



Notat om høringssvar 2 til udkast til ny hygiejnebekendtgørelse

Ændringen af hygiejnebekendtgørelsen er et led i gennemførelsen af den såkaldte stalddørspakke, som blev sammensat i lyset af et løfte under Fødevareforlig 3 om at fremme afsætningsmulighederne fra primærbedrifter, såfremt dette kunne ske uden at kompromittere fødevaresikkerheden. Et første udkast, som blev sendt i høring i maj 2015, udløste meget blandede reaktioner, og efter indhentning af supplerende risikovurderinger fra DTU har et revideret udkast været sendt i høring fra 1. - 23. februar 2016. Der er indkommet høringssvar fra Landbrug & Fødevarer (L&F), Det Danske Fjerkræraad, Forbrugerrådet TÆNK, DI Fødevarer, Dansk Erhverv, Horesta, Økologisk Landsforening (ØL), DSK, Coop Danmark, Danmarks Jægerforbund, Dansk Land- og Strandjagt, fiskeskipper Svend Bonde, Glyngøre Shellfish ved Svend Bonde, Dansk Fjerkræforum og Danmarks Fjerkræavlerforening for Raceavl (DFDFR), Gråsten Fjerkræ, Erhvervsstyrelsens Team Effektiv Regulering samt Forsvarsministeriets Ejendomsstyrelse.

Generelle bemærkninger

L&F, som fandt første udkast meget problematisk, finder forslaget forbedret specielt hvad angår spørgsmål som krav om ægpakkeri, skrappe indretningskrav ved aktiviteter efter primærleddet på bedrifterne samt en række teknikaliteter på mejeriområdet. DFDFR på den anden side finder, at netop kravene om ægpakkeri og indretning er udtryk for dansk overimplementering.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Kommissionen er blevet spurgt om muligheden for ikke at anvende handelsnormerne, men svaret var nej. Kommissionen har også været tydelig i udmeldinger om indretning af lokaler, hvor der skal udtages organer fra slagtet fjerkræ m.v. og udskares. Dette er håndtering efter primærleddet, uanset om fødevarerne må omsættes direkte fra primærbedriften efter bestemmelsen om lokal omsætning af mindre mængder specifikke, animalske fødevarer.

Prøveudtagnings- og kontrolfrekvens / fødevaresikkerhed

L&F har stadig problemer med, om prøveudtagnings- og kontrolfrekvenserne ligger på et passende højt niveau, ligesom man af hensyn til smitterisiko ønsker forbud mod mere end en dyreart pr. bedrift. Fjerkrærådet, som finder udkastet uacceptabelt på en række områder, finder også prøveudtagningsfrekvensen for lav, ligesom der rejses en række spørgsmål af kontrolmæssig karakter. DI Fødevarer finder, at prøveudtagning bør ske med samme frekvens i alle produktioner. Dansk Erhverv, DSK, Coop Danmark og Horesta, som generelt er positive, understreger vigtigheden af, at fødevaresikkerheden ikke forringes. DSK spørger meget til kontrolfrekvenser og synes at være af den opfattelse, at kontrollen i primærleddet bør skærpes for at sikre, at disse tiltag ikke bringer fødevaresikkerheden i fare.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Spørgsmålet om prøveudtagningsfrekvens er omfattet af risikovurderingerne fra DTU. Det er fastslået, at der ikke forventes registrerbar forøgelse af sygdomsfrekvensen efter introduktion af de nye produktkategorier på det danske marked.

Fødevarestyrelsen har ikke planer om at hæve kontrolfrekvensen for primærbesætninger, fordi afsætningsmulighederne forøges. Ændringerne vil dog blive ledsaget af en oplysningskampagne og en efterfølgende kontrolkampagne. For de primærproducenter, som ønsker at udtage organer fra fjerkræ, skal de oprette og have registreret en detailvirksomhed på linje med en slagterbutik. I 2016 bliver sådanne detailvirksomheder omfattet af samme kontrolfrekvens som andre tilsvarende virksomheder, dvs. 2 besøg om året. Fra 2017 vil der ske en ændring af alle kontrolfrekvenser baseret på aktiviteter i den enkelte virksomhed.

