



Vejledning nr. 9440 af 25. juli 2008

om

fødevarehygiejne

**(som ændret ved vejledning
nr. 9882 af 19. december 2008)**

Indholdsfortegnelse

Afsnit I	1
Indledning	1
Hvem er vejledningen rettet til	2
Opbygning af vejledningen.....	2
Ikrafttræden.....	2
Afsnit II.....	2
Virksomhedernes ansvar.....	2
Kapitel 1	2
Egenkontrol (GMP og HACCP)	2
Kapitel 2	3
Branchekoder	3
Afsnit III.....	3
Definitioner.....	3
Kapitel 3.....	3
Særlige definitioner og begreber.....	3
Fødevarer	3
Markedsføring, salg eller levering.....	4
Opbevaring, oplagring	4
Håndtering	4
Behandling.....	4
Tilberedning, tilvirkning, fremstilling og produktion.....	5
Forarbejdning.....	5
Indpakning	5
Emballering/emballage	5
Definitioner om animalske fødevarer	5
Dokumentation	6
Kapitel 4	7
Fleksibilitetsbegreber	7
Afsnit IV	8
Traditionelle metoder.....	8
Afsnit V.....	8
Stalddørssalg.....	8
Afsnit VI	10
Primærproduktion	10
Kapitel 5	10
Definition	10
Kapitel 6	10
Primærproduktion og primærprodukter	10
Vegetabiliske primærprodukter	11
Animalske primærprodukter	11
Mælk og colostrum	11
Æg.....	11
Fisk og levende muslinger m.m.....	11
Honning	11
Jagt.....	12
Andre primærprodukter	12
Aktiviteter forbundet med primærproduktion	12
Primærprodukter	12

Kapitel 7	13
Hygiejnebestemmelser for primærproduktion	13
Kapitel 8	14
Supplerende krav for visse primærproducenter	14
Kapitel 9	14
Instruks til fødevareregionen om elitestatus for fjerkræbesætninger	14
Afsnit VII	15
Virksomheder i led efter primærproduktion	15
Kapitel 10	15
Lokaler og indretning	15
Udendørsarealer	15
Generelle hygiejniske foranstaltninger på virksomheden	16
Nødvendige lokaler	17
Omklædningsrum	18
Kapitel 11	18
Toiletter	18
Personaletoaletter	18
Brug af toiletter i privat beboelse	19
Gæstetoiletter	19
Mobile virksomheder	20
Indretning af toiletter	20
Kapitel 12	21
Udstyr og inventar	21
Opbevaring af udstyr og redskaber	21
Temperaturkontrolanordninger	21
Ventilation	22
Belysning	22
Kapitel 13	22
Vaske	22
Fødevarevask	22
Vask til opvask	23
Håndvaske	23
Kapitel 14	23
Valg af materialer	23
Gulve	24
Vægge	24
Lofter	24
Døre	25
Kapitel 15	25
Mulighed for brug af private køkkener	25
Kapitel 16	26
Mobile eller midlertidige lokaler og fødevareautomater	26
Toiletter	26
Håndvaske	26
Indretning	27
Fødevareautomater	27
Kapitel 17	28
Transport	28
Temperatur	28
Ved blandet transport	29

Adskillelse	29
Rengøring	30
Kapitel 18	30
Særligt for bulktransport	30
Søtransport af flydende olier og fedtstoffer	30
Søtransport af råsukker	31
Kapitel 19	31
ATP	31
ATP-materielkontrollen	32
ATP-udvalget	33
Virksomhedens ansvar	33
Myndighedskontrol	33
Kapitel 20	34
Affald	34
Almindeligt affald	34
Beholdere og opbevaringsfaciliteter	34
Specificeret risikomateriale (SRM)	35
Kapitel 21	35
Rengøring og desinfektion	35
Kapitel 22	36
Vand og is	36
Drikkevand	36
Dokumentation af vandanalyser	38
Mikrobiologiske forureninger af vand inde på fødevarevirksomheder	38
Rent vand (rent havvand eller ferskvand)	39
Genanvendelse eller recirkulering af vand	40
Behandling af vand	41
Isværker	41
Kapitel 23	42
Personlig hygiejne	42
Renlighed	42
Vask af hænder	43
Brug af handsker	43
Beklædning	44
Rygning	44
Sygdom	45
Underretning	45
Eksempler på sygdomme	45
Raskmelding	46
Kapitel 24	46
Uddannelse	46
Generelt uddannelseskrav	46
Særlige uddannelseskrav	47
Kapitel 25	47
Modtagekontrol og returvarer	47
Modtagekontrol	47
Returvarer	48
Kapitel 26	49
Temperaturbestemmelser	49
Køleopbevaring og -transport	49

Brud på kølekæden ved udstilling, levering til den endelige forbruger mv.	50
Mærkning med opbevaringstemperatur	51
Nedkøling	52
Optøning	52
Varmebehandling.....	52
Varmholdelse	53
Kapitel 27	54
Instruks til fødevareregioner om transport til og fra indfrysningsevne	54
Kapitel 28	54
Selvbetjening af uindpakkede fødevarer ved buffeter og i supermarkeder o.l.	54
Vurderinger af visse fødevarer – hygiejniske forholdsregler	54
Særlige forhold	56
Kapitel 29	56
Holdbarhed for hakket kød og fars, samt hakket fisk, maskinsepareret fisk og fiskefars	56
Hakket kød, kødfars og rå medisterpølse	56
Hakket fiskekød, maskinsepareret fiskekød og fiskefars	57
Kapitel 30	58
Skadegørere.....	58
Kapitel 31	59
Ikke spiselige stoffer	59
Farlige eller uspiselige stoffer	59
Dyrefoder.....	60
Kapitel 32	60
Indpakning og emballering	60
Genbrug af indpaknings- og emballagemateriale	60
Kapitel 33	61
Adgang til fødevarevirksomheder for kæle- og servicedyr mv.	61
Afsnit VIII.....	62
Supplerende regler for animalske virksomheder	62
Kapitel 34	63
Detailhandel	63
Detailhandel med levende toskallede bløddyr.....	64
Detailhandel med fiskevarer	64
Detailhandel med æg	65
Kapitel 35	65
Autorisationsnummer.....	65
Kapitel 36	66
Identifikationsmærker og sundhedsmærker for animalske fødevarer	66
Afsnit IX	68
Kød	68
Kapitel 37	69
Kontrolmærke, identifikations- og sundhedsmærke	69
Kapitel 38	69
Nationalt mærke	69
Sundhedsmærke – nødslagtede dyr	70
Sundhedsmærke – svin undersøgt for trikiner ved trikinoskopmetoden	70
Kapitel 39	70
Trikinundersøgelse.....	70
Kapitel 40	71
Slakteri	71

Fødevarekædeoplysninger	71
Indretning.....	72
Stald	72
Andre lokaler og faciliteter	72
Indsamling og transport af dyr.....	73
Slagtehygiejne.....	73
Rene slagtedyr	74
Kødkontrol.....	74
Kapitel 41	74
Slagtning uden for slagteri	74
Nødslagtning uden for slagteri.....	75
”Nødslagtning” af ”vilde” husdyr på primærbedriften	75
Slagtning af opdrættede strudsefugle, parrettåede hovdyr samt bison på bedriften	76
Slagtning af visse fjerkræ på bedriften	76
Erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning (slagtebusser o.l.).....	77
Kapitel 42	80
Vildt	80
Indlevering til vildthåndteringsvirksomhed eller levering direkte til forbruger eller vildtbutik.....	80
Vildtdepoter	81
Uddannede jægere	82
Kapitel 43	83
Opskæring af kød.....	83
SRM håndtering.....	83
Temperaturbestemmelser under håndtering	83
Varm opskæring.....	84
Kapitel 44	85
Instruks for fødevareregionerne om tilladelse til transport af ikke fuldt kølet kød	85
Kapitel 45	85
Oplagring og transport	85
Indretning.....	85
Transport.....	86
Kapitel 46	86
Hakket kød, tilberedt kød og maskinsepareret kød	86
Råvarer.....	86
Maskinsepareret kød.....	86
Mærkning.....	87
Kapitel 47	88
Kødprodukter	88
Hakket kød og tilberedt kød som råvare til kødprodukter	88
Afsnit X.....	89
Muslinger m.m.....	89
Kapitel 48	89
Anvendelsesområde og definitioner.....	89
Høst af muslinger m.m.	89
Konditionering af muslinger m.m.....	89
Rensning af muslinger m.m.	90
Udsanding af muslinger m.m.....	90
Kapitel 49	91
Særlige bestemmelser for levende muslinger m.m.	91

Kapitel 50	91
Registreringsdokumenter ved markedsføring af levende muslinger m.m.	91
Kapitel 51	92
Udlægning af produktionsområder	92
Kapitel 52	93
Produktionsområder – mikrobiologisk klassificering	93
Kapitel 53	93
Høst og håndtering efter høst	93
Kapitel 54	94
Ekspeditionscentre og renseanlæg	94
Kapitel 55	95
Sundhedsnormer for levende muslinger m.m. til direkte konsum	95
Mikrobiologiske kriterier	95
Algegifte	95
Særlige bestemmelser for Pectinidae (kammuslinger)	96
Kapitel 56	96
Overvågning og klassificering af produktionsområder	96
Overvågning af giftige alger og algegifte	97
Åbning af produktionsområder og opdrætsanlæg	98
Skærpet overvågning	98
Forbud mod høst	99
Genåbning af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg	99
Godkendelse af en fælles ordning for udtagning af prøver	99
Alternative metoder til screening for algegifte	99
Høst og behandling af kammuslinger	99
Krav om uddannelse i at udtage vandprøver	100
Midlertidig mikrobiologisk klassificering	100
Varighed af klassificeringerne	100
Vedligeholdelse af klassificeringerne	101
Størrelse af de klassificerede produktionsområder og zoner	101
Permanent mikrobiologisk klassificering	102
Varighed af klassificeringerne	102
Vedligeholdelse af klassificeringerne	102
Intensive prøver	103
Grænseværdier A, B og C klassificeringer	103
Godkendelse af en fælles ordning for udtagning af prøver	104
Overvågning af forurenende stoffer	104
Godkendelse af en fælles ordning for udtagning af prøver.	105
Afsnit XI	105
Fisk	105
Kapitel 57	105
Brug af vand og is på fiskeområdet	105
Kapitel 58	105
Temperaturkrav til fiskevarer	105
Kapitel 59	106
Holdbarhed og mikrobiologiske aspekter	106
Temperaturkrav om bord	106
Temperaturkrav i land	108
Kapitel 60	110
Fisk og fiskevarer – ombord på fiskefartøjer	110

Indretning og drift om bord	110
Frysefartøjer.....	110
Fabriksfartøjer.....	111
Tankkølefartøjer, der opbevarer fisk om bord	111
Tankkølefartøjer generelt.....	111
Træfartøjer, der fungerer som tankkølefartøjer	112
Tankkølefartøjer, der opbevarer fisk om bord i mere end 24 timer.....	112
Tankkølefartøjer, der opbevarer fisk ombord i mindre end 24 timer	113
Kapitel 61	113
Landing og losning.....	113
Kapitel 62	114
Fisk og fiskevarer – indretning og drift i land	114
Strygning af rogn hos akvakulturbrugere	115
Kapitel 63	116
Sundhedsnormer for fiskevarer	116
Sensoriske bedømmelser	117
Undersøgelse for parasitter	117
Frysebehandling mod parasitter.....	118
Om parasitter af betydning for fiskevarer.....	118
Forekomst	118
Forebyggende behandling.....	118
Total flygtig nitrogen.....	119
Bakteriologiske forureninger	119
Histamin.....	119
Symptomer på histaminforgiftning.....	120
Gifftige fisk og fiskevarer, herunder Rødkonk	121
Fisk med voksestre – Gempylidae	122
Forhandling af escolar og oliefisk	122
Tilberedning af escolar og oliefisk	122
Hvad er forskellen på ”smørfisk” og escolar og oliefisk?	122
Mærkning af fisk fra Gempylidae-familien	123
Afsnit XII	123
Mælk og Colostrum	123
Kapitel 64	123
Primærproducenter og virksomheder i senere led.....	123
Kapitel 65	124
Automatiske malkesystemer	124
Kapitel 66	125
Colostrum.....	125
Kapitel 67	125
Definitioner	125
Uforarbejdede produkter.....	126
Forarbejdede produkter.....	126
Forarbejdning.....	126
Mejeriprodukter	126
Konsummælk.....	127
Kapitel 68	127
Kriterier for mælk ved indsamling.....	127
Kapitel 69	128
Markedsføring af rå mælk.....	128

Kapitel 70	129
Indretning og drift	129
Kapitel 71	129
Traditionelle fødevarer.....	129
Træhylder.....	129
Modning i huler mv.	129
Kapitel 72	130
Opbevaring og transport.....	130
Temperaturkrav ved opbevaring af rå mælk.....	130
Temperaturkrav ved opbevaring og transport af varmebehandlet mælk og mejeriprodukter	
.....	131
Transport af valle, der skal anvendes til foder.....	131
Kapitel 73	132
Varmebehandling	132
Lovgivning og dispensation.....	132
Blåskimmelmodnet ost	133
Hårde og faste oste med lang modnings- og lagringstid.....	134
Dispensation fra pasteuriseringskravet	134
Pasteurisering og UHT-behandling	134
Tid og temperatur	135
Begrænsning af forurening af produktet.....	135
Proceskontrol	135
Kapitel 74	136
Kriterier for komælk inden forarbejdning.....	136
Kriteriet for rå komælk	136
Kriteriet for forarbejdet komælk.....	137
Kapitel 75	137
Identifikationsmærkning	137
Afsnit XIII.....	137
Æg og ægprodukter.....	137
Kapitel 76	137
Virksomheder, der håndterer æg.....	137
Kapitel 77	138
Æg til Sverige og Finland	138
Kapitel 78	138
Virksomheder, der forarbejder æg (ægproduktvirksomheder)	138
Kapitel 79	139
Virksomheder, der fremstiller ægholdige fødevarer	139
Afsnit XIV.....	139
Frølår og snegle	139
Afsnit XV	140
Animalsk fedt og grever	140
Kapitel 80	140
Forarbejdning	140
Afsnit XVI.....	140
Maver, blærer og tarme.....	140
Afsnit XVII	141
Gelatine og kollagen	141
Kapitel 81	141
Indsamling af råvarer	141

Kapitel 82	142
Forarbejdning	142
Bilag 1	143
Lovgivning og vejledninger	143
Forordninger og love	143
Fødevareloven	143
Fødevareforordningen	143
Hygiejneforordningen	143
Hygiejneforordningen for animalske fødevarer	143
Kontrolforordningen	143
Kontrolforordningen for animalske fødevarer	143
Gennemførelsesforordningen	144
Overgangsforordningen	144
Mikrobiologiforordningen	144
Trikinforordningen	144
Salmonella garantier for Finland og Sverige	144
TSE-forordningen	144
Biproduktforordningen	144
Gennemførelsesforordning til biproduktforordningen vedr. mælk	144
Temperaturkontrolforordningen	144
Fiskemærkningsforordningen	145
Fusionsmarkedsordningen	145
Bekendtgørelser	145
Autorisationsbekendtgørelsen	145
Hygiejnebekendtgørelsen	145
Muslingebekendtgørelsen	145
Uddannelsesbekendtgørelsen	145
Bekendtgørelse om slagtning og aflivning	145
Trikinbekendtgørelsen	145
ATP-bekendtgørelsen	145
ATP-bemyndigelsesbekendtgørelsen	145
ATP-betalingsbekendtgørelsen	145
Dybfrostbekendtgørelsen	145
Bekendtgørelse om materialer og genstande	146
Desinfektionsmiddelbekendtgørelsen	146
Veterinærkontrolbekendtgørelsen	146
Mærkningsbekendtgørelsen	146
Drikkevandsbekendtgørelsen	146
Rottebekendtgørelsen	146
Foderstofbekendtgørelsen	146
Klassificeringsbekendtgørelsen	146
Vejledninger og cirkulærer	146
Vejledning om mikrobiologiske kriterier	146
Kimtalsvejledningen	146
Mikrobiologivejledningen	146
Vejledning om fødevarekædeoplysninger	146
Vejledning om SRM	147
Cirkulære om SRM	147
Egenkontrolvejledningen	147
Mælkekontrovejledning	147

Vejledning om kontrol med hygiejne i primærproduktionen	147
Uddannelsesvejledningen	147
Miljøstyrelsens vejledning om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg	147
Miljøstyrelsens vejledning om mikrobiologiske drikkevandsparametre	147
Rottevejledningen	147
Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen	147
Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer	147
Bilag 2	148
Definitioner	148
Fødevarer	148
Primærproduktion	148
Primærprodukter	148
Egenkontrol, GHP, GMP, HACCP, branchekoder	149
Dokumentation	149
Markedsføring, salg eller levering	149
Detailhandel	150
En gros	150
Stalddørssalg	150
Mobile virksomheder	150
Slakteri	150
Vildthåndteringsvirksomhed	151
Slagtekrop	151
Fersk kød	151
Nødslagtning	151
Hjemmeslagtning og assistance til hjemmeslagtning	152
Muslinger m.m.	152
Giftige alger	152
Høst af muslinger m.m.	152
Opdrætsanlæg for muslinger m.m.	152
Udsanding af muslinger m.m.	152
Konditionering af muslinger m.m.	153
Fiskevarer	153
Mejeriprodukter	153
Konsummælk	154
Drikkevand	154
Rent havvand	154
Rent vand	154
Opbevaring, oplagring	154
Håndtering – enhver aktivitet med fødevaren	154
Håndtering, der ikke medfører ændring af fødevaren	155
Indpakning	155
Emballering/emballage	155
Behandling – håndtering, som medfører ændring af fødevaren	155
Forarbejdning – behandling, der resulterer i et forarbejdet produkt	156
Forarbejdede produkter	156
Uforarbejdede produkter	156
Tilberedning, tilvirkning, fremstilling og produktion	156
Håndtering med underordnede begreber	157
Ordliste knyttet til håndtering	157
Bilag 3	160

Oversigt over toskallede bløddyr, pighuder og sækdyr	160
Bilag 4.....	161
Toskallede bløddyr m.m. – Algegifte	161
Forekomst af algegifte	161
Toksikologi af algegifte	161
Paralyserende algegift (PSP toksiner)	161
Diarrégivende skaldyrsgift (DSP toksiner).....	161
Amnesifremkaldende skaldyrsgift (ASP toksiner)	161
DSP relaterede toksiner	162
Bilag 5.....	163
Fiskevarer – parasitter, bakterier, giftige fisk mv.....	163
Parasitter.....	163
Fiskeparasitter, der kan give sygdom hos mennesker	163
Bændelorm - Cestoder	163
Diphyllbothrium latum	163
Diphyllbothrium dendriticum	163
Ikter – Trematoder	163
Rundorme - Nematoder	164
Anisakis spp.....	164
Pseudoterranova decipiens.....	164
Contracaecum osculatum.....	164
Capillaria philippinensis	164
Gnathostoma	164
Acanthocephaler – Kradsere.....	164
Corynosoma strumosum og Corynosoma semerme	164
Parasitter med betydning for kvalitet og æstetisk fremtræden af fisk og fiskevarer, men uden sundhedsmæssig betydning.....	164
Mikrosporidier	165
Coccidier.....	165
Myxosporidier.....	165
Monogener.....	165
Cestoder.....	165
Ikter.....	165
Nematoder.....	165
Krebsdyrparasitter.....	166
Acantocephaler	166
Bakterier.....	166
Clostridium botulinum.....	166
Vibrio-arter, som Vibrio parahæmolyticus, Vibrio vulnificus og Vibrio cholerae	166
Listeria monocytogenes	167
Salmonella	167
Giftige fisk og fiskevarer, herunder Rødkonk	167
A. Snegle. Rødkonk, Neptunea antiqua.....	167
B. Giftige, tetrodotoksiske, fisk.....	168
B.1 Tetraodontidae (Pufferfisk).....	168
B. 2 Canthigasteridae. Pindsvinefisk	169
B. 3. Diodontidae, Pindsvinefisk	169
B. 4. Molidae, Klumpfisk	169
C. Fisk der i de spiselige dele indeholder biotoksiner	169
C.1 Ciguateratoksiske fisk.....	170

C.2 Fisk med risiko for indhold af biogene aminer, fx histamin	170
Coryphanidae ”Dolphinfish”	170
Adresser til hjemmesider om giftige fisk	170
Pufferfish	170
Pindsvinefisk.....	170
Diodontidae – pindsvinefisk	170
Molidae	170
Mola mola	170
Lutjanidae	171
Serranidae	171
Sphyraenidae.....	171
Dolphinfish eller Mahi Mahi	171
Bilag 6	172
Træning i smagsbedømmelse af fiskevarer vedr. histamin	172
Lovgivning.....	172
Metode ved smagsbedømmelse	172
1. dag.....	172
2. dag.....	173
Gennemførelse af smagningen	173
Bilag 7	174
Temperaturer ved opbevaring og transport af fødevarer	174
Krav til detailvirksomheder med salg og servering til forbruger	174
Tegning med beskrivelse af transporttemperaturer	174
Temperaturkrav.....	175
Forskellige transport-scenarier med hakket kød som eksempel	178

Vejledning om fødevarehygiejne

Afsnit I

Indledning

Denne vejledning handler om fødevarehygiejne ved håndtering og markedsføring af fødevarer.

