

From: Saoirse McKeever Andersen <sme@danskerhverv.dk>
Sent: 13-05-2024 21:33:45 (UTC +02)
To: Foder- og Fødevareresikkerhed 28 <28@fvst.dk>; Kiki Catrine Hallind Paulsen <kikip@fvst.dk>
Cc: Dansk Erhverv (høring) <hoeringssager@danskerhverv.dk>; Krestine Greve <krgr@danskerhverv.dk>; Anders Kroman Liin <ankl@danskerhverv.dk>
Subject: Høringssvar Dansk Erhverv: Forordning om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (2024-28-35-00565)

Til Fødevarestyrelsen,

Hermed Dansk Erhvervs høringssvar over forslag til ændring af Kommissionens forordning om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (2024-28-35-00565).

Med venlig hilsen

Saoirse McKeever Andersen
Fagchef for fødevarer

M.: +4522765702
T.: +4533746035
SME@DANSKERHVERV.DK



Dansk Erhverv er erhvervsorganisation og arbejdsgiverforening for et af verdens mest handlekraftige erhvervsliv. Vi handler på vegne af 18.000 medlemsvirksomheder og 100 brancheforeninger. Det er vores vision, at Danmark skal være verdens bedste land at drive virksomhed i. Det starter med erhvervslivets rammevilkår.

DANSK ERHVERV

Børsen

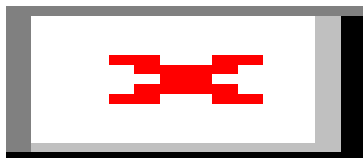
DK-1217 København K

CVR nr. 43232010

info@danskerhverv.dk

T. +45 3374 6000

www.danskerhverv.dk



[Læs vores persondatapolitik online](#)

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til: 28@fvst.dk og kikip@fvst.dk
Journalnummer: 2024-28-35-00565

Den 13. maj 2024

Høring over forslag til ændring af Kommissionens forordning om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

Dansk Erhverv har modtaget høring fra Fødevarestyrelsen over forslag til ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, og har følgende bemærkninger.

Generelle bemærkninger

Dansk Erhverv anerkender vigtigheden af at beskytte forbrugerne mod at blive syge, af de fødevarer de spiser, ligesom vi anerkender, at *Listeria* kan være et problem i kølede fødevarer med lang holdbarhed. Vi mener dog også, at lovgivningen på dette område bør være videnskabeligt baseret, og vi minder om, at formålet med fødevaresikkerhedskriterierne er at angive en grænse for, hvornår et produkt vurderes sundhedsmæssigt forsvarlig at spise.

Fødevareforordningen fastlægger, at det er fødevarevirksomhedslederens ansvar, at de fødevarer der bringes på markedet, er sikre. Et fuldstændigt fravær af *Listeria* er et prisværdigt mål, dog er det også, for visse fødevarer, et urealistisk krav. Fx er det svært at undgå, at *Listeria* vil være til stede i rå grøntsager, da *Listeria* findes naturligt i miljøet, i jord, i spildevand mv.

Specifikke bemærkninger

Vedr. Annex, fødevarekategori 1.2

I Dansk Erhverv mener vi, at den foreslåede ændring af kriteriet i fødevarekategori 1.2 er for ufleksibel. Med den foreslåede ændring vil det fremover betyde, at produkter (ikke-styret vækst) med cfu/g større end 0, men mindre end 100 vurderes som uacceptable på trods af, at forordningen allerede har taget stilling til, at max 100 cfu/g er sundhedsmæssigt acceptabelt. Vi foreslår derfor, at der lægges fleksibilitet i kriteriet så det i høringen foreslåede kriterie "Not detected in 25 g (***)" erstattes med "Not detected in 25 g or 100 cfu/g (***)".

Hvis forslaget vedtages i dets nuværende form, vil det betyde, at ikke-farlige produkter med indhold under 100 cfu/g skal fjernes fra markedet og kasseres, hvilket øger madspildet og belaster klimaet, hvilket strider imod principperne i Kommissionens egen Farm to Fork strategi.

