

Bekendtgørelse om fødevarehygiejne¹

I medfør af § 4, stk. 1, § 16, § 19, § 32, § 34, stk. 2, § 35, § 36, stk. 1, § 37, stk. 3, § 49, stk. 1, § 50 og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. ~~324033~~ af ~~14-5. januar~~~~20253~~ og § 30, stk. 1, 3 og 4, og 34 i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. ~~629~~ af ~~196. januar 20242~~, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 1 og 3, i bekendtgørelse nr. 1721 af 30. november 2020 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Bekendtgørelsen supplerer en række forordninger om fødevarehygiejne og omfatter:

- 1) Markedsføring af små mængder primærprodukter m.v. fra primærproducenten direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, jf. kapitel 2.
- 2) Markedsføring af æg i detailhandel, jf. kapitel 3.
- 3) Automatiske malkesystemer, jf. kapitel 4.
- 4) Håndtering og markedsføring af mælk, jf. kapitel 5.
- 5) Kriterier for kolostrum og rå mælk ved levering til en fødevarevirksomhed og egenkontrol hermed, jf. kapitel 6.
- 6) Assistance hos primærproducenter til slagtning, jf. kapitel 7.
- 7) Virksomheder, der foretager strygning af rogn, jf. kapitel 8.
- 8) Temperaturbestemmelser, jf. kapitel 9.
- 9) Returnering af fødevarer, jf. kapitel 10.
- 10) Bulktransport på søgående fartøjer, jf. kapitel 11.
- 11) Specificeret risikomateriale, jf. kapitel 12.
- 12) Fødevarer produceret efter traditionelle metoder, jf. kapitel 13.
- 13) Indretning af slagterier, der modtager dyr, som ikke er transporteret forud for slagtning, jf. kapitel 14.
- 14) Fødevarekædeoplysninger for slagtedyr, jf. kapitel 15.
- 15) Undladelse af deling af slagtekroppe i halve, jf. kapitel 16.
- 16) Adgang til fødevarevirksomheder for kæle- og servicedyr m.v., jf. kapitel 17.
- 17) Proveudtagningsfrekvens i virksomheder, der producerer hakket kød og tilberedt kød i små mængder, jf. kap. 18.
- 18) Opdrættet vildt, vildtlevende småvildt, bison og vildtlevende vildt, jf. kapitel 19.
- 19) Genbrug af vand, jf. kapitel 20.

§ 2. I denne bekendtgørelse gælder definitionen af ”konsummælk” i bilag VII, del IV, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007.

Stk. 2. Ved levende muslinger m.m. forstås i denne bekendtgørelse levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle.

Stk. 3. Bekendtgørelsens regler om håndtering omfatter alle de led i produktionen, tilvirkningen og distributionen af fødevarer, som er defineret i artikel 3, nr. 16, i fødevareforordningen.

Kapitel 2

Markedsføring af små mængder primærprodukter m.v. fra primærproducenten direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder

§ 3. Primærproducenter skal sikre, at de fødevarer, som markedsføres direkte til den endelige forbruger, til lokale detailvirksomheder eller fra ægtpakkerier med autorisation til begrænset, lokal omsætning, jf. ~~den til enhver tid gældende~~ bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v., ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

¹ I bekendtgørelsen er der medtaget visse bestemmelser fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning 2004/852/EF af 29. april 2004 om fødevarehygiejne, EU-Tidende 2004, L 139, side 1, Europa-Parlamentets og Rådets forordning 2004/853/EF af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, EU-Tidende 2004, L 139 side 55, Europa-Parlamentets og Rådets forordning 2017/625/EU af 15. marts 2017 om offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter med henblik på at sikre anvendelsen af fødevare- og foderlovgivningen og reglerne for dyresundhed og dyrevelfærd, plante-sundhed og plantebeskyttelsesmidler, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001, (EF) nr. 396/2005, (EF) nr. 1069/2009, (EF) nr. 1107/2009, (EU) nr. 652/2014, (EU) nr. 2016/429 og (EU) 2016/2031, Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 samt nr. 888/2004, Rådets direktiv 98/58/EF, 1999/74/EF, 2007/43/EF, 2008/119/EF og 2008/120/EF og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004, Rådets direktiv 89/608/EØF, 89/662/EØF, 90/425/EØF, 91/496/EØF, 96/23/EF, 96/93/EF og 97/78/EF og Rådets afgørelse 92/438/EØF (forordningen om offentlig kontrol), EU-Tidende 2017, L 95 side 1, Kommissionens forordning 2005/2073/EF af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, EU-Tidende 2005, L 338, side 1, og Europa-Parlamentets og Rådets forordning nr. 2001/999/EF af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser, EU-tidende 2001, L 147, side 1. Ifølge artikel 288 i EUF-Traktaten gælder en forordning umiddelbart i hver medlemsstat. Gengivelsen af disse bestemmelser er således udelukkende begrundet i praktiske hensyn og berører ikke de nævnte forordningers umiddelbare gyldighed i Danmark. Bekendtgørelse ~~nr. 535 af 28. maj 2024, som denne bekendtgørelse afløser,~~ har som udkast været notificeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/34/EF (informationsproceduredirektivet), som ændret ved direktiv 98/48 EF.

Rå mælk

§ 4. Primærproducenter må kun markedsføre rå mælk direkte til den endelige forbruger, når besætningen er indplaceret i niveau 1 i ~~den til enhver tid gældende~~ bekendtgørelse om salmonella hos kvæg m.m.

Stk. 2. Primærproducenter skal sikre, at rå mælk ikke markedsføres direkte til den endelige forbruger senere end 24 timer efter, at mælken er udmalket.

Stk. 3. Primærproducenter skal sikre, at rå mælk, som ønskes afsat direkte til den endelige forbruger, nedkøles til højst 6 °C straks efter udmalkning.