Reglerne om hygiejne står primært i EU forordningerne om fødevarehygiejne og kontrol med fødevarevirksomheder:

- Hygiejneforordningen
- Hygiejneforordningen for animalske fødevarer
- Fødevareforordningen
- Kontrolforordningen
- Kontrolforordningen for animalske fødevarer
- Gennemførelsesforordningen
- Overgangsforordningen
- Mikrobiologiforordningen
- Trikinforordningen

Der er også en række bekendtgørelser med supplerende regler til forordningerne:

- Autorisationsbekendtgørelsen
- Hygiejnebekendtgørelsen
- Muslingebekendtgørelsen
- Uddannelsesbekendtgørelsen

I vejledningens bilag om lovgivning er der en liste med de officielle titler på forordninger og bekendtgørelser på hygiejneområdet.

Denne vejledning knytter sig først og fremmest til hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer samt hygiejnebekendtgørelsen.

Hygiejneforordningen gælder for ledere af fødevarevirksomheder i alle led i produktion, forarbejdning og distribution af fødevarer. Dvs. lige fra landmanden, der dyrker korn på marken, eller fiskeren der fanger fisk på havet, og over slagteriet eller mejeriet til supermarkedet eller kiosken på benzinstationen. Hygiejneforordningen gælder derimod ikke for private husholdninger.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer stiller supplerende krav til ledere af virksomheder, der producerer animalske fødevarer, altså kød, mælk, æg, fisk og toskallede bløddyr. For disse virksomheder gælder altså både hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Hygiejneforordningen for animalske fødevarer gælder primært engrosvirksomheder - med enkelte undtagelser. Fx gælder reglerne for toskallede bløddyr, fiskevarer og æg også i detaillerede, og nogle af reglerne for kød, toskallede bløddyr, fiskevarer, mælk og æg gælder også i primærproduktionen.

Hygiejneforordningerne fastlægger mål for indretning og drift af virksomheder, og indeholder ikke mange detaljerede regler. Det overordnede mål er, at virksomhederne skal producere sikre fødevarer ved at indrette virksomhederne på en fornuftig måde og drive dem hygiejnisk. Det er op til virksomhedslederne at beslutte, hvordan den enkelte virksomhed skal indrettes og drives inden for rammerne af forordningerne. Der er altså lagt op til, at virksomhedslederne skal foretage skøn og agere ud fra dette.

Hvem er vejledningen rettet til

Vejledningen er udarbejdet af Fødevarestyrelsen, og den retter sig først og fremmest til virksomhederne, som har ansvaret for at overholde hygiejnereglerne. Vejledningen indeholder en orientering om reglerne og deres indhold og giver anvisninger på, hvordan man fx kan overholde en bestemt regel.

Vejledningen skal også være en hjælp til den lokale fødevareregion, som fører tilsyn med, at virksomhederne overholder hygiejnereglerne. Der er også instrukser i vejledningen, som er bindende for fødevareregionerne.

Opbygning af vejledningen

Vejledningen er opdelt i afsnit. De første afsnit handler om virksomhedernes ansvar og definitioner af udvalgte ord fra lovgivningen og vejledningen. Definitionerne er forklaret mere uddybende i vejledningens bilag om definitioner. De næste afsnit har særlig relevans for primærproducenter. Derefter følger afsnit med relevans for alle virksomheder i leddene efter primærproduktionen, dvs. detail- og engrosvirksomheder, produktionsvirksomheder, transportvirksomheder og handelsvirksomheder. Herefter kommer afsnit om de supplerende regler for virksomheder, der håndterer animalske fødevarer (kød, muslinger, fisk, mælk, æg). Bilagene indeholder lister over relevant lovgivning, definitioner, særlige forhold om muslinger og om fisk, samt temperaturkrav.

Nogle steder i teksten er der en boks med en henvisning til den specifikke lovgivning, som teksten handler om.

Ikrafttræden

Denne vejledning træder i kraft den 8. august 2008. Samtidig ophæves vejledning nr. 9355 af 1. juni 2007 om fødevarehygiejne.

Afsnit II

Virksomhedernes ansvar

Hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer gælder for fødevarevirksomheder. Det er lederen af fødevarevirksomheden, der er ansvarlig for, at reglerne bliver anvendt korrekt og bliver overholdt. Det er lederen af fødevarevirksomheden, som har ansvaret for fødevaresikkerheden og for indretning og drift. Det betyder, at lederen skal kunne dokumentere, at den valgte indretning og materialerne lever op til reglerne. Lederen skal også kunne dokumentere, at håndteringen og tilberedningen af fødevarerne lever op til kravene.

Virksomhederne har ansvar for alle de aktiviteter, som er underlagt virksomhedens kontrol.

Fødevarestyrelsen og fødevareregionerne fører kontrol med virksomhederne. Formålet med denne kontrol er at verificere, at virksomhederne lever op til deres ansvar.

Kapitel 1

Egenkontrol (GMP og HACCP)

Virksomhederne skal gennemføre egenkontrol. Egenkontrollen skal hjælpe virksomhedslederen til at dokumentere, at virksomheden overholder både hygiejnereglerne og al anden fødevarelovgivning. Man kan læse mere om egenkontrol i Fødevarestyrelsens Egenkontrolvejledning.

Hygiejneforordningen, art. 4 og 5
Autorisationsbekendtgørelsen, § 28

Egenkontrolvejledningen

Primærproducenter skal gennemføre en egenkontrol baseret på god hygiejnepraksis. ”God hygiejnepraksis” forkortes GHP, eller på engelsk ”Good manufacturing practise”, GMP. GMP vil blive brugt i denne vejledning, da det er den gængse betegnelse, også på dansk.

Hygiejneforordningen, bilag I

Fødevarevirksomheder i led efter primærproduktion skal basere egenkontrollen på HACCP-principperne. HACCP står for Hazard Analysis Critical Control Point, dvs. et system, hvor man gennemfører en analyse af sin virksomhed for at finde de risici, som er forbundet med virksomhedens aktiviteter, og eventuelt fastlægge kritiske kontrolpunkter, hvor man kan styre disse risici. Man kan læse mere om dette i Egenkontrolvejledningen.

Kapitel 2

Branchekoder

Som hjælp til at udarbejde og udføre egenkontrol kan lederen af en fødevarevirksomhed bruge de såkaldte branchekoder, som en række brancheorganisationer har udarbejdet. Branchekoder er den danske betegnelse for det, der i hygiejneforordningen kaldes retningslinjer for god hygiejnepraksis. Branchekoderne indeholder ud over en beskrivelse af god hygiejnepraksis også ofte en risikoanalyse og påvisning af kritiske kontrolpunkter i overensstemmelse med HACCP-principperne. Branchekoder kan også indeholde beskrivelse af den egenkontrol, der udføres for at sikre overholdelse af andre regler end hygiejnereglerne, fx mærkningsregler.

Man kan læse mere om branchekoder i Fødevarestyrelsens Egenkontrolvejledning, og på Fødevarestyrelsens hjemmeside er der en liste over eksisterende branchekoder.

Hygiejneforordningen, art. 7-9
Egenkontrolvejledningen

Afsnit III

Definitioner

Dette afsnit beskriver en række definitioner af begreber både fra vejledningen og fra fødevareforordningen, hygiejneforordningerne, kontrolforordningerne og gennemførelsesforordningen. Alle definitionerne er samlet i vejledningens bilag om definitioner.

Bilag om definitioner

Kapitel 3

Særlige definitioner og begreber

Fødevarer

Ved fødevarer forstås alle stoffer eller produkter, som uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker.

Fødevareforordningen, art. 2

Fødevarer omfatter alle typer fødevarer, herunder fx drikkevarer, tyggegummi og tilsætningsstoffer.

Fødevarer omfatter vand, der tilsættes fødevarer. Vand er omfattet af definitionen af fødevarer fra det sted i processen, hvor det tilsættes fødevaren. Vand, der aftappes til salg, er omfattet af definitionen fra aftapningen.

Markedsføring, salg eller levering

Ved markedsføring forstås besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

Fødevareforordningen, art. 3, nr. 8

Lovgivningen bruger også ord som salg og levering. Disse ord er ikke nærmere defineret, men bruges med deres sædvanlige betydning om selve det at afsætte varer med eller uden betaling.

Opbevaring, oplagring

Opbevaring er det generelle ord, der beskriver en hvilken som helst tilstedeværelse af fødevarer. Der er tale om opbevaring, hvad enten varen blot ligger på lager, eller den er under behandling. Enhver fødevarevirksomhed, der har fødevarer i sin besiddelse, opbevarer altså fødevarer. Det kan være ved oplagring i et lager, under transport, ved opbevaring i salgsområdet i en detailbutik, ved tilberedning i et køkken osv.

Oplagring betyder det samme som opbevaring, men vil normalt kun blive brugt ved opbevaring af fødevarer på et lager.

Håndtering

Håndtering er det generelle ord, der beskriver en hvilken som helst gerning med en fødevare, hvad enten det drejer sig om at flytte en fødevare eller forarbejde en råvare til en forarbejdet fødevare. Det er altså håndtering at flytte en vare rundt på et lager eller servere på en restaurant, og det er håndtering at fremstille yoghurt på et mejeri.

Behandling

Behandling beskriver den aktive gerning med fødevarer, der medfører en ændring af fødevaren. Behandling omfatter tilberedning og forarbejdning, men også andre processer som køling, frysning eller optøning.

Behandling medfører ikke nødvendigvis et forarbejdet produkt. Der kan stadig være tale om et uforarbejdet produkt.

Behandling dækker derimod ikke håndtering af fødevarer, hvor fødevaren ikke ændres, fx indpakning, emballering, transport osv.

Det bemærkes, at behandling har en anden betydning i fødevareloven, hvor behandling bruges på samme måde som håndtering i denne vejledning.

Fødevareloven, § 2, stk. 3

Tilberedning, tilvirkning, fremstilling og produktion

Tilberedning, tilvirkning, fremstilling og produktion bruges nogle steder i forordningerne. Ordene er ikke nærmere defineret i forordningerne, og de vil derfor ikke blive benyttet i denne vejledning i tilfælde, hvor der er behov for definerede ord. Ordene vil dog blive anvendt i vejledningen. Tilberedning og tilvirkning af fødevarer benyttes fortrinsvis ved behandling i køkkener, fx restauranter, hospitalskøkkener osv., mens fremstilling og produktion generelt bruges ved beskrivelser af fremstilling af fødevarer eller andre produkter.

Tilvirkning bruges i fødevareforordningen ved beskrivelse af hele det område, som fødevareforordningen gælder for: ”produktions-, tilvirknings- og distributionsled”. Tilvirkning bruges i den nævnte sammenhæng i fødevareforordningen med samme betydning som ovenfor beskrevet for håndtering.

Fødevareforordningen, art. 3, nr. 16

Forarbejdning

Forarbejdning af fødevarer er enhver behandling, der fører til en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer. Forarbejdning fører til et forarbejdet produkt.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1,
litra m og o

Hvis varmebehandling, røgning, saltning, modning osv. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevarer. Modnet oksekød (fx 14 dage i kølerum) er stadig fersk oksekød. Det er altså ikke blevet til et kødprodukt, da det ikke er forarbejdet.

Indpakning

Indpakning betyder at anbringe en fødevarer i en indpakning eller beholder i direkte berøring med fødevaren, samt selve denne indpakning eller beholder.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1,
litra j

Indpakning kan være en tynd plastfolie, men det kan også være en konserverdåse eller en flaske. Det væsentlige er, at der er direkte kontakt med fødevaren.

Emballering/emballage

Emballering betyder at anbringe en eller flere indpakkede fødevarer i en ydre beholder. Emballagen er denne beholder.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1,
litra k

Definitioner om animalske fødevarer

I hygiejneforordningen for animalske fødevarer er der en række definitioner om animalske fødevarer. Der henvises til forordningens bilag I, hvor alle definitionerne er oplyst.

Enkelte af definitionerne skal dog nævnes her, da de giver anledning til særlige bemærkninger.

Definitionen af ”slagtekrop” i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.9, er forenklet i forhold til den definition, som var i de tidligere gældende regler for fersk kød af svin, kvæg, får, geder og hovdyr. Den nugældende definition skal gælde for alle typer slagtedyr, fx også fjerkræ. Den nugældende definition lyder:

- »slagtekrop«: et dyrs krop efter slagtning og slagtemæssig behandling.

Denne definition specificerer ikke, om fx svinehoveder, –tæer og –haler hører til slagtekroppen eller ej. Det vurderes dog, at disse dele ikke hører til slagtekroppen og derfor er spiselige slagtebidprodukter.

Definitionen af ”fersk kød” i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.10, er oversat forkert, idet ordet ”lynfrysning” er anvendt i stedet for ”dybfrysning”, og der mangler ordet ”holdbarhedsforlængende”.

Den forkerte oversættelse lyder:

- »fersk kød«: kød, som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning ikke har undergået nogen behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

Den rigtige ordlyd er:

- »fersk kød«: kød, som med undtagelse af køling, frysning eller dybfrysning, ikke har undergået nogen holdbarhedsforlængende behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

Definitionen af ”fiskevarer” i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.1, er det overordnede begreb i forbindelse med fødevarer med fisk. ”Ferske fiskevarer” er uforarbejdede fiskevarer (hele eller tilberedte) og omfatter kun kølede fiskevarer, ikke frosne fiskevarer:

- »fiskevarer«: alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, samt alle pattedyr, krybdyr og frøer) hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr.
- »ferske fiskevarer«: uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakkede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling.
- »tilberedte fiskevarer«: uforarbejdede fiskevarer, der er blevet behandlet på en sådan måde, at fisken ikke længere er intakt, f.eks. rensning, hovedskæring, udskæring, filetering og hakning.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I

Dokumentation

Det er op til virksomhedslederne at beslutte, hvordan den enkelte virksomhed skal indrettes og drives indenfor rammerne af forordningerne. I mange tilfælde lægges der op til, at virksomhederne skal dokumentere, at deres fødevarer ikke udgør nogen sundhedsfare.

Fødevestyrelsen kan ikke fastsætte konkrete retningslinjer for, hvad dokumentationen skal omfatte. Dokumentationskravet afhænger af hvilke lovgivningskrav, der er tale om. I nogle tilfælde kan der være tale om dokumentation i form af resultater af videnskabelige undersøgelser rekvireret af virksomheden, mens det i andre tilfælde kan være tilstrækkeligt med virksomhedens egne undersøgelser. Endelig kan der henvises til relevant videnskabelig litteratur.

Det er virksomheden, der ved hjælp af dokumentationen, skal overbevise fødevareremyndighederne om, at deres procedurer sikrer et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevarerens sikkerhed.

Kapitel 4

Fleksibilitetsbegreber

I teksten i hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer bruges der flere steder fleksible begreber som ”om nødvendigt”, ”hvis det er relevant”, ”passende” og ”tilstrækkeligt”.

Som eksempler kan nævnes:

- ”Om nødvendigt” skal køretøjer eller containere, der anvendes til transport af fødevarer, kunne virke på en sådan måde, at fødevarerne kan holdes ved en ”passende” temperatur og temperaturen overvåges.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. 4, pkt. 7

- Råvarer og andre ingredienser, der opbevares på en fødevarerens virksomhed, skal opbevares under ”passende” forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod kontaminering.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. 9, pkt. 2

- Lederen af en fødevarerens virksomhed, der håndterer fiskevarer, skal sikre, at følgende krav, ”hvor det er relevant”, er opfyldt på virksomheden.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII

- Slakteriet skal have et ”tilstrækkeligt antal” lokaler til det arbejde, der skal udføres.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, kap. 2, pkt. 2a

De fleksible begreber betyder henholdsvis, hvor det er nødvendigt, relevant, passende eller tilstrækkeligt til at opfylde forordningernes mål.

Forordningernes mål er gennem en hygiejnisk produktion at opnå et højt beskyttelsesniveau for menneskers liv og sundhed og samtidig opnå fri bevægelighed for fødevarer inden for EU.

Det er op til lederen af virksomheden at vurdere, hvorvidt et krav eller en handling er nødvendig, relevant, passende eller tilstrækkelig til at opfylde disse mål.

Ved denne vurdering bør lederen af virksomheden tage den pågældende fødevarer og brugen af den i betragtning. Virksomhedslederen skal basere sin handling og vurdering på HACCP principperne. Ofte vil der være hjælp at hente i branchekoderne for god hygiejne praksis, hvor der vil være indikationer af, hvad god praksis er i situationer, hvor forordningen bruger ”om nødvendigt”, ”hvis det er relevant”, ”passende” og ”tilstrækkeligt”.

Afsnit IV

Traditionelle metoder

Hvis man bruger traditionelle metoder ved håndtering af fødevarer, kan det enkelte land nationalt tillade afvigelser fra de normale indretnings- og driftsmæssige krav. Disse undtagelsesbestemmelser gælder i alle led i produktions-, forarbejdnings- og distributionsleddet.

Hygiejneforordningen, art. 13

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 10

Fødevarestyrelsen kan altså give tilladelse til de enkelte virksomheder til at benytte traditionelle metoder eller give generelle dispensationer for særlige traditionelle produktioner. Fødevarestyrelsen skal inden for et år efter meddelelse af en tilladelse orientere EU Kommissionen og de øvrige medlemsstater om tilladelsen.

Gennemførelsesforordningen, art. 4

Undtagelserne gælder for traditionelle metoder ved produktion af traditionelle fødevarer, der er

- historisk anerkendte,
- produceret i henhold til en godkendt eller registreret teknisk specifikation eller produktionsmetode, eller
- beskyttet af en national, regional eller lokal lov.

Indtil videre har Fødevarestyrelsen kendskab til tre traditionelle metoder:

- Modning af oste i gruber, huler, bunkers mv.
- Brug af træhylder til modning af oste.
- Røgning og saltning af kød af tamhovdyr (svin, kvæg, får og geder) for private.

De virksomheder, der allerede har fået dispensation fra indretningskravene for at bruge disse traditionelle metoder, kan fortsætte produktionen.

Fødevarestyrelsen vil sammen med fødevareregionerne og til dels i samarbejde med de konkrete virksomheder udarbejde informationsmateriale til Europa-Kommissionen og de øvrige medlemsstater.

Virksomhederne skal kontakte fødevareregionen, hvis der er tvivl om, hvorvidt produktionen kan betragtes som en traditionel metode.

Afsnit V

Stalddørssalg

Primærproducenter er i nogle tilfælde undtaget fra reglerne i hygiejneforordningerne. Det gælder for primærproducenters salg af mindre mængder af primærprodukter samt kød af fjerkræ, kaniner, opdrættet fjervildt og vildt. Der er til gengæld en række nationale regler, som skal overholdes for at sikre, at salget sker hygiejnisk forsvarligt.

Hygiejneforordningen, art. 1, stk. 2 og 3

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 1, stk. 3 og 4

Primærproducenter må sælge mindre mængder primærprodukter, fx grøntsager, rå mælk, æg eller fisk, eller mindre mængder kød af fjerkræ, kaniner, opdrættet fjervildt eller vildt direkte til den endelige forbruger, når forbrugeren henter fødevaren hos primærproducenten. Fjerkræ, kaniner og opdrættet fjervildt må kun afsættes i form af ikke-udtagne, men evt. plukkede henholdsvis afhuede, hele dyr.

Herudover må visse primærproducenter sælge mindre mængder af deres primærprodukter eller mindre mængder kød af vildt til butikker, som sælger direkte til den endelige forbruger:

- Landmænd, der dyrker vegetabilier, fx gulerødder, jordbær, æbler osv., må sælge disse til detailbutikker.
- Biavlere må sælge honning og propolis til detailbutikker.
- Jægere må sælge mindre mængder vildt til vildtbutikker, dvs. fiske- og vildthandlere, der er autoriseret til at modtage vildt.

Man bruger udtrykket ”stalddørssalg”, selvom salget også kan ske fra en bod ved vejkanten, fra rælingen af en fiskerbåd osv. Stalddørssalg dækker også over det ovennævnte salg af primærprodukter og vildt til detailbutikker.

Primærproduktion og primærprodukter er beskrevet nærmere i vejledningens afsnit om primærproduktion.

Afs. om primærproduktion

Reglerne for registrering af primærproducenter, som ønsker at have stalddørssalg, står i autorisationsbekendtgørelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, kap. 2

Reglerne for hygiejne og egenkontrol for primærproducenters stalddørssalg af primærprodukter står i hygiejnebekendtgørelsen.