Vi er desuden ikke enige i Fødevarestyrelsens vurdering af, at forslaget ikke medfører øgede administrative byrder, da det vil være en administrativ og økonomisk byrde for virksomhederne, at

flytte deres produkter over i kategorien for styret vækst. Det vil nemlig kræve nye recepter (fx til-sætning af konserveringsstoffer), nye processer (fx varmebehandling i endelig emballage) eller forkortet holdbarhed (<5 dage), hvilket igen kan være med til at øge madspildet.

Vedtages forslaget i sin nuværende form, vil Dansk Erhverv gerne understrege vigtigheden af, at det bliver helt tydeligt for virksomhederne, hvad der menes med, at producenten på "tilfredsstil-lende vis skal demonstrere" over for den kompetente myndighed, at produktet i hele holdbarheds-perioden ikke overskrider 100 cfu/g, ligesom det er vigtigt, at fortolkningen af dette bliver ens på tværs af EU.

Med venlig hilsen

Saoirse McKeever Andersen

Fagchef for fødevarer

From: Poul Melgaard Jensen <pmj@danishseafood.org>
Sent: 14-05-2024 08:28:13 (UTC +02)
To: Foder- og Fødevarer sikkerhed 28 <28@fvst.dk>; Kiki Catrine Hallind Paulsen <kikip@fvst.dk>
Subject: Sagsnummer 2024-28-35-00565.

Kære Foder- og Fødevarer sikkerhed,

Tak for høring af forslag til ændring af Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer. Jeg beklager, at vi ikke overholdt fristen i går den 13. maj.

Vi ser positivt på dette forslag til ændring af de mikrobiologiske kriterier. Virksomheder, der opererer med 0-tolerance, bør også være underlagt dette kriterie for produkter, der har forladt virksomheden og er markedsført, og dette indføres med det nye forslag. Vi mener samtidig, at ændringen blot repræsenterer en formel ændring – ikke en reel ændring. Ved ændringen tilpasses de mikrobiologiske kriterier til EU-Domstolens dom af 30. juni 2022 afsagt dom i sag om fund af *Listeria monocytogenes* i røget laks fra det estiske røgeri M.V.WOOL [EUR-Lex - 62021CJ0051 - DA - EUR-Lex \(europa.eu\)](#). 0-tolerance for markedsførte produkter har hidtil kunnet håndhæves med hjemmel i artikel 14 i forordning 178/2002. Med ændringen kan dette ske med hjemmel i den mikrobiologiske forordning.

Med venlig hilsen

Poul Melgaard Jensen
Tlf. 3314 9999
Mobil 3032 3072
pmj@danishseafood.org



Buen, Vesterbrogade 6D, 2. sal
1602 København V

From: Anne-Marie Jensen Kerstens <amjk@dsk.dk>
Sent: 13-05-2024 19:04:57 (UTC +02)
To: Foder- og Fødevareresikkerhed 28 <28@fvst.dk>; Kiki Catrine Hallind Paulsen <kikip@fvst.dk>
Cc: DSK Fødevarer <food@dsk.dk>; Isabell Kristiansen <Isk@dsk.dk>
Subject: DSK høringssvar vedr. ændring til Forordning om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, j.nr. 2024-28-35-00565.

Kære Fvst

Vedlagt er høringssvar fra DSK vedr. Høring af forslag til ændring af Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2004 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, j.nr. 2024-28-35-00565.

MED VENLIG HILSEN

**ANNE-MARIE JENSEN
KERSTENS**

Fødevarechef

[+45 51 23 26 97](tel:+4551232697)

amjk@dsk.dk

De Samvirkende Købmænd
Islands Brygge 26
2300 København S
[T. +45 39 62 16 16](tel:+4539621616)



WWW.DSK.DK



Fødevarestyrelsen

Mail til: 28@fvst.dk og kiki@fvst.dk

13.05.2024, AMJK

amjk@dsk.dk

Høring af forslag til ændring af Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2004 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, j.nr. 2024-28-35-00565.

