



Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Landbrug & Fødevarer FmbA

Axelborg, Axeltorv 3
DK 1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141
E info@lf.dk
W www.lf.dk

CVR DK 25 52 95 29

Vedr.: Høring over "staldørspakken" – nye regler for staldørssalg

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

Overordnede bemærkninger:

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

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

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

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

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

Landbrug & Fødevarer er erhvervsorganisation for landbruget, fødevarer- og agroindustrien. Med en eksport på over 156 milliarder kroner årligt og med 169.000 beskæftigede repræsenterer vi et af Danmarks vigtigste eksporterhverv.

Ved at nytænke og synliggøre erhvervets bidrag til samfundet sikrer vi vores medlemmer en stærk placering i Danmark og globalt.



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

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

Opdrættede kaniner

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

Fisk og muslinger

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

Honning

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

Vildt

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

Mælk

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

Nedenfor gives specifikke bemærkninger.

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

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

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

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

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

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

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

§ 25, stk. 5 – Syrnede konsummælksprodukter:



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

§ 31 – Returnering af fødevarer:

Med den nye bekendtgørelse kan returvarer modtages under visse betingelser, men det er ikke tydeligt, at der også er muligheder for, at de kan anvendes. Blot "undersøge eller smide ud" giver ikke mening. Vi skal foreslå en tilføjelse, der knytter undersøgelserne til de returnerede varers skæbne:

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

§ 47 – Genbrug af vand:

Vi ser fortsat gerne, at der gives specifik hjemmel til, at tilladelser, jf. § 47, stk. 1, kan gives til flere virksomheder på én gang via indarbejdelse i Branchekoder.

Bilag 2 – Kontrol med kriterier for rå mælk:

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

Bilag 3 – Temperaturbestemmelser:

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

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

Med venlig hilsen

Susanne Koføed

Chefkonsulent
D +45 3339 4264
M +45 2724 5664
E sko@if.dk

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31

2600 Glostrup

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

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

Høringssvar til ændringer af slagtefjerkræbekendtgørelsen samt konsumægsbekendtgørelsen jf. j. nr. 2015-28-31-00124 og jf. j. nr. 2015-28-31-00125.

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

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

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

Det Danske Fjerkræraad anerkender behovet for og ønsket om, at der produceres små mængder af animalske fødevarer hos stalddørssælgere med mindre produktion. Branchen ser det som en naturlig del af den nuværende udvikling og har derfor også tidligere været en stor medspiller i forholdet om at sikre afsætning og fødevarer sikkerhed ved salg af æg fra stalddørssælgere. Dette har været gjort på baggrund af kontrolsystemer og restriktioner, der har sikret fødevarer sikkerheden i det endelige produkt.

Det Danske Fjerkræraad må som ved foregående høring igen påpege, at det dog på ingen måde kan accepteres, at man i det fremsendte forslag til bekendtgørelsesændring nu vil tillade, at der afsættes små mængder animalske fødevarer direkte til lokale detailvirksomheder, ligesom der gives adgang til at udtage organer fra fjerkræ samt til at foretage opskæring af slagtekroppene på ejendommene før salg. Selvom der i høringsbrevet er forelagt bekræftelse på, at disse ændringer vil ske uden, at fødevarer sikkerheden bringes i fare, så er der på ingen måde forelagt tilstrækkelig dokumentation for, at dette hverken kan eller vil blive virkeligheden. Både Salmonella og Campylobacter vil kunne være massivt til stede i disse produkter. Den nuværende nul-strategi for forekomsten af Salmonella i fjerkræprodukter sættes over styr, og den fastlagte handlingsplan for bekæmpelse af Campylobacter overses. For fjerkræbranchen er dette oplæg til en fødevarer skandale, der venter på at ske.

Følgende forhold i de fremsendte høringer bør derfor bemærkes:

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

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

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

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

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

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

- **Hvordan vil fødevarer sikkerheden sikres, når der kun 3 gange om året skal foretages undersøgelse for forekomst af Salmonella af fjerkræflokke, der leverer kød eller fjerkræ til lokale virksomheder og ved stalddørssalg?** Dette sikrer ikke en prøveudtagning af hver flok. En smitte opstået i en tidligere flok vil derfor kunne påføres den følgende flok, uden at der er viden om persisterende infektion. Dette betyder, at der vil kunne afsættes kød og dyr fra flokke, der aldrig er blevet salmonellakontrolleret. **Hvordan kan dette fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvares? Hvordan vil FVST sikre en opfølgning og kontrol af forholdene i besætningerne? Umiddelbart er det foreslået, at der slet ikke sker nogen kontrol af disse besætninger, er det korrekt?** En konventionel slagtekyllingeproduktion er underlagt et eget kontrolprogram samt kontrol fra såvel slagterier og FVST. **Hvordan vil man uden nogen form for kontrol sikre sig, at disse besætninger efterlever loven, og sikre dyrene imod smitte med Salmonella?**
- Udtagning af organer og opskæring af slagtekroppe til afsætning til salg kræver ekspertise, hygiejniskhed, uddannelse og kontrol. Derfor benytter flere af de små producenter mobile, autoriserede slagtevogne, hvor slagterne ved, hvad de har med at gøre, og er uddannet til at slagte.
De danske slagterier (uanset om de er store eller små) er i dag underlagt så mange regler for prøveudtagninger, egenkontrol, veterinærkontrol, trædepudekontrol, dokumentationskrav, myndighedskontrol, hygiejneregler, mærkning, temperatur og dette stort set kun med et formål: at sikre, at forbrugeren får nogle sunde produkter, som de ikke bliver syge af. **Hvordan vil dette kunne sikres ved tilladelse til udtagning og opskæring af slagtekroppe til direkte afsætning til andre konsumenter og lokale detailhandlere?**
Hvordan sikres den endelige forbruger, der aftager disse produkter? Hvorfor skal der ikke længere oplyses om den forøgede risiko ved disse produkter?
Fra branchens side skal det understreges, at man ikke kan acceptere, at man her kan gå på kompromis med fødevarer sikkerheden, fordi det er lokale produkter. **Er de gældende regler vedr. produktansvar ikke gældende for salg af disse produkter?**
- I relation til afsætning af slagtefjerkræ skal det understreges, at en mindstegrænse for antallet af dyr ikke bør være en mulighed for at udelukke kontrollen. Man kan ikke på samme måde som ved afsætning af æg sige, at har man under et vist antal dyr, må man afsætte uden registrering, kontrol, etc. Denne produktion og de risici, der er behæftet med slagtingen af dyrene, giver på ingen måde mulighed for dette, hvis den endelige forbruger skal sikres. Ganske få dyr betyder også ganske få slagtinger og dermed mindre rutine og erfaring. **Hvordan vil FVST sikre, at denne produktion foregår hygiejnisk forsvarligt og med mindst mulig risiko for forbrugeren? Hvordan vil FVST sikre, at disse slagterier hos disse stalddørsælgere lever op til hygiejnereglerne, samt at aflivningen foregår dyrevelfærdsmæssigt forsvarligt?**
- Til trods for, at det i høringsbrevet er angivet, at fødevarer sikkerheden ikke kompromitteres, hvilket der, som tidligere nævnt, stilles store spørgsmålstejn ved, så skal der nu yderligere ikke ske skiltning, der angiver, at hvis der produceres nogle af de foreslåede produkter direkte til detailledet, så kan forbrugeren ikke forvente, at de fødevarer har været underlagt samme fødevarer kontrol. **Hvordan kan forbrugeren vide, at disse produkter ikke har undergået fødevarer kontrol og prøveudtagningskontrol på linje med den kommercielle produktion?** Bliver en forbruger syg af æg eller kylling, rammer det hele branchen, og det kompromitterer i