Hygiejnebekendtgørelsen, kap. 2

Reglerne for hygiejne og egenkontrol for primærproducenters salg af kød af fjerkræ, kaniner, opdrættet fjervildt eller vildt står i hygiejnebekendtgørelsen. Det fremgår, at primærproducenten skal sikre, at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde. Kød af fjerkræ, kaniner, opdrættet fjervildt og vildt er ikke primærprodukter. Opdræt af fjerkræ, kaniner og opdrættet fjervildt samt nedlæggelse af vildt er primærproduktion, så disse aktiviteter skal opfylde reglerne om primærproduktion, jf. hygiejneforordningens bilag I. Slagtning af fjerkræ, kaniner og opdrættet fjervildt samt salget af kødet heraf samt af vildt vil oftest foregå fra den private bolig, så hygiejneforordningens bilag II, kap. III, kan give inspiration til, hvilke forhold primærproducenten skal tage i betragtning for at leve op til sit ansvar.

Hygiejneforordningen, bilag I

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. III
--

Hygiejnebekendtgørelsen, kap. 2

Stalddørssalg er nærmere beskrevet i Autorisationsvejledningen.

Autorisationsvejledningen, kap. 5

Afsnit VI

Primærproduktion

Kapitel 5

Definition

Primærproduktion er produktion, opdræt eller dyrkning af primærprodukter, herunder høst, malkning og husdyrproduktion før slagtning. Begrebet omfatter også jagt og fiskeri samt indsamling af produkter i det fri.

Fødevareforordningen, art. 3, nr. 17

Primærprodukter er produkter fra primærproduktionen, herunder jordbrugs- og husdyrbrugsprodukter, samt produkter fra jagt og fiskeri.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1, litra b
--

Primærproduktion er fødevarevirksomhed, og primærproducenter er ledere af fødevarevirksomheder. Primærproduktion skal registreres eller autoriseres hos fødevareregionen, Plantedirektoratet, Fiskeridirektoratet, Skov- og Naturstyrelsen eller Det centrale Husdyrbrugsregister.

Fødevareforordningen, art. 3, nr. 2 og 3

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3

Primærproduktion til eget privat forbrug er ikke omfattet af hygiejnelovgivningen. Dvs. hvis man dyrker grøntsager til eget brug, fisker til eget forbrug eller opdrætter dyr, som man hjemmeslagter til forbrug i egen husholdning, er man ikke omfattet af reglerne i hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og hygiejnebekendtgørelsen. Man kan stadig være omfattet af anden fødevarelovgivning, fx er hjemmeslagtning omfattet af fødevareloven.

Hvis man får erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtningen, er den virksomhed, der yder assistancen, omfattet af hygiejnelovgivningen. Se også vejledningens afsnit om erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning (slagtebusser).

Bemærk, at hvis man i sin have dyrker grøntsager eller frugt og markedsfører det til andre uden for egen husholdning, er man primærproducent og omfattet af fødevarelovgivningen. Dog kan man have et begrænset stalddørssalg af grøntsager og frugt uden at skulle være registreret hos fødevareregionen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 4

Hvis man fx som restaurant dyrker krydderurter, som anvendes i restaurantens køkken, skal virksomheden autorisation også omfatte denne primærproduktion.

Kapitel 6

Primærproduktion og primærprodukter

Primærproduktion beskriver aktiviteter på produktionsstedet eller i tilsvarende produktionsled. Nedenfor er der en række eksempler på primærproduktion og på hvilke aktiviteter, der er i primær-

produktionen. Eksemplerne skal være med til at afgrænse primærproduktionen i forhold til de efterfølgende led.

Vegetabiliske primærprodukter

Dyrkning af vegetabiliske produkter som korn, frugter, grøntsager og urter, transport indenfor og opbevaring på produktionsstedet, pakning samt transport til en anden virksomhed, er primærproduktion.

Animalske primærprodukter

Opdræt af dyr og aktiviteter forbundet med dette, samt transport af levende dyr til et slagteri eller til et andet produktionssted, er primærproduktion.

Dyr kan i denne sammenhæng være fx svin, kvæg, får, heste, høns, ænder, strudse, kaniner, hjortedyr og snegle.

Mælk og colostrum

Malkning og opbevaring af mælk og colostrum på produktionsstedet er primærproduktion.

Når rå mælk eller colostrum bliver indsamlet på produktionsstedet for at blive transporteret til en anden virksomhed, forlader det primærproduktionsleddet. Virksomheder, der indsamler rå mælk eller colostrum med henblik på opbevaring og markedsføring til videre forarbejdning, er altså ikke en del af primærproduktionsleddet.

Æg

Produktion, indsamling og opbevaring af æg på produktionsstedet, samt den transport af æg, der foregår indenfor produktionsstedets område. Transport til en anden virksomhed er ikke en del af primærproduktionen.

Pakning af æg enten på produktionsstedet eller på en anden virksomhed er ikke omfattet af primærproduktion.

Fisk og levende muslinger m.m.

Fiskeri, håndtering af fisk og fiskevarer om bord samt transport til en anden virksomhed er primærproduktion. Det er dog en forudsætning, at håndteringen om bord ikke indebærer ændring af produkternes karakter. Transport til en anden virksomhed kan være til en virksomhed i land eller et fryse- eller fabriksfartøj.

Produktion, opdræt og høst af fisk i akvakulturbrug og transport til en anden virksomhed er primærproduktion.

Opdræt i akvakulturbrug og høst i naturen eller akvakulturbrug af muslinger m.m. samt transport af muslinger m.m. fra høststedet eller landingsstedet til et renseanlæg eller til et ekspeditionscenter er primærproduktion.

Håndtering og opbevaring af fiskevarer om bord på fryse- og fabriksfartøjer betragtes ikke som primærproduktion.

Honning

Biavl og aktiviteter som fx indsamling, slyngning og indpakning af honning på produktionsstedet, også selvom bistaderne er placeret langt fra biavlerens lokaler, er primærproduktion.

Aktiviteter udenfor biavlerens lokaliteter, fx indpakning af honning i en honningcentral, er ikke primærproduktion.

Jagt

Jagt og udtagning af organer på vildtlevende vildt samt transport til en vildthånderingsvirksomhed er primærproduktion.

Vildtlevende vildt forlader primærproduktionsleddet, når jægeren leverer det til en vildthånderingsvirksomhed eller en anden virksomhed. Det betyder, at jægere, der kun indsamler og opbevarer vildtlevende vildt inden den endelige transport til behandlingsvirksomheden eller en anden virksomhed, bliver betragtet som led i primærproduktionen.

Vildtdepoter er ikke primærproduktion.

Kapitlet om vildt

Andre primærprodukter

Indsamling af vilde svampe, bær, snegle og andre produkter fra naturen samt transport til en virksomhed er primærproduktion.

Aktiviteter forbundet med primærproduktion

I primærproduktionen bliver der ofte på produktionsstedet udført aktiviteter for at klargøre primærprodukterne til salg. Aktiviteterne må dog ikke medføre væsentlige ændringer af produktets karakter. Der kan være tale om aktiviteter på produktionsstedet som:

- Vask af rodfrugter, afskæring af blade på grøntsager, sortering af frugt mv.
- Slagtning, afblødning, rensning (fx udtagning af indvolde, afskæring af hoved eller finner), køling og indpakning af hele eller rensede fisk om bord på fiskefartøjer.
- Udtagning af organer på vildtlevende vildt.
- Strygning af rogn til konsum fra levende, bedøvede fisk, fx ørred.
- Slynkning og indpakning af honning.
- Filtrering og nedkøling af rå mælk.

Disse aktiviteter er normale rutiner forbundet med primærproduktion og vurderes som hygiejnisk forsvarlige, hvis man overholder hygiejnereglerne for primærproduktion.

Omvendt er der en række aktiviteter, som ikke kan betragtes som primærproduktion eller aktiviteter forbundet med primærproduktion. Det kan være aktiviteter, der forandrer produkternes karakter, fx skumning af mælk, presning af saft eller flåning af fisk, eller som medfører en risiko for forurening af produkterne, fx skylning og pakning af salat eller brug af gas til konservering af grøntsager.

Primærprodukter

Primærprodukter er fx:

- Vegetabiliske produkter som uforarbejdet korn og uforarbejdede frugter, grøntsager, urter og svampe.
- Animalske produkter som rå mælk, æg og honning.
- Vildtfangede og opdrættede fisk, som ikke er væsentligt ændrede, dvs. kun afblødt og evt. rensset, og hvis det foregår om bord på et fiskefartøj.
- Levende, toskallede bløddyr, fx muslinger.
- Vildtlevende vildt efter nedlæggelse og eventuelt efter udtagning af organer.
- Produkter indsamlet fra naturen, såsom svampe, bær, snegle mv.

Kød af husdyr, opdrættet vildt og vildtlevende vildt (vildt efter afhudning eller plukning eller efter opskæring) er ikke et primærprodukt.

Saft presset af frugter, fx æbler, eller ost er ikke primærprodukter, selv om produktionen foregår på bedriften, hvor æblerne er dyrket, eller mælken er malket fra dyrene.

Kapitel 7

Hygiejnebestemmelser for primærproduktion

Hygiejneforordningen fastsætter en række hygiejneregler for primærproduktion og for aktiviteter i primærproduktionen.

Hygiejneforordningen, bilag I

For en række animalske fødevarer er der supplerende regler i hygiejneforordningen for animalske fødevarer samt i visse bekendtgørelser. Reglerne listes her:

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 3, stk. 1

– Fødevarekædeoplysninger for slagtedyr.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag II, afs. III

– Nødslagtning af slagtedyr uden for slagteriet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. VI

– Slagtning af fjerkræ på bedriften (fjerkræ til senere udtagning, gæs og ænder til produktion af foie gras, samt opdrættede vildtfugle, fx fasaner eller duer).

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. II, kap. VI

– Slagtning af opdrættede klovbærende dyr (fx hjorte), strudse eller bison på bedriften.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. III, nr. 3

– Vildt.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IV

– Levende toskallede bløddyr, fx muslinger.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, indledning, kap. I, kap. II, del A og B, kap. VIII-IX

Muslingebekendtgørelsen

– Fiskevarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, ind-

ledning, kap. I, del I, A og B, del II, kap. III, A, kap. V, VII og VIII

- Mælk og colostrum.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. I

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 5 og 9.

- Æg.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. X, kap. I
--

Formålet med reglerne er at beskytte primærprodukterne mod forurening, så de ikke udgør en risiko for menneskers sundhed.

Reglerne går på at beskytte foder og fødevarer mod forurening ved at holde omgivelser, bygninger og udstyr rimeligt rene, ved at anvende vand af god kvalitet, samt ved at beskytte mod skadedyr.

Primærproducenter skal gennemføre egenkontrol baseret på god hygiejnepraksis (GMP). Egenkontrollen er nærmere beskrevet i egenkontrolvejledningen. Primærproducenter kan benytte branchekoder ved etablering af egenkontrollen.

Egenkontrolvejledningen

Som led i egenkontrollen skal primærproducenter føre journaler. Der er tale om journaler, som primærproducenter sædvanligvis fører i forvejen, fx lister over anvendt medicin til dyr eller sprøjtemidler på markerne. Journalføringen er nærmere beskrevet i egenkontrolvejledningen.

Egenkontrolvejledningen
Mælkekontrolvejledningen
Vejledning om kontrol med hygiejne i primærproduktionen

Kapitel 8

Supplerende krav for visse primærproducenter

For visse primærproducenter er der supplerende krav, som er beskrevet nærmere i andre afsnit af vejledningen. Det drejer sig om:

- Anvendelse af automatiske malkesystemer, som er beskrevet nærmere i afsnittet om mælk og colostrum.
- Strygning af rogn hos akvakulturbrugere, som er beskrevet nærmere i afsnittet om strygning af rogn hos akvakulturbrugeren i kapitlet om landing og losning.

Kapitel 9

Instruks til fødevareregionen om elitestatus for fjerkræbesætninger

Dette afsnit retter sig til fødevareregionen og handler om, hvordan fødevareregionen bør vurdere, om en fjerkræbesætning skal have elitestatus.

Når fødevareregionen skal beslutte, om en besætning skal have elitestatus, skal fødevareregionen vurdere, om kontrollen ved tilsyn har konstateret alvorlige anmærkninger, og vurdere producentens vilje til hurtigt at rette op på forholdene. Hvis fødevareregionen vurderer, at det påtalte forhold er opstået pludseligt, og at producenten har taget skridt til at rette op på forholdene, skal forholdet ikke have indflydelse på, om besætningen opnår eller bliver frataget elitestatus.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 36

Fødevareregionen kan tage følgende forhold med i vurderingen af, om en besætning bør opnå eller opretholde elitestatus. En besætning vil almindeligvis ikke kunne opnå eller opretholde elitestatus, hvis der er konstateret

- overtrædelse af dyreværnslovgivningen eller mistanke herom, herunder af regler om belægningsgrad, fodring og vanding. Forekomst af svage eller syge dyr, der burde være aflivet,
- manglende daglig indsamling og fjernelse af døde dyr,
- varmedødsfald pga. høje udetemperaturer, hvor producenten ikke har gjort noget specielt for at undgå dette,
- udpræget fugtig eller våd strøelse, som ikke kan undskyldes med særlige vejrforhold,
- dårlig ventilering (udpræget ammoniaklugt) af produktionshusene, så dyrenes velfærd er væsentligt forringet,
- dårlig hygiejne i forrum og snavsede udendørsarealer,
- manglende sikring mod skadedyr,
- væsentlige fejl i produktionsoplysningerne til slagteriet, fx forkerte oplysninger om medicinske behandlinger eller slutfoder, eller
- andre forhold, som er af væsentlig betydning for besætningens produktionsforløb.

Afsnit VII

Virksomheder i led efter primærproduktion

Kapitel 10

Lokaler og indretning

Udendørsarealer

Som hovedregel skal opbevaring og håndtering af fødevarer foregå i lokaler, der er indrettet til formålet. Kravene i hygiejneforordningens bilag II, kapitel I, om, at lokaler med fødevarer skal holdes rene og i god stand, skal forstås bredt. Kravene omfatter også udendørs områder, hvor der findes fødevarer, fx områder hvor der sker af- og pålæsning og transport af fødevarer. Når der etableres udendørs områder skal virksomheden bl.a. vurdere, om den valgte belægning er holdbar, om der er risiko for støvproblemer, og om regnvand drænes væk. Se også afsnittet om udvendig skadedyrsbekæmpelse og -kontrol.

Nogle gange kan det være nødvendigt at håndtere fødevarer udendørs, fx ved omladning af fødevarer i forbindelse med transport. Det vurderes i den konkrete sag, om det vil være hygiejnisk forsvarligt med en sådan håndtering af fødevarer udendørs. Både når der er tale om en virksomheds egne udendørsarealer, og hvis det er offentligt tilgængelige steder, fx havnekaj og læseplads på banegårde.

Forarbejdning af fødevarer skal som udgangspunkt foregå i fødevarelokaler, bl.a. for at de kan sikres mod skadedyr. Restauranter o.l. kan dog have udendørsservering og foretage grillstegning udendørs. Her kan selve stegningen ske under åben himmel på et fast underlag. Alt hvad der går

forud for grillstegningen (udskæring, marinering mv.) og alt hvad der foregår efter stegningen (udskæring og anretning mv.) skal ske i overdækkede områder.

Det vil sjældent være hygiejnisk forsvarligt at opbevare fødevarer udendørs. Hvis en virksomhed ønsker at oplagre roer eller rodfrugter udendørs umiddelbart efter modtagelsen fra primærproducenten, skal virksomheden overveje, hvordan det udendørs område holdes rent og beskyttet mod skadedyr.

Generelle hygiejniske foranstaltninger på virksomheden

Det fremgår af hygiejneforordningen, at fødevarelokalernes grundplan, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal være sådan, at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering.

Ved fødevarelokaler er det Fødevarestyrelsens vurdering, at der forstås alle lokaler i virksomheden, herunder gangarealer, emballagelagre, pauserum osv. Kontorlokaler, hvor der er en klar hygiejnebarriere til lokaler, hvor der håndteres fødevarer, er ikke omfattet.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. 1, 2

For at undgå krydskontamination mellem fx råvarer, ingredienser og halvfabrikata bør de enkelte grupper af råvarer og halvfabrikata, fx kød og grøntsager, opbevares adskilt, eventuelt i hvert sit rum.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 2 og 3
--

Det fremgår også af forordningen, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 4

Der er regler for forebyggelse og bekæmpelse af skadegørere i både fødevarelovgivningen og miljølovgivningen, specielt for rotter.

Rottebekendtgørelsen
Rottevejledning

Forebyggelse og bekæmpelse af skadedyr for fødevarelokaler omfatter også den udvendige skadedyrskontrol. Fødevarelokaler skal altså i denne sammenhæng forstås i bredere forstand. Virksomheden skal også sikre de umiddelbare omgivelser mod skadedyr og fx holde områder udenfor fødevarelokaler ryddelige, så skadedyrene ikke kan gemme sig eller bygge reder.

Se også kapitlet om skadegørere og den fysiske sikring af lokaler og bygninger.

Virksomheden bør nøje følge opbevarings- og anvendelsesforskrifter for råvarer, ingredienser og halvfabrikata. Råvarer, ingredienser og halvfabrikata skal i det hele taget opbevares under forhold, som hindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod forurening. Tilsvarende skal alle andre fødevarer, der behandles og sælges i virksomheden, beskyttes mod forurening, som kan gøre dem uegnede til konsum.

Fødevarer skal opbevares hensigtsmæssigt. Uindpakkede fødevarer bør opbevares fri af væg og gulv, og indpakkede fødevarer fri af gulv. I frost- og kølerum må fødevarerne ikke placeres direkte

op ad væg. Opbevaring af fødevarer og af andre varer end fødevarer bør ske passende adskilt afhængig af hvilke varer, der er tale om.

Endelig er det vigtigt at undgå krydskontamination. Der bør derfor være en hensigtsmæssig adskillelse mellem rå og færdiglavede fødevarer eller halvfabrikata, samt mellem processer som rensning af grøntsager, håndtering af fersk kød, udslåning af æg o.l. Det kan man gøre ved at have adskilte arbejdspladser, adskilte arbejdsgange og bruge separate redskaber, skærebrætter m.m. til "rent" og "urent" arbejde.

Det ikke tilladt at medbringe hunde og andre dyr i fødevarevirksomheder. Der er dog visse undtagelser fra denne hovedregel, se kapitlet om kæle- og servicedyrs adgang til fødevarevirksomheder. Forbudet gælder dog ikke kundeområder i restauranter, caféer og lignende.

Hygiejneforordningens regler om husdyr i fødevarevirksomheder gælder ikke for slagtedyrs adgang til slagterier og mobile slagteanlæg.

De særlige regler om indretning i hygiejneforordningen, bilag II, kapitel II, gælder ikke for spise-lokaler, herunder serveringsområder i restauranter, kantiner, institutioner mv. og lagerlokaler (herunder kølerum). Når det drejer sig om indretning skal disse lokaler udelukkende opfylde kravene i forordningens bilag II, kapitel I.

Med indretningsreglerne sigtes der både til lokalernes indbyrdes placering, det enkelte lokales indretning og størrelse i forhold til aktiviteter samt valget af materialer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. I-II
--

Virksomheden skal bl.a. overveje, om:

- det valgte materiale er holdbart og kan vedligeholdes og rengøres,
- opstilling af inventar og udstyr gør det nemt at komme til at rengøre overflader m.m.,
- der er tilstrækkelig plads til at håndtere fødevarerne,
- der er behov for køle- og fryserum, og
- lokalerne er sikrede mod indtrængen af skadedyr.

Virksomheden skal sørge for, at den indbyrdes placering af lokaler og områder for forskellige aktiviteter sikrer et hensigtsmæssigt produktionsflow, herunder flow af fødevarer, indpakkings- og emballagematerialer, brugt udstyr, affald, personale osv. Virksomheden skal endvidere sikre, at lokalernes dimensioner passer til virksomhedens aktiviteter, og at aktiviteterne ikke giver anledning til hygiejniske problemer.

Nødvendige lokaler

Virksomheden skal vurdere behovet for hvilke lokaler, der er nødvendige set i forhold til virksomhedens aktiviteter. Det vurderes, at en virksomhed med oplagring af konserver eller andre fødevarer, der er holdbare ved stuetemperatur, som udgangspunkt har behov for lagerlokale, toiletter og evt. garderobe til personalet. Hvis der bliver oplagret kølepligtige fødevarer, er der naturligvis behov for tilstrækkelige kølefaciliteter eller kølerum. Behandling af fødevarer vil stille yderligere krav til lokaler, fx i form af særlige lokaler til de respektive processer i fødevarefremstillingen.

Hygiejneforordningen stiller krav om, at der om nødvendigt findes faciliteter til rengøring og desinfektion, og faciliteter til opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler, arbejdsredskaber og udstyr samt til opbevaring af indpakkings- og emballagematerialer. I nogle virksomheder vil det være hensigtsmæssigt at have lokaler specielt til disse faciliteter, fx et opvaskerum eller et emballa-

gelager. Igen skal virksomheden sikre, at sådanne lokaler er tilpasset virksomhedens aktiviteter, og at aktiviteterne ikke giver hygiejniske problemer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. II, pkt. 1 og 2
Hygiejneforordningen, bilag II, kap. III
Hygiejneforordningen, bilag II, kap. X, pkt. 2

Omklædningsrum

Der skal om nødvendigt være passende omklædningsforhold for personalet.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. I, pkt. 9
--

Hvilke faciliteter virksomhederne skal råde over, og hvordan disse skal være, afhænger af, hvilken type virksomhed, der er tale om. Fx er der behov for et omklædningsrum i virksomheder, hvor der er behov for omklædning mindst en gang om dagen. Det kan fx være på slagterier. Nogle steder vil der også være behov for badefaciliteter, hvis arbejdet påkræver det.

