

## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den 2. marts 2012  
Sagsnr.: 13700

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 3. februar 2012 stillet følgende spørgsmål nr. 109 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Lene Espersen (KF).

### **Spørgsmål 109:**

”Ministeren bedes oplyse, hvilke omkostninger og størrelsen deraf, der er forbundet med at få status som engrosvirksomhed, herunder omkostninger til bygningsændringer, pålæsning- og tilkørselsforhold.”

### **Svar:**

Som jeg oplyste på samrådet den 1. februar 2012, som svar på samrådsspørgsmål G, kan der være initiale omkostninger til etablering af køl i opskæringslokale og opsætning af ikke-håndbetjente vandhaner. Fødevestyrelsen har oplyst, at det kan beløbe sig til ca. 90.000 kr. til etablering af ikke-håndbetjent vandhane og køl til 12 °C i et opskæringslokale på 20m<sup>2</sup>. Dette beløb dækker materialer og montering. Dertil skal lægges moms. Beløbet skal tages med forbehold for variation i priser på materialer, lokalets indretning, tid afsat til montering mv.

Derudover skal en detailvirksomhed, der skifter status til engrosvirksomhed, betale for den offentlige kontrol samt for mikrobiologiske undersøgelser. Samlet vil der være tale om en årlig ekstraudgift på mellem 20.000 og 40.000 kr. afhængig af kødvirksomhedens størrelse.

En fødevarer virksomhed skal altid have de nødvendige faciliteter til de aktiviteter, den ønsker at have. Det betyder at fødevarer virksomheder, både detailvirksomheder og engrosvirksomheder, skal være indrettet således, at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis. Det indebærer bl.a., at fødevarer virksomheder, i alle

produktions-, tilvirknings- og distributionsled, skal sørge for, at fødevarerne beskyttes mod forurening, der gør fødevarerne uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Der er ikke supplerende krav til pålæsnings- eller tilkørselsforhold for engrosvirksomheder, der håndterer animalske fødevarer. En fødevarer virksomhed, som håndterer større mængder af fødevarer, fx en kødengrosvirksomhed, kan i det daglige arbejde gøre det lettere at beskytte fødevarerne ved ind- og udlæsning fra virksomheden, ved at etablere gode læsseforhold. Det er imidlertid noget virksomheden selv vurderer, om det er nødvendigt. Hvis den kan finde andre løsninger, fx at pakke kødet eller kødprodukterne ind i plast, så produkterne er beskyttet mod vejrliget, kan en sådan løsning vælges. Det vil for mange detailvirksomheder, eller mindre engrosvirksomheder, være tilstrækkelig. Det kan dog være upraktisk for en større engrosvirksomhed, der håndterer større mængder kød eller kødprodukter. For sådanne engrosvirksomheder kan det derfor være en mere optimal løsning at etablere en sluse, så der er direkte, ”indendørs” adgang fra virksomheden til transportbilen.

Opsætning af en luftoppustelig porttætning i en eksisterende port, der passer til en almindelig lastbil, vil koste ca. 30.000 kr. inkl. elarbejde, men ekskl. moms.

Mette Gjerskov

/Jonas Lund Mathisen