mindre mængder honning og andre biprodukter direkte til den endelige forbruger og detailvirksomheder uden krav om registrering hos Fødevarestyrelsen. Hidtil er mindre mængder honning blevet tolket som op til 4000 kilo årligt (Vejledning nr. 9007 af 9. januar 2015 om autorisation og registrering af fødevarer og fødevarer virksomheder m.v.).

Danmarks Biavlerforening står uforstående overfor den foreslåede tolkning af begrebet mindre mængder, som betyder at de 4000 kilo reduceres til 500 kilo. Danmarks Biavlerforening har ikke kendskab til, at der har været tilfælde, der har kunnet retfærdiggøre en stramning for afsætning af honning. Direkte adspurgt har Fødevarestyrelsen heller ikke kendskab til sådanne tilfælde.

Danmarks Biavlerforening yder faglig rådgivning og information til de mere end 5000 medlemmer om hygiejne, mærkning af fødevarer samt øvrig fødevarerlovgivning. Foreningen har siden 2006 udgivet en branchekode for honningproduktion, som sikrer, at honning produceres under fødevarsikkerhedsmæssigt forsvarlige forhold. Branchekoden opdateres jævnligt og vurderes af Fødevarestyrelsen (senest i februar 2015).

Mere end 90% af de danske biavlere har biavl som en fritidsbeskæftigelse, hvor de passer op til 100 bifamilier. En meget stor andel af fritidsbiavlerne er yderst passionerede omkring deres fritidsbeskæftigelse og producerer honning med stolthed og omhyggelighed.

Produktionen af honning er underlagt en række forhold, som biavleren ikke har direkte indflydelse på. Udbyttet varierer fra år til år afhængigt af bl.a. vejret og udbuddet af egnede nektarplanter. Endelig skal det også tages i betragtning, at der geografisk er forskelle i udbyttet – og i særdeleshed når det gælder



placeringen af bifamilier i agerlandet eller i byområder. Således er det ikke ualmindeligt at opleve, at bifamilier i byområder producerer betydeligt større mængder honning i forhold til bifamilier placeret i agerlandet. Under hensyntagen til disse forhold, så må det anses for normalt med en produktion på mellem 30 og 50 kilo honning per bifamilie per år.

Danmarks Biavlerforening vurderer at den foreslåede ændring, vil reducere antallet af bifamilier og dermed bestøvningen i Danmark væsentligt, idet et stort antal biavlere vil reducere deres biavl, så de ikke overstiger den nævnte mængde i denne bestemmelse.

På baggrund af dette finder vi det rimeligt, at fastholde den øvre grænse på mængden som en biavlér årligt må detailpakke og levere til 4000 kg, idet dette svarer til den øvre mængde, der kan produceres i en fritidsbiavl.

Vedr. §4, stk. 6 om begrænsning i leveringsmuligheder til lokale detailvirksomheder

Honning er ofte knyttet til en geografisk lokalitet, f.eks. hvidkløverhonning (produceres hovedsageligt på Sjælland og Lolland-Falster), Læsøhonning fra de brune bier på Læsø, lynghonning (fra den jyske hede), og økologisk honning fra udvalgte områder. Med de nye regler betyder det, at forbrugere rundt i landet afskæres fra muligheden for at købe sådanne honninger fra mindre biavlere, der typisk har mulighed for at fokusere på sådanne specialiteter.

For eksempel vil det ikke være muligt at købe lynghonning i København, medmindre forbrugeren køber det i et supermarked hvor honningen kommer fra grossist. Skal biavleren afsætte sin honning engros, vil en del af disse honningprodukter forsvinde fra markedet, da det ikke vil være attraktivt at afsætte som grossist eller via grossist.

En del naturprodukter er geografisk bestemte. Dette gælder særlig fødevarer som vildt og honning. En del af disse produkter vil blive kraftigt begrænset og helt udgå af markedet, hvis de omfattes af den foreslåede 50-kilometergrænse.

De danske biavlere producerer i dag mindre end halvdelen af den honning, der anvendes i Danmark. Når afsætningsmulighederne reduceres (som det vil ske i forbindelse med de foreslåede ændringer), vil det føre til en reduceret produktion i Danmark, og dermed vil der ske en øget import af udenlandsk honning.

Vedr. §4, stk. 7 om dokumentationskrav

Danmarks Biavlerforening frygter at de nævnte dokumentationskrav i §4, stk. 7 vil sætte gang i en ny bølge af bureaukratiske regler, og anmoder om at eventuel dokumentation kan sikres gennem almindelige regnskabsbilag. Det er ikke fremmede for iværksætteri at dokumentation gøres unødigt besværlig og tidskrævende.

Som det er anført i dette høringsvar frygter og anser Danmarks Biavlerforening det som realistisk, at de foreslåede ændringer til autorisationsbekendtgørelsen vil føre til, at flere biavlere ophører med at drive biavl. Dette vil skade bestøvningen af afgrøder i landbruget, frugtavl, naturen og deraf følgende forringelser af biodiversiteten. Endvidere vil det ødelægge mulighederne for afsætning af dansk honning, og dette vil uundgåeligt medføre en øget import af udenlandsk honning.

Danmarks Biavlerforening skal derfor på det kraftigste advare mod de foreslåede ændringer, men opfordrer i stedet til at sikre en fastholdelse af de nuværende regler for honning i autorisationsbekendtgørelsen.

Danmarks Biavlerforening

Biavl – for mennesker og natur



Dette med henvisning til ovennævnte argumenter og løsninger, og vi stiller os naturligvis til rådighed med faglig viden i det videre arbejde med bekendtgørelsen.

Med venlig hilsen

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Knud Graaskov'. The signature is fluid and cursive.

Knud Graaskov
Formand

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup
e-post: 28@fvst.dk, cc. rika@fvst.dk

Silkeborg d. 5. juni 2015

Høringssvar til udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer-virksomhed m.v. - nye regler for stalddørssalg. J.nr.: 2015-28-31-00108

Dansk Akvakultur har følgende kommentar til det fremsendte udkast.

Dansk Akvakultur støtter, at der åbnes op for stalddørssalg af muslinger m.m..

Vi finder dog, at den foreslåede mængde (400 kg) er meget lille, både hvis man sammenligner med de årlige totale mængder, der bringes i land i Danmark (vilde + opdrættet), mængderne der opdrættes/ilandbringes af den enkelte opdrætter/fisker samt mængden, der tillades hos andre primærproducenter.

Vi mener, at den mest sammenlignelige primærproduktion er fisk/krebsdyr, hvor der tillades stalddørssalg af op til 4000 kg pr primærproducent. 4 tons fisk svarer til ca. 8.000 - 16.000 portioner, mens eksempelvis 400 kg blåmuslinger kun svarer til ca. 800 portioner. For at stalddørssalg af muslinger m.m. skal have reel betydning for primærproducenterne og forbrugeren samt at skabe mere lighed mellem primærproducenterne, foreslår vi, at der tillades et årlig stalddørssalg af op til 4000 kg levende muslinger m.m.