Kapitel 11

Toiletter

I hygiejneforordningen er der en regel om, at der skal være et tilstrækkeligt antal toiletter i en fødevarevirksomhed. Denne regel tager primært sigte på, at der skal være gode, hygiejniske og tilstrækkelige toiletforhold til rådighed for personer, der håndterer fødevarer. Der opstår en særlig problemstilling, når der skal skelnes mellem særskilte toiletter til disse personer og andre toiletter til kunder, institutionsbeboere og andre personalegrupper.

Det er fødevarevirksomheden, der vurderer, hvor mange toiletter, der udgør et "tilstrækkeligt antal". Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at et "tilstrækkeligt antal" i nogle tilfælde godt kan være nul.

Personalettoiletter

I fødevarevirksomheder skal der være særskilte toiletter til personale og gæster, fordi der stilles særlige krav til personalets sundhedstilstand. Personale, der behandler fødevarer, må som udgangspunkt ikke bruge virksomhedens gæstetoiletter. Tilsvarende må gæster ikke bruge personalettoiletter.

Hvis et personalettoilet er placeret i forbindelse med et gæstetoilet, skal personalettoiletet være klart adskilt fra gæstetoiletet, så personalettoiletet kun kan benyttes af personalet. Man skal skilte med fx "Privat" eller "Personale" og aflåse toiletet.

Hvilket antal personalettoiletter, der er passende, afhænger af, hvor meget personale, der er. Som udgangspunkt skal der altid være mindst ét særskilt toilet til personalet.

Der behøver ikke at være et personalettoilet, hvis virksomheden har en så begrænset åbningstid, at det ikke er nødvendigt at etablere toiletter.

Der behøver heller ikke at være personalettoilet ved virksomheder, hvor det ikke er muligt, eller hvor det er vanskeligt at etablere toiletter, men så skal der til gengæld være adgang til personaletoi-

let andetsteds, og dette toilet må ikke være offentligt tilgængeligt. Der skal være let adgang til toilettet, det skal ligge i nærheden af virksomheden og må normalt ikke kræve, at personalet skal udendørs. For visse typer af fødevarevirksomheder kan det dog være en nødvendigt at skulle uden-dørs, fx for personale i pølsevogne. Virksomheden skal selv både tage del i og tage ansvar for rengøring af toiletterne og føre egenkontrol med rengøringen.

For virksomheder, hvor der kun serveres drikkevarer, eller hvor der kun i meget begrænset omfang behandles eller serveres fødevarer, kan det være nok med et fælles toiletområde for både personale og gæster. Det kan fx være i virksomheder, som opvarmer indpakkede toasts eller andre fødevarer, hvor indpakningen er beregnet til at skulle brydes af forbrugeren.

I ikke-fødevarevirksomheder med kantiner skal der af hygiejnemæssige årsager være et separat personaletoilet, som alene er forbeholdt kantinepersonalet.

Brug af toiletter i privat beboelse

Der skal være personalefaciliteter, herunder særskilte toiletter i en fødevarevirksomhed, fordi der er særlige krav til personalets sundhedstilstand.

I arbejdstiden bør de ansatte i en fødevarevirksomhed af hygiejnemæssige grunde ikke benytte toiletter i privat beboelse. Det er Fødevarestyrelsens opfattelse, at det ikke er hensigtsmæssigt at sammenblande en fødevarevirksomhed med privat beboelse. Især fordi der ikke stilles samme krav til den personlige hygiejne, når man er i den private husstand.

Tidligere har man i nogle tilfælde fraveget kravet om særskilt personaletoilet i mindre detailvirksomheder, som er bygget sammen med en privat beboelse. Det har typisk drejet sig om virksomheder med meget begrænset personale, fx virksomhedsejeren samt én eller ganske få ansatte. Det har været en betingelse, at toilettet opfylder de indretningsmæssige krav, at der er indendørs forbindelse til toilettet, og at det i øvrigt ikke giver hygiejniske problemer.

For de fødevarevirksomheder, der hidtil har fået lov til at benytte toilet i privat beboelse, vil der fortsat ikke blive stillet krav om etablering af toilet i virksomheden.

Som udgangspunkt skal alle nye virksomheder, også ved nyautorisation i forbindelse med væsentlige ændringer eller ejerskifte, indrette personalefaciliteter, herunder særskilt personaletoilet. Der er dog et par undtagelser. Ved autorisation af nye fødevarevirksomheder tillades brug af personaletoiletter i privatbeboelse i følgende typer virksomheder, hvor det primære formål ikke er at drive fødevarevirksomhed, og som typisk har karakter af et hjemligt miljø:

- Dagpasningstilbud i private hjem.
- Bed & breakfast, bondegårdsferie og lignende virksomheder.

Gæstetoiletter

Lederen af en fødevarevirksomhed skal vurdere hvilket antal gæstetoiletter, der er passende i forhold til antallet af gæster i virksomheden. Virksomhedslederen kan vurdere, hvad der må anses for et passende antal både udfra et reelt behov samt udfra, hvilken service virksomheden ønsker at yde sine gæster.

I vurderingen af behovet for gæstetoiletter kan der lægges vægt på, om virksomheden har karakter af traditionel restauration, om virksomhedens varesortiment kun lægger op til et kortere ophold, om virksomheden har et begrænset antal siddepladser eller ingen siddepladser, og om virksomheden serverer alkoholiske drikkevarer.

Det nødvendige antal gæstetoiletter kan også afhænge af, om der kan henvises til offentlige toiletter eller gæstetoiletter i andre virksomheder i nærheden af virksomheden. Sådanne toiletter skal dog

være tilgængelige og åbne i hele fødevarevirksomhedens åbningstid. Ved brug af toiletter udenfor virksomheden skal virksomheden have indflydelse på rengøringen af toiletterne, da dette opsyn indgår som en del af virksomhedens egenkontrol.

Fødevarestyrelsen vurderer, at der som udgangspunkt må være behov for minimum ét gæstetoilet ved fødevarevirksomheder, der må karakteriseres som en restaurant. Det samme gælder for alle virksomheder, der serverer alkoholiske drikkevarer.

Virksomhedslederen må vurdere, om etablering af udendørs siddepladser øger behovet for gæstetoiletter.

Gæster må ikke benytte personaletoaletter.

Mobile virksomheder

Se afsnittet om mobile virksomheder for toiletforhold i denne type virksomheder.

Indretning af toiletter

Der må ikke være direkte adgang fra toiletter til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke må være dørforbindelse mellem det rum, hvor toilettet er placeret, og lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Der skal derfor være et forrum mellem toilet og lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Forrummet til toiletrummet skal være adskilt fra toiletrummet med vægge fra gulv til loft og en dør. Forrummet skal kunne fungere som en sluse, der forhindrer forurennet luft i at komme fra toiletrummet ud i lokaler, hvor der håndteres fødevarer eller opbevares indpakningsmateriale, emballage, service osv., dvs. en person skal kunne lukke døren til toiletrummet, før døren ud fra toiletområdet (toiletrummet plus forrummet) åbnes. Døren fra toiletområdet bør være selvlukkende.

Væggene i toiletrummet som helhed (der kan være flere toiletbåse i et toiletrum) skal gå fra gulv til loft og slutte helt tæt. Vægge mellem toiletrum og forrum skal gå fra gulv til loft og slutte helt tæt. Væggene i toiletbåsene kan være delvist åbne, men der skal stadig være tætsluttende vægge mellem toiletrummet og forrummet, som nævnt. Der skal være en håndvask i toiletområdet.

Fødevarestyrelsen vurderer, at håndvaske samt gulve, vægge og lofter skal leve op til samme krav, som gælder for håndvaske, gulve, vægge og lofter i lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Læs mere i kapitlerne om valg af udstyr og valg af materialer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. I, pkt. 3
--

Hygiejneforordning, bilag II, kap. 1, pkt. 2
--

Toiletter skal have et effektivt afløbssystem.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. I, pkt. 3
--

Normalt skal toiletterne være tilsluttet et afløbssystem, som opfylder de byggetekniske regler. I sjældne tilfælde vil det være relevant at vurdere, om et kemikaliekløset eller tørkløset kan accepteres. Et kemikaliekløset eller tørkløset er som udgangspunkt omfattet af toiletter med et "effektivt afløbssystem". Vurderingen af hvilken type kemikaliekløset eller tørkløset, der har et "effektivt afløbssystem", skal være en restriktiv hygiejnemæssig vurdering af, hvad der skal forstås ved ordet "effektivt".

Virksomheden skal godtgøre overfor fødevareregionen, at toilettet er hygiejnisk forsvarligt og lever op til reglerne. Det skal bl.a. fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram, hvordan tømning kan foregå på en hygiejnisk forsvarlig måde.

Et tørkloset på et mindre skib betragtes som udgangspunkt som et toilet med et ”effektivt afløbssystem”.

Kapitel 12

Udstyr og inventar

Udstyr og inventar som borde, hylder, vaske, køleindretninger og maskiner bør anbringes, så det er fri af gulv og vægge, fx på ben eller bæringer, så det er let at gøre rent under og omkring det pågældende udstyr. Alternativt skal der være en overgang til gulv og vægge, der er så tæt, at der ikke kan trænge væske eller støv mv. ind.

I lokaler og områder, hvor der kræves hyppig våd rengøring, bør man anbringe udstyr og inventar på en måde, hvor gulv- og vægflader er frie og let tilgængelige for rengøring eller bruge en tæt fuge til gulv eller vægge.

Alt inventar i fødevarevirksomheder skal være af materialer, som er lette at rengøre. Især inventar og udstyr med overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, skal være lette at vedligeholde, rengøre og om nødvendigt desinficere. Det gælder også inventar som køleskabe, diske, hylder mv., som nemt bliver forurenet med rester fra fødevarer. I lokaler og områder, hvor behandlingen eller anden håndtering af fødevarer nødvendiggør meget våd rengøring, vil det normalt gælde for alt inventaret. Glatte, ikke absorberende og korrosionsbestandige materialer som rustfrit stål eller hård plast vil være velegnede. I nogle (detail)virksomheder kan borde, der bruges til at udrulle dej på, løse skæreplader og huggeblokke være af hårdt træ, som kan vedligeholdes med nedslibning. Ellers vil det normalt kun være hensigtsmæssigt at bruge udstyr af træmateriale i møllerier o.l.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. II, pkt.1,litra f samt kap. V
--

Opbevaring af udstyr og redskaber

Der skal om nødvendigt være egnede faciliteter til opbevaring af rengjort og evt. desinficeret udstyr og redskaber, så der ikke er risiko for forurening efter rengøring og desinfektion.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. II, pkt. 2

Temperaturkontrolanordninger

Virksomheden skal have tilstrækkelig kapacitet til at opbevare kølede, frosne eller dybfrosne fødevarer. Virksomheden skal sikre sig, at fødevarer opbevares ved den korrekte temperatur. Virksomheden skal have mulighed for at overvåge eller følge temperaturen, fx ved hjælp af automatisk temperaturregistrering af køle- eller frosttemperaturen eller ved at have procedurer, der sikrer og dokumenterer, at temperaturen hele tiden er korrekt.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. I, pkt. 2, litra d

Udstyr i form af køle- og fryseinstallationer eller udstyr til varmholdning, bør være forsynet med kontrolanordninger, der bl.a. sikrer, at temperaturkravene bliver overholdt. Termometre bør være

placeret på det sted, som anses for det varmeste i køle- eller fryseindretninger hhv. koldeste i varmeindretninger. Termometrene bør ikke placeres ved indblæsningen af kuldeluft eller tæt på varmekilden.

Ventilation

Ventilationssystemer skal holdes rene. Filtre bør udskiftes eller renses tilstrækkeligt hyppigt.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. I, pkt. 2, litra b, og pkt. 5 og 6

I virksomheder, hvor der koges, frituresteges, grillsteges o.l., skal der om nødvendigt være mekanisk udsugning gennem emhætte og fedtfilter, så man får fjernet em og stegeos.

Lokalerne, herunder de sanitære installationer, skal være passende og tilstrækkeligt naturligt eller mekanisk ventilerede.

Ventilationen skal være passende, så den beskytter mod dannelse af kondensvand eller uønsket mug på overflader. Der må ikke være så meget kondens, at det er en fødevarerikkerhedsmæssig risiko. Fx må der ikke være kondens, der drypper ned på fødevarerne.

Belysning

Der skal være tilstrækkelig kunstig eller naturlig belysning i virksomhederne og nødvendig beskyttelse af fødevarerne mod direkte sollys eller kunstigt lys.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. I, pkt. 7
--

Kapitel 13

Vaske

Faciliteter til at vaske fødevarer, til opvask og til håndvask, skal have en kapacitet, der svarer til virksomhedens aktiviteter.

Fødevarerask

Som udgangspunkt bør der være separate vaske til fødevarer. Den samme vask kan dog bruges både til vask af fødevarer og til vask af arbejdsredskaber og udstyr, hvis det skønnes hygiejnisk forsvarligt. Behovet for vaske afhænger af produktionens art og omfang, muligheden for tidsmæssig adskillelse mellem behandling af fødevarer og opvask, samt om vaskefaciliteterne består af en enkeltvask eller en dobbeltvask.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. II, pkt. 3

Vaske til rengøring af fødevarer skal holdes rene og evt. desinficerede, hvor det skønnes nødvendigt. Se også vejledningens afsnit om rengøring og desinfektion.

Rengøring af forurenede råvarer kan normalt ikke foregå i den samme vask, som bruges til opvask.

I nogle virksomheder kan det være nødvendigt med flere vaske til rengøring af fødevarer. Fx i store restaurations- eller institutionskøkkener med flere afdelinger, eller hvor der skal tages særlige hensyn for at undgå krydskontamination.

Der skal bruges vand af drikkevandskvalitet til vask af fødevarer. Der gælder dog særlige regler for brug af rent vand i forbindelse med fiskevarer og toskallede bløddyr, se kapitlet om vand og is.

Vask til opvask

Faciliteterne til opvask skal have en kapacitet, som svarer til behandlingen og salget i virksomheden.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. II, pkt. 2

Som udgangspunkt skal der være separate vaske til fødevarer og til opvask. Se i øvrigt under afsnittet om fødevarevask.

Der skal være mulighed for, at desinfektion af arbejdsredskaber og udstyr kan foregå uhindret.

Der skal være tilstrækkelige forsyninger af varmt og koldt vand.

Håndvaske

En håndvask er normalt en selvstændigt placeret vask med blandingsbatteri, som ved sin udformning ikke umiddelbart kan forveksles med en vask til fødevarer eller til opvask. I nogle virksomheder kan det være hensigtsmæssigt med et blandingsbatteri, der ikke er håndbetjent. Der skal være håndsæbe og mulighed for at tørre hænder på en hygiejnisk måde, fx papirhåndklæder, håndklæderuller eller lufttørre.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. I, pkt. 4
--

Der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske i virksomhederne. Der skal altid være håndvaske i såvel personale- som gæstetoiletområder. Håndvaske beregnet for personalet skal være placeret, så de er let tilgængelige for personalet. I lokaler og områder, hvor der håndteres uindpakkede, letfordærlige fødevarer, vil der normalt være behov for en håndvask. I virksomheder med flere afdelinger, eller hvor afstanden til en håndvask bliver for lang, kan det være nødvendigt med flere håndvaske.

Håndvaske skal have ”rindende varmt og koldt vand”. Vandet skal være af drikkevandskvalitet. Fødevarestyrelsen finder, at håndvask med vand fra vandtank kan betragtes som ”rindende vand”. Som udgangspunkt er det dog kun mobile eller midlertidige virksomheder, der må bruge vand fra vandtank – se afsnittet om mobile virksomheder.

Hvis virksomheden bruger vand fra en vandtank, skal virksomheden sikre og dokumentere, at det er hygiejnisk forsvarligt. Vandet i vandtanken skal ligesom i stationære håndvaske være af drikkevandskvalitet. Der bør tages regelmæssige prøver fra vandtanken for at kontrollere vandets hygiejnemæssige kvalitet. Samtidig bør vandtanken renses regelmæssigt for at sikre den hygiejnemæssige kvalitet.

Kapitel 14

Valg af materialer

Når der skal vælges materialer til gulve, vægge, lofter etc. i virksomheden, er det vigtigt at overveje, hvor i virksomheden materialet skal bruges, og hvilke påvirkninger materialet vil blive udsat for.

Der vil ikke være de samme krav til materialevalg i lagerlokaler, hvor der kun oplagres fødevarer, som til materialevalg i lokaler, hvor der er behandling af fødevarer.

Virksomheden skal i alle tilfælde kunne godtgøre over for myndighederne, at det valgte materiale er hygiejnisk forsvarligt.

Gulve

Gulve skal holdes i god stand, være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Det betyder, at gulvene bør være af et materiale, som er vandtæt, vaskbart og af et ikke-absorberende, ugiftigt materiale, fx klinker eller vinyl med svejsede samlinger.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. I, pkt. 8 og kap. II, pkt. 1, litra a

Gulvene skal om nødvendigt være forsynede med passende afløb. Det vil ofte være nødvendigt med afløb i virksomheder, hvor der kræves våd rengøring. Afløb skal være dimensioneret til formålet og må ikke give hygiejniske problemer. Afløbsriste bør være af metal og fastskruet i gulvet for at undgå, at rotter kan gnave sig ind i virksomheden.

I slagterier, der slagter kvæg, får og geder, som indeholder specificeret risikomateriale, skal afløbsriste eller sigter i afløbet have åbninger eller maskevidde på højst 6 mm i udløbsenden eller tilsvarende systemer, der sikrer, at højst 6 mm store faste partikler i spildevandet passerer.

TSE-forordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 1

Virksomhedslederen kan vælge at bruge materiale, som ikke opfylder alle kravene om at være vandtæt, vaskbart, ikke-absorberende og ugiftigt. Virksomhedslederen skal da kunne godtgøre, at det valgte materiale ved den konkrete brug ikke giver hygiejniske problemer.

Vægge

Vægge skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt at desinficere.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. II, pkt. 1, litra b

Væggene i produktionslokaler eller -områder bør beklædes med et glat materiale, der er vandtæt og vaskbart. Det kan der være behov for i produktionslokaler i restauranter, på kødopskæringsvirksomheder og på virksomheder, der indsamler og forarbejder mælk. Hvis maskiner og lignende udstyr står tæt op af væggene, skal virksomheden sikre sig, at vægbeklædningen er egnet til det. Se også vejledningens afsnit om rengøring og desinfektion.

Lofter

Lofterne skal fremstå rengøringsvenlige og være af et materiale, der kan tåle den rengøring og eventuelle desinfektion, der er behov for med de pågældende aktiviteter. Som minimum bør lofter kunne børstes eller støvsuges.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. II, pkt. 1, litra c

I lokaler med udvikling af damp, stegeos eller anden fugt påvirkning, samt i kølerum o.l., bør lofterne være af et ikke-absorberende materiale, så der ikke dannes mug.

Virksomheden skal foretage en konkret vurdering af, om loftmaterialet kan opfylde forordningens krav til overflader, og om materialet yder tilstrækkelig beskyttelse mod indtrængen af skadedyr.

Døre

Overfladerne på døre skal være lette at rengøre og må ikke være absorberende. I forarbejdningsvirksomheder, som evt. kræver våd rengøring af vægge og døre, vil det være en god ide med døroverflader af fx rustfrit stål. I andre virksomhedstyper, hvor behovet for rengøring er mindre, kan der efter konkret vurdering være fx trædøre, som er malede eller behandlet på anden måde, så de ikke suger fugt.

Hvor det skønnes nødvendigt, skal døre kunne desinficeres. Se også vejledningens afsnit om rengøring og desinfektion.

Afsnit om rengøring og desinfektion
Hygiejneforordningen, bilag II, kap
II, pkt. e

Kapitel 15

Mulighed for brug af private køkkener

Som udgangspunkt må private køkkener ikke indgå som en del af en fødevarevirksomhed.

Det er Fødevarestyrelsen vurdering, at brugen af private køkkener til fødevareproduktion beregnet til markedsføring kan give anledning til hygiejne- og fødevaresikkerhedsmæssige problemer, herunder især det forhold, at der ikke kan stilles krav til den personlige hygiejne hos de øvrige medlemmer af den private husholdning. Der er derfor en risiko for overførsel af sygdomsbakterier, virus og andre forureninger til virksomhedens fødevarer.

Af overskriften til hygiejneforordningens bilag II, kap. III, fremgår det dog, at der er regler for bl.a. ”lokaler, der fortrinsvis anvendes til privatbeboelse, men hvor der regelmæssigt tilberedes mad med henblik på markedsføring”.