den grad alt det arbejde, der har været gjort i fjerkræbranchen, og alle de restriktioner, som har været gældende for alle øvrige producenter.

- Der er lagt op til, at institutioner kan anvende æg fra egen produktion til brug i eget køkken. Dette er fuldt acceptabelt, så længe disse produkter er underlagt en salmonellakontrol, der ikke bringer den endelige konsument i fare. Der mangler fortsat en risikovurdering på dette område.
- Det er foreslået, at temperaturkravet ikke gælder for stalddørssælgere. **Det Danske Fjerkræraad vil gerne anmode om en forklaring på, hvorfor det så skal være gældende for den øvrige produktion af æg, som hvert år bruger store summer på kølebiler, kølerum, etc.?**
- **Hvordan vil det sikres, at forekomsten af dioxin i æggene er under max. grænsen hos de små stalddørssælgere?**
- **Vil der blive udarbejdet en vejledning til brugerne af disse nye regler?**

Den danske fjerkræbranche har igennem de sidste 25 år været underlagt et massivt overvågnings- og kontrolsystem for bekæmpelse af zoonoser, smitsomme sygdomme og ikke mindst sygdoms- og velfærdskontrol. Det har kostet flere hundrede mio. kr. at nå til det niveau, som produktionen er på i dag, hvor stort set ingen danske forbrugere længere bliver syge af at spise danske æg eller danske kyllinger, produceret og forarbejdet under forsvarlige og kontrollerede forhold. Dette hverken kan eller skal sættes over styr ved, at folk kan blive syge af tilsvarende produkter, der er produceret i småskalaforhold og afsat lokalt uden ordentlige kontrolforanstaltninger i hverken produktions-, forarbejdnings- eller afsætningsledet.

Den danske fjerkræbranche efterlever endvidere en række branchekoder og egenkontrolprogrammer, som sammen med en meget høj grad af øget biosikkerhed har været med til at sikre den kommercielle produktion for forekomst af zoonoser. Disse forholdsregler og viden om biosikkerhed er stort set ikke til stede i små hobbybrug og stalddørssalg. Der bliver ikke taget de samme forholdsregler, og derfor vil produkterne aldrig opnå den samme sikkerhed.

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

Det Danske Fjerkræraad på vegne af Danske Æg og Dansk Slagtefjerkræ skal derfor understrege, at man finder det dybt kritisabelt og uacceptabelt, at myndighederne efter så mange års ihærdig indsats og branchens efterlevelse af gentagne skærpede krav, pludseligt ændrer fødevarerikkerhedspolitikken for den danske fjerkræproduktion. Dette er ikke til gavn for den danske forbruger, uanset om de vil handle lokalt eller ej. Samtidigt stilles der spørgsmålstegn ved, om vi ved åbningen af dette marked kan fastholde det nuværende fravær af anmeldpligtige fjerkræsygdomme, hvis kontrollen for disse forhold ikke opstrammes tilsvarende for disse besætninger.

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

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

Med venlig hilsen

Formanden for Det Danske Fjerkræraad
Martin Hjort Jensen

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

18.02.2016
Dok. 155687/VVO

Høring stalddørssalg (hygiejnebekendtgørelse, autorisationsbekendtgørelse, handelsnormer og slagtefjerkræbekendelsen).

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

Overordnet hilser Forbrugerrådet Tænk de nye regler velkomne, samt opfølgningerne herpå, da de vil forbedre forbrugernes adgang til lokale fødevarer. Der er en stigende interesse blandt forbrugerne til at købe lokale fødevarer. Det er her afgørende for forbrugerne, at der stadig stilles krav til fødevarerens sikkerhed, men det giver god mening, at man har lidt lempeligere regler for små producenter, da det giver stor værdi for forbrugerne med et mere varieret udbud, og der samtidig er tale om små mængder.