Med venlig hilsen
Dansk Akvakultur



Niels Henrik Henriksen
Dyrlæge

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

5. juni 2015

Høring om forslag til ændring af autorisationsbekendtgørelse J.nr.: 2015-28-31-00108/RIKA

Coop Danmark A/S værdsætter at Fødevarestyrelsens intention om at smidiggøre vilkårene for lokal produktion af animalske fødevarer i Danmark. 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. Danske forbrugere skal kunne føle sig trygge ved de fødevarer, som udbydes, og danske fødevarers høje og veldokumenterede sikkerhedsmæssige niveau må ikke kompromitteres.

Coop er bekymret for om de sikkerhedsmæssige konsekvenser af de foreslåede og omfattende lempelser er tilstrækkeligt vurderet. Vi er i besiddelse af en ganske kortfattet mail fra DTU til Fødevarestyrelsen, som dels resonerer ud fra litteraturstudier af forsøg fra perioden 1973-1976, og dels udelukkende vedrører mikrobiologiske overvejelser omkring exviceration af fjerkræ. Vi er ikke bekendt med at der foreligger yderligere risikovurderinger af de foreslåede lempelser, hvilket vi bestemt ikke finder acceptabelt.

Coop har siden 1993 presset dansk landbrug for at opnå Salmonella-frihed i kyllinger og til at arbejde med nedbringelse af Campylobacter-niveauet, og har med stor respekt set, hvor målrettet og succesfuldt landbruget har arbejdet med at nedbringe smittetrykket til et niveau, som nok samlet for disse to patogener må betragtes som det bedste i verden.

Også den danske æggeproduktion er nået et sikkerhedsmæssigt niveau, som er særdeles prisværdigt, med dansk særstatus for Salmonella i æg som fortjent "belønning". Fødevarestyrelsen har som bekendt ændret vejledningen til de danske forbrugere om at rå æg købt i dansk detailhandel trygt kan anvendes i stedet for pasteuriserede æg i retter, der ikke varmebehandles

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Nyheder/Aktuelt/Sider/Pressemeddelelser%202013/F%C3%B8devarestyrelsen-frar%C3%A5der-ikke-l%C3%A6ngere-brug-af-r%C3%A5-%C3%A6g.aspx>

Coop ønsker at lempelser i autorisationsreglerne for stalddørssalg og lokalt salg foretages uden at sætte alt dette over styr.

Vi skal derfor opfordre til, at der ikke foretages ændringer i autorisationsbekendtgørelsen før, der er foretaget en omfattende risikovurdering af hver enkelt af de påtænkte lempelser. Foruden disse overordnede betragtninger har vi følgende kortfattede kommentarer vedrørende de visse af de animalske områder.

Specifikke kommentarer vedr. æg:

Der lægges op til en lempelse vedr. opbevaringstemperatur for stalddørs og lokale æg. Dette forekommer ulogisk. Såfremt det vurderes at den nationale temperaturgrænse på 12 grader ikke er sikkerhedsmæssig påkrævet, så bør temperaturkravet vel ændres generelt. Coop har et ønske om at sælge æg, der er omfattet af Salmonellakontrol, stikprøvebaseret kemisk kontrol og lysning. Krav om pakning på autoriseret pakkeri udelukker faktisk ikke salg af lokale æg, da det gennem sporbarhed, adskillelse og mærkning er muligt at tilknytte en lokal identitet til de æg der markedsføres.

Specifikke kommentarer vedr. honning:

Den foreslående ændring fra en 4.000 kg grænse til en grænse som mængdemæssigt reduceres til 500 kg og en afstandsgrænse på 50 km, er en meget voldsom begrænsning. Det kan dog synes logisk at benytte den samme geografiske begrænsning for alle animalske fødevarer, der forhandles lokalt samt for fødevarer der forhandles fra detail til detail. Det kunne overvejes om ikke den geografiske grænse kunne øges for begge.

Specifikke kommentarer vedr. mælk:

Vi ser ingen grund til at tillade salg af upasteuriseret mælk til detail eller direkte til forbrugere. Vi ser heller ingen grund til at der lige netop for mælk tillades temperaturstigninger under transporten til detail. Såfremt der overvejes at indføre tolerancer for kortvarig temperaturstigning under transport, så bør dette være generelt for kølekrævende fødevarer.

Specifikke kommentarer vedr. fjerkræ, vildt og kaniner:

Vi er stærkt bekymrede for hygiejnen omkring udtagning. Vi erkender, at risikoen ved at lade den endelige forbruger foretage udtagning er betydelig, men den faglige kompetence og hygiejnen ved udtagning for stalddørs og lokal salg bør sikres omhyggeligt. 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, der markedsføres.

Coop er som nævnt særdeles interesseret i at tilbyde vores kunder et mangfoldigt sortiment af fødevarer og herunder lokale varer, og vi er derfor også interesseret i at vilkårene for lokal fødevarerproduktion ikke er unødigt stramme. Vi opfordre derfor til, at det iværksættes en større kortlægning af, hvordan vilkårene kan lempes uden at fokus på fødevarer sikkerheden tilsidesættes.

Med venlig hilsen

Karin Frøidt
Kvalitetschef



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 ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen) og udkast til bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomhed mv. - nye regler for stalddørssalg

Landbrug & Fødevarer takker for at have modtaget ovenstående udkast til bekendtgørelser i høring, jf. Fødevarestyrelsens skrivelser af 7. maj 2015, j. nr.: 2015-28-31-00108 og 2015-28-31-00112. Landbrug & Fødevarers bemærkninger fremgår nedenfor.

I: BEMÆRKNINGER VEDR. SALG FRA PRIMÆRBEDRIFTER

Overordnede bemærkninger

Landbrug & Fødevarer lægger stor vægt på, at der etableres gode rammer for vækst og udvikling i hele landet. Fødevareerhvervet tegner sig for en betydelig andel af beskæftigelsen i landdistrikterne, og der er et fortsat vækstpotentiale i erhvervet. Derfor er det centralt, at der skabes gode generelle rammevilkår, ligesom det er vigtigt, at der er gode rammer for iværksætteri og en dynamisk udvikling af både små og større virksomheder i erhvervet. Dette vil også medvirke til at skabe yderligere liv på landet og et mangfoldigt fødevarerudbud for forbrugerne.

Landbrug & Fødevarer mener, at det er meget væsentligt at arbejde for smidige regler, forenkling og afbureaukratisering – også for de små fødevarerproducenter. I den forbindelse er Landbrug & Fødevarer positive overfor, at man som led i Fødevareforlig 3 vil vurdere reglerne for gårdsalg og se på eventuelle forenklinger under hensyntagen til fødevarer sikkerheden. Landbrug & Fødevarer bakker således overordnet set op om bestræbelserne på at afbureaukratisere og forenkle hygiejnereglene, så det kan blive lettere at være fødevarerproducent - i det omfang det er foreneligt med Danmarks høje fødevarer sikkerhed og de fordele, dette indebærer for forbrugere og eksportmuligheder.