Det er Fødevarestyrelsens opfattelse, at en virksomhed kun kan tilberede mad i private køkkener, hvis virksomheden er undtaget fra kravet om autorisation eller registrering, jf. § 14 i autorisationsbekendtgørelsen.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap.
III

Det vil sige, at kun virksomheder, hvor det primære formål ikke er at drive fødevarevirksomhed, og som typisk har karakter af et hjemligt miljø, kan anvende private køkkener som en del af ”virksomheden”. Det er også et krav, at det ikke må give hygiejniske problemer.

Der kan være tale om dagpasningstilbud i private hjem, servering af morgenmad i forbindelse med overnatning, når antallet af gæster ikke overstiger 12 personer (bed & breakfast), privat beboelse, der anvendes i forbindelse med bondegårdsferier samt markeder, fx høstmarkeder, som afholdes i tæt tilknytning til det private køkken, jf. § 14, nr. 1, 4 og 6 i autorisationsbekendtgørelsen. Det væsentlige i den sammenhæng er, at produktion og servering foregår samme sted, dvs. i forbindelse med den private beboelse.

For denne slags virksomheder har forbrugerne en forventning om, at det private køkken indgår som en del af virksomheden. Den forventning har forbrugerne ikke, når fødevarer udbydes til salg fx hos den lokale købmand eller det lokale marked lørdag formiddag. Her vil forbrugerne have en berettiget forventning om, at fødevarerne er fremstillet i en autoriseret virksomhed.

Kapitel 16

Mobile eller midlertidige lokaler og fødevarerautomater

Ved mobile fødevareraktiviteter forstås fx pølsevogne, fiskebiler, ostebiler og iscykler, der flyttes dagligt. En mobil virksomhed kan stå samme sted hver dag, men den skal have været flyttet dagligt for fx rengøring eller påfyldning af varer eller vand. Mobile slagterier (assistance til hjemmeslagtning eller autoriseret slagteri) er ikke omfattet af undtagelserne i dette kapitel.

Midlertidige lokaler kan være telte, markedsboder og lignende, herunder helt simple torvestader, som står fast på samme sted i kortere eller længere perioder ad gangen. Bemærk, at midlertidige lokaler ikke er det samme som en midlertidig fødevareraktivitet, der på visse betingelser kan være undtaget fra kravet om registrering eller autorisation. Midlertidige eller lejlighedsvisse fødevareraktiviteter anvender ofte midlertidige lokaler, men permanente eller sæson virksomheder kan også gøre brug af midlertidige lokaler.

De fleste virksomheder af den nævnte type udfører kun behandling eller salg af begrænset omfang, og som er hygiejnisk uproblematisk. Der skal dog altid foretages en konkret vurdering af den enkelte virksomhed.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. III
--

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14

Toiletter

Personalet skal i hele arbejdstiden have adgang til toilet. Det afhænger af virksomhedens art, om det er nok med adgang til et offentligt toilet eller et toilet i en anden virksomhed.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. III, pkt. 2, litra a

Håndvaske

Der skal være mulighed for at vaske og tørre hænder. I nogle tilfælde vil det være nødvendigt, at den mobile virksomhed har faciliteter til håndvask i form af en vandtank med rindende vand og direkte afløb til spildevandstank. Det er op til en konkret vurdering, om der er behov for varmt vand til håndvask. I mobile virksomheder, hvor der tilberedes fødevarer, vil det som udgangspunkt være nødvendigt at have en håndvask med rindende varmt og koldt vand. Se afsnittet om håndvaske i stationære virksomheder for krav til vandtank mv.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. III, pkt. 2, litra a

Indretning

Ved indretningen af virksomheden skal virksomhedsejeren tage hensyn til, hvilken type salg eller behandling af fødevarer, der foregår. Det skal bl.a. indgå i vurderingen, om der sker behandling, eller om der fx blot sker salg af indpakkede fødevarer.

Virksomhederne skal have en passende størrelse i forhold til deres aktivitet, og de skal indrettes, så der kan gøres tilstrækkeligt rent og evt. desinficeres. For virksomheder, hvor det ikke er muligt at lukke ned for natten, fx med diske og serveringsfaciliteter i det fri, kan der være behov for, at alt rengøres og om nødvendigt desinficeres, inden virksomheden åbner igen.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. III, pkt. 2, litra b
--

Der skal være den nødvendige forsyning af varmt og koldt drikkevand i forhold til de aktiviteter, der udføres, fx til tilberedning af fødevarer, til vask af fødevarer og hænder og til rengøring.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. III, pkt. 2, litra e
--

I mobile virksomheder med ekspeditionsluge til det fri kan vand til rengøring og evt. desinfektion opbevares på vandtank med mulighed for aftapning af rindende vand. Ved behandling og salg af letfordærlige, ikke-indpakkede fødevarer, vil der normalt også være behov for varmt vand. Det er dog Fødevarestyrelsens vurdering, at helt enkel behandling, såsom opvarmning af pølser, og salg af disse fødevarer, ikke nødvendigvis medfører behov for varmt vand.

For simple torvestader og midlertidig eller lejlighedsvis virksomhed vil adgang til aftapning af vand normalt anses for tilstrækkeligt.

Fra åbne virksomheder, dvs. uoverdækkede vogne, torvestader o.l., vil der normalt kun kunne ske salg af ikke-letfordærlige fødevarer som frugt og grønt, med mindre der er tale om midlertidig eller lejlighedsvis virksomhed. Fødevarerne skal under alle omstændigheder beskyttes mod vejrlig og forurening.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. III, pkt.1
--

I virksomheder, der håndterer og sælger letfordærlige, kølepligtige fødevarer, skal der være de nødvendige kølefaciliteter.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. III, pkt. 2, litra g
--

Fødevareautomater

Indretningen af fødevareautomater skal tilpasses de fødevarer, der skal sælges fra automaten. Virksomheden skal sikre, at der ikke opstår risiko for forurening af fødevarerne. Virksomheden skal fx tage hensyn til, om der sælges softice eller pommefrites fra automaten, eller om der sælges frisk frugt.

For softice automater vil det normalt være nødvendigt, at automaterne forsynes med en udleveringslåge, der kan lukke fuldstændigt som afskærmning omkring tappeanordning og spildbakke. På den måde kan man undgå forurening med støv o.l.

Kapitel 17

Transport

Transport af fødevarer er reguleret af hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og de supplerende bestemmelser i hygiejnebekendtgørelsen.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 5
Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III
Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 21-23, 29 og 30. samt bilag 3

Køretøjet, tanken, containeren, beholderen mv. skal være egnet til transport af den eller de fødevarer, der skal transporteres, uanset om der er tale om letfordærlige fødevarer, indpakkede og emballerede fødevarer osv. Kravene til rengøring og vedligeholdelse afhænger også af hvilke fødevarer, der skal transporteres.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IV, pkt. 1

Fødewarens karakter og indpakning eller emballering har betydning for udformningen og konstruktionen af transportmidlerne, de materialer, der kommer i kontakt med fødevarerne, samt behovet for rengøring. Der kan være forskellige krav afhængigt af, om der er tale om transport af korn fra marken, transport i tank af vin eller transport af indpakkede og emballerede fødevarer som fx helkonserves.

Temperatur

Køretøjer eller containere til transport af fødevarer skal være indrettet således, at fødevarerne kan transporteres ved en passende temperatur. Eventuelle specifikke temperaturkrav skal kunne overholdes, og der skal være mulighed for, at temperaturen kan overvåges. Se i øvrigt afsnittet om brud på kølekæden.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IV, pkt. 7

Under transport er det transportøren, der har ansvaret for at overholde temperaturkravene.

Afsnit om køleopbevaring og transport

Nogle fødevarevirksomheder anvender eksterne transportører, andre fødevarevirksomheder anvender egne vogne og chauffører, som kører de bestilte varer ud til kunderne. I begge tilfælde er det transportøren eller chaufføren, der skal sørge for, at fødevarelovgivningen, bl.a. hygiejnekrav og temperaturkrav, overholdes, indtil fødevarerne er afleveret til kunden.

For visse fødevarer stilles der krav til *produkttemperaturen* og for andre er det *opbevaringstemperaturen*. Se nærmere om dette i afsnittet om køleopbevaring og –transport.

For dybfrost gælder som hovedregel, at temperaturen i dybfrosne fødevarer overalt i varen skal være -18 °C, men det kan accepteres, at temperaturen under transport stiger kortvarigt med højst 3 °C. Forudsætningen herfor er dog, at det drejer sig om lokal distribution, og at transporten sker un-

der iagttagelse af god distributionspraksis. Ved lokal distribution forstås en kortvarig transport, men det vil være op til et konkret skøn at definere hvad der forstås ved ”lokal distribution”.

Dybfrostbekendtgørelsen

Ved transport af fødevarer mellem virksomheder kan der skelnes mellem følgende situationer:

- Transport imellem 2 engrosvirksomheder. Her gælder de temperaturkrav, som engrosvirksomheder skal overholde.
- Transport fra en engrosvirksomhed til en detailvirksomhed. Hvis engrosvirksomheden selv foretager transporten, eller transporten foretages af en ekstern transportør bestilt af engrosvirksomheden eller detailvirksomheden, gælder de temperaturkrav, som engrosvirksomheder skal overholde. Hvis detailvirksomheden selv foretager transporten, gælder de temperaturkrav, som detailvirksomheder skal overholde.
- Transport imellem 2 detailvirksomheder. Her gælder de temperaturkrav, som detailvirksomheder skal overholde. Dette vil også gælde, selvom transporten foretages af en selvstændig transportør.

Ved udbringning af fødevarer til institutioner, fx børnehaver eller vuggestuer, skal varerne transporteres ved en temperatur, der ikke overstiger den, der fremgår af lovgivningen, mærkningen eller af oplysninger i handelspapirerne. Det er Fødevarestyrelsens opfattelse, at denne transport kan foregå i frost- eller kølebil, i bagagerummet af en personbil, på scooter eller cykel osv., når det sikres, at fødevarerelovgivningen, bl.a. hygiejnekrav og temperaturkrav, overholdes. Ved udbringning af fødevarer over kortere afstande kan en køletaske eller termokasse forsynet med frost- eller køleelementer opfylde kravet om en ubrudt kølekæde.

Med hensyn til udbringning af fødevarer til den endelige forbruger, se afsnittet om brud på kølekæden.

Ved blandet transport

Fødevarer skal beskyttes mod forurening og anden skadelig påvirkning under transporten. Fødevarer må kun transporteres sammen med andre varer, hvis det ikke fører til risiko for skadelig påvirkning af fødevarerne.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IV, pkt. 2

Adskillelse

Ved placering af fødevarerne skal det sikres, at der ikke sker en forurening af fødevarerne. I nogle tilfælde kan det være nødvendigt med en egentlig adskillelse af varerne.

Ved samtidig transport af fødevarer og andre varer samt ved samtidig transport af forskellige fødevarer skal varerne holdes adskilt, hvis det er nødvendigt for at beskytte fødevarerne mod risiko for forurening. Hvornår og hvordan der skal ske en adskillelse, afhænger af hvilken type fødevarer og andre varer, der transporteres.

Ved transport af forskellige indpakkede fødevarer samtidigt vil der yderst sjældent være behov for at adskille produkterne for at undgå risiko for forurening. Omvendt vil der ofte være behov for adskillelse, hvis der er tale om uindpakkede fødevarer.

Hvis der er tale om samtidig transport af fx frosne fødevarer og frosset dyrefoder, bør varerne være emballerede og være placeret adskilt under transporten.

Rengøring

For at undgå risiko for kontaminering af fødevarerne skal køretøjet eller containeren som hovedregel gøres grundigt rent mellem transporterne, hvis det har været anvendt til transport af andet end fødevarer eller til forskellige fødevarer. Hvis der ikke er risiko for kontaminering, vil der ikke nødvendigvis være behov for rengøring mellem transporter, fx mellem to transporter af to forskellige slags emballerede fødevarer.

Kapitel 18

Særligt for bulktransport

Ved bulktransport af fødevarer forstås transport af uindpakkede fødevarer i flydende form, som pulver eller som granulat. Bulktransport af produkter, der skal spises af mennesker, og som er i flydende form eller i form af pulver eller granulat, skal ske i køretøjer, tanke, containere, beholdere mv., der er forbeholdt transport af fødevarer. Det skal klart og tydeligt fremgå af containere mv., der anvendes til bulktransport af fødevarer i flydende form, som pulver eller granulat, at de kun må bruges til transport af fødevarer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IV, pkt. 4

Malt og bygmalt, der har karakter af korn, og som skal bruges til ølfremstilling, betragtes ikke som granulat. Det samme gælder korn, ris osv. i øvrigt. Mel, mælk, olie og vin mv. betragtes som flydende, pulver eller granulat.

Se endvidere afsnittet om mælk og colostrum, kapitlet om opbevaring og transport.

Søtransport af flydende olier og fedtstoffer

Der er en særlig undtagelse for bulktransport af flydende olier og fedtstoffer ved søtransport. Det er nemlig tilladt at bruge tanken i skibet til transport også af visse andre varer end fødevarer.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 29

Der sondres mellem fødevarer, som skal forarbejdes og fødevarer, som er færdigforarbejdede. Når der transporteres flydende olier eller fedtstoffer, som er færdigforarbejdede, skal de tre forudgående ladninger være fødevarer. Når der transporteres flydende olie eller fedtstoffer, som skal forarbejdes, skal den umiddelbart forudgående ladning, som er transporteret i tanken, enten være en fødevarer eller en ladning, som kan accepteres som tidligere ladning. En liste over acceptable tidligere ladninger fremgår af bilag 4 til hygiejnebekendtgørelsen.

Hygiejnebekendtgørelsen, bilag 4

Det materiale, som tankene består af, har også betydning for hvilke krav, der stilles. Tanken skal være af rustfrit stål eller foret med epoxyharpiks eller et teknisk ækvivalent stof til epoxyharpiks. ”Teknisk ækvivalent” vil sige, at stoffet har de samme tekniske egenskaber som epoxyharpiks. Epoxyharpiks er et stof, der kan omdanne sig fra en flydende form til en hård, spændstig og fast belægning.

Der må ikke være stoffer, der kan migrere fra materialeoverfladen til fødevarerne. Der henvises i øvrigt til regelsættet om materialer og genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer.

Bekendtgørelse om materialer og genstande

Kaptajnen skal skriftligt kunne dokumentere, at ovennævnte krav er opfyldt. Det gælder også i de situationer, hvor ladningen har været omlastet. Kaptajnen skal altså også have oplysninger fra de skibe, som den pågældende vare tidligere har været transporteret med. Endvidere skal kaptajnen kunne fremlægge dokumentation for arten og effektiviteten af den rengøring, der er foretaget mellem ladningerne.

Søtransport af råsukker

For søtransport af råsukker er der også undtagelse fra de generelle krav i hygiejneforordningen.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 30

Reglen dækker kun bulktransport af råsukker, der ikke er bestemt til anvendelse som fødevare eller fødevareingrediens uden først at have gennemgået en fuldstændig og effektiv raffineringsproces.

Beholdere mv. skal være gjort grundigt rene og inspiceres forud for lastningen for at fastslå, at rester fra den forudgående ladning eller anden tilsmudsning er fjernet.

Endvidere må den ladning, der går forud for transporten, ikke være en ladning i flydende form.

Den fødevarevirksomhed, der er ansvarlig for transporten, skal skriftlig kunne dokumentere, at reglerne er opfyldt. De dokumenterede oplysninger skal følge forsendelsen helt til raffinaderiet, der skal beholde en kopi af oplysningerne.

Råsukker, der er transporteret ad søvejen i beholdere m.m., der ikke udelukkende er forbeholdt fødevarer, skal raffineres for at kunne bruges som fødevare eller fødevareingrediens. Raffineringsprocessen skal være fuldstændig og effektiv.

Kapitel 19

ATP

Betegnelsen ATP dækker over en FN-traktat, som Danmark tiltrådte i 1976, om international transport af letfordærlige fødevarer og det særlige materiel til sådan transport.

Materiel, der bruges til international transport af visse letfordærlige fødevarer til eller fra et andet ATP-land, skal være godkendt til formålet af den kompetente myndighed i en stat, der har tilsluttet sig ATP-traktaten. Materiellet mærkes med godkendelsesklasse og udløb, og skal ledsages af et gyldigt ATP-certifikat.

ATP-bekendtgørelsen, §§ 1 og 3

Ordningen omfatter følgende produkter:

ATP-bekendtgørelsen, §§ 17 og 18

- Alle frosne eller dybfrosne fødevarer.
- Rå eller pasteuriseret mælk til direkte konsum og industrimælk.
- Yoghurt, smør, fløde, kefir og friske oste.
- Fiskevarer, undtagen røgede, saltede, tørrede eller levende.
- Krebs- og bløddyr, undtagen levende.
- Kød og slagteaffald.
- Kødprodukter, undtagen produkter, der er fuldt konserveret ved saltning, røgning, tørring eller sterilisation.

- Fjerkræ og kaniner.
- Vildt.

Ordningen omfatter transport af de ovennævnte produkter til eller fra følgende lande:

Albanien	Azerbajdjan
Belgien	Bosnien Herzegovina
Bulgarien	Estland
Finland	Frankrig
Georgien	Grækenland
Hviderusland	Irland
Italien	Kazakhstan
Kroatien	Letland
Litauen	Luxembourg
Makedonien	Marokko
Monaco	Nederlandene
Norge	Polen
Portugal	Rumænien
Rusland	Schweiz
Serbien og Montenegro	Slovakiet
Slovenien	Spanien
Sverige	Tjekkiet
Tyskland	UK (Storbritannien og Nordirland)
Ungarn	USA
Uzbekistan	Østrig

Både landevejs-, jernbane- og søtransport er omfattet. Undtaget er søtransporter på mere end 150 km og søtransporter, der ikke efterfølger eller går forud for en ATP-transport i land.

ATP-bekendtgørelsen, § 1, stk. 2 og 3

ATP-godkendelsen for nyt materiel gælder som udgangspunkt i 6 år regnet fra udstedelsesmåneden. Efterfølgende fornyet godkendelse er gyldig i 3 år ad gangen, medmindre den kompetente myndighed beslutter, at materiellets forfatning nødvendiggør en kortere godkendelsesperiode.

ATP-bekendtgørelsen, §§ 5-7

ATP-materielkontrollen

I Danmark er godkendelse og syn af ATP-materiel, opkrævningen af gebyrer samt bemyndigelsen til at udstede ATP-certifikater blevet uddelegeret til Slagteriernes Forskningsinstitut, ATP-materielkontrollen.

ATP-bemyndigelsesbekendtgørelsen, § 1

Der opkræves et lovbestemt gebyr for de ydelser, der er forbundet med ATP-ordningen. Gebyret svarer til de udgifter, der er forbundet med kontrollens arbejde.

ATP-betalingsbekendtgørelsen

ATP-udvalget

Der er nedsat et ATP-udvalg med repræsentanter fra relevante interesseorganisationer og udnævnt af ministeren. Udvalget bistår Fødevarestyrelsen med administration af de regler, der er fastsat til opfyldelse af ATP-traktaten – herunder at føre tilsyn med den virksomhed, der udøves af Slagteriernes Forskningsinstitut, ATP-materielkontrollen.

ATP-bemyndigelsesbekendtgørelsen, § 2

ATP-udvalget er bemyndiget til at foreslå ændringer af reglerne om ATP-materielkontrol, at udtale sig om konkrete sager om ATP-kontrol og udkast til ændringer af ATP-traktaten, samt at foreslå ændringer af afgifterne i relation til ATP-materielkontrollens virksomhed.

ATP-bemyndigelsesbekendtgørelsen, § 3, § 4, stk. 2, og § 6

Virksomhedens ansvar

Omfanget af egenkontrollen ved ATP-transporter vil variere afhængig af, i hvilket omfang virksomheden er involveret i ind- og udgående transport. Virksomheden bærer det fulde ansvar for, at dens eget materiel til international transport af letfordærlige fødevarer er ATP-godkendt.

Hvis der engageres en speditør eller lignende til at varetage ATP-transporter, bør virksomheden sikre sig, at transportøren er i stand til at gennemføre transporten i materiel, der er ATP-godkendt. Virksomheden bør samtidig indføre procedurer for opfølgning overfor transportører, herunder stikprøvevis kontrol af om transporterne faktisk sker i ATP-materiel og foretage opfølgning ved fejl eller mangler.

Hvis letfordærlige fødevarer på anden vis afhentes på virksomheden med henblik på distribution i et ATP-medlemsland eller leveres fra et andet ATP-medlemsland af en ekstern transportør, bør virksomheden kontrollere, hvorvidt materiellet er ATP-godkendt. Man kan fx bede om at se et ATP-certifikat og kontrollere materiellets ATP-identifikationsmærke.

Manglende ATP-godkendelse eller mangelfulde oplysninger i godkendelsen indberettes til fødevareregionen.

Myndighedskontrol

Ud over at supervisere virksomhedens egenkontrolprocedurer, kan fødevareregionerne gennemføre stikprøvevis kontrol af landevejstransporter i samarbejde med politiet og SKAT.