Forbrugerrådet Tænk er meget positive over for, at primærproducenterne fremover kan fjerne organer fra slagtet fjerkræ, kaniner og opdrættet vildt og sælge fersk kød heraf ved stalddøren, da dette vil gøre det både lettere og mere hygiejnisk for forbrugerne at håndtere kødet og dermed mere attraktivt at handle ved stalddøren. Dertil støtter vi ligeledes ændringen, ang. primærproducenternes ansvar for en indretning der er i overensstemmelse med bestemmelserne i forordningen.

Vi støtter også de udvidede muligheder for, at institutioner med eget hønsehold kan anvende æggene herfra, i eget køkken. Hønsehold i institutioner kan være med til at mindske madspild og giver samtidig indsigt i naturen og det at holde dyr. Dertil støtter vi ligeledes bestemmelsen vedr. brug af disse æg i udelukkende varmebehandlede retter.

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

Forbrugerrådet Tænk er endvidere meget positive over for, at der åbnes mulighed for, at fersk kød af fjerkræ, kaniner og opdrættet fjervildt kan afsættes direkte til lokale detailvirksomheder.

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

Med venlig hilsen

Camilla Udsen
Seniorrådgiver, ph.d.

Mette Raun Fjordside
Afdelings chef.

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

Danish Food and Drink Federation

Høringssvar staldyrspakken – bekendtgørelser om fødevarehygiejne og autorisation samt om slagtefjerkræ

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

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

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

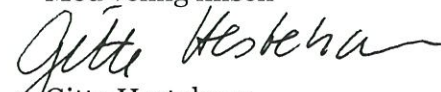
Der lægges fortsat op til, at primærproducenter må sælge små mængder animalske fødevarer direkte til lokale virksomheder samt give adgang til at udtage organer fra bl.a. fjerkræ samt til at opskære dyrene før salg. Det sker på baggrund af en supplerende risikoanalyse.

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

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

DI Fødevarer vil meget gerne uddybe problemstillingerne ved et møde.

Med venlig hilsen



Gitte Hestehave
Chefkonsulent



Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til hoering@fvst.dk med kopi til 28@fvst.dk,
gusl@fvst.dk, ais@fvst.dk og teg@fvst.dk

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

23. februar 2016

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

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

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

Generelle bemærkninger

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

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

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

Dansk Erhverv uddyber gerne ovenstående.

Med venlig hilsen

Jeppe Rønnebæk Kongsbak
Politisk konsulent

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Hotel • Restaurant
& Turisterhvervet

Sendt som e – mail 28@fvst.dk og ais@fvst.dk

Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

23. februar 2016
Sagsnr, 2015 -28-31- 00108 F&F/AIS

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

Hørings svar - Vedr. udkast til ændring bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder mv. – nye regler for stalddørssalg

www.horesta.dk
horesta@horesta.dk

HORESTA hilser ændringerne i bekendtgørelsen velkommen. HORESTA konstaterer, at blandt andet den tilladte mængden af muslinger og æg hæves væsentligt, og Fødevarestyrelsen vurderer, at leveringen af animalske fødevarer samt produkter heraf til lokale detailvirksomheder af fødevarer sikkerhedsmæssige årsager hidtil har været restriktiv.

cvr.nr. 17 01 48 11

HORESTA vil i den sammenhæng gøde opmærksom på, at der fortsat er rigide regler og understrege, at også 1/3 reglen skaber store administrative byrder for detailvirksomheder i forhold til krav om registrering af de animalske fødevarer mellem to detailvirksomheder. Der er således groteske situationer, hvor storkøkkener, restauranter mv. skal registrere fødevarer separat, hvis der indkøbes animalske fødevarer til to forskellige afdelinger eller to forskellige fødevarer virksomheder eksempelvis et hotelkøkken og en isbod/cafe, som er ejet af samme virksomhed. Set i lyset af de nye lempelser, må det være muligt at ændre reglerne for registrering på områder, som åbenlyst ikke har indflydelse på fødevarer sikkerheden, og hvor der er fuld sporbarhed på fødevarerne. HORESTA appellerer til, at Fødevarestyrelsen tager reglerne vedr. 1/3 op til overvejelse med henblik på at mindske de administrative byrder på området. Det vil på lignende måde, som ændringerne ved hygiejne bekendtgørelsen og autorisations bekendtgørelsen skabe dynamik og udvikling for små, lokale, detailvirksomheder.

Med venlig hilsen

Tine Skriver
Fødevarerchef

Åbyhøj, den 23. februar 2016

Høringssvar fra Økologisk Landsforening

Vedr. høring om ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomhed m.v. – nye regler for stalddørssalg ("stalddørspakken")

J.nr. 2015-28-31-00108

Økologisk Landsforening takker for muligheden for at kommentere på forslag til ændring af bekendtgørelsen om autorisation og registrering af fødevarer virksomhed m.v. Vi synes, det er positivt, at Fødevarestyrelsen ønsker at forenkle vilkårene for stalddørssalg dvs. salg fra mindre produktioner.

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

I vores høringssvar anmoder vi om, at:

- Der gennemføres yderligere forenklinger i kontrolprogrammer mhp at fremme små produktioner
- Regler og lovgivning skal være begrundet i fødevarer sikkerhed og ikke i handelsrestriktioner, fx afstandskrav og kravet om 'lille ægpakkeri med begrænset autorisation'
- Der gennemføres nabotjek – så dansk lovgivning for stalddørssalg/små producenter er sidestillet med andre EU landes
- Generelt forbedring af mulighederne for at skabe vækst i gårdsalg

Uddybende:

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

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

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

Flere af forslagene i høringen synes ikke begrundet i hensyn til fødevarerisikoen. Vi anmoder om, at Fødevarestyrelsen tager konkret stilling til fødevarerisikoen, og tilretter bekendtgørelsen, hvor der ikke er reel risiko for fødevarerisikoen. Det gælder bl.a. afstandskrav, salg til restauranter mv. Vi har indsat bemærkninger herom i gennemgangen af teksten til bekendtgørelsen herunder. Mindre producenter skal ikke pålægges restriktioner i afsætningen af de beskudne mængder af æg, hvis ikke, der er en reel risiko for fødevarerisikoen.