Stk. 4. Primærproducenter skal sikre, at rå mælk, som markedsføres direkte til den endelige forbruger, opfylder kriterierne for celletal, kimtal og antibiotikarester i [Europa-Parlamentets og Rådets forordning \(EF\) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser forordningen](#) for animalske fødevarer, samt opfylder det mikrobiologiske kriterium for E. coli i bilag 1.

Stk. 5. Primærproducenter skal sikre, at den i [forordningens](#) bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, punkt 3 nævnte kontrol med rå mælk udføres, samt at den rå mælk hver måned undersøges for E. coli.

Stk. 6. Hvis den i stk. 5 nævnte undersøgelse af E. coli viser resultater, som ikke overholder de fastsatte grænseværdier, skal primærproducenter ophøre med at markedsføre rå mælk direkte til den endelige forbruger, indtil der foreligger en prøve med et indhold af E. coli under 10 cfu/g.

Stk. 7. Primærproducenter kan dog, jf. stk. 6, fortsætte den direkte markedsføring af rå mælk til den endelige forbruger, hvis indholdet af E. coli ikke overstiger 100 cfu/g, og de foregående 6 undersøgelser ikke overstiger 10 cfu/g. Primærproducenter skal inden en uge efter modtagelsen af det ~~utilfredsstillende~~ resultat, ~~som ikke overholder grænsen~~, sikre, at der udtages en ny prøve til undersøgelse for E. coli.

Æg

§ 5. Primærproducenter skal sikre, at æg ikke markedsføres direkte til den endelige forbruger senere end 28 dage efter, at æggene er lagt.

Stk. 2. Bedst før-datoen for hønseæg er 28 dage efter lægningen. Primærproducenten skal klart angive bedst før-datoen for den endelige forbruger ved opslag eller en fortrykt seddel, der er anbragt på pakningen eller udleveres til forbrugeren sammen med æggene.

Stk. 3. Primærproducenten skal ved levering til egne detailvirksomheder eller til ægpakkeri sikre, at oplysning om læggedatoen for æggene følger æggene. Hvis æglægningsperioden er angivet, fastsættes læggedatoen til den første dag i denne periode.

Stk. 4. ~~For markedsføring må p~~Primærproducenter ~~må~~ ikke vaske eller rengøre æg ~~ud over overfladisk rengøring med en tør klud før markedsføring~~.

§ 6. Offentlige og private institutioner med eget hønsehold må anvende æg herfra i egne køkkener, jf. dog § 3, såfremt der ikke er over 30 høns i hønseholdet, og æggene alene anvendes til varmebehandlede retter.

Levende muslinger m.v.

§ 7. Primærproducenter skal ved markedsføring af små mængder levende muslinger m.m. til den endelige forbruger og til lokale detailvirksomheder sikre, at markedsføringen sker i overensstemmelse med kravene i del A i bilag I til hygiejneforordningen og afsnit VII, kapitel II, A, punkt 1-2 og 6, i bilag III til hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Hygiejne ved slagting af fjerkræ og kaniner på bedriften

§ 8. Primærproducenter skal i forbindelse med slagting og slagtemæssig behandling af fjerkræ og kaniner sørge for, at

- 1) bedøvelse, aflødning, flåning eller plukning, udtagning af organer og anden slagtemæssig behandling foretages hurtigst muligt og på en sådan måde, at kødet ikke bliver kontamineret. Der skal især træffes foranstaltninger til at undgå, at fordøjelseskanalens indhold flyder ud ved udtagningen af organer, og
- 2) efter eventuel udtagning af organer skal de slagtede dyr hurtigst muligt rengøres og nedkøles til højst 5 °C.

*Kapitel 3**Markedsføring af æg i detailhandel*

§ 9. Bestemmelserne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit X, kapitel I, finder tilsvarende anvendelse ved markedsføring af æg i detailhandel.

*Kapitel 4**Automatiske malkesystemer*

§ 10. Primærproducenter, som anvender automatiske malkesystemer, hvor mælk eller kolostrum fra det enkelte dyr ikke undersøges for afvigende organoleptiske eller fysisk-kemiske egenskaber af den malkende, men ved en metode med lignende resultater, skal sikre, at

- 1) de anvendte automatiske malkesystemer til enhver tid opfylder kravene i den seneste udgave af ISO-standarden om automatiske malkesystemer, eller
- 2) der iværksættes supplerende egenkontrolprocedurer, som gennemføres, så primærproducenten sikrer lignende

Kapitel 5

Håndtering og markedsføring af mælk

§ 11. Fødevarevirksomheder må ikke markedsføre rå mælk og rå fløde til direkte konsum, jf. dog stk. 2 og 3.

Stk. 2. ~~Rå uanset stk. 1 må~~ rå mælk må markedsføres fra primærproducenter direkte til den endelige forbruger, jf. §§ 3 og 4.

Stk. 3. Køkkener på landbrugsskoler og lignende, der har egen malkebesætning, og hvor personalet har et fagligt grundlag for malkning og håndtering af mælken i mælkerum og køkken, ~~må uanset stk. 1~~ anvende rå mælk af egen produktion på de betingelser, der fremgår af § 4 om markedsføring af rå mælk fra primærproducenter direkte til den endelige forbruger.

Varmebehandling af mælk og mælkebestanddele

§ 12. Rå mælk og rå mælkebestanddele, der indgår i fremstilling af mejeriprodukter og af andre fødevarer, skal som minimum varmebehandles ved en kombination af tid og temperatur, der svarer til pasteurisering, jf. dog stk. 3 og 4 samt § 13.

Stk. 2. Stk. 1 kan fraviges for fødevarer, som ikke er mejeriprodukter, og som er tilsat rå mælk eller rå mælkebestanddele, på betingelse af at fødevaren efter tilsætning af rå mælk eller rå mælkebestanddele varmebehandles i henhold til § 26.

