



Til høringskredsen - intern

J.nr. 2021-28-33-00154

Ref. AIS/

Den 19. maj 2022

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 afsnit, men de vil indgå i den løbende opdatering, vi har valgt i stedet for 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:

10.10 Om kvalitet af vand til brug i primærproduktionen

Det er præciseret, at hvis en primærproducent også har aktiviteter efter primærproduktionen, f.eks. en gårdbutik, så skal der bruges drikkevand i denne del af fødevarevirksomheden.

12.1 Førerhunde og servicehunde

Det er præciseret, at det ikke i fødevarereglerne er udgangspunktet, at fører- og servicehunde ikke kan få adgang til fødevarevirksomheder.

12.4 Kæledyr

Teksten om, at kæledyr ikke bør fodres i køkkener, er fjernet.

15. Mobile fødevarevirksomheder og midlertidige lokaler

Teksten om, at en mobil virksomhed skal flyttes dagligt, er fjernet.

18.6 Kemiske bekæmpelsesmidler til skadedyr

Det er præciseret, at der ikke er krav om afvigerrapport, men at planen for bekæmpelse, rengøring m.v. bør fremgå af en afvigerapport.

21.5 Rygning

Det er præciseret, at afsnittet også dækker e-cigaretter, og at det er virksomhedens ansvar at fastsætte retningslinjer for rygning i den konkrete virksomhed.

25. Returvarer i fødevarevirksomheder

Det er præciseret, at fødevarer, der har overskredet sidste anvendelsesdato, ikke længere må anvendes som fødevarer, når de modtages retur.

26.1 Kølekrav ved opbevaring og transport

Afsnittet om transport til den endelige forbruger er flyttet fra 26.3 til 26.1, hvor det rettelig hører hjemme. Derudover er det uddybet, at transporten ikke behøver være direkte, men at der kan være tale om levering til en række kunder på samme køretur.

26.3 Brud på kølekæden

Afsnittet om transport til den endelige forbruger er flyttet fra 26.3 til 26.1, hvor det rettelig hører hjemme.

26.4 Sushi og lignende produkter med rå fisk

Afsnittet er uddybet med flere eksempler på, hvornår sushi kan opbevares ved stuetemperatur.

26.7 Tilsætning af sushi-zu

Det er præciseret, at hvis ris efter tilsætning af sushi-zu opnår en pH på under 4,5, så er der ikke tidsbegrænsning for opbevaring ved stuetemperatur.

27.1 Varmebehandling og genopvarmning

Eksemplet med blødkogt æg er fjernet fra indledningen, da dette passede dårligt med eksemplet længere nede i teksten.

28.2 Hygiejne ved selvbetjening af uindpakkede fødevarer generelt

Det er nævnt, at virksomheden bør have fokus på udskiftning af tagting på buffet.

29.1 Genbrugsmateriale

Et eksempel er indsat.

30.2 Temperaturer under transport

Det er præciseret, at udbringning af varer til alle institutioner, registrerede som ikke registrerede fødevarer-virksomheder, skal foregå ved den temperatur, som fremgår af reglerne.

32.3 Lande omfattet af ATP

Armenien og Iran har tiltrådt ATP-traktaten, så disse lande er føjet til listen.

35.1 Virksomheder, der skal have autorisationsnummer

Der er alene tale om redaktionelle ændringer.

35.2 Lister over virksomheder med autorisationsnummer og visse andre virksomheder

Der er alene tale om redaktionelle ændringer.

36.1 Udseende af identifikations og sundhedsmærker

Der er alene tale om redaktionelle ændringer.

37.1 Sundhedsmærke for kød

Der er alene tale om redaktionelle ændringer.

37.2 Nationalt mærke for hakket kød

Der er alene tale om redaktionelle ændringer.

38.1 Krav om rene slagtedyr

Der er alene tale om redaktionelle ændringer.