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

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

Vi har følgende faglige bemærkninger:

- Grænsen på 500 høner og 500 slagtekyllinger skal afhænge af, hvilke konsekvenser kontrolprogrammerne har mht kontroller og analyser – og dermed udgifter – for de små produktioner, som typisk har opdelt produktionen i mindre hold af høner og kyllinger
- I alle tekster skal fremgå, at der er tale om 500 høner (og ikke 100.000 æg, da det giver anledning til uklarhed at operere med to tal, og det er vanskeligere at kontrollere antal æg end antal høner)
- Reglerne for levering af især æg er unødigt komplicerede, fx finder vi ikke, der er behov for afstandskravet på 50 km, og der bør være mulighed for 'bagatelgrænser' ved fx levering til lokale restauranter. Reelt er der tale om meget små mængder æg, der afsættes ved levering. Og restriktionerne er ikke begrundet i reel risiko for fødevarerisikoen. Vi foreslår i stedet en mærkning med 'begrænset myndighedskontrol'.
- Kravet om 'lille ægpakkeri' mener vi er overflødig i forhold til de minimale mængder æg, der er tale om. Det er ikke uoverkommeligt for producenten at etablere et lille ægpakkeri, men kræver ekstra ressourcer og kontrol, som ikke står mål med den mængde af æg, der er mulighed for at afsætte via detail, restauranter, børnehaver.
- Grænsen på 70 liter mælk/uge hæves til 200 liter
- Der skal sikres fuld harmoni mellem bekendtgørelser
- Kontrol og registreringer skal være nemt at administrere

De enkelte paragraffer:

7. § 4, stk. 7 (side 2):

Vi tager i høringssvaret udgangspunkt i de 500 høner.

De anførte '100.000 æg' om året ændres derfor til 'æg fra 500 høner' om året – i alle relevante §'er, gennem hele lovteksten og den senere vejledning. Det er i øvrigt også nemmere at kontrollere antal høner frem for antal æg.

Der skal findes en bæredygtig løsning på levering af mindre mængder æg til fx lokale restauranter uden krav om æggepakkeri. Sporbarheden ved levering til lokale restauranter er klar, da restauranten kender sine leverandører, og der er tale om begrænsede mængder, som håndteres af et uddannet personale. Der kan stilles krav om særlig mærkning om begrænset myndighedskontrol, således at restauranten er klar over den begrænsede kontrol i forhold til æg fra de store ægpakkerier. Der sælges allerede æg i detailhandlen, som ikke er vægtsorterede, hvorfor vi har svært ved at forstå de lovgivningsmæssige hindringer for begrænsningerne. Vægtsortering har ikke noget med fødevarerhygiejne at gøre.

§ 5, stk. 2 pkt. 1 og 2 og 3)

Vi accepterer, at der er skærpede foranstaltninger ved salg af slagtet fjerkræ pga. reel risiko for fødevarer sikkerhed. Det bør nævnes, hvornår indvolde må udtages, og hvilke bestemmelser og krav, der skal opfyldes, for at man må gøre det. Vi henviser til, at hygiejnebekendtgørelsen kun omtaler åbnet fjerkræ. Det vil give anledning til misforståelser, hvis de to bekendtgørelser ikke harmonerer.

§ 5 stk. 2 pkt. 7)

Vi ønsker fortsat mængden af mælk hævet til 200 liter pr. uge, så der er en bedre sammenhæng mellem indsats og udbytte. Grænsen på 70 liter er ikke fagligt begrundet, hvorfor der er ikke er grund til at fastholde den.

§ 5 stk. 2 pkt. 8)

Vi ønsker præciseret, at der er tale om æg fra 500 høner (og ikke 100.000 æg).

§ 5 stk. 6

Dokumentationskrav skal være enkle og må ikke kræve unødigt administration i form af specielle dokumenter eller indberetninger

§ 6 stk. 2 (pkt 1-6)

Det fremgår, at fjerkræ sælges/leveres uåbnet, mens hygiejnebekendtgørelsen kun omtaler åbnet fjerkræ. Det bør fremgå under hvilke vilkår fjerkræ kan åbnes og leveres åbnet, således at der er sammenhæng mellem bekendtgørelser.

§ 6 stk. 5:

Vi finder det positivt, at producenten må levere usorterede æg, dvs. æg, der ikke har været via 'lille ægpakkeri' til egen gårdbutik, café og egne markedsboder. Vi ønsker imidlertid grænsen på 50 km fjernet, da det er overimplementering i forhold til de beskedne mængder æg, der kan omsættes især mere end 50 km væk.

Vi har ønske om, at der også kan ske salg af æg, der ikke har været igennem lille ægpakkeri til fx restauranter, børnehaver og lokale butikker, da vi ikke mener, der er risiko for fødevarer sikkerheden. Vi foreslår i stedet mærkning med 'begrænset myndighedskontrol'.

§ 6, stk. 6:

Kontrol og administration skal være enkel og må ikke medføre væsentligt administrativt besvær fx i form af indberetning.

§6, stk 7:

Er vanskelig at forstå – og synes umiddelbart i uoverensstemmelse med stk. 5 ovenfor. Bør justeres.

§6, stk. 9

Det skal fremgå, at det er æg fra 500 høner og ikke 100.000 æg.

Det bør fremgå tydeligere, at stalddørspakkens kontrolprogrammer gælder for 'op til 500 høner'. Vi finder, det er overimplementering at kræve 'lille pakkeri med begrænset autorisation' for besætninger under 500 høner, som ønsker at levere til detail og restauranter. (Mængden af æg er så begrænset, at det typisk kun vil være få bakker æg dagligt, der er tale om).

Det bør også fremgå, at hvis man har mere end 500 høner, og dermed er omfattet af det store salmonellaprogram, så kan producenten sælge æg fra stalddøren – uden begrænsning i antal (jf. salmonellabekendtgørelsen kapitel 5, bilag 2., uden der etableres ægpakkeri).