Da de ændrede regler i høj grad retter sig mod små producenter, som har brug for supplerende afsætningskanaler og indkomstmuligheder, synes et forbud mod diversifikation kontraproduktivt til den type besætning, man ofte vil finde hos mindre primærbedrifter. Derfor er det ikke Fødevarestyrelsens vurdering, at ønsket om at forbyde mere end en dyreart pr. bedrift skal efterkommes, men på linje med den eksisterende bestemmelse i konsumægsbekendtgørelsen indsættes der krav i slagtefjerkræbekendtgørelsen om, at dyrearter skal holdes adskilt.

Risikovurderinger

Fjerkrærådet medgiver, at der nu foreligger en risikovurdering, som siger, at fødevaresikkerheden ikke bringes i fare, men da der ikke er fremlagt dokumentation for, at fødevaresikkerheden ikke kunne blive bragt i fare, tillægges denne risikovurdering ingen værdi. Der efterlyses dog yderligere risikovurdering vedrørende stalddørssalg. Der efterlyses også en risikovurdering vedrørende institutioners anvendelse af æg fra eget hønsehold. DI Fødevarer har ikke kendskab til risikoanalysen og er fortsat ikke overbevist om, at fødevaresikkerheden ikke kompromitteres.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Risikovurderinger fra DTU er baseret på tilgængelige, videnskabelige data og på foreliggende viden. Fødevarestyrelsen anerkender ekspertisen hos DTU, som er den organisation, som skal vurdere risikoen. Fødevarestyrelsen lægger derfor DTU's risikovurderinger til grund.

Særstatus

L&F påpeger, at de nye tiltag ikke må få betydning for Danmarks særstatus, opnået såvel som ansøgt, og at ministeriet har pligt til at handle, såfremt status udfordres. Fjerkrærådet, DI Fødevarer og Gråsten Fjerkræ nævner også særstatus.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Særstatus er et spørgsmål af interesse for alle involverede parter. Det har afgørende betydning for opnåelse af særstatus for salmonella i fjerkrækød, at antallet af salmonellaudbrud holdes på et minimum, ligesom det er af betydning for opretholdelse af særstatus for salmonella i æg, at salmonellaforekomsten holdes på et minimum. Fødevarestyrelsen vil derfor også fremover have fokus på overholdelses af reglerne.

Håndtering af slagteaffald

Gråsten Fjerkræ finder, at udtagning alene bør ske på autoriserede godkendte slagterier og bekymrer sig endvidere om håndtering af slagteaffald i primærbedrifterne.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Spørgsmålet om håndtering af slagteaffald er allerede reguleret, og de foreslåede ændringer i hygiejnebekendtgørelsen giver ikke anledning til ændringer.

Evaluerings / revision af salmonellahandlingsplanen

L&F ønsker evaluering efter et år, og Fjerkrærådet finder, at en vedtagelse af det foreliggende udkast vil nødvendiggøre en gennemgribende revision af Danmarks salmonellahandlingsplan.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Der er ikke taget stilling til, hvornår ordningen skal evalueres. Dette skal dog heller ikke medtages i bekendtgørelsen, men kan i givet fald blot gennemføres.

Skiltning

L&F påpeger, at der skal findes en hensigtsmæssig ordning til at lade forbrugerne forstå, at to tilsyneladende ens produkter har forskellig risikoprofil. Også Fjerkrærådet finder det problematisk, at skiltningenskravet er udgået af udkastet. Forbrugerrådet, som generelt er meget positive overfor udkastet, påpeger, at skiltning giver forbrugerne mulighed for at træffe beslutninger på et oplyst grundlag. DSK undrer sig over, hvordan forbrugerne skal kunne se forskel, og Coop Danmark spørger til, om forbrugere skal orienteres om forskellene.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Det første udkast til bekendtgørelse, som blev sendt i høring, indeholdt et krav om skiltning i detailleret med, at de udbudte produkter stammede direkte fra primærbedriften og ikke havde været underlagt den samme kontrol som fx kød af fjerkræ, hvor fjerkræet er slagtet på et autoriseret slagteri.