Stk. 3. Stk. 1 kan fraviges ved fremstilling af blåskimmelmodnet ost på betingelse af, at rå mælk og rå mælkebestanddele til fremstilling af blåskimmelmodnet ost varmebehandles ved mindst 57 °C i 15 sekunder eller ved anden kombination af tid og temperatur, der har en tilsvarende effekt.

Stk. 4. Stk. 1 kan fraviges for rå mælk og rå mælkebestanddele til fremstilling af andre oste på følgende betingelser:

- 1) ostekoaglet skal have undergået en eftervarmebehandling ved mindst 50 °C i 30 minutter eller ved anden kombination af tid og temperatur, der har en tilsvarende effekt,
- 2) osten skal være lagret i mere end 60 dage inden markedsføring til direkte konsum, og
- 3) den færdige ost skal indeholde mindre end 56 % vand i den fedtfri ostemasse.

Stk. 5. Stk. 1 kan fraviges for rå mælk og rå mælkebestanddele, som anvendes i andre fødevarer end mejeriprodukter. I så fald anvendes bestemmelserne i § 26.

§ 13. Fødevarestyrelsen kan dispensere fra kravet i § 12, stk. 1, såfremt virksomheden kan dokumentere, at forarbejdningen foregår under anvendelse af andre hygiejnemæssige foranstaltninger eller teknologier, der sikrer, at gældende hygiejnekriterier overholdes, og såfremt Fødevarestyrelsen vurderer, at disse foranstaltninger er hygiejnisk og sundhedsmæssigt forsvarlige.

Kapitel 6

Kriterier for rå kolostrum ved levering til en fødevarevirksomhed og kontrol heraf

§ 14. Primærproducenter må kun markedsføre rå kolostrum, når kintallet i den rå kolostrum fra kvæg højst er 100.000 cfu/ml, og kintallet i den rå kolostrum fra andre dyrearter højst er 1.500.000 cfu/ml.

Stk. 2. Primærproducenter skal sikre, at der ved hver leverance af rå kolostrum til en fødevarevirksomhed udtages en repræsentativ prøve af leverancen, og at prøven analyseres for kimal.

Stk. 3. Hvis rå kolostrum ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier for kimal, skal primærproducenten iværksætte de nødvendige foranstaltninger til at afhjælpe manglerne.

Stk. 4. Rå kolostrum må uanset stk. 1 markedsføres i en periode på højst 3 måneder efter, at en overskridelse er konstateret første gang. Efter markedsføringsstop må markedsføringen først genoptages, når rå kolostrum igen opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier.

Stk. 5. Med mindre andet er fastsat i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 2019/627/EF om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum, skal lederen af en fødevarevirksomhed træffe forholdsregler for at sikre, at rå kolostrum ikke markedsføres, hvis indholdet af restkoncentrationer af antibiotika overskrider de tilladte niveauer for et af de stoffer, hvor der er fastsat grænseværdi i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning nr. 2009/470/EF af 6. maj 2009 om fællesskabsprocedurer for fastsættelse af grænseværdier for restkoncentrationer af farmakologisk virksomme stoffer i animalske fødevarer, om ophævelse af Rådets forordning nr. 1990/2377/EØF og om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv nr. 2001/82/EF og Europa-Parlamentets og Rådets forordning nr. 2004/726/EF.

Kriterier for rå mælk ved levering til en fødevarevirksomhed

§ 15. Rå mælk, der markedsføres fra den enkelte primærproducent, skal opfylde kriterierne for celletal og kimal i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, jf. forordningens bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, punkt 3.

Stk. 2. Hvis rå mælk ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier for celletal eller kimal, skal primærproducenten iværksætte de nødvendige foranstaltninger til at afhjælpe manglerne og straks meddele aftageren af mælken, at mælken ikke overholder kriterierne for celletal eller kimal. Primærproducenten skal ved brug af blanket på virk.dk meddele Fødevarestyrelsen om første overskridelse af kriterierne for celletal og kimal.

Sagsnr. 2025-85669

Stk. 3. Hvis rå mælk ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier for celletal og kimalt senest tre måneder efter, at overskridelsen er konstateret første gang, skal primærproducenten afbryde markedsføringen af rå mælk fra bedriften. Markedsføringen må først genoptages, når mælken igen opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier. Der skal foreligge resultater fra repræsentative prøver udtaget med den frekvens, der rutinemæssigt blev anvendt, før kriteriet blev overskredet, som viser, at mælken opfylder kriterierne.

Stk. 4. Virksomheder og fysiske personer, der af kommunalbestyrelsen er fritaget for tilslutning til Offentlig Digital Post, eller som ikke er omfattet af krav om CVR-nummer og derfor ikke er omfattet af krav om tilslutning til Offentlig Digital Post, skal henvende sig telefonisk til Fødevarestyrelsen eller henvende sig via kontaktformularen på styrelsens hjemmeside. Fødevarestyrelsen sender herefter en blanket, som skal udfyldes og returneres til Fødevarestyrelsen.

§ 16. Uanset § 15, stk. 3, kan primærproducenten dog markedsføre rå komælk i en periode med skærpet overvågning af det kriterium, der er overskredet, efter at mindst én repræsentativ enkeltprøve har dokumenteret, at celletallet i tankmælken er højst 400.000 celler/ml, eller at kimaltallet i tankmælken er højst 100.000 cfu/ml. [Primærproducenten skal ved brug af blanket på \[virk.dk\]\(#\) meddele Fødevarestyrelsen om overgang til skærpet overvågning.](#)

Stk. 2. Hvis mælken ved hver afhentning af rå komælk undersøges for celletal og kimalt, og dette også var rutine før starten på perioden med skærpet overvågning, kan den mælk, hvorfra den i stk. 1 nævnte repræsentative enkeltprøve udtages, dog afhentes og anvendes.