§11: æg

Det bør præciseres, at der er tale om æg fra 500 høner – og ikke 100.000 æg.

Vi finder det helt overflødigt at etablere 'ægpakkeri med autorisation til begrænset levering' inden for 50 km. Det er overimplementering, - der er tale om meget få æg, og reelt giver det ingen ændring i fødevarer sikkerheden.

§12: kød

Vi accepterer, at der er skærpede forhold ved omsætning af kød, da vi anerkender, at der her er forhøjet risiko for fødevarer sikkerhed.

§23 stk. 2: æg

Vi er fortsat uforstående for de særlige og unødvendige restriktioner for omsætning af æg i forhold til fx kød.

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

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

Venlig hilsen
Økologisk Landsforening

Else Torp Christensen og Sybille Kyed
Ledelsessekretariatet
Økologisk Landsforening

BILAG A-D – fire eksempler fra praksis, hvor omkostninger til kontrolprogram er opgjort:

HØNER:

Bilag A: Stalddørspakken - 3-400 høner

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

Bilag B: Udvidet kontrol – 3-400 høner

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

SLAGETEKYLLINGER:

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

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

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

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

BILAG A

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

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

Priser er hentet fra praksis.

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

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

BILAG B

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

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

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

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

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

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

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

Produktionen er ikke økonomisk rentabel i mindre besætninger.

BILAG C

SLAGTEKYLLINGER — hold à 200 kyllinger (mindre end 500) – slagtet på gården af producenten

STALDDØRSPAKKEN:

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

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

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

BILAG C

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

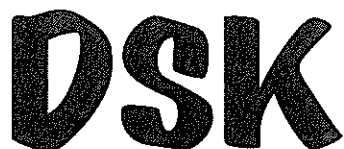
Slagtekyllinger - omkostninger i alt ved 1 hold à 200 kyllinger - (slaget ude)					
UDVIDET KONTROL					
	pris pr stk	Antal stk/gang	Pris pr gang i alt	Antal gang/ år	Pris pr. år kr.
Fugleinfluenzkontrol					
Prøveomkostning	95,00	10,00	950,00	1,00	950,00
Blodprøveglas	0,65	10,00	6,46	1,00	6,46
Forsendelse,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

UDVIDET kontrol

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

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

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



Fødevarestyrelsen

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

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

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

23. februar 2016 KJ

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

Generelle bemærkninger vedr. "staldørspakken"

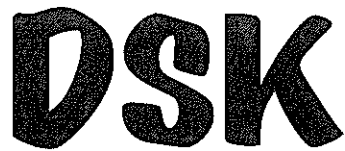
Som anført i DSK's høringssvar fra juni 2015 er vi positive over for bedre muligheder for at afsætte lokale fødevarer i nærområdet. Samtidig er det naturligvis meget vigtigt, at forbrugere, som køber lokale varer i vore butikker ikke udsættes for en ny risiko i forhold til de produkter, de plejer at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

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

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

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

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



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

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

Specifikke bemærkninger vedr. bekendtgørelse om fødevarehygiejne

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

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

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

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

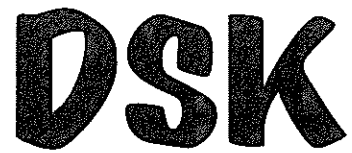
Vi er glade for at fejlen vedr. servicedyr er blevet rettet.

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

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

Specifikke bemærkninger vedr. bekendtgørelse om autorisation...

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



Vedr. bekendtgørelserne om slagtefjerkræ, konsumæg samt handelsnormer for æg

Vore bemærkninger indgår i de generelle bemærkninger vedr. stalddørspakken.

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

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen
28@fvst.dk
cc. ais@fvst.dk

Alhambravej 15
1826 Frederiksberg C
Tlf. 33 28 70 00
db@dyrenesbeskyttelse.dk
www.dyrenesbeskyttelse.dk

18. februar 2016
Dok. Nr. D16-163064

Høringssvar nye regler for stalddørssalg (j.nr.2015-28-31-00108)

Dyrenes Beskyttelse har følgende bemærkning til de nye regler for stalddørssalg i henhold til høringen af ændringerne i bekendtgørelsen om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Som det fremgår af foreningens høringssvar om samme emne dateret den 4. juni 2015, hilser Dyrenes Beskyttelse velkommen, at der åbnes op for mere stalddørssalg fra mindre husdyrbedrifter med fjerkræ, så det bliver mere lønsomt for små fjerkræholdere med god dyrevelfærd. 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.

Det er også meget positivt, at en lille fjerkræholder med 500 høns fremover må sælge op til 100.000 æg ved stalddøren, hvilket også omfatter salg af æg fra egen bod på lokale markeder. Men det er problematisk, at hvis landmanden derimod ønsker at sælge sine æg til andre lokale detailvirksomheder indenfor 50 km skal der etableres et ægpakkeri. Dette mener Dyrenes Beskyttelse er meget voldsomt og et unødvendigt krav, som i praksis vil forhindre de små ægproducenter i at afsætte deres æg til lokale butikker og restauranter, og således virke direkte mod hensigten i stalddørspakken. Det er en stor omkostning for en lille producent med 500 høns at etablere et ægpakkeri med de nødvendige faciliteter, som f.eks. apparatur til sortering, gennemlysning og mærkning af æggene, og en årsproduktion på maksimalt 100.000 æg kan ikke finansiere udgifterne til dette. Dyrenes Beskyttelse foreslå derfor, at der i stedet indføres en bagatelgrænse på 50.000 æg om året, som må leveres til lokale butikker og restauranter indenfor 50 km.