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

Vi minder om, at formålet med fødevarer sikkerhedskriterierne, det er at angive en grænse for, hvornår et produkt eller et parti fødevarer vurderes acceptabelt ud fra en fødevarer sikkerhedsmæssig vurdering. Dette formål skal fastholdes – også ved evt. revision af eksisterende eller ved fastsættelse af nye kriterier.

Nærværende forslag til revision af kriteriet i fødevarekategori 1.2 er for ufleksibelt. Det afgørende skal være, hvorvidt produktet er acceptabelt eller ikke acceptabelt. Forslaget vil betyde, at produkter med cfu/g større end 0 men mindre end 100 cfu/g vurderes uacceptabelt på trods af, at Forordningen allerede har taget stilling til, at max 100cfu/g er acceptabelt.

Vi foreslår derfor, at der lægges fleksibilitet i kriteriet fx som følger eller tilsvarende:

Food category	Micro-organisms/their toxins, metabolites	Sampling plan		Limits		Analytical reference method	Stage where the criterion applies
		n	c	m	M		
1.2 Ready-to-eat foods able to support the growth of <i>L. monocytogenes</i> , other than those intended for infants and for special medical purposes	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g (*)		EN/ISO 11290-2 (**)	Products placed on the market during their shelf-life
		5	0	Not detected in 25 g (***)		EN/ISO 11290-1	Products placed on the market during their shelf-life

Not detected in
25 g or 100
cfu/g

Hvis forslaget vedtages i dets nuværende form, vil der være risiko for, at ikke-farlige produkter skal fjernes fra markedet. Disse produkter vil blive kasseret – dvs. vi øger madspildet unødigt med øget belastning af klimaet til følge.

Forslaget vil desuden betyde en administrativ byrde for virksomhederne, hvis man gerne vil få produkterne over i kategorien for styret vækst. Det kan kræve nye recepter (f.eks. tilsætning af konserveringsstoffer), nye processer (f.eks. varmebehandling i endelig emballage) eller forkortet holdbarhed (<5 dage).

Som sagt, da produkterne alligevel ikke må overskride 100 cfu/g i nogen kategori, burde det være dette kriterie også kunne anvendes ved holdbarhedens udløb, også i kat 1.2 ikke-styret vækst - præcis som angives i vejledning om holdbarhedsvurdering af fødevarer for *Listeria monocytogenes*. Her angives, at Konkrete fund af *L. monocytogenes* i markedsførte produkter, fx i prøver udtaget af Fødevarestyrelsen - uanset om de er testet fri før markedsføringen - skal vurderes efter artikel 14 i fødevareforordningen. I denne vurdering indgår tidspunktet for prøveudtagning og den resterende holdbarhedsperiode, idet indholdet af *L. monocytogenes* ikke må overstige 100/g ved udløb af holdbarhed.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens

Fødevarechef

From: Kiki Catrine Hallind Paulsen <>
Sent: 08-05-2024 08:35:31 (UTC +02)
To: Camilla Thougard Vester <CAVLA@fvst.dk>
Subject: VS: Høringssvar 2024-28-35-00565 fra FødevareDanmark

Fra: Annette Roer Højgaard <arh@fv danmark.dk>
Sendt: 7. maj 2024 15:12
Til: Foder- og Fødevaresikkerhed 28 <28@fvst.dk>
Cc: Kiki Catrine Hallind Paulsen <kikip@fvst.dk>
Emne: Høringssvar 2024-28-35-00565 fra FødevareDanmark

FødevareDanmarks høringssvar til 2024-28-35-00565 om, af bilag 1, kategori 1.2. i Mikrobiologiforordningen

FødevareDanmark har blandt medlemmerne 40-50 kødproduktvirksomheder, der helt eller delvist benytter sig af den engrosbranchekode for kødproduktvirksomheder, der er vurderet i FVST.

