



Til høringskredsen - intern

J.nr. 2019-28-33-00061

Ref. AIS/

Den 17. juli 2019

## **Høring over nyt udkast til hygiejnevejledningen**

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

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

Opdateringerne i dette udkast omfatter følgende afsnit:

### **1.5 – Private køkkener**

Bestemmelserne om brug af private køkkener er yderligere eksemplificeret.

### **6.2 – Indretning af toiletrum og forrum**

Der er foretaget en forenkling af beskrivelsen.

### **8.3 – Materialer til udstyr og inventar**

Der er medtaget en henvisning til fødevarekontaktmaterialer.

### **10 - Vand i fødevarevirksomheder**

Bestemmelserne om vand i primærproduktionen er samlet under et enkelt punkt, og der er ændret på teksten vedrørende virksomhedernes prøveudtagning og vedrørende ansøgning om tilladelse til at recirkulere eller genbruge vand.

### **12.4 – Kæledyr**

Teksten vedrørende kæledyr i leve- og bomiljøer er præciseret.

### **14.1 – Eksempler på traditionelle metoder**

Udendørs tørring af fisk er tilføjet.

### **19 - Rengøring og desinfektion i fødevarevirksomheder**

Teksten er nu fordelt i to opdaterede punkter; daglig rengøring og desinfektion, og rengøring og desinfektion i forbindelse med medarbejderes sygdom eller fødevarebåren sygdom.

### **21 – Personlig hygiejne i fødevarevirksomheder**

Teksten er opdateret vedrørende hånddesinfektion og vedrørende opbevaring og vask af arbejdstøj samt med henvisning til fødevarekontaktmaterialer.

## **22 - Forholdsregler ved sygdom i fødevarevirksomheder**

Der er indsat anbefaling om underretning om sygdom i medarbejderes husstand, jf. anbefaling fra SSI, samt tekst om raske smittebærere.

### **26.3 – Brud på kølekæden**

Der er medtaget tekst om genanvendelse af rester i salatbarer.

### **26.7 – Tilsætning af sushi-zu i suskiris**

Teksten er opdateret.

### **27.1 – Varmebehandling og genopvarmning**

Teksten er opdateret, så den afspejler fleksibiliteten i bekendtgørelsen

## **28 – Selvbetjening af uindpakkede fødevarer**

Teksten er opdateret, og der er fx medtaget vejledning om salatbarer, om donation og om emballage, som kunden selv medbringer.

## **29 – Indpakning og emballering af fødevarer**

Der er indsat en henvisning til fødevarekontaktmaterialer.

## **34 - Hvilke hygiejneregler gælder hvor**

Der er indsat tekst i afsnittet om virksomheder, som udelukkende oplagrer eller transporterer animalske fødevarer.

## **35 - Autorisationsnummer til og offentliggørelse af lister over virksomheder**

Det fremgår nu af afsnittet, at virksomhedslisterne også omfatter visse virksomheder uden autorisationsnummer (spirevirksomheder og honningvirksomheder), og teksten er generelt tydeliggjort.

## **36 – Identifikations- og sundhedsmærker for animalske fødevarer**

Der er foretaget en opdatering af punktet om id-mærkning ved transport til andre virksomheder. EU-Kommissionen har udtalt, at den danske fortolkning af, hvad der skal forstås ved ”yderligere håndtering”, ikke er korrekt. Fortolkningen er nu, at ”yderligere håndtering” betyder, at der skal ske en ændring af varen, fx forarbejdning, udpakning, emballering, opskæring o.l. Det er ikke tilstrækkeligt at påsætte forbrugermærkning. Det betyder, at der skal være id-mærke på forbrugerpakninger, når engrosvirksomheder leverer færdigpakkede animalske fødevarer til andre engrosvirksomheder eller detailvirksomheder.

## **37 – Identifikations- og sundhedsmærker og nationalt mærke for kød**

Der er primært opdateringer vedrørende det nationale mærke.

### **43.3 - Fjernelse af synlig kontamonering på slagtekroppe af fjerkræ og lagomorfer samt opdrættet og vildtlevende småvildt**

Det understreges nu, at synlig fækal kontaminering skal være fjernet før køling påbegyndes.

## **46 - Slagtning uden for slagteri**

Afsnittet er opdateret, og der er indsat et punkt om gårdslagtninger.

## **48 – TSE, BSE og SRM – undersøgelse og håndtering**

Afsnittet er opdateret, herunder med nugældende definitioner, og punktet om affald i detailslagterbutikker er præciseret.

#### **50 - Temperatur ved håndtering og transport af kød i autoriserede virksomheder**

Teksten vedrørende varm opskæring og transport af ikke- fuldt kølet kød er opdateret

#### **53.2 – Vejledende proceshygiejnekriterium for enterokokker i svinekød på opskæringsvirksomheder**

Der er indsat et nyt vejledende proceshygiejnekriterie til opskæringsvirksomheder.

#### **54 - Indfrysning af kød**

Teksten vedrørende modning af kød før indfrysning er præciseret.

#### **55 - Primærproduktion af mælk og colostrum**

Teksten er opdateret, og der er indsat tekst om levering af rå mælk til detailvirksomheder.

#### **56 – Mejeriprodukter og colostrumprodukter**

Vejledning om levering af rå mælk til detailvirksomheder er indarbejdet.

#### **57 - Æg og ægprodukter**

Teksten er opdateret og præciseret.

#### **61.2 - Krav til auktionslokaler og engrosmarkeder**

Der er indsat tekst om aflåselige faciliteter til køleopbevaring af tilbageholdte fiskevarer og separate aflåselige faciliteter til opbevaring af fiskevarer, der er erklæret uegnede til konsum. Der gives i teksten eksempler på hvilke aflåselige faciliteter, der ville kunne opfylde kravet.

#### **62.5 - Paller og fiskekasser i fiskevirksomheder**

Teksten er præciseret, så det er tydeliggjort at fiskekasser med fisk kun bør sættes og stables med rene paller eller rene kasser som underlag og at kun rene paller må stilles ovenpå fiskekasser med fisk.

#### **63.2 - Temperaturkrav for strygning af rogn**

Der er tilføjet tekst om, at rognen kan opbevares uden mekanisk køling.

#### **71.3 - Indpakning/emballering af escolar og oliefisk/smørmakrel**

Det er modificeret, så mærkningen skal omfatte oplysning om anvendt fiskeredskabskategori.

#### **85 - Maver, blærer og tarme**

Teksten er opdateret, og muligheden for kun at tømme maven af visse unge drøvtyggere er indsat.

#### **88 – Primærproduktion**

Teksten er opdateret.

#### **89 - Stalddørssalg**

Teksten er opdateret og præciseret.

#### **90 - Direkte levering af animalske fødevarer fra primærproducenter til lokale detailvirksomheder**

Afsnittet er opdateret og præciseret.

Eventuelle bemærkninger til udkastet bedes senest den 21. august 2020 sendt til [ais@fvst.dk](mailto:ais@fvst.dk) med kopi til [28@fvst.dk](mailto:28@fvst.dk).

Med venlig hilsen

Alice Sørensen