De foreliggende udkast til bekendtgørelser indebærer imidlertid en lang række uafklarede forhold og udestående spørgsmål, herunder i forhold til den konkrete håndtering og de potentielle risici ved de foreslåede ændringer.

Da konsekvenserne ved en opblødning af fødevarer sikkerheden kan være meget betydelige, skal Landbrug & Fødevarer stærkt opfordre til, at ministeriet sætter udstedelsen af de foreslåede regler i bero, og foretager en reel risikoanalyse og gennemfører en præciseret, fornyet udformning og høring af bekendtgørelserne, hvor resultaterne af analyserne foreligger.

Landbrug & Fødevarer medvirker naturligvis gerne til arbejdet med en faglig kvalificering og reel risikoanalyse af de mulige justeringer af reglerne, bl.a. i forhold til forbruger- og fødevarer sikkerhed,

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.



eksport mv., ligesom vi gerne medvirker i en bredere kortlægningsfase med henblik på at se på hvilke muligheder, der måtte være for en udvidelse af stalddørssalget.

Nedenfor er angivet Landbrug & Fødevarers uddybende bemærkninger.

Manglende risikovurdering

Landbrug & Fødevarer konstaterer, at der ikke foreligger en egentlig risikovurdering af de foreslåede regelændringer, herunder ikke mindst i forhold til salg af fjerkrækød.

Der henvises i materialet til en risikovurdering foretaget af DTU. Denne er ikke vedlagt høringsmaterialet, men er på forespørgsel sendt til Landbrug & Fødevarer (vedlagt som bilag). Der er tale om en kortfattet mail, hvori beskrives overvejelser om holdbarhed på exvisceret og u-exvisceret fjerkræ – dvs., fjerkræ med og uden udtag af indvolde. Derudover påpeges bl.a. i mailen, at forbrugeren kan have sværere ved at håndtere fjerkræ med indvolde end uden indvolde. Mailen indeholder imidlertid ingen reel risikovurdering i forhold til hygiejne og fødevarer sikkerhed i den nuværende situation vs. den foreslåede ændrede situation omkring håndtering af fjerkræ. Risici og implikationer i forhold til de foreslåede muligheder for at sælge til detail bliver ikke adresseret, ligesom de potentielle risici ift. udkastets øvrige elementer heller ikke er behandlet. Konkret er risici og potentielle konsekvenser i forhold til eksport slet ikke omtalt.

Landbrug & Fødevarer finder det stærkt betænkeligt at basere væsentlige ændringer i bekendtgørelsen på en så mangelfuld og i vid udstrækning ikke-eksisterende risikovurdering. Der bør gennemføres en reel risikoanalyse, der omfatter alle de forskellige fødevarer kategorier, salgskanaler, kontrolformer, eksport mv., og denne bør indgå i en fornyet høring af evt. justerede udkast til bekendtgørelser. En sådan risikoanalyse bør således bl.a. konkret forholde sig til:

- En vurdering af risici og konsekvenser for forbruger- og fødevarer sikkerheden i relation til samtlige justeringer i bekendtgørelserne, herunder samtlige fødevarer kategorier og salgskanaler
- En vurdering af kontrollen i de enkelte situationer – sammenlignet med den nuværende tilstand
- En vurdering af myndighedernes beredskab og bemanning til håndtering af de foreslåede ændringer
- Risici og potentielle konsekvenser for zoonoser, herunder Salmonella og Campylobacter
- Risici og konsekvenser for Danmarks EU-særstatus vedr. Salmonella
- Risici i forhold til Danmarks eksport – på kort og længere sigt - som følge af de justerede forhold med den heraf øgede risiko for problemer med zoonoser og fødevarer sikkerhed, herunder også risici for afledte konsekvenser på tværs af fødevarer kategorier.

Risici og potentielle konsekvenser for eksport

Ud over de konkrete risici for forbrugeren, savnes som nævnt en nærmere analyse af hvilke risici og potentielle konsekvenser, forslaget indebærer i forhold til det høje veterinære stade, vi har i Danmark – herunder særligt med henblik på risici og potentielle konsekvenser for Danmarks renommé på eksportmarkedene. Spørgsmålet omkring eksportforhold er således stort set fraværende i det foreliggende materiale.

Danmark eksporter årligt animalske fødevarer for omkring 80 mia. kr. I en række lande kan danske produkter få adgang, mens produkter fra andre lande ikke kan opnå adgang. Det skyldes en årelang og målrettet indsats fra myndighedernes og erhvervets side i forhold til at sikre tryghed omkring fødevarer sikkerhed, sporbarhed mv.



Danmark er helt afhængig af, at de udenlandske markeder aftager vores produkter, og vi ved, at markederne er stærkt følsomme og reagerer hurtigt og lukker, hvis der opstår den mindste tvivl om fødevarerens sikkerhed ved importerede fødevarer – herunder også danske fødevarer. Derfor må der ikke kunne opstå tvivl om, at danske fødevarer har styr på fødevarerens sikkerhed, og at danske fødevarer er blandt de sikreste i verden.

Et evt. sygdomsudbrud, som fx har lokalt ophæng i staldørsalg af udtaget fjerkræ, kan risikere at få afsmittende virkning på renomméet i hele den animalske produktion. Dette vil have massive konsekvenser for fødevarereksporten og dansk økonomi, og er naturligvis essentielt at undgå.

Erfaringerne fra sidste års tilfælde med listeria i rullepølse bekræftede disse risici, da visse lande opfangede og reagerede på de danske sager – uanset at deres aktiviteter vedrørte andre sektorer og ikke charcuteri.

På den baggrund må Landbrug & Fødevarer tydeligt understrege, at der er behov for en langt mere detaljeret kortlægning af risici og konsekvenser af de foreslåede ændringer af reglerne.

Uklarhed om kontrol, gennemsigtighed og forbrugersikkerhed

Det er i høringsmaterialet ikke beskrevet, hvordan man vil håndtere et nyt set-up for staldørsalget og salg en detail af primærprodukter. Der udestår således en præcisering af hvilken kontrol og tilsyn, der vil blive gennemført for at sikre fødevarerens sikkerhed i den foreslåede mere lempelige omgang med fødevarer.

Derudover skal en række forbrugermæssige forhold afklares. Fx skal forbrugerne jo vide, at to produkter i supermarkedets køledisk har forskellig risikoprofil – også af hensyn til detailhandelens produktansvar i den forbindelse. Hvordan forbrugerne skal sikres oplysninger om dette, er fortsat udestående, og det oplyses, at dette først vil blive defineret i forbindelse med en efterfølgende vejledning. Det er uhensigtsmæssigt, at disse vigtige forhold ikke er afklaret inden høringen og vurderingen af de foreslåede regelændringer.