FødevareDanmark tager til efterretning, at fødevaresikkerheden øges, når den kvantitative analyse flyttes fra produktionens afslutning til holdbarhedens udløb. Vi regner med, at Fødevarestyrelsen kender til de mere detaljerede overvejelser og har overvejet de forhold, som er gengivet her:

Uagtet at Fødevarestyrelsen oplyser i høringsbrevet, at der ikke indføres nye krav til dokumentation eller yderligere kontrol eller tilsyn, vil ændringen medføre tilbagekald af produkter indplaceret i kategori 1.2 (ikke-styret vækst), som ved produktionens afslutning i meget lav grad kan være kontamineret med listeria under analysemetodens detektionsgrænse, men som vokser over analysemetodens detektionsgrænse i løbet af holdbarhedsperioden af produktet.

Disse tilbagekald kunne have begrænset relevans, da de sker, når produktet er spist. Den kvalitative analysemetode er følsom, og man vil ikke vide, om niveauet er > 100 cfu/g eller ganske lavt.

Langt fra alle virksomheder har de nødvendige ressourcer til fra 2026 at flytte indplaceringen af produkter fra 1.2. ikke styret vækst (ikke påvist ved udløb) til 1.2. styret vækst (<100 cfu/g ved udløb). Som det er nu, indplaceres ofte som følger:

Kategori 1.2 ikke-styret vækst omfatter typisk varmebehandlede, spiseklare produkter, der indplaceres her pga. risiko for efterkontaminering ved efterfølgende håndtering og pakning. Der er tale om leverpostej, kødpølser i kunsttarm, wiener/grill/frankfurterpølser, sylte, rullepølse, frikadeller m.m.

Kategori 1.2 styret vækst benyttes hovedsageligt på baggrund prædiktive beregninger baseret på fysisk/kemiske parametre, der viser at vækst af listeria ikke overstiger 100 cfu/g i holdbarhedsperioden, typisk beregnet med et estimeret startkintal på 10 cfu/g listeria, som et realistisk efterkontamineringsniveau ifølge DTU. Alternativt har virksomheden skullet demonstrere ca. 100 straksanalyser med "ikke påvist". Det er dog ikke en almindelig metode.

Kategori 1.3.stabiliseret mod vækst benyttes i videst mulige omfang, fx til frostvarer, sous vide og efterpasteuriserede produkter.

Nu:

De aktuelle spiseklare produkter (i 1.2. ikke styret vækst) med kort til mellemlang holdbarhed på køl, er pt. underlagt kriteriet ”ikke påvist i 10 g”, når de forlader virksomheden.

På grund af den relativt korte holdbarhed, kan det være nødvendigt at distribuere varerne, før analyseresultatet foreligger. Bliver listeria monocytogenes påvist, tilbagekaldes straks og før produktet har nået forbrugeren.

Årsagsanalysen er altid vanskelig, når det gælder Listeria, men **sandsynligheden for at finde fejlen er større jo tidligere listeria påvises.**

Fra 1.1. 2026

Når de fremtidige spiseklare produkter (i 1.2. ikke styret vækst) med kort til mellemlang holdbarhed på køl, testes ved holdbarheds udløb, er risikoen for at påvise listeria formentligt relativt højere. Da prøven alene er kvalitativ, vil der, uanset niveau af listeria, skulle ske en omkostningstung tilbagekaldelse af den positive batch, som formentligt vil være spist. Analyseresultatet foreligger med andre ord efter fødevaren er indtaget. Årsagsanalysen er altid vanskelig, når det gælder Listeria. **Sandsynligheden for at finde fejlen er mindre jo senere listeria påvises**, fx efter holdbarhedens udløb.