39. Fødevarekædeoplysninger for dyr til slagtning

Der er indsat en beskrivelse af formål med fødevarekædeoplysninger og ansvarsfordeling.

41.1 Stald på slagterier

Der er indsat en bemærkning om, at spildevand ikke må udgøre en risiko for fødevaresikkerheden.

41.2 Indretning af slagteri og vildthåndteringsvirksomhed

Tekst om indretning er flyttet til 41.3.

41.3 Krav til lokaler og faciliteter på slagteri og vildthåndteringsvirksomhed

Tekst om indretning er præciseret.

43.1 Rene dyr inden slagtning

Formålet med kravet om rene dyr er præciseret.

43.2 Fjernelse af synlig kontaminering

Det er præciseret, at slagtekroppe med synlig forurening ikke må berøre andre slagtekroppe.

44.1 Krav til trikinundersøgelse

Det er præciseret, hvilke dyr der skal undersøges for trikiner, og hvilke dyr der ikke skal undersøges.

45.1 Krav til kødkontrol

Der er indsat beskrivelse af inspektion af slagtedyr før slagtning.

46 Slagtning uden for slagteri

Der er alene tale om redaktionelle ændringer.

46.1 Nødslagtning af dyr uden for slagteri

Det er præciseret, at det er en vagtembedsdyrlæge, der skal besigtige dyret og udfylde nødslagtningscertifikatet.

46.2 Slagtning på bedriften af uhåndterbare vilde husdyr

Det er præciseret, at der er tale om uhåndterbare dyr, og at det er en vagtembedsdyrlæge, der skal besigtige dyrene før slagtning samt overvåge aflivning og aflødning.

46.3 Slagtning på bedriften af opdrættede strudsefugle, parrettåede hovdyr og bison

Vildsvin er tilføjet som opdrættet vildt. Det er præciseret, at embedsdyrlægen udfærdiger et certifikat, som skal sendes med dyrene til slagteriet, og at Fødevarestyrelsen verificerer, at aflivning og aflødning foregår korrekt. Krav til underretning af Fødevarestyrelsen er ligeledes præciseret. Der er tilføjet tekst om hygiejnisk transport af slagtede dyr.

46.4 Slagtning på bedriften af visse fjerkræ

Hvilke krav, der er stilles i forbindelse med Fødevarestyrelsens tilrettelæggelse af det levende syn, er præciseret.

46.5 Gårdslagtning

Der er en mindre præcisering af embedsdyrlæge og vagtembedsdyrlæge, ellers er det udelukkende redaktionelle ændringer.

48. TSE, BSE og SRM – undersøgelse og håndtering

Introduktionen er justeret for at fremme forståelsen, og forældede krav til håndtering af SRM-slagteaffald og affald hos detailslagere er fjernet.

50.1 Produkttemperatur af kød ved håndtering

Der er alene tale om redaktionelle ændringer.

57.1 Virksomheder, der håndterer æg

62.5 Fiskekasser i fiskevirksomheder

Vejledningen er bragt i overensstemmelse med forordningen. Det er således præciseret, at fiskekasser til uemballerede ferske fiskevarer på is skal være udformet, så smeltevand kan bortledes.

63 Strygning af rogn fra akvakulturbrug

Visse krav til lokaler og midlertidige lokaler er fjernet, da strygning af rogn er primærproduktion og dermed ikke er underlagt kravene til fødevarelokaler til aktivitet efter primærproduktion.

87.4 Varmebehandling/blanchering af minimajs, sukkerærter, asparges mm

Teksten om blanchering er tydeliggjort, så det er klart, at blanchering i visse tilfælde kan være en forarbejdning. Se afsnit 87.4 sammenholdt med definitionen af håndtering i bilag 2.

Eventuelle bemærkninger til udkastet bedes senest den 24. juni 2022 sendt til ais@fvst.dk med kopi til 28@fvst.dk.

Med venlig hilsen

Alice Sørensen