Stk. 3. I perioden med skærpet overvågning af det overskredne kriterium må primærproducenten kun markedsføre rå komælk, når samtlige ordinære enkeltprøver udtaget til analyse for det pågældende kriterium i overensstemmelse med § 17, stk. 1, viser, at celletallet i tankmælken er højst 400.000 celler/ml, eller at kimaltallet i tankmælken er højst 100.000 cfu/ml. Viser den skærpede overvågning en overskridelse af det pågældende celletal eller kimalt, må der ikke markedsføres rå komælk fra bedriften.

Stk. 4. Primærproducenter i besætninger, hvorfra den rå mælk ikke indsamles eller forarbejdes af en virksomhed i Danmark, som ønsker at markedsføre rå mælk i en periode med skærpet overvågning, jf. stk. 1, skal sikre, at de i stk. 1-2 nævnte enkeltprøver udtages og analyseres. Primærproducenten skal sikre, at Fødevarestyrelsen straks underrettes om analyseresultater, der medfører afbrydelse eller genoptagelse af markedsføringen.

Stk. 5. Perioden med skærpet overvågning afsluttes, når det overskredne kriterium for celletal eller kimalt igen er opfyldt, jf. § 15, stk. 1.

Stk. 6. Perioden med skærpet overvågning kan højst vare 60 dage. Hvis kriterierne nævnt i § 15, stk. 1, ikke er opfyldt senest efter 60 dage med skærpet overvågning, skal primærproducenten afbryde markedsføringen af rå mælk fra bedriften. Markedsføringen må først genoptages, når mælken igen opfylder kriterierne for rå mælk.

Kontrol med kriterier for rå komælk i periode med skærpet overvågning

§ 17. Virksomheder, der indsamler eller forarbejder rå komælk modtaget fra primærproducenter under skærpet overvågning, jf. § 16, skal sikre, at der mindst ugentligt udtages repræsentative, ordinære stikprøver af rå komælk, som analyseres med fastlagt, ordinær frekvens, der som minimum opfylder [kravene i](#) bilag 2. Prøverne skal udtages ved indsamling i tankvogn eller ved levering til en fødevarer virksomhed.

Stk. 2. Såfremt den i stk. 1 nævnte stikprøve udtages og analyseres af en i Danmark beliggende virksomhed, skal der ikke udtages yderligere stikprøver af rå komælk fra samme tank på den givne primærbedrift.

Stk. 3. Virksomheden skal stille samtlige analyseresultater til rådighed for Fødevarestyrelsen.

Kapitel 7

Assistance hos primærproducenter til hjemmeslagtning

§ 18. Virksomheder med mobile anlæg og lignende, som yder assistance til slagtning eller slagtemæssig behandling i forbindelse med primærproducenters hjemmeslagtninger af egne dyr til brug i egen husholdning, skal opfylde bestemmelserne i hygiejneforordningen, artikel 3, artikel 4, stk. 2 og 3, og artikel 5-7.

Stk. 2. Virksomheder med mobile anlæg og lignende, som yder assistance til slagtning og slagtemæssig behandling i forbindelse med primærproducentens slagtning af fjerkræ eller kaniner til markedsføring fra primærproducenten direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, skal opfylde bestemmelserne i hygiejneforordningen, artikel 3, artikel 4, stk. 2 og 3, og artikel 5-7.

Stk. 3. Virksomheder omfattet af stk. 1 eller 2 skal rengøres og desinficeres efter endt arbejde og før primærproducentens ejendom forlades.

Stk. 4. Kød, spildevand og animalske biprodukter må ikke medtages fra primærproducentens ejendom efter endt slagtning eller slagtemæssig behandling af dyr, [jf. stk. 6.](#)

Stk. 5. Spildevand og animalske biprodukter skal opsamles, håndteres og bortskaffes i overensstemmelse med [Europa-Parlamentets og Rådets forordning \(EF\) nr. 1069/2009](#) om [sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum](#), [jf. stk. 6.](#)

Stk. 6. Uanset [stk. 4 og 5](#) kan vand, der har været anvendt til skoldning af svin i forbindelse med afhåring eller til skoldning af fjerkræ i forbindelse med plukning, [kan](#) medtages fra ejendommen, såfremt det efter brug og før ejendommen forlades har været opvarmet til 70 °C i mindst 1 time.

Sagsnr. 2025-85669

§ 19. Virksomheder omfattet af § 18, stk. 1 eller 2, skal føre et register, hvoraf følgende oplysninger fremgår:

- 1) CHR-nummer på den ejendom, hvor dyrene slagtes. Hvis ejendommen ikke har et CHR-nummer, skal i stedet registreres navn på ejer og adresse på den ejendom, hvor dyrene slagtes.
- 2) Antallet af dyr og dyreart, der er slagtet,
- 3) samtl. for dyr med individuelt nummer CKR-nummer på det slagtede dyr.
- 4) Slagtetidspunkt.

§ 20. Dyrets ejer skal i forbindelse med hjemmeslagtning sikre sig, at dyret er egnet til konsum.

Kapitel 8

Virksomheder, der foretager strygning af rogn

§ 21. Virksomheder, som foretager strygning af rogn hos primærproducenter, anses for at være primærproducenter for så vidt angår denne aktivitet.

Stk. 2. Såfremt virksomheder omfattet af stk. 1 tillige markedsfører rogn til andre fødevarer virksomheder end den primærproducent, hos hvem strygning af rogn foregår, er denne aktivitet ikke at betragte som primærproduktion.

Stk. 3. Virksomheder omfattet af stk. 1 skal rengøres og desinficeres efter endt arbejde, og før primærproducentens ejendom forlades.

Stk. 4. Virksomheder, som foretager strygning af rogn hos en primærproducent, må ikke medtage spildevand og animalske biprodukter fra primærproducentens ejendom efter endt strygning.

Stk. 5. Spildevand og animalske biprodukter skal opsamles, håndteres og bortskaffes i overensstemmelse med forordningen om animalske biprodukter.

§ 22. Virksomheder, som er omfattet af § 21, stk. 1, skal føre et register med navn og adresse på de primærproducenter, hos hvem der er foretaget strygning af rogn.