Dette krav blev ikke videreført i det nye forslag, da den kontrol, der følger med et sådant krav, ikke stod i rimeligt forhold til formålet med skiltningen. Ønsker branchen imidlertid at skilte, eller for den sags skyld frivilligt at mærke varerne, står denne mulighed åben. Der kan indgås brancheaftaler, hvor man gensidigt forpligter sig til at overholde en kodeks for skiltning og mærkning, uden at dette kræver offentlig regulering.

Eksportmarkederne

L&F påpeger fortsat, at udenlandske markeder reagerer hurtigt på sygdomsudbrud, hvorfor det er essentielt at beskytte Danmarks renommé. Også DI Fødevarer nævner risici for eksporten.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: DTU har i en risikovurdering fastslået, at der ikke forventes registrerbar forøgelse af sygdomsforekomsten efter introduktion af de nye produktkategorier på det danske marked. DTU, som i Danmark varetager opgaven med udarbejdelse af sådanne risikovurderinger, baserer vurderingerne på tilgængelige data og foreliggende viden. Fødevarestyrelsen håndterer risiko i overensstemmelse med DTU's vurderinger og dermed på de foreliggende, videnskabelige data og viden.

Honning

L&F påpeger, at det er positivt, at der ikke sker ændringer overhovedet for honningproducenterne.

Undtagelser fra lovgivningen for små producenter

ØL finder, at forslaget ikke tilgodeser hensynet til en robust produktionsøkonomi i småproduktioner og finder derfor, at småproduktioner alene skal være omfattet af begrænsninger, som er af fødevarer-sikkerhedsmæssig karakter. Dette omfatter dog ikke kontrolfrekvenser, da disse ses at skulle reduceres af hensyn til økonomien. Handelsnormerne for æg skal ikke anvendes hos små producenter, og hygiejnevejledningens afstandskrav skal også tilsidesættes for disse mindre producenter.

Fødevarestyrelsens bemærkninger: Imødekomme af ØLs ønsker er ikke mulig som følge af forordningernes krav. Disse har taget højde for, at der er tale om små produktioner, og der er ikke indsat yderligere undtagelsesgrunde, som fx manglende rentabilitet i småproduktion.

Dansk Land- og Strandjagt er tilfredse med forslaget, men benytter anledningen til at foreslå ændring af anden lovgivning (udenfor Fødevarestyrelsens ressort).

Muslinger

Fiskeskipper Svend Bonde modsætter sig på egne og på Glyngøre Shellfish' vegne stalddørssalg af muslinger af fødevarerikkerhedsmæssige årsager og af hensyn til sporbarheden.

Fødevarerstyrelsens bemærkninger: Muslinger må kun sælges over ræling, hvis de stammer fra områder, som er åbnet for muslingefiskeri til direkte konsum. Der er således ikke som udgangspunkt større risiko ved disse muslinger. Forbrugere, som køber over rælingen, bør være bekendt med, at de køber muslinger, som ikke er behandlet eller håndteret, så de må forventes at være i stand til at håndtere muslingerne i deres naturlige stand.

Sporbarhedsspørgsmålet kan blive aktuelt for muslingefiskerne, hvis ikke forbrugeren kan identificere den stalddørssælger, de har købt muslinger af. Dette skyldes, at muslingefiskeriet skal indstilles i områder, hvorfra der er høstet muslinger, som har forårsaget sygdomsudbrud. Det er typisk ikke et problem ved en stalddør, men det kan ikke afvises, at der kan opstå tilfælde, hvor forbrugerne ikke kan skelne den ene båd fra den anden, og hvor Fødevarerstyrelsen af fødevarerikkerhedsmæssige grunde kan blive nødsaget til at lukke flere fangstområder. Spørgsmålet vil blive taget op på møder med muslingebranchen og i vejledningen til bekendtgørelsen, så der kan blive fokuseret på betydningen af god information til forbrugerne.