ATP-bekendtgørelsen, §§ 31 og 34

Hvis fødevareregionen finder uoverensstemmelser mellem materiellets forfatning og godkendelsen, vil Fødevarestyrelsen og ATP-materielkontrollen blive underrettet med det samme. Sidstnævnte har adgang til at inspicere materiellet, inden det får lov at køre videre.

ATP-bekendtgørelsen, § 23, stk. 2

Hvis en transport vurderes at udgøre en sundhedsmæssig risiko, kan fødevareregionen forhindre, at et parti fødevarer læsses i transportmateriellet, eller at fødevarer, der er blevet transporteret i materiellet, bruges til menneskeføde. Fx kan manglende indvendig rengøring af materiellet eller en defekt kølemaskine udløse forbud mod transport og eventuel disponering af partiet til andet end menneskeføde.

Fødevareforordningen, art. 14

Hvis en ATP-godkendelse for et transportmateriel er udløbet, kan fødevareregionen forhindre, at transportmateriellet udføres fra Danmark eller forhindre, at partiet læsses i transportmateriellet.

Kapitel 20

Affald

Almindeligt affald

Fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald skal hurtigst muligt fjernes fra de lokaler, hvor der findes fødevarer, således at der ikke sker ophobning af affald. Dette gælder for alle typer affald, både fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald, fx affald af vegetabilsk eller animalsk oprindelse, indpakningsmateriale fra råvarer, som fx dåser og plastfolie, eller emballagemateriale, som papkartoner. Det skal bl.a. sikres, at der er et tilstrækkeligt antal affaldsbeholdere, og beholderne skal tømmes efter behov, så der ikke ophobes affald.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VI

Biproduktforordningen

Beholdere og opbevaringsfaciliteter

Affald skal opsamles i beholdere, der kan lukkes. Affaldsbeholdere i lokaler eller områder, hvor der behandles fødevarer o.l., skal være hensigtsmæssigt udformet. Beholderne skal enten være faste beholdere i et afvaskeligt materiale som fx plast eller et affaldsstativ af et egnet materiale med indsats af plast eller papir. Affaldsbeholderne skal være af en passende størrelse og være forsynet med tætsluttende låg, hvor det er nødvendigt af hygiejniske hensyn eller for at undgå skadedyr. Pedalbetejnte affaldsbeholdere kan være hensigtsmæssige. Udendørs beholdere skal have tætsluttende låg for at undgå skadedyr og bør være udformet af kraftig plast eller metal. Beholderne skal være vel vedligeholdte og nemme at rengøre.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VI, pkt. 2

I nogle tilfælde vil det være hygiejnisk forsvarligt at have en åbning til affaldsskakt i et lokale, selvom der foregår behandling af fødevarer. Skakten skal være konstrueret og placeret på hensigtsmæssig måde, herunder være sikret mod skadedyr, så der ikke opstår risiko for forurening af fødevarer. Virksomhedslederen skal godtgøre overfor fødevareregionen, at affaldssystemet er egnet i den aktuelle fødevarevirksomhed.

Der kan være afvigelser fra kravet om, at affald skal anbringes i beholdere, hvis virksomhedslederen kan godtgøre, at det ikke giver hygiejniske problemer. Det kan fx være aktuelt for opsamling af pap- og plastaffald til genanvendelse. Det forudsættes, at sådant affald anbringes, så det ikke er en risiko for forurening af fødevarer eller i øvrigt kan give hygiejniske problemer, fx ved at give skjulesteder for skadedyr.

Virksomheden skal have et egnet område eller et særskilt lokale til opbevaring af fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald. Der skal være egentlige renovationsbeholdere ved virksomheden i form af affaldscontainere, skraldespande o.l. Renovationsbeholderne må ikke stilles i lokaler, hvor der behandles eller sælges fødevarer, men skal placeres i dertil indrettede lokaler eller udendørs.

Det kan dog accepteres, at virksomheden opbevarer fødevareaffald i køle- eller frostrum for fødevarer, når følgende vilkår er opfyldt:

- virksomheden anvender særlige beholdere til affald, og disse rengøres og om nødvendigt desinficeres, før de anbringes i køle- eller frostrum for fødevarer,
- det fremgår tydeligt, at beholderne kun er beregnet til affald, og
- virksomheden godtgør overfor fødevareregionen, at opbevaring af fødevareaffaldet ikke giver anledning til hygiejniske problemer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VI, pkt. 3

Renovationsrum bør være ventilerede, sikret mod insekter og andre skadedyr, samt forsynet med spulehane med varmt og koldt vand til rengøring af både renovationsbeholdere og renovationsrum. Gulv og vægge skal være afvaskelige, der skal være gulvafløb, og der skal være adgang til renovationsrummet fra det fri.

Madaffald skal skaffes bort på en måde, så det ikke udgør en risiko for spredning af husdyrsygdomme.

Specificeret risikomateriale (SRM)

Detailslagterbutikker skal betragte alt animalsk og vegetabilsk affald som specificeret risikomateriale (SRM), hvis butikken vælger at fjerne rygsøjlen fra slagtedyr. Det er for at undgå fejltagelser ved sortering af affaldet. Tomt indpakkingsmateriale o.l., der har været i direkte kontakt med fødevarer, betragtes da også som animalsk og vegetabilsk affald.

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 31-34

Vejledning og cirkulære om SRM

Supermarkeder med slagterafdeling, som håndterer SRM, kan undtages fra kravet om at behandle alt madaffald som SRM. Fødevareregionen skal meddele skriftlig dispensation, før affaldet kan opdeles på denne måde. Forudsætningen for at opnå dispensation er, at supermarkedet har en procedure for, at animalsk og vegetabilsk affald fra slagterafdelingen håndteres adskilt fra andet affald, fx affald fra bager- eller grøntafdeling. Proceduren skal fremgå af supermarkedets egenkontrolprogram.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 34, stk. 2

Kapitel 21

Rengøring og desinfektion

Rengøring skal foretages så hyppigt, som det af hygiejniske grunde er påkrævet. Ligeledes bør fryse- og kølefaciliteter afrites efter behov.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. I, pkt. 2, litra a og kap. II, pkt. 1
--

samt kap. V

Virksomheden skal konkret vurdere, om der er behov for desinfektion af udstyr, inventar, vægge, gulve, døre og overflader. Det bør indgå i vurderingen, om der er risiko for, at der kan overføres en eller anden form for smitte mellem overflader og fødevarer. En smitte som i sidste ende kan udgøre en sundhedsmæssig risiko.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. II, pkt. 1

Desinfektionen kan bestå i opvarmning ved brug af kogende vand eller damp eller ved brug af et desinfektionsmiddel. Desinfektion kan ske ved hjælp af opvaskemaskine med en skyllevandstemperatur på mindst 80 °C.

Desinfektionsmidler skal være egnede til formålet og godkendt af Fødevarestyrelsen.

Desinfektionsmiddelbekendtgørelsen

Der skal foretages afskylning med vand efter desinfektion, medmindre det af godkendelsen af det anvendte desinfektionsmiddel fremgår, at der ikke behøver ske en afskylning.

Der er ikke krav om, at der skal foretages aftørring af overflader efter rengøring og evt. desinfektion. Der er således principielt ikke noget i vejen for, at overflader kan være våde efter rengøring, når man starter arbejdet med fødevarer. De våde overflader må ikke udgøre nogen fødevarerisiko. Det betyder bl.a., at der ikke må dryppe vand fra overliggende konstruktioner ned på fødevarer.

Kapitel 22

Vand og is

Drikkevand

Hygiejneforordningen definerer drikkevand som vand, der opfylder minimumskravene i drikkevandsdirektivet. Direktivet er implementeret i Miljøministeriets drikkevandsbekendtgørelse, som indeholder regler for drikkevand i Danmark.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1, litra g
Drikkevandsbekendtgørelsen
Miljøstyrelsens vejledning om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg

Drikkevandsbekendtgørelsen opstiller krav til det vand, der leveres til fødevarer virksomheder fra vandforsyningssystemer, såsom offentlige eller private vandværker og private borer og brønde. Fødevarer virksomheder omfatter også primærproducenter som landbrug og gartnerier. Fiskefartøjer kan i stedet for drikkevand anvende rent vand, jf. afsnit om dette. Drikkevandsbekendtgørelsens regler bliver administreret af miljømyndighederne.

Det sker, at en fødevarer virksomhed har en vandforsyning, der ikke lever op til reglerne i drikkevandsbekendtgørelsen. Virksomheden kan da gennem Fødevarestyrelsen søge By- og Landskabsstyrelsen om tilladelse til at bruge vandforsyningen alligevel. Det forudsætter dog, at vandets kvali-

tet ikke udgør en sundhedsrisiko for den færdige fødevarer. Fødevarestyrelsen kan også efter ansøgning fra en fødevarevirksomhed indstille, at Miljøstyrelsen undtager et anlæg fra drikkevandsbekendtgørelsen.

Drikkevandsbekendtgørelsen, § 5,
stk. 3

Ifølge hygiejneforordningen skal der i fødevarevirksomheder være forsyning af drikkevand i tilstrækkelig mængde, som skal bruges, når det er nødvendigt for at sikre, at fødevarerne ikke forurenes.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap.
VII, pkt. 1, litra a

Hygiejneforordningen stiller altså krav til det vand, der bruges inde på selve virksomheden, og drikkevandsbekendtgørelsen krav til det vand, der leveres til virksomheden.

Virksomhederne har derfor ansvaret for vandkvaliteten fra ejendommens skel, herunder fra ledningsnettets stikledning (dvs. fra stophanen), og inde på selve fødevarevirksomheden.

Vand, der bruges på fødevarevirksomheder, skal som udgangspunkt være drikkevand og overholde drikkevandsbekendtgørelsens kvalitetskrav for de fysiske, kemiske og mikrobiologiske parametre. Vandet skal overholde kvalitetskravene på det sted, hvor det bruges i produktionen. Det gælder fx, når vandet bruges som ingrediens i fødevarer, til vask af fødevarer og til rengøring af overflader, der kan komme i kontakt med fødevarer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap.
VII, pkt. I, litra a

Drikkevandsbekendtgørelsen, § 1

Hygiejneforordningen åbner mulighed for, at fødevarevirksomheden i forbindelse med vandbehandling kan vurdere konkret, om det kan være sundhedsmæssigt forsvarligt at bruge vand, der ikke overholder samtlige kvalitetskrav i drikkevandsbekendtgørelsen. Virksomheden skal da kunne dokumentere, at det ikke er nødvendigt at bruge vand af drikkevandskvalitet i produktionen. Se også afsnittet om vandbehandling.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap.
VII, pkt. 1, litra a

Som hovedregel skal is også være fremstillet af drikkevand, hvis isen kommer i kontakt med fødevarer eller på anden måde kan forurene fødevarer. I nogle tilfælde i primærproduktionen og i forbindelse med toskallede bløddyr og fiskevarer kan der dog bruges rent vand (se afs. om rent vand). Isen skal fremstilles, håndteres og opbevares under forhold, som beskytter den mod kontaminering.

Der skal være adgang til vand i tilstrækkelig mængde. Vand, is og damp skal håndteres og opbevares under forhold, der beskytter mod forurening.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap.
IX, nr. 2

Hvis virksomheden bruger flere typer af vand, må der ikke være risiko for at forveksle ledningssystemerne til de forskellige typer. Der må heller ikke være risiko for, at der kan ske opblanding af

de forskellige typer vandkvalitet. Det vil bl.a. sige, at der ikke må være risiko for tilbagestrømning til drikkevandssystemerne eller være utætheder i ledningerne.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap VII, pkt. 2

Virksomheden bør have egenkontrolprocedurer for at sikre, at der ikke sker forurening af vandet i virksomhedens ledningssystem.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, nr. 2

Hvis virksomheden ændrer ledningssystemet, fx ved ombygning, eller begynder at bruge tappesteder, der ikke har været brugt i længere tid, bør egenkontrollen indeholde procedurer, der sikrer gennemskylning af virksomhedens ledningsnet, eftersyn for blinde ender o.l. Om nødvendigt skal der tages prøver til analyse af vandet fra forskellige tappesteder. Det vil være relevant ved enhver mistanke om forurening af vandet på virksomheden. Hvis virksomheden modtager vand fra vandværk, vil der således normalt ikke være behov for, at virksomheden selv foretager rutinemæssig kontrol af vandet.

Hygiejneforordningen, artikel 4

Hvis det vand, der leveres til virksomheden (typisk fra egen boring), ikke lever op til drikkevandsbekendtgørelsen, kan virksomheden, som nævnt ovenfor, via Fødevarestyrelsen søge Miljøstyrelsen om at blive undtaget fra bekendtgørelsen. For at opnå dispensation skal det dokumenteres, at vandkvaliteten ikke har indflydelse på den sundhedsmæssige kvalitet af den færdige fødevare. Miljøstyrelsen kan undtage et anlæg fra drikkevandsbekendtgørelsens kvalitetskrav på indstilling fra Fødevarestyrelsen. Virksomheden skal indsende ansøgningen via fødevareregionen.

Drikkevandsbekendtgørelsen, § 5, stk. 3

Dokumentation af vandanalyser

Kommunalbestyrelsen foretager normalt rutinemæssige analyser af vand fra offentlige og private vandværker og borer. Det kan også være virksomheden selv, der har foretaget analyser af vandet, fx i forbindelse med ændringer af ledningssystemet. Virksomheden skal kunne fremskaffe dokumentation for alle foretagne analyser.

Mikrobiologiske forureninger af vand inde på fødevarer virksomheder

Det er fødevarer virksomhedens ansvar at håndtere en eventuel mikrobiologisk forurening af vandet på virksomheden.

Miljøstyrelsens vejledning om mikrobiologiske drikkevandsparametre beskriver, hvad de mikrobiologiske parametre er udtryk for og hvilke principper, der skal bruges ved overskridelse af grænseværdierne.

Miljøstyrelsens vejledning om mikrobiologiske drikkevandsparametre, side 19-36

Virksomhederne kan benytte Miljøstyrelsens vejledning som en hjælp til at håndtere mikrobiologiske forureninger i ledningsvandet.

Hvis det er virksomheden selv, der har konstateret forureningen ved udtagning af prøver, skal virksomheden tage stilling til, hvilken betydning forureningen har i forhold til virksomhedens produktion. Virksomheden skal vurdere, om det er en sporadisk uskadelig forurening eller en vedvarende problematisk forurening, som kræver særlige foranstaltninger. Virksomheden bør under alle omstændigheder kontakte miljømyndighederne (i de fleste tilfælde kommunen) for at afklare, om der er tale om en generel forurening af vandforsyningen, eller om der er tale om en forurening i virksomhedens eget ledningsnet.

Miljømyndighederne afgør hvilke foranstaltninger, der skal træffes, hvis vandet til virksomheden ikke overholder kvalitetskravene i drikkevandsbekendtgørelsen. Miljøstyrelsens vejledning indeholder retningslinjer for, hvordan miljømyndighederne skal håndtere overskridelser af de mikrobiologiske drikkevandsparametre. En anbefaling kan fx være at koge vandet, hvis det er sundhedsfarligt. FødevarerVirksomhederne skal normalt rette sig efter en sådan anbefaling.

Hvis en fødevarerVirksomhed får en anbefaling om at koge vandet, skal virksomheden tage stilling til en eventuel behandling af vandet. Se også afsnittet nedenfor om vandbehandling.

Rent vand (rent havvand eller ferskvand)

Hygiejneforordningen definerer rent vand som vand, der ikke kan skade sundhedskvaliteten af fødevarer.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1, litra h og i
--

Det er Fødevarerstyrelsens vurdering, at rent vand som udgangspunkt skal opfylde drikkevandsbekendtgørelsens krav for mikrobiologiske parametre.

Primærproducenter, fx landmænd, gartnere og fiskere, kan bruge såvel drikkevand som rent vand i forbindelse med produktionen. Primærproducenten har lige som andre fødevarerVirksomheder ansvaret for det vand, der bruges i virksomheden. Se også afsnittet om primærproduktion.

Rent vand til vanding af visse spiselige afgrøder skal som udgangspunkt opfylde drikkevandsbekendtgørelsens kvalitetskrav for mikrobiologiske parametre. Det gælder for afgrøder, der spises i rå tilstand, og hvor vandingsvandet kommer i direkte kontakt med det spiseklare produkt. Miljøstyrelsens ”Vejledning om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg” beskriver hvilke afgrøder, det drejer sig om.

Det er Fødevarerstyrelsens vurdering, at vand der bruges til vanding af produktionsdyr, og som gives til dyrene via faste vandinstallationer, ikke må indeholde fysiske, kemiske eller mikrobielle forureninger, som kan udgøre en risiko for fødevarerSikkerheden.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, II, nr. 4, litra d
--

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, II, nr. 5, litra c
--

Drikkevandsbekendtgørelsen, § 6, stk. 3

Miljøstyrelsens vejledning om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg
--

Der er særlige regler for brug af vand og is i virksomheder, der håndterer toskallede bløddyr og fiskevarer.

Rent havvand må bruges til opbevaring, rensning, konditionering og udsanding af levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle samt levende fisk og levende krebsdyr.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VII, pkt. 1, litra b
Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VII, kap. III, del A, pkt. 2
Muslingebekendtgørelsen

Alle fiskevirksomheder (bl.a. fartøjer) kan bruge rent vand til håndtering af fiskevarer, også til nedkøling efter kogning af krebsdyr og bløddyr på virksomheder i land. Rent vand må dog ikke anvendes som ingrediens i fødevarer. Rent vand kan også bruges til fremstilling af is, der skal bruges til nedkøling af fiskevarer.

Gennemførelsesforordningen, artikel 11
--

Ved brug af rent havvand eller rent fersk- eller brakvand skal virksomheden sikre, at vandet ikke hentes fra et forurenet område. Havvand skal hentes i god afstand fra kysten og fra indsejlinger til havne og marinaer.

Fartøjer skal sikre, at vandindtag til rent vand placeres, så man undgår forurening af vandforsyningen.

Genanvendelse eller recirkulering af vand

Vand, der genbruges til forarbejdning eller som ingrediens, skal som udgangspunkt være af samme kvalitet som drikkevand, og virksomheden skal sikre, at vandet ikke udgør en risiko for kontaminering. Dette gælder også for vand, der genbruges til andre formål end forarbejdning eller som ingrediens, fx til rengøring. Virksomheden skal kunne redegøre for genanvendelsessystemet og kunne dokumentere, at vandets kvalitet ikke kan påvirke sundheden af de færdige fødevarer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VII, pkt. 3
Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VII, pkt. 1

Virksomheden skal foretage en risikoanalyse for de processer, hvor der genbruges eller recirkuleres vand, og skal kunne dokumentere vandets kvalitet med analyser af relevante parametre.

Det er drikkevandsbekendtgørelsens parametre, der danner grundlag for vurdering af vandets kvalitet. Der er imidlertid ofte en risiko for, at genanvendt vand eller recirkuleret vand indeholder andre forureninger end dem, der er kvalitetskrav for i drikkevandsbekendtgørelsen. Derfor skal en undersøgelse af vandets kvalitet indeholde kemiske eller mikrobiologiske analyser, som vurderes relevante i den konkrete situation.

Virksomheden kan således recirkulere eller genanvende vand under forudsætning af, at det er dokumenteret i egenkontrolprogrammet, at vandet er af drikkevandskvalitet, før det recirkuleres eller genanvendes. Dokumentation vil blive kontrolleret af fødevareregionen ved kontrolbesøg.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VII, pkt. 3
--

Hvis virksomheden ikke kan dokumentere, at det recirkulerede eller genanvendte vand er af drikkevandskvalitet, men mener at kunne dokumentere, at det ikke udgør en risiko for forurening af fødevarerne, må virksomheden ikke umiddelbart bruge vandet, men kan søge om dispensation til at bruge vandet. Ansøgningen skal sendes via fødevareregionen til Fødevarestyrelsen og skal være vedlagt dokumentation for vandets kvalitet, procedurer for anvendelsen samt egenkontrolprogram med eventuel analytisk kontrol og styringsparametre. Fødevarestyrelsen kan tillade brug af recirkuleret eller genanvendt vand, hvis det ikke giver sundhedsmæssige betænkeligheder.

Behandling af vand

Virksomheder kan behandle vand ved hjælp af kemisk eller mekanisk rensning. Virksomheden ønsker oftest at behandle vandet for at undgå mikrobiologisk kontamination. Vandet kan være recirkuleret, brugt i fødevarerproduktionen eller tappet direkte fra hanen.

Vand, der har været behandlet ved kemisk eller mekanisk rensning, skal som udgangspunkt opfylde kravene til drikkevand, og det skal virksomheden kunne dokumentere i fornødent omfang gennem egenkontrolprogrammet. Det skal fx kunne dokumenteres, at vandet efter behandlingen er fri for reaktionsprodukter fra en eventuel kemisk behandling. Virksomheden skal også dokumentere, at der er et behov for en sådan vandbehandling. Dokumentation vil blive kontrolleret af fødevareregionen ved kontrolbesøg.

