

Lyren 1

DK-6330 Padborg

Telefon: +45 74 67 12 33

Telefax: +45 74 67 43 17

FØDEVARESTYRELSEN
MØRKHØJ BYGADE 19
DK-2860 SØBORG

Att.: Charlotte Røgild Knudsen

hoering@fvst.dk

Deres ref.: 2010-20-2301-00471

Vor ref.: Camilla Wiig

Dok. nr.: D-090810-6978

Dato: 10-08-2010

Bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om fødevarehygiejne (Ophævelse af visse temperatur- og holdbarhedsbestemmelser)

ITD har modtaget Fødevarestyrelsens høringsmateriale vedr. ændring af bekendtgørelse om fødevarehygiejne og har følgende bemærkninger til materialet.

Temperaturkrav ved opbevaring og transport af frossent kød

ITD er positiv over for ophævelse af de danske særregler for temperaturkrav for frossent kød i engrosleddet (temperaturkrav om opbevaring og transport af frossent kød fremstillet og indfrosset i engrosleddet ved højest -12 °C), således at danske transportører skal følge de fælles EU-regler, der ikke længere indeholder et specifikt temperaturkrav for frossent kød.

ITD støtter generelt Fødevarestyrelsen i at supplerende nationale danske regler fjernes. Fælles regler, håndhævelse og kontrol er udgangspunktet for lige konkurrencevilkår i EU.

Opbevaringstemperatur efter fødevarens mærkning

Af høringsbrevet fremgår, at § 22 ophæves. Paragraffen vedrører krav om, at fødevarer, der er mærket med en opbevaringstemperatur altid skal opbevares og transporteres ved denne temperatur.

Men det fremgår også af brevet, at kravet alligevel som *udgangspunkt* vil være gældende, dette med henvisning til forordningens forbud mod at markedsføre *farlige fødevarer*. Opbevaring og transport af fødevarer ved andre temperaturer, end de der er angivet på mærkningen, kan indebære, at holdbarhedsdatoen på produktet ikke er retvisende, hvormed markedsføring af fødevaren vil være i strid med forordningens art. 14.

Det står os ikke klart hvorledes begrebet "farlige fødevarer" skal fortolkes. Det står heller ikke klart inden for hvilket temperaturspænd en fødevare så må opbevares og transporteres og efterfølgende kan/skal accepteres af modtageren, når varen er mærket med temperaturkrav og holdbarhed.

Kæden fra jord til bord består typisk af mange aktører (producent, fragtfører, importør, containerterminal, speditør, transportør, lager, detailbutik, forbruger). Bekendtgørelsen og den reviderede hygiejnevejledning bør tydeligt afdække hvorledes regler om temperatur(-spænd) bør

forstås, så alle aktører bedst kan sikre sig, at fødevaren holder sig i den angivne holdbarhedsperiode og lovgivningen overholdes.

Dispensation

ITD finder det positivt krav om, at virksomheder skal søges om dispensation, for at en engrosvirksomhed kan transportere fødevarer ved en anden temperatur end den, der er angivet ved fødevarens mærkning, bortfalder. Det vil være administrativ lettelse fx, når en fødevare transporteres fra producent til indfrysning i et frysehus.

Direkte transport til den endelige forbruger

ITD finder det fornuftigt, at transport af fødevarer direkte til den endelige forbruger undtages temperaturbestemmelserne i bilag 3, såfremt transporten ikke giver anledning til fødevarerikkerhedsmæssige problemer.

En tilsvarende undtagelse fra såvel temperaturkrav har allerede været gældende for direkte transport til den endelige forbruger af fødevarer mærket med bl.a. opbevaringstemperatur jf. § 22, stk. 1 under forudsætning, af at transporten ikke giver anledning til fødevarerikkerhedsmæssige problemer.

Hermed foreningens bemærkninger. Vi står naturligvis til rådighed for uddybende kommentarer.

Med venlig hilsen

International Transport Danmark

Camilla Wiig – direkte tlf. 7376 4554