Kapitel 9

Temperaturbestemmelser

§ 23. Dette kapitel gælder for opbevaring, transport og varmebehandling af fødevarer i alle fødevarer virksomheder, medmindre der i andre bestemmelser er fastsat særlige temperaturkrav for en fødevarer

§ 24. Fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, således at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

§ 25. Opbevaring og transport af de i bilag 3 nævnte fødevarer må maksimalt ske ved de temperaturer, der er angivet i bilaget ud for de enkelte fødevarer, jf. dog stk. 2-4. De i bilaget angivne temperaturer skal overholdes, uanset der i forbindelse med fødevarens mærkning er angivet en højere opbevaringstemperatur.

Stk. 2. Virksomheder kan transportere fødevarer direkte til den endelige forbruger uden at overholde de i bilag 3 angivne temperaturer, når virksomheden sikrer, at transporten ikke giver anledning til fødevarer sikkerhedsmæssige problemer.

Stk. 3. Engrosvirksomheder kan opbevare og transportere mejeriprodukter, som ikke kan oplagres ved omgivelsestemperatur, ved temperaturer, der fastlægges af tilvirkningsvirksomheden. Opbevaringstemperaturen skal sikre produktets holdbarhed frem til den angivne holdbarhedsdato. Produkterne skal senest ved udlæsning fra engrosvirksomhed til udbringning til detailvirksomhed være nedkølet til den temperatur, der er angivet på pakningen.

Stk. 4. Pasteuriseret mælk, som er beregnet til konsummælk, skal dog opbevares og transporteres ved højst 6 °C. Produkterne skal senest ved udlæsning fra engrosvirksomhed til udbringning til detailvirksomhed være nedkølet til den temperatur, der er angivet på pakningen.

Varmebehandling

§ 26. Varmebehandling og genopvarmning af fødevarer skal foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre.

Stk. 2. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling eller genopvarmning opfylder kravet i stk. 1.

Stk. 3. Kravet om dokumentation i stk. 2 gælder dog ikke:

- 1) Hvis fødevarerne opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C i hele fødevarer, jf. dog §§ 12 og 27.
- 2) Ved portionsvis servering af kød, som forbrugeren ikke ønsker gennemstegt.
- 3) Ved enkeltvis servering af hønseæg, der er leveret fra ægpakkeri uden begrænsning i autorisationen.
- 4) Ved varmebehandling af øvrige fødevarer, der af hensyn til fødevarerens karakter ikke kan opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C.
- 5) Ved varmebehandling af rå mælk og rå mælkebestanddele i henhold til § 12, stk. 1.

§ 27. Frosne hindbær, der indgår som ingrediens i fødevarer, der ikke efterfølgende varmebehandles, skal varmebehandles i mindst 1 minut ved 100 °C eller underkastes en anden behandling med tilsvarende effekt.

Stk. 2. Hvis en fødevarer, hvori frosne hindbær indgår som ingrediens, ikke kan fremstilles under iagttagelse af kravet i stk. 1, uden at det medfører en væsentlig ændring af fødevarerens karakteristika, kan Fødevarestyrelsen dispensere fra dette

Sagsnr. 2025-85669

krav, såfremt virksomheden kan dokumentere, at hindbærrene er produceret under forhold, som giver tilsvarende fødevareresikkerhed. Fødevarestyrelsen kan fastsætte vilkår for dispensationen.

§ 28. Ægholdige fødevarer skal varmebehandles ved varmebehandling af hele fødevaren i overensstemmelse med § 26.

Stk. 2. Kravet i stk. 1, kan fraviges, hvis

- 1) der anvendes pasteuriserede ægprodukter, eller
- 2) der foretages anden behandling, og virksomheden kan dokumentere, at fødevarerne er sikre ved den anvendte behandling.

Varmholdelse

§ 29. Varmebehandlede, spiseklare fødevarer kan holdes varme, hvis varmholdelsen foretages på en måde, som ikke bringer fødevareresikkerheden i fare.

Stk. 2. Virksomheden skal dokumentere, at metoden, der anvendes til varmholdelse, opfylder kravet i stk. 1.

Stk. 3. Virksomheden kan undlade dokumentationen i stk. 2, hvis fødevaren holdes varm, så temperaturen overalt i fødevaren er mindst ~~65-56~~ °C.

Kapitel 10

Returnering af fødevarer

§ 30. Engros- eller detailvirksomheder kan sende fødevarer retur, hvis fødevarerne afvises under modtagekontrollen eller af sundhedsmæssige grunde afvises af virksomheden eller af tilsynsmyndigheden eller tilbagetrækkes fra markedet.

Stk. 2. Engros- eller detailvirksomheder kan sende fødevarer retur med det formål at opnå godtgørelse i henhold til SKATs afgiftsregler.

Stk. 3. En engros- eller detailvirksomhed kan modtage de i stk. 1 og 2 returnerede fødevarer, hvis virksomheden sikrer, at modtagelsen ikke indebærer fødevareresikkerhedsmæssig risiko.

§ 31. Fødevarevirksomheder skal ved modtagelsen af returnerede fødevarer, jf. § 30, iværksætte relevante undersøgelser af de returnerede fødevarer før eventuel anvendelse eller sørge for bortskaffelse som affald.

Kapitel 11

Bulktransport på søgående fartøjer

§ 32. Bulktransport på søgående fartøjer af råsukker, der ikke er bestemt til anvendelse som fødevarer eller fødevarerindrediens uden først at have gennemgået en fuldstændig og effektiv raffineringsproces, er ikke omfattet af hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IV, punkt 4, når følgende betingelser er opfyldt:

- 1) Tankene, containerne eller beholderne skal forud for lastning af råsukkeret være gjort grundigt rene for at fjerne rester af den forudgående ladning eller anden tilsmudsning og inspiceret for at fastslå, at sådanne rester er fjernet effektivt.
- 2) Den ladning, der er gået forud for transporten af råsukker, må ikke have været bulktransport af en ladning i flydende form.