Med venlig hilsen

Pernille Fraas Johnsen
Chefkonsulent

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

28@fvst.dk, ais@fvst.dk

23. februar 2016

Høring om forslag til ændring af bekendtgørelser som led i ”staldørspakken”

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

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

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

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

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

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

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

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

Med venlig hilsen

Karin Frøidt
Kvalitetschef



Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Den 22. februar 2016

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

Danmarks Jægerforbund har følgende bemærkninger til de to bekendtgørelser:

Autorisationsbekendtgørelsen:

§ 4, stk. 5.

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

§ 4, stk. 3 og § 5, stk. 3.

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

§ 5, stk. 4.

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

§ 5, stk. 5.



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

§ 6, stk. 2, nr. 4.

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

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

Hygiejnebekendtgørelsen:

§ 7, stk. 2

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

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

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

Venlig hilsen

Claus Lind Christensen
Formand



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Dato: 23. februar 2016

DANMARKS
BIAVLERFORENING

Fulbyvej 15
4180 Sorø

Telefon 57 86 54 70

Telefontider
man-tor: 9.00-14.00

E-mail dansk@biavl.dk
www.biavl.dk

CVR 60997314

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

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.

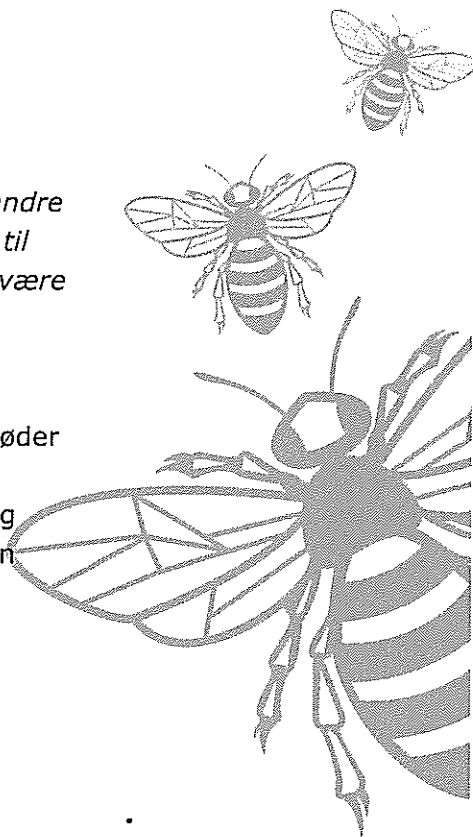
Vi glæder os endvidere over, at der er lyttet til de problematikker, der blev rejst ved høringen den 5. juni. Vi har forståelse for, at dette er en stor og meget omfattende proces, og vi er glade for den store indsats I har gjort for at imødekomme vores ønsker.

Desværre konstaterer vi i det udsendte materiale enkelte henvisninger, som ikke eksisterer i udkastet til bekendtgørelsen, hvilket vi har oplyst styrelsen. Vi er gennem udsendte materiale, pressemeddelelse og dialog, blevet forsikret om, at der ikke vil ske ændringer i bestemmelserne for biavl, i forhold til de gældende regler.

Vi skal således blot anmode om, at følgende bestemmelse indføres i bekendtgørelsen:

"Biavlere må årligt detailpakke og levere op til 4.000 kg honning og andre biprodukter beregnet til konsum direkte til den endelige forbruger og til virksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, uden at være registreret som primærproducent efter § 3, stk. 2."

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.

Vi skal understrege at honning er en særdeles uproblematisk fødevarer. Dette fremhæves blandt andet af "Kontrolfrekvensvejledningen 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.

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 Fødevarerstyrelsen (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.

Danmarks Biavlerforening skal på det kraftigste advare mod de tidligere fremsatte ændringsforslag i høringen 5. juni 2015. Vi anbefaler i stedet en fastholdelse af de nuværende regler for honning i autorisationsbekendtgørelsen. Dette med henvisning til ovennævnte argumenter, og vi stiller os naturligvis til rådighed med yderligere faglig viden, hvis der er ønske om dette.

Med venlig hilsen



Knud Graaskov
Formand



Alice Sørensen (FVST)

Fra: Svend Bonde <sb@danishshellfish.com>
Sendt: 11. februar 2016 13:55
Til: Fødevare Foder- og Fødevarerikkerhed 28
Cc: Alice Sørensen (FVST)
Emne: 2015-28-31-00108

Prioritet: Høj

Sag: 2015-28-31-00108
Sagsdokument: 1982576

Miljø- og Fødevareministeriet

Indsigelse 2015-28-31-00108

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

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

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

Jævnført bekendtgørelse nr. 1356, 1007 samt vedr.

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

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

Jeg har samme holdning vedr. fisk og andre produkter.

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

Friske Limfjordshilsner

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

Alice Sørensen (FVST)

Fra: Svend Bonde <sb@danishshellfish.com>
Sendt: 11. februar 2016 13:32
Til: Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28
Cc: Alice Sørensen (FVST)
Emne: 2015-28-31-00108

Prioritet: Høj

Sag: 2015-28-31-00108
Sagsdokument: 1979644

Miljø- og Fødevareministeriet

Indsigelse 2015-28-31-00108

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

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

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

Jævnført bekendtgørelse nr. 1356, 1007 samt vedr.

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

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

Vi har samme holdning vedr. fisk og andre produkter.