Hvis virksomheden ikke kan dokumentere, at vandet er af drikkevandskvalitet efter en behandling, men mener at kunne dokumentere, at det ikke udgør en risiko for forurening af fødevarerne, må virksomheden ikke umiddelbart bruge vandet, men kan søge om tilladelse til brugen via fødevareregionen i Fødevarestyrelsen. Virksomheden skal også dokumentere et behov for vandbehandlingen.

Etablering af et vandbehandlingsanlæg vil betyde, at ledningsnettet på virksomheden skal ændres. Der bør derfor i egenkontrolprogrammet indgå overvågningsprocedurer, der kontrollerer for forurening af vandet, fx regelmæssig prøveudtagning for at analysere på relevante parametre. I egenkontrolprogrammet bør der også indgå procedurer for vedligeholdelse af installationen.

Isværker

Isværker er virksomheder, der producerer is (fx krystal-is eller skæl-is) til fødevareraktiviteter.

Når is bliver tilsat som ingrediens til en fødevarer, er isen en fødevarer. Det er tilfældet ved fremstilling af fx fiskefars, hvor isen blandes i farsen, så den ikke bliver for varm under fremstillingen. Isen er dermed omfattet af fødevarerlovgivningen, og det isværk, som fremstiller isen, skal betragtes som en fødevareraktivitet.

Fødevarerforordningen, art. 2, afsnit 2

Et isværk, der fremstiller is til en fødevareraktivitet, hvor isen benyttes som en fødevarer ingrediens, skal autoriseres som engrosaktivitet og opfylde fødevarerlovgivningens krav til indretning og drift.

Is betragtes ikke som en fødevarer, når isen bruges til køling af fødevarer, fx til køling af fisk. I det tilfælde er det ikke hensigten med isen, at den skal spises.

Fødevareforordningen, art. 2, afsnit 2

Et isværk, som kun fremstiller is til køling, er ikke omfattet af fødevarelovens krav om autorisation og registrering, fordi det hverken fremstiller fødevarer eller materialer og genstande bestemt til at komme i berøring med fødevarer. Disse isværker er derfor heller ikke omfattet af autorisationsbekendtgørelsen. Da isværker, der producerer is til køling, ikke er omfattet af fødevarelovgivningen, kan der ikke fra fødevaremyndighedernes side stilles krav til eller føres tilsyn med disse isværker.

Fødevarevirksomheder, der bruger ”is til køling”, er ansvarlige for at stille de nødvendige krav til leverandøren af isen, herunder til kvaliteten af det vand, der bruges ved fremstilling af isen, rengøring af produktionsudstyr, indholdsstoffer i isen, transport af isen mv.

Kapitel 23

Personlig hygiejne

Behandling og salg af fødevarer skal foregå på en hygiejnisk forsvarlig måde og skal gennemføres, så fødevarerne ikke bliver udsat for forurening eller anden skadelig påvirkning. Personlig hygiejne er en central del af de hygiejnetiltag, som fødevarevirksomhederne skal gøre for at forebygge, at bakterier bliver spredt mennesker og fødevarer imellem. Med en god personlig hygiejne kan man undgå at sprede bakterier og virus fra personalet til fødevarer, så der ikke er risiko for at bringe bakterier og virus videre til forbrugerne.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VIII, pkt. 1

Ifølge hygiejneforordningen skal personer, der håndterer fødevarer, iagttage en høj grad af personlig renlighed. Det indebærer bl.a., at

- vaske hænder tit og grundigt,
- bære en ren beklædning der er egnet til det pågældende arbejde,
- anvende tænger eller handsker i særlige tilfælde, hvor det skønnes nødvendigt, fx af hensyn til særligt sårbare produkter, og
- have håret sat op og evt. dækket til, når det skønnes nødvendigt.

Renlighed

Den personlige renlighed og beklædningen skal passe til virksomhedens aktiviteter. I en virksomhed, der behandler fødevarer, er der således andre krav til den personlige hygiejne end i virksomheder, der udelukkende sælger indpakke og ikke-letfordærlige fødevarer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VIII, pkt. 1

Vask af hænder

Der sker meget nemt spredning af bakterier og virus via hænderne. Med hænderne kan man overføre tarmbakterier, bakterier fra svælg og sår eller virus til maden, eller mellem fødevarer, redskaber, penge mv.

Uanset hvilken virksomhed der er tale om, er det Fødevarestyrelsens vurdering, at personalet som minimum skal vaske hænder

- umiddelbart før arbejdet påbegyndes, både ved opstart og ved enhver afbrydelse af arbejdet og ved ærinder udenfor produktionslokalet,
- efter hvert toiletbesøg,
- efter næsepudsning, og
- efter brug af handsker.

I nogle tilfælde vil det være nødvendigt at stille yderligere krav til personalets renlighed i virksomheder, der behandler fødevarer. Fx skal der stilles yderligere krav om, at man vasker hænder og eventuelt også arme, hvis man arbejder med forskellige fødevarer, fx kød og grøntsager eller rå- og færdigvarer.

Medarbejdere i institutioner, der passer syge børn eller andre med maveinfektioner, bør være særlig omhyggelige med hygiejnen. Det er vigtigt at vaske hænder, fx efter bleskift eller efter kontakt med opkast.

Det er også vigtigt at vaske hænder ofte, hvis man ekspederer i en fødevarevirksomhed og kommer i kontakt med både penge og fødevarer. Bakterier kan ikke formere sig på penge, men via pengene kan der overføres bakterier og virus fra personer til fødevarer. Se også afsnittet om brug af handsker.

Hænderne og eventuelt også underarme skal vaskes ofte og omhyggeligt:

- Tag fingerringe af. Skyl hænderne under tempereret vand.
- Kom fast eller flydende sæbe på hænderne, fordel sæben godt, og vask hænderne i ca. 15 sekunder. Vær særlig opmærksom på at få vasket imellem fingrene, fingerspidser og negleområder. Det kan også være nødvendigt at vaske håndled og underarme, hvis armene kommer i kontakt med fødevarer.
- Skyl til sidst hænderne og evt. underarmene omhyggeligt fri for sæbe under rindende vand. Lad vandet løbe imens.
- Tør hænderne grundigt og benyt eventuelt et papirhåndklæde til at lukke for vandhanen, så hænderne ikke forurennes igen.

Ofte vil det være nok at vaske hænder med vand og sæbe – mekanisk og uden brug af håndsprit. Håndsprit kan ikke erstatte håndvask, men kan evt. bruges som supplement. Håndsprit virker ikke på fx norovirus, som giver Roskildesyge. Det gør vand og sæbe til gengæld.

Brug af handsker

Der er ikke noget krav om, at man skal bruge handsker i danske fødevarevirksomheder, men personer, der håndterer fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende ren og om nødvendigt beskyttende beklædning.

Det er virksomhedens ansvar at beskrive procedurer for personalets personlige hygiejne og at fastlægge de nødvendige retningslinjer for håndvask og eventuelt brug af handsker. Procedurerne kan beskrives i virksomhedens egenkontrolprogram eller fx i en personalehåndbog.

Den enkelte virksomhed har pligt til at vurdere, hvordan der sikres en god hygiejne i deres virksomhed, og kan fastsætte de nødvendige retningslinjer for håndvask og måske brug af handsker.

Hvis der anvendes handsker, skal der anvendes engangshandsker eller etableres systemer til at sikre, at handskerne vaskes, så de kan holdes rene.

Når man bruger handsker eller tænger til at tage uemballerede fødevarer med, er det vigtigt at gøre det på en fornuftig måde. Handsker kan – ligesom hænder – transportere bakterier fra ét produkt til et andet. Det kan derfor nemt blive en falsk tryghed at benytte handsker, bl.a. fordi man ikke har den naturlige trang til at vaske hænder efter at have berørt fødevarer med handsker.

Der er ofte klager fra kunder over, at ekspedienter i bagerbutikker og pizzarestauranter o.l. rører både ved fødevarer og ved penge. Mange virksomheder vælger at bruge handsker ved håndtering af fødevarerne og at modtage penge uden handsker på. Det er en udmærket løsning, men der kan nemt opstå en falsk tryghed, hvis ekspedienter glemmer at tage handskerne af, når der modtages penge.

Bakterier og virus kan imidlertid ikke formere sig på penge, og det vil derfor sjældent give sundhedsmæssige problemer at berøre både penge og fødevarer.

Den bedste løsning for at undgå spredning af bakterier mellem fødevarer, redskaber, penge mv. er derfor, at personalet vasker hænder ofte.

Beklædning

Fødevarerens virksomheden skal foretage en konkret vurdering af, hvilke krav, der skal stilles til personalets beklædning. I vurderingen kan indgå, om personalet kun håndterer indpakkede fødevarer, eller om det også håndterer ikke-indpakkede fødevarer. Generelt skal personer, der arbejder med håndtering af fødevarer, have en egnet arbejdsbeklædning, som fx kan være kittel, forklæde eller lignende, eventuelt arbejdsbukser, hovedbeklædning og skægbind. Beklædningen skal være af vaskbart stof eller af engangsmaterialer.

Beklædningen skal holdes ren. Der vil derfor som udgangspunkt være behov for at skifte dagligt eller oftere afhængigt af arbejdets karakter. Beklædningen må ikke være synligt snavset, men behøver ikke nødvendigvis at være renvasket hver dag. Virksomheden skal have beskrevne procedurer for personalets nødvendige skift af arbejdstøj, hvor der er taget højde for den enkelte persons arbejdsaktiviteter og øvrige relevante forhold.

I nogle fødevarerens virksomheder kan det være nødvendigt med to sæt arbejdsbeklædninger, så man kan skifte i løbet af dagen, hvis man har to vidt forskellige arbejdsfunktioner. Fx personale på tankstationer, som både servicerer ved brændstoftopfyldning og behandler uemballerede fødevarer, eller plejepersonale, der både deltager i den personlige pleje af patienter eller beboere og behandler fødevarer i køkkenet. I sådanne situationer er det vigtigt at have fokus på, hvornår arbejdstøjet skal skiftes.

Det skal sikres via beskrevne procedurer i egenkontrolprogrammet eller fx personalehåndbogen, at personalet ved skift i arbejdsfunktioner skifter arbejdsbeklædning.

Rygning

Hverken hygiejneforordningerne eller hygiejnebekendtgørelsen siger specifikt, at der ikke må ryges i områder/lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, pkt. 2, og bilag II, kap. IX, pkt. 3
--

Cigaret, cigar, pibe mv. og rygerens hænder kommer i tæt kontakt med rygerens mund og med de bakterier og virus, der naturligt er i munden. Rygerens skod, pibespid og hænder kan derfor være et hygiejneproblem.

Det er op til virksomhederne at beskrive i egenkontrolprogrammet, hvordan de vil sikre den hygiejniske praksis. Det bør indgå, at der er rygeforbud i områder og lokaler med fødevarer, og at man skal vaske hænder før arbejdet genoptages efter rygning. Se også afsnittet om vask af hænder.

Sygdom

Der er ikke krav om helbreds kontrol og helbredsattester for personale i fødevarevirksomheder. Der er krav om, at personer skal underrette virksomhedsgiveren, hvis de er syge eller har mistanke om at være syge, sammen med et generelt krav om hygiejneuddannelse eller evt. instruktion i hygiejnisk håndtering af fødevarerne. Se kapitlet om uddannelse.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VIII, pkt. 2

Hvis man har en sygdom, der kan smitte via fødevarer, må man ikke håndtere eller servere fødevarer i en fødevarevirksomhed. Det gælder også, hvis man har mistanke om at lide af eller være bærer af en sygdom, der kan overføres via fødevarer. Hvis man har en sygdom, som betyder, at man ikke må tilberede og servere fødevarer, men i øvrigt føler sig rask, kan man efter aftale med arbejdsgiveren udføre andet arbejde. Tilsvarende vil kontorphonale i en fødevarevirksomhed normalt godt kunne fortsætte sit arbejde. Der kan dog være behov for at sikre, at der heller ikke opstår en indirekte risiko. Fx ved at den smittede person ikke bruger samme toilet som personer, der arbejder med fødevarer. Se også kapitlet om toiletter.

Underretning

Syge medarbejdere skal give besked om sygdommen til den ansvarlige for virksomheden. Det gælder både ved mistanke om sygdom eller smitte, og selvom den ansatte vurderer, at der ikke er risiko for smitte. Ved tvivl om hvordan man skal forholde sig, bør man spørge en læge.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. VIII, pkt. 2

Det er virksomhedens ansvar, at de ansatte får den nødvendige instruktion eller uddannelse, så de har en grundlæggende hygiejnisk forståelse og kendskab til deres egen mulige rolle i smitte med sygdomsbakterier.

Eksempler på sygdomme

Mange smitsomme sygdomme skyldes sygdomsbakterier, fx Salmonella, Campylobacter, E. coli, Listeria, Yersinia, og forskellige virus. Mere sjældne sygdomme er fx Tyfus, Paratyfus og Tuberkulose. Der er også risiko for at smitte via fødevarer, hvis man har smitsomme hudsygdomme og andre infektionssygdomme.

Hvis man er syg af sygdomsbakterier, er symptomerne oftest opkastning og diarré. Medarbejdere, der har sådanne symptomer, må derfor ikke håndtere fødevarer. De bør derfor ikke møde op på arbejde eller skal udføre andet arbejde, hvorved der ikke er en risiko for kontaminering af fødevarer

Norovirus ("Roskildesyge"), som hyppigt giver fødevearebåren sygdom, er ekstremt smitsom, og der skal kun få viruspartikler til at gøre andre mennesker syge.

Man skal også være særlig opmærksom på hudsygdomme, fordi risikoen for at smitte til fødevarer er stor ved håndtering og berøring af produkterne. Blandt de smitsomme hudsygdomme, der kan overføres til produkterne, kan nævnes rosen og bylder i huden. En række hudsygdomme, fx eksem, er ikke farlige i sig selv, men ofte vil hudsygdomme give kløe, og man vil kradse sig. Det giver risi-

ko for rifter og betændelse i rifterne. Fødevarerne kan herved blive inficeret med bakterier fra betændelsen.

Andre infektionssygdomme er øjen-, øre- og halsbetændelse samt smitsom leverbetændelse, hvor smitstoffer kan overføres til fødevarerne.

Raskmelding

Ved de fleste sygdomme kan man gå på arbejde, når man føler sig rask, og symptomerne er stoppet. Da man stadig kan være smittebærer, er det vigtigt at forstå betydningen af personlig hygiejne. Især betydningen af at vaske hænder.

Nogle sygdomme er så alvorlige, at der skal særlige undersøgelser til, før den sygemeldte må gå på arbejde igen. Det skal man ved sygdom med fx Tyfus og Paratyfus, Shigella og ved særligt farlige E. coli infektioner (verocytotoksinproducerende E. coli, som fx E. coli O157). Ved disse sygdomme anbefaler Sundhedsstyrelsen, at der er to negative afføringsprøver, før man må genoptage et arbejde med håndtering af fødevarer.

For medarbejdere med norovirus ("Roskildesyge"), anbefales det, at man er sygemeldt indtil 48 timer efter, at symptomerne er stoppet. Det er indenfor dette tidsrum, der vurderes at være størst risiko for smitte. Det kan også være nødvendigt at blive hjemme fra arbejdet, hvis der er andre medlemmer af familien, der er syge af norovirus. Under alle omstændigheder er det vigtigt at være meget omhyggelig med den personlige hygiejne, især håndvask. Der kan dog også være smitsomme partikler i hår og beklædning, som kan overføres til andre mennesker via fødevarerne.

Kapitel 24

Uddannelse

Generelt uddannelseskrav

Uddannelse i fødevarehygiejne, i personlig hygiejne og i egenkontrol for personalet i fødevarevirksomheder er et godt redskab til at sikre effektiv brug af virksomhedens GMP-procedurer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. XII, pkt.1

Virksomheden skal sikre, at de personer, der er beskæftiget med behandling og salg af fødevarer i virksomheden, bliver instrueret eller uddannet, så hver enkelt person kan udføre sit arbejde i virksomheden, så hygiejnereglerne bliver overholdt. Virksomhedens personale skal oplæres i korrekt behandling af fødevarer og i forholdsreglerne ved bl.a. virksomhedens egenkontrol og den personlige hygiejne.

Den ansvarlige for virksomheden har ansvaret for den nødvendige instruktion og oplæring og for, at det står i forhold til det arbejde, personalet udfører.

Der er et særligt krav om uddannelse for personer, der behandler fødevarer i detailvirksomheder. Se nedenfor.

For øvrige virksomheder og for detailvirksomheder, der er undtaget fra det særlige uddannelseskrav, kan en passende uddannelse opnås på mange måder. Det kræver ikke nødvendigvis, at man deltager i særligt tilrettelagte hygiejnekurser. I nogle tilfælde vil det være nok med sidemandsoplæring, informationskampagner fra professionelle organisationer, fra Fødevarestyrelsen eller via instruktion i virksomhedens GMP-procedurer.

Hvis virksomheden kan opnå en god fødevarer sikkerhed udelukkende ved at opfylde de grundlæggende hygiejnekrav, skal træningen tilpasses dette. Grundlæggende hygiejnekrav er krav til indretning, råvarer, vandkvalitet, rengøring, personlig hygiejne, uddannelse og driftsmæssige krav mv.

HACCP-uddannelse for personalet i fødevarer virksomheder skal stå i forhold til virksomhedens størrelse, art og den måde, som HACCP bruges på. Det vil normalt kræve mere uddannelse af personalet i virksomheder med omfattende egenkontrolprogrammer.

Virksomheden skal sikre, at det personale, der udfører egenkontrol, er bekendt med de udpegede kritiske kontrolpunkter, og med de korrigerende handlinger, der er nødvendige for at leve op til en høj grad af fødevarer sikkerhed.

Hvis virksomheden bruger branchekoder, bør personalet via uddannelsen blive bekendt med indholdet.

De personer, der er ansvarlige for etablering af egenkontrollen i virksomheden, skal have den nødvendige uddannelse i brugen af HACCP. Virksomhederne kan selv vælge de kurser, der er mest aktuelle og relevante.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. XII, pkt. 2
--

Det er virksomheden selv, der skal vurdere hvilke personer, der skal uddannes i brug af HACCP.

Særlige uddannelseskrav

Personer, der behandler fødevarer i autoriserede og registrerede detailvirksomheder, skal gennemføre en uddannelse med certifikat i fødevarerhygiejne eller en basisuddannelse. Reglerne står i uddannelsesbekendtgørelsen med tilhørende vejledning. Uddannelsesvejledningen beskriver bl.a., hvem der er omfattet af de to uddannelser og hvilke personer, der er undtaget fra det særlige uddannelseskrav.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. XII, pkt. 3
--

Uddannelsesbekendtgørelsen

Uddannelsesvejledningen

Kapitel 25

Modtagekontrol og returvarer

Modtagekontrol

Den, der er ansvarlig for en virksomhed, har pligt til at påse, at råvarer og halv-fabrikata ved modtagelsen og ved anvendelsen er friske og af sund beskaffenhed. Fødevarer må ikke markedsføres, hvis de ved anvendelse på sædvanlig måde må antages at være sundhedsskadelige eller uegnede til menneskeføde.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 1

Fødevarerforordningen, artikel 14, nr. 1-5
--

Fødevarevirksomheder må altså ikke acceptere eller markedsføre råvarer eller ingredienser, som er forurenede med sygdomsbakterier, parasitter, giftige stoffer, fremmedlegemer mv., og som efter virksomhedens normale hygiejniske sorterings- eller behandlingsprocesser stadig er uegnede til menneskeføde.

Virksomheden kan sikre sig ved fx at stille krav til sine leverandører i form af leverandøraftaler eller dokumentation for råvarernes mikrobiologiske status.

Returvarer

Ved returvarer forstås fødevarer, som returneres til en dansk fødevarevirksomhed fra en engros- eller detailvirksomhed i Danmark.

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 27-28

Genindførsel af fødevarer fra en anden EU-medlemsstat eller fra et tredjeland er omfattet af regler i veterinærkontrolbekendtgørelsen og bliver ikke omtalt yderligere her.

Veterinærkontrolbekendtgørelsen,
kapitel 8

Hvis en modtagervirksomhed ved sin modtagekontrol beslutter at afvise en fødevare på grund af fejl ved leverancen, kan varen returneres til afsendervirksomheden. Hvis varen er sundhedsfarlig, skal den dog destrueres. Det er de samme procedurer, hvis det er tilsynsmyndigheden, der afviser fødevaren ved modtagekontrollen.

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 27-28

Som udgangspunkt skal modtagekontrollen ske ved modtagelse, men det er ikke altid praktisk muligt. Virksomhederne skal i deres egenkontrolprogram vise, hvornår modtagekontrollen sker i virksomheden. Fødevarerne må ikke bruges i den mellemliggende periode. Det er fødevarevirksomhedens ansvar at opmærke og dokumentere, at fødevarerne ikke sættes til salg.