Stk. 2. Den fødevarevirksomhed, der er ansvarlig for søtransporten af råsukker efter stk. 1, skal være i besiddelse af dokumenterede oplysninger, som nøjagtigt og i enkeltheder beskriver dels den umiddelbart forudgående ladning, der er transporteret i den pågældende tank, container eller beholder, dels arten og effektiviteten af den rengøringsproces, der er anvendt forud for transporten af råsukker.

Stk. 3. De i stk. 2 nævnte dokumenterede oplysninger skal ledsage forsendelsen under hele transporten til raffinaderiet, og raffinaderiet skal beholde en kopi heraf. De dokumenterede oplysninger skal på et eller flere fællesskabssprog på en klart synlig og uudslettelig måde bære påskriften: "Dette produkt skal raffineres, førend det anvendes til konsum".

Kapitel 12

Specificeret risikomateriale

§ 33. Virksomheder, som forsender og modtager kød af kvæg med påsiddende rygsojle, skal overholde de i stk. 2-5 angivne betingelser.

Stk. 2. Detailslagterbutikker, herunder slagterafdelinger i supermarkeder, må kun modtage kød af kvæg over 30 måneder, der har oprindelse i en medlemsstat eller i et tredjeland med kontrolleret eller ikke-fastsat BSE-risiko, med påsiddende rygsojle, når denne aktivitet er godkendt af Fødevarestyrelsen, jf. [den til enhver tid gældende bekendtgørelse nr. 1223 af 25. november 2024 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder](#) [autorisationsbekendtgørelse](#).

Stk. 3. Virksomheder, der afsender hele og halve slagtekroppe eller halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer, der omfatter rygsojle, til en opskæringsvirksomhed eller detailslagter, skal markere det kød, hvor rygsojlen er specificeret risikomateriale, med en klart synlig, rød stribe på det mærke, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 1760/2000 om indførelse af en ordning for identifikation og registrering af kvæg og om mærkning af oksekød og oksekødsprodukter.

Stk. 4. Virksomheder, der afsender hele eller halve slagtekroppe eller halve slagtekroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer, der omfatter rygsojle, til en opskæringsvirksomhed eller detailslagter, skal medsende et handelsdokument, som angiver antallet af kødstykker, hvor rygsojlen er specificeret risikomateriale, og antallet af kødstykker, hvor rygsojlen ikke er specificeret risikomateriale.

Sagsnr. 2025-85669

Stk. 5. Virksomheder, der modtager hele eller halve slagtekroppe eller halve slagtekroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer, der omfatter rygøjle, skal opbevare det ledsagende handelsdokument som dokumentation i mindst 1 år og på forlangende forevise det for Fødevarestyrelsen.

Kapitel 13

Fødevarer produceret efter traditionelle metoder

§ 34. Uanset bestemmelserne i hygiejneforordningens bilag II, kapitel II, punkt 1, og kapitel V, punkt I, er det tilladt at fortsætte med modning af oste i gruber, huler og bunkers m.v., som er indrettet til dette formål.

Stk. 2. Uanset bestemmelserne i hygiejneforordningens bilag II, kapitel II, punkt 1, og kapitel V, punkt 1, er det tilladt at fortsætte med brug af træhylder til modning af ost i virksomheder, som er indrettet til dette formål.

Stk. 3. Uanset bestemmelserne i hygiejneforordningens bilag II, kapitel II, punkt 1, og kapitel V, punkt 1, er det tilladt at fortsætte med at modtage og håndtere kød af tamhovdyr, fjerkræ, opdrættet vildt og vildt samt fisk og skaldyr fra den endelige forbruger med henblik på tilbagelevering til forbrugeren til brug i egen husholdning. Virksomheden må fra endelige forbrugere kun modtage varer af samme type, som i øvrigt håndteres i virksomheden.

Stk. 4. Uanset bestemmelserne i hygiejneforordningens bilag II, kapitel II, punkt 1, og kapitel V, punkt 1, er det tilladt at fortsætte med produktion af dabs/baskuld ved tørring af fisken under åben himmel, såfremt fiskene beskyttes i rimeligt omfang mod forurening.

Stk. 5. En virksomhed, som fremstiller fødevarer ved brug af traditionelle metoder, men som ikke opfylder de særlige bestemmelser for henholdsvis lokaler og udstyr, som er fastsat i hygiejneforordningen, bilag II, kapitel II, punkt 1, og kapitel V, punkt 1, kan søge Fødevarestyrelsen om tilladelse til at opretholde produktionen, hvor dette er nødvendigt af hensyn til fødevarens traditionelle karakteristika. Fødevarestyrelsen kan fastsætte vilkår for tilladelsen.

Stk. 6. Ved ansøgning om tilladelse efter stk. 5 skal virksomheden indsende relevante oplysninger, herunder oplysninger om virksomheden, fremstillingsmetoden og den pågældende fødevarer.

Kapitel 14

Indretning af slagterier, der modtager dyr, som ikke er transporteret forud for slagtning

§ 35. Uanset bestemmelserne i hygiejneforordningens for animalske fødevarers bilag III, afsnit I, kapitel II, pkt. 1, litra a) og litra b) kan slagterier undlade at etablere ventefolde og sygefolde, såfremt slagteriet alene modtager slagtedyrt direkte fra dyrehold uden forudgående transport.

Stk. 2. Uanset bestemmelserne i bilag III, afsnit I, kapitel II, pkt. 6, kan etablering af separate faciliteter til vask og desinficering af transportmidler undlades, hvis levering af dyr sker direkte fra dyrehold uden forudgående transport.

Stk. 3. Uanset bestemmelserne i bilag III, afsnit I, kapitel II, pkt. 2, litra b) og litra c) samt kapitel III, pkt. 3, kan samme område anvendes til flere successive aktiviteter, hvis disse aktiviteter er adskilt i tid, og rengøring og desinfektion foretages mellem aktiviteterne.