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

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

Friske Limfjordshilsner / Kind regards / Saludos
Svend Bonde



GLYNGØRE SHELLFISH

danishshellfish.com

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

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



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

www.danishshellfish.com "netbutik -Fra Fjord til Bord"

g

ERHVERVSFISKER, EJER OG DIREKTØR, GLYNGØRE SHELLFISH

Svend Bonde

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



Alice Sørensen (FVST)

Fra: Finn Jensen <finn@fjerkrae.dk>
Sendt: 23. februar 2016 09:18
Til: Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28; Alice Sørensen (FVST); Niels Rasmussen
Emne: Høringssvar til autorisationsbekendtgørelsen, j.nr. 2015-28-31-00108
Sag: 2015-28-31-00108
Sagsdokument: 2017161

Høringssvar til autorisationsbekendtgørelsen, j.nr. 2015-28-31-00108

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

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

Vi gør opmærksom på at der i forordning (EF) 3 nr. 852/2004, hygiejneforordningen for animalske fødevarer, er undtaget levering af kød til lokale detailvirksomheder. I denne fremgår klart at

3. Forordningen finder ikke anvendelse på:

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

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

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

Der er også tilføjet et nyt krav om ægpakkerier ved levering af æg til konsum til detailforretninger og restaurationer, som ikke var ned i det første udkast. Her er det specielt kravet om gennemlysning af æg der er omkostningstungt og dermed problematisk for stalddørssælgere og mindre producenter. Der henvises til handelsnormerne for æg som baggrund for dette krav, men i andre EU lande, håndhæves dette krav IKKE når det drejer sig om levering til lokale detailvirksomheder. Det vil sige, at selv om det kræves formelt, så er det reelt en overimplementering når danske regler vil kræve dette. Vi vil derfor foreslå, at kravet om gennemlysning erstattes af en visuel kontrol af overfladen af æggene.

Vi vil samtidig benytte lejligheden til at gøre opmærksom på et andet område, hvor der er overimplementering af danske regler for ægsalg. I handelsnormer for æg, (EF) Nr. 557/2007 står følgende:

“Hvis kolde æg får lov til at stå ved omgivelsestemperatur, kan der ske kondensation, som fremmer bakterievækst på skallen og mulig indtrængen af bakterier i ægget. Derfor skal æg helst opbevares og transporteres ved en konstant temperatur og bør normalt ikke køles, før de sælges til den endelige forbruger.”

Danske regler for salg af konsumæg er klart i modstrid med dette. Vi vil derfor foreslå at de danske særregler ændres og bringes i overensstemmelse med resten af EU, så danske konsumæg kan sælges som i resten af EU uden at have været kølet.

Vi vil endvidere opfordre til, at der i forordningen for fælles markedsordning for landbrugsprodukter (EU) Nr. 1308/2013 indføres en lignende undtagelse som i forordning (EF) 3 nr. 852/2004, hygiejneforordningen for animalske fødevarer, så det bliver muligt for medlemslande at undtage salg af konsumæg til lokale detailforretninger, på samme måde som der i dag kan undtages salg af æg til den endelige forbruger, og på lokale markeder.

Finn Jensen
Dansk Fjerkræ Forum

Niels Rasmussen
Danmarks Fjerkræavlerforening for Raceavl

Fødevarestyrelsen

Att.: Alice Sørensen

28@fvst.dk cc. ais@fvst.dk

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

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

Det er dybt problematisk, at der nu åbnes op for, at der i Danmark kan autoriseres ægpakkerier, hvor der stilles forskellige krav til produktionen af de æg der skal pakkes på de pågældende pakkerier. Ligeledes er begrænsningen på 50 km afstand fra pakkeri til salgsstedet illusorisk og hvordan har myndighederne tænkt, at de vil kontrollere det? De samme spørgsmål vedrører kontrollen af de begrænsede mængder der må markedsføres på denne måde.

I forordningen synes denne bestemmelse at vedrøre gårdsalg og ikke salg fra autoriserede pakkerier. I øvrigt er begrænsningen på 500 æglæggende høner og begrænsningen på 100.000 stk. æg ikke sammenhængende, da 500 høner vil være i stand til at lægge 150.000 æg årligt.

DTU's risikovurderinger bør fremlægges til forbrugernes fulde indsigt, og fagligheden i vurderingerne bør efterprøves af eksperter, der er helt uafhængige af Fødevarestyrelsen, DTU og særlige danske særinteresser.

En konklusion der godtgør at den lille salmonellapakke er lige så sikker som den store salmonellapakke i forhold til folkesundheden, stiller vi os stærkt tvivlende overfor, men er villig til at lade uvildige eksperter vurdere på det. Skulle det vise sig, at den lille pakke er lige så sikker som den store, er der i høj grad grund til at overveje justeringer i de danske kontrol og bekæmpelsesprogrammer vedrørende salmonella.

Endelig synes det, som her er påtænkt betænkeligt i forhold til samhandlen i EU. Hvis denne frygt er rigtig vil stalddørspakken i sammenhæng med den særlige og omfattende danske salmonellakontrol at være en bremse for varernes frie bevægelighed i Det Indre Marked. At iværksætte noget der direkte bremser den frie bevægelighed bør ikke ske.

Med venlig hilsen

Gråsten Fjerkræ A/S



Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 18, Kværs • DK-6300 Gråsten • CVR: 26060790

Tlf: +45-74 65 90 71 • Fax: +45-74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk



Alice Sørensen (FVST)

Fra: Rikke Karlsson (FVST)
Sendt: 11. februar 2016 14:02
Til: Alice Sørensen (FVST)
Emne: VS: Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Sag: 2015-28-31-00112; 2015-28-31-00108
Sagsdokument: 1982565; 1982572

Kære alle

Denne er til dig.

Mvh Rikke

Sendt ved hjælp af OWA til iPhone

Fra: Janus Z. Sølvsten <janussolvsten@hotmail.com>
Sendt: 10. februar 2016 21:24:30
Til: Rikke Karlsson (FVST); ministeren@mfvm.dk
Emne: Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Til Fødevareminister Eva Kjer Hansen
Til Rikke Karlsson

Jeg har læst jeres udkast til en ny Bekendtgørelse om fødevarehygiejne, samt Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Jeg er klar over at høringsfristen er overskredet, men jeg ved at bekendtgørelserne ikke er vedtaget endnu.

Generelt syntes jeg at i burde lempe reglerne for salg af rå mælk til den endelige forbruger, men jeg ved at der ikke er en generel stemning for dette, samt at særligt Landbrug og Fødevarer lægger et stort pres på ikke at få ændret disse bestemmelser.

Jeg har dog en kommentar som jeg syntes er vigtig.