Æg og fjerkræ

Som det fremgår af ovenstående, kan Landbrug & Fødevarer på det foreliggende grundlag ikke støtte, at der sker en udvidelse af mulighederne for salg af fjerkræ og æg direkte fra producenter til detailhandlen, ligesom vi heller ikke kan støtte den udvidede mulighed for udtagning af organer og opskæring af fjerkræ ved staldørsalg og videre salg af disse til detailhandlen.

Kød og æg leveret direkte fra bedriften vil umiddelbart ikke være testet så ofte for zoonoser, fx Salmonella og Campylobacter, som det ellers er tilfældet, og slet ikke for kemiske forureninger, fx dioxiner og polyklorerede bifenyl (PCB). Der foreligger i den fremsendte høring ikke afklaring af, hvordan det påtænkte kontrolprogram for denne produktion skal være opbygget.

Særligt i lyset af mange års intensiv indsats mod Salmonella og Campylobacter bør man være umådelig varsom med at gennemføre lempelser i forhold til fødevarerens sikkerhed uden at have et fuldt oplyst grundlag.

Vi henviser i øvrigt til høringssvar fra Det Danske Fjerkræraad, som går i dybden med flere af de nævnte problemstillinger vedr. fjerkrækød og æg.

En risikovurdering, jf. ovenfor, bør således også forholde sig konkret til disse forhold, herunder eventuelle konsekvenser for Danmarks EU-særstatus for æg vedr. Salmonella.



Landbrug & Fødevarer indgår gerne i et arbejde omkring en reel risikovurdering af mulige justeringer på området, samt evt. alternative løsninger.

Honning

Det fremgår om salg af honning, at der lægges op til en væsentlig begrænsning af mulighederne for at sælge honning - både mængdemæssigt og geografisk. Begrænsningen går imod intentionerne i forslaget om at fremme fødevarereproduktion på landet og er i øvrigt ikke begrundet i hensyn til fødevarerens sikkerhed.

Ændringen kan have væsentlige konsekvenser for biavl i Danmark – såvel økologisk som konventionel. Ændringen må således forventes at reducere antallet af honningproducenter i Danmark.

Honning er ofte knyttet til en geografisk lokalitet, fx ø-honning, lynghonning fra den jyske hede og økologisk honning, der med de nye regler primært skal sælges gennem grossister. En del af dette risikerer at forsvinde fra markedet med de foreslåede stramninger. Danske biavlere producerer i dag under halvdelen af den honning, der anvendes i Danmark, og hvis de foreslåede stramninger gennemføres, vil det i høj grad bidrage til, at den danske honnings konkurrenceposition og markedsmæssige udbredelse i Danmark fortrænges, mens den udenlandske honning kan udbredes yderligere på det danske marked.

Det er endvidere vurderingen, at ændringen vil medføre en reduktion af antallet af bifamilier og dermed bestøvningen i Danmark. Dette kan i givet fald have bredere konsekvenser for biodiversitet, planteliv og planteavl.

I forbindelse med en dansk vurdering af regelsættets overensstemmelse med EU-retningslinjerne, bør der i øvrigt foretages et nabotjek af praksis i andre EU-lande, da der vurderes at være væsentlig risiko for, at Danmark med den foreslåede justering er ved at gennemføre en overimplementering.

Mejeri

Vi er tilfredse med, at reglerne for stalddørssalg af rå mælk direkte til forbrugere bibeholdes uændret, og at der således ikke åbnes op for salg af rå drikkemælk til forbrugere via detail ikke mindst set i lyset af den nyligt offentliggjorte EFSA rapport, der tydeliggør risici for forbrugersikkerheden ved forskellige tilgængeligheder af rå drikkemælk (Scientific Opinion on the public health risks related to the consumption of raw drinking milk. EFSA Journal 2015:13 (1):3940).

II: ANDRE BEMÆRKNINGER

Referencer til colostrum

Begge bekendtgørelsesudkast bør gennemgås for at præcisere, hvornår der refereres til rå colostrum og (varme)behandlet colostrum. Nogle steder står der "rå colostrum", andre steder blot "colostrum".



Specifikke kommentarer til udkast til ændring af Autorisationsbekendtgørelsen

§5, stk. 2, litra (8) – Stalddørssalg af rå mælk

Vi er enige i det hensigtsmæssige i, at mængdespecifikationen (70 liter) flyttes fra hygiejnevejledningen til autorisationsbekendtgørelsen.

For så vidt angår kravet til egen emballage, finder vi, at en placering i hygiejnebekendtgørelsen er mere hensigtsmæssig, da kravet er en hygiejneforanstaltning og således intet har at gøre med autorisation/registrering. Bestemmelsen bør derfor indsættes i § 4 i udkastet til hygiejnebekendtgørelsen.

Specifikke kommentarer til udkast til Hygiejnebekendtgørelsen

§2, litra (10) - Definitioner

Referencen bør opdateres til bilag VII, del IV, Mælk til konsum i Rådets forordning nr. 1308/2013..., etc.

§4 – Rå mælk og rå colostrum

Samtlige bestemmelser i § 4 vedrører stalddørssalg. For overskuelighedens skyld skal vi bede om, at dette fremgår af titlen, fx. "Stalddørssalg af rå mælk og rå colostrum".

Jf. vor bemærkning til autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, litra (8), ser vi gerne, at bestemmelsen om egen emballage indsættes som en selvstændig bestemmelse i § 4.

§4, stk. 4-7:

Vi ønsker indført mulighed for, at primærproducenter kan dokumentere opfyldelsen af kravene til den rå mælks indhold af E. coli ved PCR-analyser. Grænseværdien kan f.eks. være ≥ 37 Ct., hvilket ifølge testproducenterne vil være lig med negativ reaktion (svarende til ≤ 1 CFU/ml).

§4, stk. 5 – Kimtal/celletal

Kravet om udtagning af prøver jf. bilag 2 (celletal, kimtal) pålægges stalddørssalg. Det skal præciseres, at der ikke behøver at blive taget prøver til analyse af celletal og kimtal af stalddørsmælk, når den øvrige mælkemængde er underlagt undersøgelsesprocedurer jf. § 15. Ellers vil der blive tale om dobbelt prøveudtagning.

Stk. 5 bør derfor formuleres således:

"Stk. 5. Primærproducenter skal sikre, at den i bilag 2 nævnte kontrol med rå mælk udføres, samt at den rå mælk hver måned undersøges for E. coli."

§10 – Automatiske malkesystemer

I pkt. 2 til bestemmelsen specificeres, at der skal "udarbejdes skriftlige supplerende egenkontrolprocedurer som gennemføres, så primærproducenten sikrer lignende resultater".

