

Fødevarestyrelsen

KONTOR FOR MIKROBIOLOGISK
FØDEVARESikkerhed, HYGIEJNE
OG ZOONOSEBEKÆMPELSE

27.09.2010

J.nr.: 2010-20-261-01115/CHRK

Notat om ophævelse af § 22 i bekendtgørelse om fødevarerhygiejne

Hygiejnebekendtgørelsens § 22 er en national bestemmelse, der indeholder et forbud mod opbevaring af fødevarer ved andre temperaturer end de, der er angivet ved fødevarens mærkning.

Der findes to undtagelser til kravet om opbevaring og transport ved den temperatur, som er angivet ved fødevarens mærkning, i tilfælde ved transport direkte til den endelige forbruger og i tilfælde af transport mellem engrosvirksomheder beliggende i Danmark. Denne sidstnævnte begrænsning har vist sig problematisk, hvilket har medført et stigende antal henvendelser både fra erhvervet og tilsynsførende. Der er påpeget et behov for at kunne transportere fødevarer fra udenlandske engrosvirksomheder til fx indfrysning i et frysehus i Danmark.

I medfør af hygiejneforordningens artikel 17 kan medlemsstaterne opretholde nationale bestemmelser om temperaturkontrol, men det betyder samtidig, at der ikke længere er adgang til at fastsætte nye eller ændre eksisterende nationale bestemmelser om temperaturkontrol. Medlemsstaterne kan naturligvis frit ophæve nationale bestemmelser.

Fødevarestyrelsen har startet en proces med at fjerne supplerende nationale regler, hvor der ud fra en faglig vurdering ikke er et specifikt behov for at beholde reglen. Dvs., hvor reglerne kan ophæves, uden at det vurderes at have betydning for fødevarerens sikkerhed og beskyttelsen af forbrugernes interesser.

Mere fleksibilitet til virksomhederne

Ophævelsen af § 22 skal ses som en tilpasning til princippet om, at det er virksomheden, der har det primære ansvar for at garantere fødevarerens sikkerhed.

Ved at ophæve § 22 får virksomhederne større fleksibilitet. Fx vil en produktions- og pakkevirksomhed, beliggende i såvel Danmark som i Tyskland, nu kunne transportere fødevarer på køl til indfrysning på et frysehus, selvom disse er mærket som frostvarer. Der vil således ikke være behov for indfrysning forud for eller under transport.

På samme måde kan der ske transport af fx frosne fødevarer til en forarbejdningsvirksomhed ved en højere temperatur end den, der fremgår af mærkningen, fordi den planlagte optøning af fødevareren kan påbegyndes i emballagen, uden at det giver anledning til fødevarerens sikkerhedsmæssige problemer.

Gældende bestemmelser og principper

Det er fødevarevirksomhederne som har ansvaret for at sikre, at de krav i fødevarelovgivningen, der er relevante for deres aktiviteter, er opfyldt for fødevarer i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled i den virksomhed, som er under deres ledelse. Det er virksomhederne, der har ansvaret for at kontrollere, at de pågældende krav overholdes (fødevareforordningens artikel 17).

Der er en række specifikke temperaturkrav i lovgivningen (bl.a. hygiejnebekendtgørelsens bilag 3), som skal overholdes. Der er også et krav om, at kølekæden ikke på brydes (hygiejneforordningens bilag II, kapitel IX, punkt 5).

Fødevarevirksomhedens procedurer skal også sikre, at fødevarer opbevares og/eller transporteres ved passende temperaturer (hygiejneforordningens art. 3-4 og art. 5).

Der anvendes flere steder i forordningerne fleksible udtryk, som fx ”passende”. I hygiejneforordningen er der krav om, at lokaler skal være indrettet, så fødevarerne kan holdes ved en passende temperatur, og krav om, at køretøjer om nødvendigt skal være indrettet, så fødevarerne kan holdes ved en passende temperatur og temperaturen overvåges (hygiejneforordningens bilag II, kapitel I, punkt 2(d), kapitel III, punkt 2(g), eller kapitel IV, punkt 7). Det er i første omgang op til fødevarevirksomheden at afgøre, hvorvidt et krav er nødvendigt, og hvad der er en passende transport- og opbevaringstemperatur.

