



30. august 2010

Til medlemmerne af Folketingets Fødevareudvalg

Coop Danmark henvender sig hermed til Folketingets Fødevareudvalg, idet vi forudsiger store problemer med ophævelse af § 22 i hygiejnebekendtgørelsen. Denne bestemmelse fastslår, at fødevarer, som er mærket med en opbevaringstemperatur, altid skal opbevares og transporteres ved denne temperatur.

Coop har gennem høringsvar og møde med Fødevarestyrelsen forsøgt at argumentere mod ophævelsen af § 22, men har ikke opnået forståelse for problematikken.

Holdbarhedsangivelsen, som en producent- eller pakkevirksomhed påsætter en fødevarer, er bundet specifikt sammen med den opbevaringsangivelse, som samme virksomhed angiver på emballagen. Og vi finder det derfor helt essentielt, at der lovgivningsmæssigt er krav om at opbevaringsanvisningen skal overholdes i alle led.

Færdigpakkede fødevarer kan være mange opbevarings- og transportled igennem, før den udbydes til salg til den endelige forbruger, og hvis hvert af disse led individuelt og uafhængigt vælger at afvige i kortere eller længere tid og med større eller mindre afvigelser fra den anført opbevaringstemperatur, så risikerer de danske forbrugere at stå med fødevarer, som er belastet i en grad, der betyder, at varerne ikke kan bevare en sundhedsmæssig og oplevelsesmæssig ønsket kvalitet i hele holdbarhedsperioden.

Hvis de samme fødevarer så oven i købet er fremstillet af råvarer, som på tilsvarende vis gennem flere led har været opbevaret og transporteret under andre temperaturer end dem, som de oprindeligt var tiltænkt, så bliver problemerne endnu større.

Det er helt afgørende at efterleve princippet om, at den virksomhed, der angiver en holdbarhed, også er den, der angiver hvilke opbevaringstemperaturer, som denne holdbarhed forudsætter, og ligeledes helt afgørende, at opbevaringstemperaturerne respekteres.

Ophævelsen af § 22 blev på Coops foranledning senest diskuteret på dialogmøde om kontrol den 24/8. Men til trods for at både DSK, Dansk Erhverv og Coop i vores høringsvar har udtrykt kraftig bekymring, er der ingen lydhørhed over for vores argumenter. Selv transportbranchen har i deres høringsvar givet udtryk for bekymring omkring konsekvenserne for ophævelsen af § 22.

Fødevarestyrelsen mener, at det er tilstrækkeligt, at der lovgivningsmæssigt er defineret transporttemperaturer for visse varer i bilag 3 til hygiejnebekendtgørelsen, og at man med artikel 14 i Fødevareforordningen forhindrer markedsføring af "farlige" fødevarer.

Men der er en del fødevarer, som ikke er dækket af bilag 3, men som er stærkt temperaturfølsomme, og hvor producenterne derfor fastlægger varenes holdbarhed sammen med en særlig opbevaringsanvisning. Som eksempler kan nævnes snittet frugt og grønt med og uden dressinger, eller mayonnaisesalater med lav pH, eller carpaccio af rå oksekød.

Vi mener at sådanne varer imødegår en tvivlsom behandling, når der ikke længere er et lovgivningskrav om at fødevarer, der er mærket med en opbevaringstemperatur, altid skal opbevares og transporteres ved denne temperatur.

Fødevareforordningens artikel 14 hjælper ”kun” med at sikre, at forkert opbevaring ikke giver så store skader på fødevarerne, at de decideret udgør en sundhedsfare eller er blevet fordærvet, således at de er blevet uegnet til menneskeføde. Artiklen hjælper ikke til at sikre mod fødevarer, der i smag, udseende og lugt er blevet forringet.

Fødevarestyrelsen har foreslået, at der i hygiejnevejledning kommer til at stå, at det ”som udgangspunkt” vil være meningen af fødevarer skal opbevares ved de deklarerede temperaturer, men dette er ikke en tilstrækkelig løsning. Formuleringer i vejledninger kan ikke håndhæves ligesom lovgivning kan.

Fødevarestyrelsen argumenterer med at § 22 var en national bestemmelse, og at man arbejder på at ophæve nationale bestemmelser, men denne nationale bestemmelse var allerede gældende før EU’s hygiejneforordning blev vedtaget, og der er andre nationale bestemmelser i hygiejnebekendtgørelsen, som stadig er fastholdt – bl.a. bilag 3 – så vi ser derfor ingen fornuftig grund til ikke også at fastholde det helt grundlæggende fornuftige krav om, at fødevarers opbevaringsanvisninger skal overholdes.

Med ophævelsen af § 22 står vi med en situation, hvor vi som detailhandel ikke med lovgivningen i hånden kan afvise at modtage fødevarer, som er blevet transporteret til os varmere end angivet på emballagerne. Og vi vil ikke vide om de samme fødevarer i gennem flere led har været opbevaret og transportere for varmt og i givet fald hvor længe.

Fødevareproducenterne kan på den anden side helt fralægge sig ansvaret for den deklarerede holdbarhed, når opbevaringstemperaturen ikke er blevet overholdt i de efterfølgende transport og en gros led, og hverken detailhandlen eller forbrugeren har en jordisk chance for at vide, om varerne er i orden i hele holdbarhedsperioden.

Coop skal derfor kraftigt opfordre Fødevareudvalget til at sikre, at § 22 etableres.

Med venlig hilsen



Karin Frøidt
Kvalitetschef
Coop Danmark A/S