Stk. 4. Uanset bestemmelserne i bilag III, afsnit I, kapitel II, pkt. 5, kan køleområdet bestå af en enhed, hvis tilbageholdte slagtekroppe og organer kan mærkes og opbevares adskilt fra andre slagtekroppe og organer.

Kapitel 15

Fødevarekædeoplysninger for slagtedyrt

§ 36. Slagteriet skal alt efter tilfældet anmode om, modtage, kontrollere og skride ind på grundlag af oplysninger om fødevarekæden for alle dyr, bortset fra vildtlevende vildt, i overensstemmelse med bilag II, afsnit III, i forordningen for animalske fødevarer.

Stk. 2. Fødevarekædeoplysningerne, jf. stk. 1, kan modtages på slagteriet senest samtidig med slagtedyret, såfremt denne sene modtagelse ikke bringer fødevaresikkerheden i fare eller på anden måde strider mod de i stk. 1 nævnte bilag II, afsnit III, punkt 7, opstillede krav.

Kapitel 16

Undladelse af deling af slagtekroppe i halve

§ 37. Slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over otte måneder og tamsvin over fem uger kan præsenteres til undersøgelse efter slagtningen uden at være delt i halve, når det sker af hensyn til særlige spisevaner. Virksomheden skal give meddelelse til embedsdyrlægen senest dagen før slagtningen og skal fremlægge dokumentation for anvendelsen af det slagtede dyr.

Stk. 2. Uanset stk. 1 kan embedsdyrlægen kræve, at slagtekroppen deles i halve, når det er nødvendigt af hensyn til undersøgelsen efter slagtningen.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan under hensyn til den teknologiske udvikling eller særlige sundhedsmæssige forhold tillade, at slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger præsenteres til undersøgelse efter slagtningen uden at være delt i halve. Fødevarestyrelsen kan stille særlige vilkår i forbindelse med meddelelse af tilladelse.

Kapitel 17

Adgang til fødevarevirksomheder for kæle- og servicedyr m.v.

§ 38. Fødevarevirksomheder kan tillade kæle- og servicedyr adgang til kundeområder i butikker og til serveringsområder i restauranter og lignende, når virksomheden sikrer, at en sådan adgang ikke giver anledning til kontaminering af fødevarerne.

Stk. 2. Vagthunde kan have adgang til en fødevarevirksomhed. Det er fødevarevirksomhedens ansvar at sikre, at en sådan adgang ikke giver anledning til kontaminering af fødevarerne.

Stk. 3-4. Arbejdsdyr, der er specielt trænet til at udføre en eller flere nytteopgaver, f.eks. bekæmpelse af skadedyr eller organoleptisk undersøgelse af fødevarer, kan have adgang til fødevarevirksomheder, når dette sker i forbindelse med en professionel aktørs arbejde. Det er fødevarevirksomhedens ansvar at sikre, at sådan adgang ikke giver anledning til kontaminering af fødevarerne.

Stk. 4-5. Fødevarestyrelsen kan efter ansøgning tillade, at kæle- og servicedyr gives adgang til produktionsområde i fødevarevirksomheden. Fødevarestyrelsen kan fastsætte vilkår for tilladelsen.

Kapitel 18

Prøveudtagningsfrekvens i virksomheder, der producerer hakket og tilberedt kød i små mængder

§ 39. Virksomheder, der producerer under to tons hakket eller tilberedt kød om ugen, kan fastsætte en lavere frekvens for prøveudtagning til analyse for salmonella, E. coli og kimtal end den, der fremgår af artikel 5, jf. bilag 1, i mikrobiologiforordningen. Frekvensen, der fastsættes på grundlag af en risikoanalyse, skal fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram. Fødevarestyrelsen vurderer i forbindelse med tilsyn, om den af virksomheden fastsatte prøveudtagningsfrekvens er tilstrækkelig.

Kapitel 19

Opdrættet vildt, vildtlevende småvildt, bison og vildtlevende vildt

§ 40. Opdrætteren af hjortedyr, opdrættet vildt af svinefamilien, strudsefugle eller bison kan attestere for, at resultatet af inspektionen før slagtning er tilfredsstillende, samt for korrekt udført slagtning og aflødning og for slagtedato og -tidspunkt, når følgende betingelser er opfyldt:

- 1) Bedriften ligger i Danmark og er ikke underlagt dyresundhedsrestriktioner.
- 2) Aflivning foretages af en person, som opfylder betingelserne i bekendtgørelse om slagtning og aflivning af dyr.

§ 41. Den uddannede person, der på egne vegne eller for et jagtselskab foretager den første undersøgelse af vildtlevende vildt, som skal leveres til vildthåndteringsvirksomhed, skal have kendskab til vildtlevende vildts patologi og til produktion og håndtering af vildtlevende vildt og kød heraf efter jagt.

Stk. 2. Den uddannede person skal have en uddannelse, der som minimum omfatter:

- 1) vildtlevende vildts normale anatomi, fysiologi og adfærd.
- 2) unormal adfærd og patologiske ændringer hos vildtlevende vildt som følge af sygdomme, miljøforurening eller andre faktorer, der kan påvirke menneskers sundhed, hvis vildtet spises.
- 3) hygiejnebestemmelser og korrekte metoder til håndtering, transport, udtagning af organer mv. efter aflivning af vildtlevende vildt.
- 4) lovgivning og administrative bestemmelser om dyre- og folkesundhed og hygiejne i forbindelse med afsætning af vildtlevende vildt.

§ 42. Når vildt leveres til vildthåndteringsvirksomhed og er ledsaget af erklæring fra en uddannet person, skal den person, der indleverer vildtet, overfor vildthåndteringsvirksomheden kunne fremvise dokumentation for, at første undersøgelse på stedet af det nedlagte vildt er foretaget af en person, som opfylder uddannelseskravet i § 41, stk. 2.