Vi skal bede om, at formuleringen ændres til "iværksættes supplerende egenkontrolprocedurer, som gennemføres, så primærproducenten sikrer lignende resultater".

De supplerende egenkontrolprocedurer er i dag beskrevet i vores Branchekode for egenkontrol i mælkeleverende besætninger, og der er ingen skriftlighed som sådan på den enkelte bedrift.



§11 Kriterier for kolostrum til markedsføring

"Kolostrum" bør angives som "rå kolostrum"

§11, stk. 1 – Kolonidannende enheder

Der mangler en præcisering af, at grænserne vedrører hhv. kimal og celletal.

§12 – Håndtering og markedsføring af rå mælk

Den nye formulering i stk. 1 omfatter ikke primærproducenter, hvilket er meget uheldigt.

Stk. 2 giver da heller ikke mening, hvis primærproducenter ikke er omfattet af stk. 1

Vi skal derfor bede om, at den nuværende formulering bibeholdes i stk. 1, dvs. "Markedsføring af rå mælk og rå fløde til direkte konsum er forbudt".

Såfremt fastholdelsen af den nuværende formulering skulle give problemer for så vidt angår mælkeproducenters salg af rå mælk til restauranter, bør betingelserne herfor udspecificeres som en undtagelse fra forbuddet (fx. i et stk. 2bis).

§14, stk. 4 – Prøveudtagning og analysering ved levering til udland

Denne bestemmelse er ikke ændret trods ændringen af § 15, stk. 1. Bestemmelsen indskærper, at primærproducenter særligt skal sikre analyseudtagelse, hvis de leverer til udlandet og er under skærpet overvågning. Her går man således fortsat ud fra, at mejerierne varetager prøveudtagning, analyse og rapportering. Se vores bemærkninger til § 15.

§15 - Kontrol med kriterier for rå mælk

Vi er meget uenige i, at ansvaret for prøveudtagning overgår fra mejerivirksomheden til den enkelte mælkeproducent. Der er tale om en markant ændring.

Hovedbegrundelserne for vores uenighed er følgende:

1. Ændringen er ikke i overensstemmelse med de muligheder, som EU-reglerne angiver vedrørende ansvaret for prøveudtagning
2. Ændringen indebærer risiko for manglende kvalitetssikring af prøveudtagningen
3. Ændringen er ikke i trit med gældende praksis aftalt gennem årtier mellem branchen og myndighederne.

Ad 1: Manglende overensstemmelse med EU-reglerne

Kravet til prøveudtagning er reguleret af rådsforordning 853/2004, Bilag III, Afsnit IX, Kapitel I, Del III, punkt 2.

Første punktum i denne bestemmelse siger, at der "et repræsentativt antal stikprøver af rå mælk og kolostrum indsamlet fra mælkeproducerende bedrifter skal kontrolleres for, om kravene i punkt 3 og 4 er opfyldt for så vidt angår rå mælk, og om de eksisterende nationale kriterier, jf. punkt 1, litra b), er opfyldt for så vidt angår kolostrum." Den valgte ordlyd tager helt klart udgangspunkt i, at stikprøver indsamles fra bedrifter (flertal), dvs. udgangspunktet er ikke, at det er den enkelte bedrift, der står for prøveudtagningen.

Andet punktum i bestemmelsen siger, at "kontrollen kan udføres af eller på vegne af a) lederen af den fødevarer virksomhed, der producerer mælken; b) lederen af den fødevarer virksomhed, der indsamler eller forarbejder mælken; c) en gruppe af ledere af fødevarer virksomheder, eller d) som led i en national eller regional kontrolordning". EU-bestemmelserne begrænser således ikke ansvaret til mælkeproducenten.



Ad 2: Risiko for manglende kvalitetssikring

Udtagning af prøver er det element i mælkekontrollen, der indebærer den største usikkerhed for opnåelse af repræsentative prøver og dermed korrekte måleresultater. Det er væsentligt for en troværdig og ensartet prøveudtagning, at dette foretages af trænet personale eller endnu bedre, automatisk. Såfremt prøveudtagning overlades til den enkelte mælkeproducent er det vigtigt, at den pågældende person er tilstrækkeligt trænet hertil. Det er derfor med stor bekymring, at vi samtidig med forslaget om flytning af ansvaret for prøveudtagning ser, at kravet til instruktion i Bilag 2 foreslås afskaffet.

Udtagning af prøver kræver tilfældighed og uvildighed (fx. prøver for antibiotika). Det er her afgørende, at lederen af den enkelte bedrift ikke ved på hvilke tidspunkter, der udtages prøver til analysering. Dette princip kan ikke opretholdes, medmindre det er mejerivirksomheden i samarbejde med det eksterne laboratorium, der står for prøveudtagningen og analyseplanen. Alternativt skal mælkeproducenten indsende prøver ved hver afhentning, hvilket er dyrt og svært at gennemføre i praksis.

Ad 3: Underminering af mange års gældende praksis for egenkontrol

Som korrekt angivet i Fødevarestyrelsens vejledning om mælkekontrol, er der i forordning 853/2004 givet brede rammer for udformningen af kontrolordningen for hermed at muliggøre, at medlemsstaterne kan videreføre eksisterende mælkekontrolordninger i de enkelte lande.

I dag foregår prøveudtagningen automatisk, idet der udtages repræsentative prøver, når mælken udvejes fra gårdkøletank og indvejes i mælketankbil. Mejerierne har brugt rigtig mange ressourcer på at udvikle teknologi til repræsentativ prøveudtagning. Prøveudtagningen er en del af mejerivirksomhedens egenkontrol, der jo også har til formål at sikre, at der ikke indsamles mælk fra bedrifter, der overskrider kriterierne. Det er også mejerivirksomhederne, der forestår træning af tankvognschauffører, betalingen for prøveindsamling og for analysering. Derfor har mejerivirksomhederne også ejerskab til resultaterne, hvilket muliggør at mejerivirksomhederne kan uden videre kan forestå fremsendelsen af resultaterne jf. § 15, stk. 3 i bekendtgørelsesudkastet.

Rutinemæssig prøveudtagning indgår i dag ikke i den enkelte mælkeproducents egenkontrol, og denne har derfor ingen indflydelse eller ansvar herfor - ansvaret ligger udelukkende ved mejerivirksomheden.

I henhold til aftalesættet omkring kontrollen med mælkeleverende besætninger spiller mejerivirksomhedernes, såvel administrationen som tankvognschaufførerne, en central rolle vedr. egenkontrol, analytiske undersøgelser og opfølgning, herunder opfølgning på prøveresultater (tilkaldelse af kvalitetskonsulent, åbningsskrivelser m.m.), overvågning af overtrædelser, indrapportering til databasen og til myndigheder (jf. branchekoderne for hhv. mælkeleverende besætninger ("Gården") og for mejerivirksomheder).

