



Til høringskredsen

J.nr. 2025-01019

Ref. CRE

Dato: 13-06-2025

## Høringsbrev med info om ændringer - hygiejnevejledningen 2025

Foder- og Fødevaresikkerhed har som led i den rullende opdatering af hygiejnevejledningen indskrevet ændringer i en række afsnit.

Høringssvar bedes mærket med j.nr. 2025-01019 og sendt til [28@fvst.dk](mailto:28@fvst.dk) og med kopi til [ais@fvst.dk](mailto:ais@fvst.dk) senest den 18.juli 2025.

Modtagne høringssvar, herunder afsenders navn og adresse/mailadresse, vil blive offentliggjort på Høringsportalen. Du kan [læse mere om Fødevarestyrelsens persondatapolitik her](#).

Opdateringerne i dette udkast omfatter følgende afsnit:

### 4. Lokaler og indretning af fødevarevirksomheder

Der er foretaget en sproglig opdatering af afsnittet.

### 5 Materialer til lokaler, hvor der findes fødevarer

Sproglig opdatering af afsnit og overskrifter.

### 6. Toiletforhold i fødevarevirksomheder

Afsnittet er redigeret og omstruktureret.

Der er taget udgangspunkt i, at der ikke behøver være døre ind til forrum. Og at virksomheden i så fald skal forholde sig til risikoen for kontaminering af fødevarer, så de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at bliver konsumeret i den foreliggende tilstand.

### 17 Affald i fødevarevirksomheder

Afsnittet er redigeret og omstruktureret.

### 18.7 Fødevarevirksomheder i haller og områder med fælles aktivitet

Nyt afsnit om fællesområder og skadedyr.

## **19.1 Rengøring og desinfektion**

Afsnittet har fået enkelte redaktionelle ændringer, da punktet angiveligt kunne misforstås.

## **21. Arbejdsbeklædning**

Afsnittet er omstruktureret.

## **26.7 Nedkøling**

Retningslinjen for nedkøling ændres til at dække intervallet 56 °C til 10 °C på fire timer (tidligere 65 °C til 10 °C). Dette er i overensstemmelse med de beregninger, som man kan udføre i Sikre fødevarer, nedkøling (tidligere SiTTi).

Når man beregner på konkrete fødevarer, vil man ofte få en udregning, som viser, at nedkølingstiden kan være længere. Retningslinjen kan bruges i de tilfælde, hvor virksomheden ikke foretager en konkret beregning på en specifik fødevare.

## **27.3 Varmholdelse**

Minimumstemperaturen for varmholdelse ændres til at være minimum 56 °C (fra 65 °C). Dette er i overensstemmelse med de beregninger, som man kan udføre i Sikre fødevarer, varmholdelse (tidligere SiTTi).

Hygiejnebekendtgørelsens § 29, stk. 3, vil blive ændret ved førstkommende lejlighed.

## **28.7 Håndtering af rester fra selvbetjening**

Afsnittet er omskrevet, og mulighederne for genanvendelse af rester fra selvbetjening, f.eks. buffet, er konkretiseret. Mulighederne afhænger af den enkelte virksomhed og de procedurer og risikovurderinger, som virksomheden har.

## **44 Undersøgelse for trikiner**

Afsnittet er kraftigt reduceret og erstattes af henvisning til trikinvejledningen, hvor kravene til trikinundersøgelse af slagtedyr og vildt er beskrevet.

## **46.1 Nødslagtning af dyr udenfor slagteri**

Afsnittet er udvidet med reglerne for afskaffelse af biprodukter samt kravene om kølet transport af de slagtede dyr til slagteriet under visse forhold.

## **46.2 Slagtning af hest, kvæg, grise, får og geder på bedriften**

Afsnittet er ændret, så muligheden for at slagte på bedriften er udvidet fra udelukkende at omfatte uhåndterbare dyr til at omfatte alle dyr, uanset om de er uhåndterbare eller ej. Desuden er afsnittet udvidet med reglerne for afskaffelse af biprodukter samt krav om kølet transport af de slagtede dyr til slagteriet under visse forhold.

Desuden fremgår det, at ved slagtning på bedriften skal Fødevarestyrelsen kontaktes minimum 3 dage før den ønskede dato for slagtingen.

## **46.3 Slagtning på bedriften af opdrættet vildt**

Afsnittet er udvidet med reglerne for slagtning af vildt, der er individuelt opmærket, og for vildt, der ikke er individuelt opmærket.

Desuden fremgår det, at ved slagtning af opdrættet vildt på bedriften skal Fødevarestyrelsen kontaktes minimum 3 dage før den ønskede dato for slagtningen.

### **46.3 Gårdslagtning**

Afsnittet udgår, eftersom der er kommet fælles EU-regler på området, se afsnit 46.2.

### **47 Hjemmeslagtning**

Afsnittet er udvidet med reglerne for biprodukter.

### **47.2 Krav til mobile slagteanlæg**

Teksten er præciseret med hensyn til krav til virksomhedens registrering hos Fødevarestyrelsen.

### **50. 4 Transport af ikke fuldt kølede slagtekroppe og slagteriudskæringer af får og geder, kvæg og svin**

Teksten er ændret, så det nu fremgår, at køretøjet må indsamle kød fra tre slagterier eller et frysehus pr. transport. Desuden er tabellen for prøveudtagning opdateret.

### **51.2 Råvarer til hakket, tilberedt eller maskinsepareret kød**

Afsnittet er opdateret sprogligt med hensyn til krav til råvarer til hakket kød.

### **54.1 Krav til indfrysning af kød i engrosvirksomheder og detail med engros virksomheder**

Teksten er ændret, så det fremgår, at det uanset kødtype ikke er tilladt at indfryse kød sidst i holdbarhedsperioden.

Med venlig hilsen

Alice Sørensen