Med venlig hilsen / Best regards

Annette Roer Højgaard

Fødevarekonsulent, dyrlæge

Direkte tlf. 50 89 55 03 | arh@fvdanmark.dk
Poppelvej 83 | 5230 Odense M | Tlf. 63 73 00 00



Sammen bliver vi hørt



From: Morten Damkjær Nielsen <MDN@lf.dk>
Sent: 13-05-2024 15:22:27 (UTC +02)
To: Foder- og Fødevarer sikkerhed 28 <28@fvst.dk>; Kiki Catrine Hallind Paulsen <kikip@fvst.dk>
Cc: Landbrug & Fødevarer (Maj-Britt Albrechtsen) <mpa@lf.dk>
Subject: Svar på høring af forslag til ændring af Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, sagsnr. 2024-28-35-00565

Til Fødevarestyrelsen

Landbrug & Fødevarers svar på høring af forslag til ændring af Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, sagsnr. 2024-28-35-00565

Landbrug & Fødevarer takker for muligheden for at kommentere på forslaget om ændring af Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

*Kategorisering af *Listeria monocytogenes* (Lm) i forhold til mikrobiologiforordningen og beslutning af hvorvidt der er tale om styret vækst eller ikke-styret vækst og dokumentation af dette er en meget kompleks vurdering. Den foreslåede ændring, hvor produkter med ikke styret vækst skal overholde kriteriet "ikke påvist i 25 gram" i hele holdbarhedsperioden fremfor tidligere når produktet forlader virksomheden, vil ikke gøre vurderingen mindre kompleks, bl.a fordi køling i holdbarhedsperioden er en del af styring af vækst af Lm og produktets holdbarhed. Den producerende virksomheds styring af dette ophører, når produktet forlader virksomheden, derfor finder vi ændringen retssikkerhedsmæssigt betænkeligt.*

**Listeria monocytogenes* er en bakterie, som er naturligt til stede i råvaren og vil kunne findes i lavt antal i fødevarer uden nødvendigvis at udgøre et problem ved udløb af holdbarhed. Det bedste våben mod Lm i fødevaren er et velfungerende GMP og HACCP program herunder en god produktionshygiejne samt relevant mikrobiologisk modellering, som tilsammen skal medvirke til at undgå at tilføre produkterne eller produktionsmiljøet Lm.*

Kravet om ikke at påvise Lm i 25 gram i hele holdbarhedsperioden for produkter i kategori 1.2, ikke styret vækst, kan resultere i, at selvom kravet er overholdt når produktet sættes på markedet, så vil det i visse tilfælde opleves at produkterne vil teste positive senere i holdbarhedsperioden, uden at det vil nødvendigvis vil føre til, at produktet udgør en fødevarer sikkerhedsmæssig risiko, da produktet ikke nødvendigvis vil overstige kravet på 100 cfu/g. Den ansvarlige producent af produktet kender desuden heller ikke forholdene, som produktet har været udsat for i holdbarhedsperioden, hvorfor vurdering af hvorvidt produktet udgør en egentlig fødevarer sikkerhedsmæssig risiko er vanskeligt.

I tilfælde, hvor produkterne tester positive i 25 gram indenfor holdbarhedsperioden, vil man derfor formentlig skulle kvantificere forekomsten for at kunne fastlægge, hvorvidt produktet overstiger grænsen på 100 cfu/g og dermed udgøre en fødevarer sikkerhedsmæssig risiko. Dette vil være omkostningstungt, tidskrævende og vil i praksis føre til tilbagekald af forsigtighedsmæssige årsager og dermed unødigt madspild.

Vi vil derfor opfordre til at det nuværende krav fastholdes. Hvis dette ikke vurderes muligt, vil vi opfordre til, at et eventuelt krav i holdbarhedsperioden efter at produktet har forladt virksomheden, vil være en kvantitativ grænse og ikke et 0, "nul" (fravær i 25 gram).

Det er desuden afgørende for en ordentlig implementering af et evt. nyt regelsæt vedr. Lm, at der kommer tydelig og konkret vejledning til indplacering af produkterne i kategorierne hhv. styret og ikke styret vækst. Det er vigtigt for en harmonisering, at denne vejledning udarbejdes på europæisk niveau.