Såfremt ansvaret for prøveudtagning overgår til den enkelte mælkeproducent, forudser vi udfordringer for så vidt angår motivering af mælkeproducenter til at blive i det eksisterende aftalesæt, og i det omfang en producent ønsker et andet set-up, er der i dag ingen systemer på plads, der sikrer en repræsentativ prøveudtagning, ensartethed i prøveindsamlingen, og gennemskelighed i kontrolsystemet. Dette må i givet fald forestås af Fødevarestyrelsen.

Mælkeproducenter, der selv vil stå for prøveudtagningen, vil falde udenfor gældende aftalesæt, og det må i disse tilfælde være Fødevarestyrelsens ansvar at sikre kontrollen med disse bedrifter, herunder at resultater fremsendes til myndighederne, at relevante breve udsendes m.m. Vi er



meget bekymrede for, at den manglende lovhjemmel til gennemførelsen af dette aftalesæt skader troværdigheden af det "danske kontrolsystem" i dialogen med myndigheder i tredjelande.

Uanset om den enkelte mælkeproducent fortsætter i henhold til nuværende aftalesæt, vil en manglende hjemmel i hygiejnebekendtgørelsen nødvendiggøre, at der indgås skriftlig aftale mellem mejerivirksomheden og den enkelte mælkeproducent om, at ansvaret for overholdelsen af § 15 overdrages til mejerivirksomheden. Vi vil helst være dette unødige bureaukrati foruden.

Forslag:

Da den foreslåede ændring i bedste fald medfører mere administration (håndtering af flere systemer) både for mejerierne og myndighederne, og da de hidtidige regler, efter vores opfattelse, er i fuld overensstemmelse med gældende EU-regler, skal vi bede om, at den nuværende formulering i gældende § 13 bibeholdes, dvs.:

"Stk. 1. Virksomheder, der indsamler eller forarbejder rå mælk modtaget fra primærproducenter, herunder rå mælk fra primærproducenter under skærpet overvågning, jf. § 14, skal ugentligt udtage og sikre analyse af repræsentative, ordinære stikprøver af rå mælk fra hver enkelt primærproducent i overensstemmelse med bilag Stk. 2. Prøverne skal udtages ved indsamling i tankvogn eller ved levering til en fødevarevirksomhed."

I lighed med § 14, stk. 4, som beskriver en særlig situation, skal vi foreslå, at der fastsættes en supplerende bestemmelse i § 15, der tilgodeser andre situationer, hvor en mejerivirksomhed ikke forestår prøveudtagningen, og hvor ansvaret for prøveudtagning, prøveforsendelse og opfølgning på prøveresultater, herunder underretning af myndighederne, allokeres til primærproducenten.

Såfremt ovenstående forslag ikke er acceptabelt kan vi acceptere, at de nye bestemmelser som minimum suppleres af en bestemmelse, der præciserer, at ansvaret for gennemførelsen af prøveudtagningen kan overdrages til mejerivirksomheden, fx. som et nyt stk. 4 som følger:

"§15, stk. 4: Ansvar for gennemførelsen af repræsentativ prøveudtagning jf. § 15, stk. 1 og ansvaret for at stille analyseresultater til rådighed for Fødevarestyrelsen jf. § 15, stk. 3 kan overdrages til den virksomhed, der indsamler eller forarbejder mælken."

§16 – Varmebehandling af mælk og mælkebestanddele

Den (i forhold til gældende) ændrede formulering af stk. 1 er uheldig, idet det læses som om alle mejeriprodukter skal varmebehandles. Normalt er det mælken, der varmebehandles. Formuleringerne i stk. 2 og 3 passer heller ikke med den ny formulering. Vi er heller ikke enige i, at andre fødevarer, der fremstilles med mælkebestanddele, skal varmebehandles.

Bestemmelsen skal afspejle princippet om, at hver mælkebestanddel, der indgår i mælkeprodukter eller andre fødevarer, skal - på et eller andet tidspunkt fra udmalkning til markedsføring - underkastes varmebehandling mindst svarende til pasteurisering.

Vi skal forslå en formulering som følger:

"Mælkebestanddele, der indgår i fremstilling af mælkeprodukter og andre fødevarer, skal mindst være varmebehandlet ved en kombination af tid og temperatur, der svarer til pasteurisering, jf. dog § 17."



Kapitel 9. Temperaturbestemmelser

Temperaturbestemmelserne i hygiejneforordningen er ikke fuldt ud harmoniseret. Det giver anledning til en række problemer med bl.a. transport til og fra Tyskland og Sverige, hvor der er andre temperaturbestemmelser. Vi skal derfor opfordre til, at styrelsen i samarbejde med branchen/brancherne drøfter disse mhp. en revidering, der vil løse problemerne. En række af de problemstillinger, som knytter sig hertil, er nærmere beskrevet i vores bemærkninger til § 25 ff.

§25, stk. 1 – Opbevaring som mærket

Mærkningen med en opbevaringstemperatur og den tilknyttede holdbarhed er et middel til kommunikation til de efterfølgende led i fødevarerækeden og angiver, hvilke konditioner der skal overholdes, for at virksomhedens garanti for kvaliteten gælder. I fastsættelsen af holdbarhedsdatoen er det muligt at indkalkulere vækst af mikroorganismer, herunder vækst under kortvarigt højere temperaturer mens produktet er under virksomhedens kontrol. Med de prædiktive værktøjer vi har i dag, er det ikke vanskeligt at dokumentere, at fødevarerensikkerheden er i orden, selv hvis produktet i kortere perioder ikke er opbevaret på virksomheden ved mærkede temperaturer.

Da der her er tale om en national særregel, som ikke er at genfinde i EU-forordninger og -direktiver, skal vi anmode om, at kravet om opbevaring ved den mærkede temperatur alene gælder efter produktet har forladt fremstillingsvirksomhedens kontrol, alternativt at der på anden vis gives mulighed for opbevaring ved højere temperaturer, forudsat der foreligger dokumentation for, at den anvendte opbevaringsprocedure ikke giver fødevarerensikkerhedsmæssige betænkeligheder.

§25, stk. 2 – Undtagelser vedr. kølekrav

Jf. vores kommentar til § 25, stk. 1 og tilsvarende den i stk. 2 angivne undtagelse fra krav til køl, skal vi anmode om, at det præciseres i regelsættet, at der også tolereres en vis opvarmning af kølekrævende produkter i forbindelse med udbringning til detail.