Hvor der ikke i lovgivningen er fastsat en bestemt temperatur, vil en passende temperatur være den, der er fastsat af producenten (ved angivelse på fødevarens mærkning eller ved oplysninger i handelsdokumentet). Dette med mindre fødevarevirksomheden kan dokumentere eller redegøre for en anden passende opbevarings- og transporttemperatur. Fx hvor virksomheden har redegjort for, at optøning af en frosen fødevare uden fødevaresikkerhedsmæssige problemer kan påbegyndes i emballagen, selvom denne er mærket med en frosttemperatur.

Færdigpakkede fødevarer skal mærkes med en holdbarhed og, hvor nødvendigt eller hvis det er krævet, en opbevaringstemperatur (mærkningsbekendtgørelsens § 36, stk. 1-2, og § 39). Der skal være sammenhæng mellem den temperatur og den holdbarhed, som virksomheden fastsætter for varen. Således er der krav om, at den holdbarhed, der er angivet på en færdigpakket fødevare, skal angive den periode, inden for hvilken fødevaren bevarer sine specifikke egenskaber (såvel sundhedsmæssige som kvalitetsbestemte egenskaber) under de rette opbevaringsforhold. Fødevaren skal derfor også opbevares ved en temperatur, der er passende med hensyn til at sikre denne holdbarhed. Opbevaring og transport af fødevarer ved andre temperaturer end de, der er angivet på mærkningen, vil kunne indebære, at holdbarhedsdatoen på fødevaren ikke længere er retvisende (fødevareforordningens art. 14 og 16).

For ikke-færdigpakkede fødevarer er der ikke et specifikt krav om, at fødevarer skal mærkes med en holdbarhed eller opbevaringstemperatur. Alligevel kan det udledes af fødevareforordningens krav til fødevaresikkerheden, at en fødevare altid skal ledsages af en oplysning fra producenten om enten produktionsdato, holdbarhedsdato eller anden information, der kan bestemme en holdbarhed under en given temperatur eller opbevaringsforhold. Der er heller ikke fastsat et specifikt forbud mod opbevaring ved en

højere temperatur end anvist af producenten i handelsdokumentet, men også her gælder de samme regler og principper, som nævnt ovenfor. Fødevarevirksomheder skal også her opbevare og transportere fødevarer ved de af producenten anviste opbevaringsforskrifter i handelsdokumenterne, medmindre virksomheden kan dokumentere eller redegøre for en anden passende opbevaringstemperatur, der giver samme sikkerhed, herunder med hensyn til fødevarens art og den tilsigtede anvendelse.

Generelt har alle virksomheder i fødevarekæden således et ansvar for at sikre, at en fødevarer til enhver tid lever op til de fastsatte krav i fødevarelovgivningen, herunder krav til fødevarer sikkerhed og fødevarer kvalitet. Det betyder, at et hvert led i fødevarekæden kan afvise at modtage de fødevarer, som ikke lever op til kravene i fødevarelovgivningen på tidspunktet for levering.

Konklusion

Ved at ophæve hygiejnebekendtgørelsens § 22 får virksomhederne større fleksibilitet. Der opstår i takt med udviklingen på markedet et øget behov for fleksibilitet, og set i lyset af det grundlæggende princip om, at det er fødevarevirksomhederne, der skal bære det primære ansvar for fødevarer sikkerheden, har Fødevarestyrelsen startet en proces med at fjerne supplerende nationale krav, der begrænser virksomhedernes fleksibilitet, hvis der ikke er et fødevarer sikkerhedsmæssigt behov for at opretholde reglen.

Fødevarestyrelsen har vurderet, at de gældende bestemmelser i den fælles fødevarelovgivning er tilstrækkelige til at sikre den samme fødevarer sikkerhed og beskyttelse af forbrugeren. Fødevarer skal i overensstemmelse med de gældende regler og principper fortsat opbevares ved den temperatur, som er angivet ved fødevarer mærkning, medmindre den virksomhed, der transporterer eller opbevarer fødevarer, kan dokumentere eller redegøre for en anden passende opbevarings- og transporttemperatur.

Fødevarestyrelsen er netop nu i gang med at revidere hygiejnevejledningens kapitel 26 om temperaturbestemmelser. Her vil de gældende regler på området og deres anvendelse blive uddybet. Vejledningen vil bl.a. beskrive hvilke forhold, en virksomhed skal tage under betragtning ved opbevaring og/eller transport af fødevarer ved en højere temperatur end den i fødevarer mærkning eller i handelsdokumenterne. Det vil ligeledes blive beskrevet, hvordan reglerne kan kontrolleres.