Stk. 2. Vildthåndteringsvirksomheden skal kunne dokumentere, at der er fremvist dokumentation for den uddannede persons uddannelse.

Kapitel 20

Genbrug af vand

§ 43. Fødevarevirksomheder, som ønsker at genbruge vand, kan gøre dette, såfremt betingelserne i bilag II, kapitel VII, punkt 3, i hygiejneforordningen er opfyldt, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Uanset stk. 1, kan sidste hold skyllevand kan genbruges til forskyl af samme fødevarekategori uden at virksomheden forelægger risikovurdering, på betingelse af, at genbruget sker i en kontinuerlig proces.

Kapitel 21

Straffebestemmelser

§ 44. Med bøde straffes den, der

Sagsnr. 2025-85669

- 1) overtræder §§ 3-5, §§ 7-~~109~~, § 11, stk. 1, § 12, §§ 14-17, §§ 18-20, § 21, stk. 3-5, § 22, §§ 24, 25, § 26, stk. 1 og 2, §§ 27, § 28-~~29~~ og § 31, § 32, stk. 2-3, § 37, stk. 1, § 38, stk. 1 og 3-4, § 41, stk. 2, § 42 eller
- 2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 27, stk. 2, § 37, stk. 3, eller § 38, stk. 5.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor, eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

Kapitel 22

Ikrafttrædelsesbestemmelser m.m.

§ 45. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. ~~januar~~~~juli~~ 2025~~4~~.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. ~~353 af 28. maj 2024~~~~1518 af 15. december 2022~~ om fødevarehygiejne ophæves.

Fødevarestyrelsen, den ~~28. maj 2024~~
Nikolaj Veje

Bilag 1

Mikrobiologiske kriterier for rå mælk, som leveres fra primærproducenten direkte til den endelige forbruger (jf. § 4, stk. 5)

Fødevare kategori	Mikro-organisme	Prøveudtagningsplan	Grænseværdi cfu/g	Reference-analyse metode (1)	Led, hvor kriteriet anvendes	Foranstaltning i tilfælde af utilfredsstillende resultater
		n	M			
Rå mælk	E. coli	1	10	NMKL nr. 125 (2)	Efter udmalkning og køling af den rå mælk	Forhandling af rå mælk indstilles, og produktionshygiejne forbedres

1) Den seneste udgave skal anvendes.

2) Der foretages pladespredning af 1 ml mælk. Vurdering af resultater:

Utilfredsstillende: Hvis indholdet af E. coli ligger over 10 cfu/g.

Kontrol af kriterier for rå komælk i perioden med skærpet overvågning

Prøverne skal mindst underkastes følgende undersøgelser:

	Bestemmelse af kim-tal ved 30 °C	Bestemmelse af celledetal	Bestemmelse af indhold af antibiotikarest
Frekvens ved skærpet overvågning	1 gang for hver uge	1 gang for hver uge	1 gang for hver 4 uger

Prøveudtagningen gælder også i perioder, hvor mælkeproducenten har afbrudt markedsføring på grund af overskridelser af kriterierne for celledetal, kintal og antibiotikarest.

Ved fund af antibiotikarest, der overskrider maksimalgrænseværdien for restkoncentrationer for det pågældende stof, gentages undersøgelsen i hver af de næste 4 uger.

Temperaturbestemmelser (jf. § 25)

A) Temperaturkrav ved opbevaring og transport af fødevarer	
Fødevarer	Maks. temperatur
Industrielt fremstillede ægprodukter, som skal opbevares på køl	+ 4 °C i fremstillingsvirksomheden, ellers + 5 °C
Hakket kød, kødfars og lign., herunder rå medisterpølse	+ 5 °C
Fersk fjerkrækød	+ 5 °C
Letkonserverede fiskevarer (1) i detailpakning	+ 5 °C
Rejer i lage i engrospakning	+ 5 °C
Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage	+ 5 °C
Varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige (2) fødevarer, inkl. konsummælk og konsummælksprodukter (undtaget UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter)	+ 5 °C
Fiskehalvkonserves (3)	+ 10 °C
Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage, der anvendes eller sælges senest 12 timer efter fremstillingen	+ 10 °C
Mayonnaise, salater og remoulade med pH over 4,5	+ 10 °C
Æg, dog ikke ved primærproduktion eller transport af æg, hvor transporten varer mindre end 8 timer	+ 12 °C
Frosne flydende æg og frosne ægprodukter	- 12 °C
Frosne fiskevarer	- 18 °C

- 1) **Letkonserverede fiskevarer:** Fisk og fiskevarer, der efter konservering har et saltindhold på mindre end 6 % og et syreindhold, der giver en pH værdi over 5, og som heller ikke ved tilsætning af andre konserverende midler har opnået en holdbarhed som fiskehalvkonserves. Som letkonserverede fiskevarer anses endvidere røgede, gravede, varmebehandlede eller på anden måde behandlede fisk og fiskevarer, hvorved der er opnået en lidt længere holdbarhed end for ferske fiskevarer.
- 2) **Letfordærlige fødevarer:** Fødevarer, som ved opbevaring ved stuetemperatur i løbet af kort tid
- a) vil udvikle afvigende udseende, lugt eller smag, eller
- b) kan danne grobund for fremvækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer til et niveau, der kan være sundhedsskadeligt
- 3) **Fiskehalvkonserves:** Fisk og fiskevarer, der er gjort holdbare i begrænset tid ved tilsætning af salt, sukker, syre eller konserveringsmidler, og som er pakket i lukket detailemballage.

4)

B) Temperaturkrav for fiskevarer, der skal holdes i live, samt for levende toskallede bløddyr m.v.

Fiskevarer, der skal holdes i live, og levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle skal opbevares og transporteres ved en temperatur og på en måde, der ikke skader fødevarerens sikkerhed eller varernes levedygtighed.

Formateret: Indrykning: Venstre: 0,9 cm, Ingen punkttegn eller nummerering