De bestemmelser i det gamle mælkehygiejneditiv, der specifikt giver hjemmel til, blev aldrig ophævet og mangler derfor at blive gen-implementeret. Gældende tolerancebestemmelse på +2 °C i mælkehygiejneditivet (Bilag C, Kapitel V, pkt. 7) bør derfor (re)implementeres i det danske regelsæt. Da tolerancen tager udgangspunkt i direktivets kølekrav på 6 °C, er den maksimalt acceptable produkttemperatur 8 °C. Ordlyden bør dog tilpasses bestemmelsen i Bilag II, kapitel IX, pkt. 5 til Forordning 852/2004, og for eksempel formuleres som følger:

"Under leverancer af pasteuriserede konsummælksprodukter til detailhandelen tillades kortere perioder uden temperaturkontrol, dog således at produktets temperatur ikke overstiger 8 °C."

§25, stk. 4 og stk. 5 – Udvidet anvendelse af Bilag 3

I begge udkast til bestemmelser står, at produktet skal være nedkølet til den temperatur, der er angivet i bilag 3. Henvielsen til bilag 3 er noget nyt, idet der i gældende bekendtgørelse står, at produktet skal være nedkølet til den temperatur, der er angivet på pakningen. Vi er ikke enige i denne ændring og skal henlede opmærksomheden på, at ændringen ikke er i overensstemmelse med gældende og vel-etableret praksis. F.eks. er langt de fleste syrnede konsummælksprodukter i dag mærket med opbevaringstemperaturen "højst ved 8 °C, anbefales 5 °C".

Da der her (igen) er tale om en national særregel, skal vi anmode om, at formuleringen i gældende bekendtgørelse fastholdes, dvs. at der henvises til mærket temperatur.



§25, stk. 5 – Fejlreference til Bilag 3

I forbindelse med en tidligere ændring af hygiejnebekendtgørelsen, hvor en undtagelse af syrnede mælkeprodukter fra kølekravet blev flyttet fra Bilag 3 til § 23, stk. 4, skete der en ændring således, at der ikke længere henvises til den mærkede temperatur men til temperaturen i Bilag 3. Den fejl er videreført i det ny udkast til stk. 5, første sætning.

Da der her (igen) er tale om en national særregel, skal vi anmode om, at bestemmelsen tilbageføres således, at der henvises til mærket temperatur. Se også vore kommentarer til Bilag 3.

§26, stk. 1 – Fokus vedr. varmebehandling

Det er uklart, om det er varmebehandlingen hhv. genopvarmningen som sådan, der ikke må bringe fødevarerens sikkerheden i fare eller om fokus er på resultatet af behandlingen. Der menes formentligt, at varmebehandlingen skal således gennemføres at produkterne er sikre. En reformulering bør overvejes.

§26, stk. 3 – Undtagelser fra varmebehandlingskravet

Vi skal anmode om, at mælkebestanddele specifikt undtages under henvisning til § 16. Dette fremgår ikke klart nok af litra 1).

§29 - Varmholdelse

Det bør præciseres, at dette afsnit er målrettet detail- og catering sektoren, dvs. færdige fødevarer, og ikke fødevarer som fortsat er under forarbejdning (f.eks. mellemtrin med opbevaring).

Kapitel 10 – 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. Der er derfor behov for at bibeholde gældende formulering for så vidt angår animalske fødevarer (i § 31):

"For animalske fødevarer skal bortskaffelsen ske i overensstemmelse med biproduktforordningen."

§37 – Fødevarer med traditionelle karakteristika

Vi ser gerne, at der gives hjemmel til at tilladelser kan gives til flere virksomheder på én gang via indarbejdelse i Branchekoder (f.eks. betingelser for modning af ost i gruber/miner).

§47 – Genbrug af vand

Vi er tilfredse med, at det bliver muligt at genanvende sidste hold skyllevand til første skyl af samme fødevarerkategori i en kontinuerlig proces. Der er således tale om en administrativ lettelse for virksomhederne, som giver mulighed for yderligere genbrug af vand samtidig med, at fødevarerens sikkerheden ikke kompromitteres. Desuden sendes der et positivt signal, der kan bidrage til mere vandeffektivitet i virksomhederne.

Uanset ovenstående, ser vi imidlertid 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 1 – Mikrobiologisk kriterie - stalddørssalg

Præsentationen af de mikrobiologiske kriterier for rå mælk bør revurderes.

Det er noget utraditionelt at specificere en prøveudtagningsplan på n=1 samtidigt med at angive 2 grænser og uden et "c". Det bør derfor overvejes at droppe grænsen "m". En sådan ændring vil ikke have betydning for anvendelsen af bestemmelserne i § 4.



Bilag 2 – Kontrol med kriterier for rå mælk

Bilaget bør være genstand for redaktionelt check (formatering, nummerering m.m.).

Vi finder en fjernelse af kravet til specifik instruktion i prøveudtagning meget uheldig, især kombineret med forslaget om, at ansvaret overgår til primærproducenten (§ 15, stk. 1). Kvalitetssikringen af kontrollen med den rå mælk skrider!

I tabellen bør det i overskriften præciseres, at der er tale om *total*kim – ikke blot *CFU*.

Bilag 3 - Temperaturbestemmelser

Mælkeprodukter bør have sin egen gruppe da vi ikke anser alle produkter i gruppen konsummælksprodukter som "letfordærlige".

Det er endvidere nødvendigt med en tydeliggørelse af, at syrnede konsummælksprodukter - som jo er mikrobielt stabile (se udkast til ny branchekode for mejerivirksomheder) - ikke er omfattet af temperaturkravet, f.eks. ved at kvalificere de omfattede konsummælksprodukter som "usyrnede".

Vi skal således anmode om, at Bilag 3 ændres således (ændringer fremhævede):

<i>Nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige(2) fødevarer, inkl. konsummælk og konsummælksprodukter (undtaget UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter)</i>	+5 °C
Usyrnede konsummælksprodukter, inkl. konsummælk (undtaget UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter)	+5 °C

Afslutning

Som det fremgår af de ovenstående bemærkninger, er der tale om en kompliceret problemstilling, hvor man bør være meget bevidst om en konkret afvejning af muligheder og risici. De positive intentioner om iværksættelse, dynamik og forenkling skal således ses i sammenhæng med de betydelige risici for forbruger- og fødevarerikkerhed, sygdomsbekæmpelse og eksport.

Grundlaget for at foretage en reel vurdering af disse forhold samt en evt. målretning af forslaget er på nuværende tidspunkt ikke til stede, hvorfor implementeringen af reglerne bør sættes i bero, og de tilstrækkelige risikoanalyser mv. gennemføres. Landbrug & Fødevarer deltager gerne i et arbejde med henblik på at tilvejebringe dette grundlag og se nærmere på de mulige justeringer af bekendtgørelserne på området.

Ydermere indebærer de fremsendte udkast til bekendtgørelser en række andre problemstillinger, herunder bl.a. flytningen af ansvaret for prøveudtagning ift. mælk, samt en række andre forhold, jf. afsnit II ovenfor.

Landbrug & Fødevarer står naturligvis til rådighed for en yderligere uddybning af vores synspunkter og bemærkninger ovenfor.