Venlig hilsen

Morten Damkjær Nielsen

Chefkonsulent

Fødevarer- & Veterinærpolitik

M +45 3017 8857 | E mdn@if.dk

Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.

Axelborg, Axeltorv 3 · DK-1609 København V

www.lf.dk

Det danske fødevarerhverv har en vision om at være klimaneutralt i 2050. Sammen med vores medlemmer fra landbruget, fødevarer- og agroindustrien, vil vi vise, at der findes en økonomisk bæredygtig vej til en klimaneutral fødevarerproduktion. Som repræsentant for hele fødevarereklyngen, der understøtter 180.000 arbejdspladser og en årlig eksport på 196 milliarder kroner, repræsenterer vi en værdikæde med tyngde og vilje til at finde løsninger på verdens klimaudfordringer i tæt samspil med resten af Danmark.

From: Kiki Catrine Hallind Paulsen <>
Sent: 08-05-2024 14:16:18 (UTC +02)
To: Annette Perge <APE@fvst.dk>; Camilla Thougard Vester <CAVLA@fvst.dk>
Subject: VS: OBR høringssvar - forslag til ændring af Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Fra: Foder- og Fødevarerikkerhed 28 <28@fvst.dk>
Sendt: 8. maj 2024 13:46
Til: Kiki Catrine Hallind Paulsen <kikip@fvst.dk>
Emne: VS: OBR høringssvar - forslag til ændring af Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

De bedste hilsner
Eva

Foder- og Fødevarerikkerhed
+45 72 27 69 00 | fvst.dk/kontakt

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen | Stationsparken 31-33 | 2600 Glostrup | Tlf. +45 72 27 69 00 | fvst.dk/kontakt | www.fvst.dk

Fra: Ida Jølle <IdaJol@erst.dk>
Sendt: 8. maj 2024 13:39
Til: Kiki Catrine Hallind Paulsen <kikip@fvst.dk>
Cc: Rasmus Pedersen <RasPed@erst.dk>; 1 - ERST EU-Koordination <EUKoordination@erst.dk>; Johan Juul-Andersen <JohJuu@erst.dk>; Karoline Bøge Rose <KarRos@erst.dk>; Kristian Søger Nielsen <KriNie@erst.dk>; Sofie Amalie Anderskov Riis <SofRii@erst.dk>; Sebastian Alexander Jacobsen <SebJac@erst.dk>; Emilie Hansen Foley <EmiFol@erst.dk>; Ulver Baunsgaard Christensen <UlvChr@erst.dk>; Ida Jølle <IdaJol@erst.dk>; Foder- og Fødevarerikkerhed 28 <28@fvst.dk>
Emne: OBR høringssvar - forslag til ændring af Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Kære Kiki

Hermed OBR's høringssvar vedr. nedenstående høring. I er meget velkomne til at kontakte OBR, hvis I har spørgsmål.

Med venlig hilsen
Ida Strandberg Jølle

Høringssvar vedrørende sagsnummer 2024-28-35-00565, forslag til ændring af Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Erhvervsstyrelsens Område for Bedre Regulering (OBR) har modtaget ovennævnte forordningsforslag i høring.

OBR har følgende bemærkninger til de administrative konsekvenser for erhvervslivet.

OBR vurderer, at forordningsforslaget potentielt medfører administrative konsekvenser for dansk erhvervsliv. De administrative konsekvenser kan dog ikke kvantificeres på nuværende tidspunkt. Det skyldes usikkerhed omkring hvor mange virksomheder, der bliver påvirket af ændringerne samt manglende viden om virksomhedernes nuværende praksis. På baggrund af oplysninger fra Fødevarestyrelsen, er det dog rimeligt at antage, at mange virksomheder i forvejen lever op til kravene. De potentielle administrative konsekvenser forventes derved at være begrænsede.

Med venlig hilsen

Ida Strandberg Jølle
Fuldmægtig
E-post IdaJol@erst.dk
Tlf. direkte 3529 1106