



Fødevarestyrelsen

Sendt pr. mail til:

28@fvst.dk;

arpsi@fvst.dk;

annbe@fvst.dk;

jejra@fvst.dk;

ais@fvst.dk

København, den 16. august 2020

Vedr. Høring over:

- **udkast til ændring af slagtefjerkræbekendtgørelsen, J.nr. 2020-28-31-00135, ref. ARPSI**
- **udkast til ændring af konsumægbekendtgørelsen, j.nr. 2020-28-31-00136, REF. ARPSI**
- **udkast til bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om fødevarehygiejne, j.nr. 2020-28-31-00169, ref. AIS**
- **udkast til bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v. – ændringer som følge af småskalapakken, j.nr. 2020-28-31-00162, ref. RIKA.**

De Samvirkende Købmænd takker for at have modtaget de fire ovenfor nævnte forslag i høring. Hermed følger vores kommentarer.

Det følger af Fødevareforlig 4, at flere "småskala" producenter skal have lettere ved at afsætte deres produkter lokalt bl.a. for at stimulere innovation. DSK er, som også angivet i tidligere høringssvar, positive over for bedre muligheder for at afsætte lokale fødevarer i nærområdet. Dette er selvfølgelig under forudsætning af, at forbrugere, som køber lokale varer i butikkerne, ikke udsættes for en ny risiko i forhold til de produkter, de plejer at købe.

Det fremgår af høringsbrevene, at Fødevarestyrelsen har anmodet DTU om risikovurderinger af, om det er sikkerhedsmæssigt forsvarligt at fortage de forslåede ændringer. En sådan risikovurdering finder vi grundlæggende og vigtigt. Men den praksis, vi kommer til at møde hos i Fødevarestyrelsens kontrol og hos primærproducenten, er den altafgørende for produktkvalitet og -sikkerhed. Hvordan forestiller man sig frekvensen af tilsyn skal være hos de omhandlede primærproducenter?

Som følge af DTU's risikovurderinger må vi forudsætte, at primærproducentens egenkontrol, herunder prøveudtagning, er vurderet at give den samme fødevarer sikkerhed som for

De Samvirkende Købmænd

Islands Brygge 26, DK-2300 København S | T +45 39 62 16 16 | dsk@dsk.dk | www.dsk.dk
CVR nr. 15232013 | Danske Bank 4180-4110212313

andre produkter, der er produceret på en virksomhed med et højere niveau af såvel egenkontrol som myndighedskontrol. Det er, som tidligere nævnt, af afgørende betydning, at fødevarer sikkerheden er på samme høje niveau, som det er tilfældet ved industrialiserede produktioner, da hverken en forbruger eller en lokal detailvirksomhed nødvendigvis har forudsætningerne for at vurdere dette.

Derudover vil vi gerne have en tilbagemelding på, om primærproducenter, som sælger ved stalddøren, skal give de samme oplysninger vedr. hygiejne, gennemstegning mv., som der skal fremgå af færdigpakkede varer i butikkerne?

Endelig har vi med lidt bekymring noteret, at primærproducenten må tage æggebakker retur fra forbrugerne og igen pakke æg i disse.

Specifikke bemærkninger

Vedr. Autorisationsbekendtgørelsen:

- Vedr. § 23: det er uklart om det er aktiviteten, produktion af f.eks. BOB, der skal være registreret hos FVST, eller om blot virksomheden skal være registreret.
- Det angives, at gældende § 24, stk. 3, ophæves. Der menes vel § 23, stk. 3? Det er glædeligt, at dette nu ophæves, som vel skulle have været i forbindelse med tidligere høring (j.nr. 2019-14-31-00056).

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens
Fødevarechef