Med venlig hilsen

Jørnik Bay
Erhvervspolitisk chef
Ø: 33394517 M: 30831080
E: jab@lf.dk

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31
2600 Glostrup
Att.: Rikke Karlsson

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

Det Danske Fjerkræraad, på vegne af Danske Æg og Dansk Slagtefjerkræ, har følgende bemærkninger til den fremsendte høring om udkast til bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder:

Det Danske Fjerkræraad anerkender behovet for og ønsket om, at der produceres små mængder af animalske fødevarer hos mindre stalddørssælgere. Branchen ser det som en naturlig del af den nutidige 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 kan dog på ingen måde acceptere, 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 dyrene 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 dokumentation for, at dette hverken kan eller vil blive virkeligheden. Både Salmonella og Campylobacter vil kunne være massivt til stede i disse produkter, og det er ikke acceptabelt, at fordi det handler om småproduktioner, så kan man nu acceptere at gå bort fra den nuværende nul-strategi på forekomsten af Salmonella, og samtidigt på ingen måde overholde den handlingsplan, som der er udarbejdet for bekæmpelse af Campylobacter. For fjerkræbranchen er dette bare oplæg til en fødevarer skandale, der venter på at ske.

Følgende forhold i den fremsendte høring bør derfor bemærkes:

- Der er ikke forelagt nogen reel, brugbar risikovurdering af DTU. Der er dermed ikke på nuværende tidspunkt noget kendskab til eller dokumentation for, at fødevarer sikkerheden ikke kompromitteres ved lempelse af denne lovgivning.
Det er et krav, at der skal udarbejdes en konkret risikovurdering forud for videre stillingtagen fra myndighedernes side. Hvis en sådan konkret risikovurdering viser, at nogle af de nuværende kontrolsystemer i primærproduktionen og i forarbejdningsledet er overflødige, er vi selvfølgelig indstillet på at revidere den nugældende praksis.
- Udtagning af organer og opskæring af dyr til afsætning til salg kræver ekspertise, hygiejne kendskab, uddannelse og kontrol. Derfor benytter flere af de små producenter mobile, autoriserede slagtevoogne, hvor slagterne ved, hvad de har med at gøre, og som 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 dyr til direkte afsætning til andre konsumenter og lokale detailhandlere?

- Der åbnes for, at disse produkter kan afsættes direkte til lokale detailled. For slagtefjerkræ er dette fuldstændigt uforsvarligt. En ting er at købe et dyr, man selv tager med hjem til køkkenbordet og åbner og udtager, noget andet er at stå for dette arbejde over for produkter, som leveres ud direkte til detailledet til en række konsumenter. Hvis dette skal være tilladt, så skal disse små "hjemmeslagtere" være underlagt de samme regler som alle øvrige slagterier. Det kan ikke accepteres, at man her kan gå på kompromis med fødevarerens sikkerheden, fordi det er lokale produkter.

Det Danske Fjerkræraad stiller spørgsmålstejn ved, om der overhovedet kan tegnes den påkrævede produktansvarsforsikring 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.

- Der åbnes ligeledes for, at æg kan afsættes direkte til lokale detailled. I dag stilles der krav om, at alle æg, der leveres til detailledet, skal leveres via et autoriseret ægpakkeri. Dette på grund af kravet til kølekæde, lysning af æg, mærkning af æg, sortering af æg og fordeling af klasse A og B æg. Alle disse forhold skyldes de gældende regler i Handelsnormer for æg. Flere små producenter har derfor etableret egne ægpakkerier, som er underlagt samme kontrol som de store pakkerier, og som kontrolleres ligeså, og det fungerer godt. Og det sikrer forbrugeren i den sidste ende. Det kan ikke accepteres, at der ikke længere er krav om, at æggene ikke skal ind over et autoriseret pakkeri ved detailsalg.

Der henvises endvidere til undersøgelsen over forekomst af dioxin i mindre hobbyhønseshold, der blev gennemført for få år tilbage. Det må være et krav, at der også skal foretages sådanne målinger jf. de nuværende regler for, hvad der er gældende ved pakkeridrft.

Det Danske Fjerkræraad stiller spørgsmålstejn ved, om der overhovedet kan tegnes den påkrævede produktansvarsforsikring for salg af disse produkter.

- Der er sat en max. grænse på afsætning af 50.000 æg om året. Dette svarer til et dyrehold på ca. 160-200 høner. Der er i dag registreret ca. 220 stalddørssælgere af æg, som er underlagt salmonellakontrollen. Deres produktion og kontrollen med disse fungerer godt. Rigtig mange af disse har dog langt over 160-200 høner. Hvad påtænker man at gøre over for disse producenter? Må de ikke længere have over dette antal dyr? Skal de slå de dyr ihjel, de har for meget?

- Til trods for at det i høringsbrevet er angivet, at fødevarerensikkerheden ikke kompromitteres, hvilket der, som tidligere er nævnt, stilles store spørgsmål ved, så skal der ved skiltning nu angives, at hvis der produceres nogen af de foreslåede produkter direkte til detaileddet, så kan forbrugeren ikke forvente, at de fødevarer har været underlagt samme fødevarerkontrol. Ud fra denne betragtning må det dermed kunne konstateres, at man gerne vil acceptere en lavere fødevarerensikkerhed for disse produkter. Dette er ikke acceptabelt. 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.

Hvis ovennævnte er tilfældet, så skal Det Danske Fjerkræraad anmode om, at hele den foreliggende danske Salmonellahandlingsplan og Campylobacterhandlingsplan revideres grundigt, og at der dermed også for alle andre produkter, der produceres under konventionelle forhold, kan gælde, at det er forbrugeres egen risiko at købe disse produkter.

Det Danske Fjerkræraad vil gerne vide, hvordan ovennævnte kan ske i relation til den særstatus, som Danmark har for sin produktion af æg, da det vil være yderst bekymrende hvis denne status bringes i fare.

Det bør endvidere præciseres, hvordan informationen om manglende fødevarerkontrol skal tilgå den enkelte forbruger. Skal det anføres på menukortet på restauranten, at der er anvendt lokale produkter med lavere grad af fødevarerkontrol, eller hvordan påtænkes dette? Skal det mærkes direkte på produktet i butikkerne?

- 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 bør derfor foretages 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.
- Det anføres i høringsbrevet, at salmonellakontrollen skal tilpasses disse nye afsætningsmuligheder. Det Danske Fjerkræraad kan på ingen måde acceptere disse foreslåede ændringer af salmonellakontrollen, når der ikke er forelagt noget udspil til dette. Det Danske Fjerkræraad skal anmode om, at alle disse ændringer skal være gældende for alle, der afsætter til detaileddet.

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 afsætningsleddet.

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 konventionelle 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.

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

Med venlig hilsen

Formanden for Det Danske Fjerkræraad
Martin Hjort Jensen