Det drejer sig om udkast til Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v., §5, stk. 2, punkt 8:

”Levering af op til 70 liter rå mælk om ugen. Endelige forbrugere skal selv medbringe emballage til mælken.”

Jeg kan forstå at denne bestemmelse er blevet flyttet til en anden bekendtgørelse, dette har jeg ingen juridisk indsigt i fordele/ulemper ved men jeg har længe fundet denne bestemmelse besynderlig.

Jeg har selv arbejdet på et mindre landbrug hvor vi havde en godkendelse til stalddørssalg af mælk. Vi havde desuden et eget lille laboratorium hvor vi selv forestod bl.a. analysering af mælkens kim tal.

Jeg har ofte taget en ekstra prøve af de beholdere som forbrugerne kom med og har kunnet se at disse ofte ikke var tilstrækkeligt rengjorte og desinficerede. Derfor har det altid ærgret mig at vi ikke måtte tappe mælken på beholdere hvor vi stod for rengøringen.

Resultatet af at påfylde mælken på de medbragte beholdere kunne derfor ofte være, at mælken holdbarhed blev kortere end den ville have været, hvis den var blev påfyldt tilstrækkeligt rengjorte beholdere.

Det er ærgerligt når man gerne vil sælge et produkt af høj kvalitet og med store sundhedsmæssige fordele.

Jeg syntes i skal tage hensyn til de forbrugere som ønsker at aftage rå mælk på en nem og hygiejnisk måde ved at tillade primærproducenters udlevering/salg af rå mælk i egnede beholdere.

Jeg ser frem til jeres svar og håber at i vil inddrage mine synspunkter.

Med venlig hilsen
Janus Zgainski Sølvsten

Alice Sørensen (FVST)

Fra: Fødevare Foder- og Fødevarerikkerhed 28
Sendt: 4. februar 2016 16:08
Til: Alice Sørensen (FVST)
Cc: Ulrich Pinstруп (FVST)
Emne: Vs: Høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder [RELEASABLE TO INTERNET TRANSMISSION]

Sag: 2015-28-31-00112
Sagsdokument: 1985677

Fra: FES-EFS04 Nielsen, Nina Kjær <FES-EFS04@mil.dk>

Sendt: 4. februar 2016 15:30

Til: Fødevare Foder- og Fødevarerikkerhed 28

Cc: FES-CHEFS Bech, Jane

Emne: VS: Høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder [RELEASABLE TO INTERNET TRANSMISSION]

RELEASABLE TO INTERNET TRANSMISSION

Forsvarsministeriets Ejendomsstyrelse har modtaget en høring over udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder.

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

Med venlig hilsen

Nina Kjær Nielsen

Fuldmægtig
Cand. jur.

Forsvarsministeriets Ejendomsstyrelse

Ejendomsforvaltningssektionen
Arsenalvej 55
DK-9800 Hjørring

Telefon: +45 4138 3266
Mobil: +45 4138 3266
E-mail: fes-efs04@mil.dk
www.forsvaret.dk/fes

RELEASABLE TO INTERNET TRANSMISSION

Fra: Alice Sørensen (FVST) [<mailto:AIS@fvst.dk>]

Sendt: 1. februar 2016 15:49

Til: Høring Bekendtgørelser; Intern Høringsliste (FVST)

Emne: Høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder

Fødevarestyrelsen har i dag lagt udkast til ændring af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder på høringsportalen.

<https://hoeringsportalen.dk/Hearing/Edit/59225>

Høringen ligger i forlængelse af den høring, som blev gennemført med frist for kommentarer den 5. juni 2015, og ændringerne fra første udkast til nuværende udkast fremgår af høringsbrevet. Forslaget bliver denne gang præsenteret som en ændringsbekendtgørelse, hvorved alle ændringer tydeliggøres.

Eventuelle bemærkninger skal være 28@fvst.dk og undertegnede i hænde senest den 23. februar

2016.02.01

Med venlig hilsen

Alice Sørensen

Specialkonsulent I Foder- og Fødevarerikkerhed
+45 7227 6500 | ais@fvst.dk

Miljø- og Fødevareministeriet

Fødevarestyrelsen I Stationsparken 31-33 I 2600 Glostrup I Tlf. +45 72276500 I fvst.dk/kontakt I www.fvst.dk

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

Please note that this message may contain confidential information. If you have received this message by mistake, please inform the sender of the mistake by sending a reply, and then delete the message from your system without making, distributing or retaining any copies of it. Although we believe that the message and any attachments are free from viruses and other errors that might affect the computer or IT system where it is received and read, the recipient opens the message at his or her own risk. We assume no responsibility for any loss or damage arising from the receipt or use of this message. If you are having trouble opening attached files, you can get further information via this link <http://forsvaret.dk/FKIT/Pages/winmail.aspx>

Alice Sørensen (FVST)

Fra: 1 - ERST Høring <hoering@erst.dk>
Sendt: 12. februar 2016 10:19
Til: Fødevarer Foder- og Fødevarerikkerhed 28; Alice Sørensen (FVST)
Cc: Morten Vestergaard Hansen; Mathias Føns
Emne: Erhvervsstyrelsens hørings svar vedr. udkast til ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen)

Sag: 2015-28-31-00112
Sagsdokument: 1983189

Kære Fødevarerstyrelsen

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

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

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

Kontaktperson vedr. ovenstående bemærkninger:

Morten Vestergaard Hansen

Fuldmægtig

Tlf. direkte 3529 1213

E-post morves@erst.dk

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

Med venlig hilsen

Anne Krejberg Christensen

Stud.merc.jur.

ERHVERVSSTYRELSEN

Ledelsessekretariatet - Team Jura

Dahlerups Pakhus

Langelinie Allé 17

2100 København Ø

Telefon nr.: +45 3529 1000

www.erst.dk

Direkte tlf: +45 3529 1078

E-mail: AnnKre@erst.dk