Ved modtagelse af returvarer skal virksomheden undersøge den returnerede vare for at afgøre, om den stadig kan bruges som menneskeføde, evt. efter forarbejdning. Det er virksomhedens ansvar at udføre de relevante undersøgelser.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 28

Ved modtagelse af returvarer, som modtages retur for at kunne opnå godtgørelse i henhold til SKATs afgiftsregler, skal virksomheden sikre, at den returnerede vare ikke udgør en fødevaresikkerhedsmæssig risiko.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 27

Bemærk, at hvis der ikke er tale om returnering af fødevarer af de grunde, der er beskrevet ovenfor, er der tale om markedsføring. Det indebærer bl.a., at detailbutikker kun kan afsætte fødevarer til andre virksomheder, hvis de følger de særlige betingelser i autorisationsbekendtgørelsen (2/3-reglen).

Autorisationsbekendtgørelsen, § 9

Bemærk endvidere, at færdigpakkede fødevarer, der har overskredet holdbarhedsmærkningen, ikke må ommærkes med forlænget frist, ompakkes eller sælges i pakningen. Udtrykket ”sælges i pak-

ningen” skal forstås bredt, så varen må heller ikke leveres tilbage til leverandøren eller leveres til andre fødevarevirksomheder. Varer, der har overskredet holdbarhedsmærkningen, kan sælges efter udpakning eller anvendes som råvarer ved fremstilling af forarbejdede varer i egen virksomhed, hvis virksomheden vurderer, at varen stadig er egnet. Hvis virksomheden ikke selv kan anvende varen, der har overskredet holdbarhedsmærkningen, er varen affald og skal behandles som sådan, dvs. den må kun afleveres til dagrenovation eller andre affaldsordninger.

Mærkningsbekendtgørelsen, § 36

Kapitel 26

Temperaturbestemmelser

Køleopbevaring og -transport

Fødevarer må ikke sælges, hvis de er farlige, dvs. sundhedsskadelige eller uegnede til menneskeføde.

Fødevareforordningen, artikel 14, stk. 1
--

Det betyder bl.a., at råvarer, ingredienser, halvfabrikata og færdige produkter skal opbevares og transporteres ved temperaturer, der ikke kan være en fare for fødevaresikkerheden. Man må ikke opbevare eller transportere fødevarer ved temperaturer, hvor sygdomsbakterier kan opformeres eller danne giftstoffer. Temperaturen under opbevaring og transport skal også sikre, at fødevaren ikke får en forringet kvalitet, fx fordærves.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 5

Hygiejnebekendtgørelsen, § 21

For nogle fødevarer er der krav om, at man skal holde en bestemt opbevaringstemperatur ved opbevaring og transport. Virksomhederne skal sikre, at temperaturkravene bliver overholdt. Egenkontrolprogrammet skal dokumentere kontrol og overvågning af temperaturerne i kølerum, kølediske, transportmidler m.m.

Se afsnittet om brud på kølekæden ved udstilling, levering til den endelige forbruger mv. for retningslinjer vedrørende levering til den endelige forbruger.

Temperaturkravene i hygiejneforordningen for animalske fødevarer og for dybfrosne varer er i de fleste tilfælde produkttemperaturer, mens temperaturkravene ved køleopbevaring i hygiejnebekendtgørelsen er omgivelsestemperaturer. I praksis vil det i forbindelse med opbevaring og transport typisk være temperaturen i den omgivende luft, som man rutinemæssigt overvåger efter retningslinjerne i egenkontrolprogrammet. Det kan dog også være nødvendigt at kontrollere (centrums-)temperaturen af selve fødevaren.

Hygiejneforordningen

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer
--

Hygiejnebekendtgørelsen, kap. 9.

Dybfrostbekendtgørelsen

Der er en oversigt over temperaturkravene i vejledningens bilag om temperaturer ved opbevaring og transport af fødevarer. Af bilaget fremgår temperaturkrav i fødevarelovgivningen. Det fremgår, at der til den samme fødevare stilles forskellige temperaturkrav i engros- og detailvirksomheder. For eksempel skal kølet hakket kød opbevares ved 2 °C i en engrosvirksomhed og ved 5 °C i en detailvirksomhed. Det fremgår også, at der til nogle fødevarer kun er fastsat krav om opbevarings-temperaturer i engrosvirksomheder, for eksempel fersk kød. For en del fødevarer er der ikke krav om en bestemt opbevaringstemperatur, selvom man ofte vil betragte fødevarerne som kølevarer. Virksomheden skal tage stilling til, hvordan sådanne fødevarer skal opbevares. Det skal være ved en opbevaringstemperatur, som ikke må medføre sundhedsfare eller kvalitetsmæssige forringelser.

Virksomheden må konkret vurdere det enkelte produkt, holdbarhedstiden, salgsformen m.m. ud fra en bedømmelse af, at der ikke må være sundhedsfare eller kvalitetsmæssig forringelse. Fx kan virksomheden fastsætte krav til kølig opbevaring af produkter, hvis det vurderes, at opbevaring udenfor køl vil være en risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier eller for fordærv. Det kan være aktuelt for opbevaring af bløde oste og frøspirer, hvor der ikke er et fast temperaturkrav i reglerne. Se også afsnittet om mærkning med opbevaringstemperatur.

Virksomhedens egne temperaturkrav skal fremgå af egenkontrolprogrammet, og der skal tages stilling til overvågning, kontrol og dokumentation.

Brud på kølekæden ved udstilling, levering til den endelige forbruger mv.

Som udgangspunkt må der ikke være brud på kølekæden for fødevarer. Det er dog ikke altid muligt at overholde i praksis, fx i forbindelse med udbringning af varer til den endelige forbruger eller udstilling i salgs- eller serveringslokalet af spiseklare produkter. Den enkelte virksomhed skal via sine egenkontrolprocedurer sikre, at kølekæden så vidt muligt er ubrudt. Det er den leverende virksomheds ansvar, at fødevaren overholder temperaturkravene på tidspunktet for levering. Det er dog ikke nødvendigvis ensbetydende med, at fødevarerne skal transporteres i en kølebil. Kravet kan fx overholdes ved at bruge kølebokse med køleelementer eller is. Den modtagende virksomhed bør sætte kølevarer på køl straks efter modtagelsen, og fødevarer til indfrysning eller nedkøling bør omgående føres til frostlager eller køleindretninger.

Temperaturkravene ved opbevaring af fødevarer kan fraviges i detailvirksomheder, fx hos bagere, slagtere og take away forretninger, som har udstillinger af spiseklare fødevarer, fx smørrebrød og sandwich, hvor forbrugeren spiser maden umiddelbart efter købet, samt i kantiner og restauranter i forbindelse med buffetarrangementer. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at fødevarerne højst bør stå udenfor køl i maks. 3 timer, inkl. den tid, det tager at fremstille maden. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at spiseklare fødevarer med rå fisk ikke må opbevares uden for køl, heller ikke under udstilling, da rå fisk er en meget letfordærlig fødevare.

Fødevarevirksomheder kan levere fødevarer direkte til den endelige forbruger uden at overholde temperaturkravene i de situationer, hvor en fødevarevirksomhed foretager den transport, som normalt foretages af forbrugerne selv. Det kan fx være levering af mad fra en diner transportable eller ved udbringning af fødevarer fra en købmand til den endelige forbruger. Fødevarevirksomheden skal sikre, at transporten ikke giver anledning til fødevaresikkerhedsmæssige problemer, fx at varen bliver så varm, at sygdomsfremkaldende bakterier kan vokse frem. Det kan fødevarevirksomheden fx gøre ved at

- tiden, hvor fødevaren ikke opbevares ved den korrekte temperatur, inkl. transporttiden, begrænses til at være højst 1 time, og
- der er truffet aftale med forbrugeren om leveringen, så forbrugeren fx kan modtage varen på leveringstidspunktet, eller varen kan stilles et aftalt sted med tilstrækkelig lav temperatur.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 22, stk.

Se også afsnittet om temperaturer i kapitlet om transport.

Vedr. buffetarrangementer, udstilling af fødevarer o.l., se kapitlet om selvbetjening af uindpakke-
de fødevarer, ved buffeter og i supermarkeder o.l.

Mærkning med opbevaringstemperatur

Der skal altid være angivet en opbevaringstemperatur på mærkningen af færdigpakkede, let for-
dærlige fødevarer. Opbevaringstemperaturen skal sikre, at fødevaren kan holde sig i den oplyste
holdbarhedsperiode. Kravet om mærkning med opbevaringstemperatur gælder også for mærkning
af fiskevarer i engrosemballage.

Mærkningsbekendtgørelsen, § 39

For andre fødevarer er det nok, at opbevaringstemperaturen er oplyst i handelspapirerne.

Hakket kød, kødfars og rå medisterpølse, der opbevares i detailledet, skal opbevares ved højst 5
°C, jf. hygiejnebekendtgørelsen, med mindre der på mærkningen eller i handelspapirerne er anført
en lavere opbevaringstemperatur. Virksomheder, der er omfattet af hygiejneforordningen for ani-
malske fødevarer, skal opbevare hakket kød ved højst 2 °C, og rå kødfars og rå medisterpølse ved
højst 4 °C.

Hygiejnebekendtgørelsen, bilag 3

Hygiejneforordningen for animalske
fødevarer, bilag 3, afs. V, kap. III,
pkt. 2.

Når en fødevare er mærket med en opbevaringstemperatur, skal varen opbevares ved denne tem-
peratur (eller ved en lavere temperatur) i alle led. Det skal sikre, at varen kan holde sig i den angiv-
ne holdbarhedsperiode.

Hvis der er krav i reglerne om en bestemt opbevaringstemperatur, skal denne temperatur fremgå
af mærkningen. Temperaturkravene i reglerne er de maksimale opbevaringstemperaturer. Producen-
ten kan godt mærke fødevaren med en lavere temperatur end krævet i reglerne. Så er det producen-
tens krav, der skal overholdes. Holdbarhedstiden er bestemt af producenten og er sat på baggrund af
producentens krav til opbevaringstemperatur.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 22

Som hovedregel er det producentens ansvar at nedkøle det færdigpakkede produkt til den angivne
temperatur, før produktet forlader virksomheden. Nedkølingen vil normalt være en vigtig forudsæt-
ning for, at opbevaring og transport kan foregå ved den rette temperatur. Fødevareregionen kan dog
på visse betingelser tillade, at fødevarer transporteres mellem produktions- eller pakkevirksomhed
og indfrysningsevne, jf. afsnittet om instruks til fødevareregionerne om transport til og fra
indfrysningsevne.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 22, stk.

2

Ved transport af kølede fødevarer fra engrosvirksomhed til detailvirksomheder skal mærkningen
med opbevaringstemperatur dog altid overholdes, og fødevareregionen kan ikke tillade fravigelser.

Nedkøling

Hvis fødevarer skal opbevares eller serveres kølede, skal de hurtigst muligt efter varmebehandling eller anden behandling nedkøles til en temperatur, hvor der ikke opstår sundhedsfare eller kvalitetsmæssige forringelser.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 6

Hvis nedkølingen går for langsomt efter varmebehandling eller startes for sent efter varmebehandlingen, er der risiko for, at sygdomsbakterier kan vokse i fødevaren.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at nedkøling efter varmebehandling normalt bør ske sådan, at temperaturen falder fra 65 °C til 10 °C så hurtigt som muligt og indenfor højst tre timer for at sikre mod vækst af bakterier. Der kan dog være andre kombinationer af tid og temperatur, som vil kunne give samme sikkerhed af fødevaren.

Hvis en virksomhed anvender en anden tid-temperatur-kombinationen end 65 °C til 10 °C indenfor højst tre timer, skal virksomheden dokumentere, at den anvendte nedkølingsprocedure ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Optøning

Optøning af fødevarer, herunder råvarer og halvfabrikata, skal foregå således, at varen ved hensigtsmæssig placering, fx i kølerum, sikres mod forurening eller anden hygiejnisk forringelse såsom vækst af bakterier. For at undgå spredning af bakterier (krydskontamination) skal sikres, at fødevaren under optøning ikke forurener andre fødevarer via dryp af kødsaft mv.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 7

Varmebehandling

Ved varmebehandling forstås både den varmebehandling, der foretages i tilslutning til tilberedningen eller forarbejdningen, og den opvarmning der foretages ved genopvarmning af en fødevare.

Hygiejneforordningen

Hygiejneforordning for animalske fødevarer
--

Hygiejnebekendtgørelsen

Som hovedregel skal fødevarer varmebehandles sådan, at fødevaren varmes helt igennem til en produkttemperatur på mindst 75 °C. De 75 °C er fastsat af Fødevarestyrelsen, og denne temperatur sikrer ødelæggelse af eventuelle sygdomsbakterier. Der er dog mulighed for at bruge en anden varmebehandlingsmetode (tid-temperatur-kombination), hvis virksomheden kan dokumentere, at det ikke indebærer nogen sundhedsfare. Det kan fx være langtidstegning ved en lavere temperatur end 75 °C eller pasteurisering af mælk ved 72 °C i 15 sekunder.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 24

Der er en række undtagelser fra kravet om varmebehandling til mindst 75 °C ved tilberedning af:

Hygiejnebekendtgørelsen, § 24, stk.

2

- Hele kødstykker, fx roastbeef.
- Enkeltvis servering af kødstykker, der ikke ønskes gennemstegt, fx bøffer og rosastegt andebryst.
- Enkeltvis servering af æg, fx spejlæg og blødkogt æg.
- Ægholdige fødevarer, hvor der bruges pasteuriserede ægprodukter.
- Oste, der fremstilles af ikke-pasteuriseret mælk.

Disse undtagelser fra kravet om 75 °C beror dels på fødevarens karakter, dels på at der gives mulighed for, at den enkelte forbruger bevidst kan vælge en behandling (blødkogt æg, rosastegt kød etc.), der måske kan udgøre en risiko.

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 24 og 25

Undtagelsen for ægholdige fødevarer med pasteuriserede æg beror på, at pasteuriserede æg allerede er varmebehandlede med henblik på drab af fx Salmonella bakterier.

Virksomhedens egenkontrolprogram skal indeholde procedurer, der sikrer og dokumenterer, at

- fødevaren er opvarmet ved en tid-temperatur-kombination, der indebærer, at fødevaren ikke er sundhedsfarlig, og
- varmebehandlingen har sikret ensartet fordeling af varmen i produktet.

Der er særlige krav til varmebehandling af fødevarer, der markedsføres i hermetisk lukkede beholdere. Konservesdåser er et eksempel på en hermetisk lukket beholder. En hermetisk lukket beholder er en beholder, der er udformet med henblik på at beskytte indholdet mod forureninger af forskellig art – fysiske, kemiske og mikrobiologiske forureninger.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. XI, pkt. 1-3

For hermetisk lukkede beholdere må den anvendte tid-temperatur-kombination af varmebehandlingen ikke indebære sundhedsfare, og varmebehandlingen skal sikre en ensartet fordeling af varmen i produktet.

Selve varmebehandlingen må ikke medføre, at fødevaren forurenes, fx af uhensigtsmæssigt udformet udstyr. Der er også krav om, at virksomheden skal kontrollere parametre som temperatur, tryk, forsegling og bakterieforhold. Det skal ske med udstyr, der automatisk registrerer forholdene, fx temperatur og tryk. Virksomheden skal dokumentere i egenkontrolprogrammet, at der foretages kontrol for de nævnte forhold.

Endelig er der krav om, at processen til varmebehandling af hermetisk lukkede beholdere opfylder internationalt anerkendte normer, fx standarder udarbejdet af Codex Alimentarius.

Varmholdelse

En fødevare, som har været opvarmet til 75 °C, behøver ikke blive helt nedkølet, hvis den til gengæld bliver varmholdt ved mindst 65 °C. Holder man en opvarmet fødevare varm i længere tid, skal man sørge for, at fødevaren konstant har en temperatur på mindst 65 °C. Der er ikke nogen konkret tidsmæssig begrænsning for denne varmholdelse.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 26

Det skal fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram, hvordan virksomheden håndterer rester af fødevarer, der har været varmholdt. Procedurene skal sikre, at fødevaren ikke bliver sundhedsfarlig eller uegnet til menneskeføde.

Fødevarereforordningen, artikel 14

Fødevarer, der har været varmholdt, bør normalt ikke nedkøles til senere brug, fordi det oftest vil forandre fødevarens kvalitet og gøre den uegnet til menneskeføde, fx udtørre fødevaren.

Kapitel 27

Instruks til fødevareregioner om transport til og fra indfrysningsskabsvirksomhed

Fødevareregionen kan i særlige tilfælde tillade, at transport af fødevarer mellem 2 engrosvirksomheder beliggende i Danmark, kan foregå ved en anden temperatur end den, der er angivet på fødevaren. Tilladelse kan meddeles ved transport af fødevarer fra produktionsvirksomhed til indfrysning i et eksternt frysehus, eller ved transport af sådanne fødevarer før eller efter indfrysning tilbage fra indfrysningsskabsvirksomhed til produktionsvirksomhed, fx hvis emballagen eller indpakningen er beskadiget, og transporten i øvrigt kan foregå uden yderligere risiko for forurening af fødevarerne. Fødevareregionen skal ikke tillade hver enkelt transport, men hvert par af produktionsvirksomhed og indfrysningsskabsvirksomhed skal have en tilladelse. Der kan være nogle særlige betingelser knyttet til tilladelsen fx om, at transporttiden normalt ikke bør overstige to timer. Produktionsvirksomheden kan sortere og ompakke de returnerede beskadigede varer. Det er op til virksomheden at sikre, at varerne egner sig til menneskeføde.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 22, stk. 2

Kapitel 28

Selvbetjening af uindpakkede fødevarer ved buffeter og i supermarkeder o.l.

Fødevarer skal i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled beskyttes mod kontaminering, som kan gøre fødevarerne uegnede at spise.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 3

For indpakkede fødevarer, der sælges ved selvbetjening, beskytter indpakningen mod forurening fra omgivelserne. Uindpakkede fødevarer er som udgangspunkt ubeskyttede. Nogle typer fødevarer er dog mindre sårbare i forhold til forurening, fordi fødevaren i sig selv beskytter den spiselige del (nødder, appelsiner mv.), eller fordi fødevaren skal behandles inden den spises, fx varmes til høj temperatur (ris, te mv.).

Vurderinger af visse fødevarer – hygiejniske forholdsregler

Det er virksomhedens ansvar at sikre, at fødevarer beskyttes mod kontaminering, og at fødevarer ikke udsættes for hygiejnisk overlast, herunder opbevares ved den nødvendige temperatur. Markedsføring af uindpakkede fødevarer, herunder spiseklare fødevarer fra salatbarer og buffetarrangementer, vil alt andet lige stille større krav til virksomheden, end hvis der kun markedsføres indpakkede fødevarer. Virksomheden skal overvåge salget mere intensivt.

I det følgende beskrives en række forhold, som virksomheden bør være særlig opmærksom på ved forhandling af uindpakkede fødevarer ved selvbetjening.

- 1) Konfekturvarer, frugt, grøntsager, te, nødder o.l.
- 2) Slush ice, soft ice, smoothies o.l., som tappes af den endelige forbruger i individuelle portioner
- 3) Brød
- 4) Fødevarer på buffet i serveringsvirksomheder
- 5) Salat og salattilbehør
- 6) Andre fødevarer

Ad 1. Virksomheden skal sikre, at udstillede konfekturvarer, frugt, grøntsager, te, nødder o.l. er beskyttet mod forurening. Virksomheden skal også være opmærksom på fysiske forhold, der kan skade eller forringe fødevarernes kvalitet. Fx kan kartofler i sollys danne giftstoffet solanin, der kan give hovedpine, mavesmerter og diarré.

Virksomheden skal sikre, at der er et tilstrækkeligt antal tænger, skeer e.l. ved selvbetjeningsalg af kornprodukter, tørrede pastaprodukter, te og krydderier samt konfekturvarer (slik og chokolade).

Ad 2. Slush ice, soft ice, smoothies o.l. kan forhandles ved selvbetjening, hvis selvbetjeningsanlægget anbringes på et sted, hvor personalet kan overvåge salget. Virksomheden skal sikre, at salget foregår hygiejnisk forsvarligt.

Ad 3. Fødevarevirksomheder kan forhandle uindpakket brød ved selvbetjening, hvis det sker fra en brøddisk (beholder) med returspærre. Returspærren skal beskytte brødet mod forurening og hindre, at kunderne lægger det brød tilbage i disken, som de har taget ud og rørt ved. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at det ikke er hygiejnisk forsvarligt at sælge uindpakket brød ved selvbetjening fra kurve o.l., fordi brødet ved denne salgsform ikke er tilstrækkeligt beskyttet mod kontaminering fra omgivelserne. Kravet om returspærre gælder dog ikke for buffeter i serveringsvirksomheder.

Ad 4. Når en serveringsvirksomhed holder buffetarrangementer, udstiller fødevarer o.l., der er beregnet til umiddelbar fortæring, bør det fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram, hvordan virksomheden sikrer, at fødevarerne ikke opbevares for lang tid uden for køl. Som rettesnor bør letfordærlige fødevarer ikke opbevares udenfor køl i mere end 3 timer, inklusive tid til eventuel anretning og håndtering, for at undgå risiko for sundhedsfare eller fordærv. Fødevarestyrelsen vurderer, at det er god hygiejnemæssig praksis, at virksomheden har taget stilling til hvor længe fødevarer, der serveres, udstilles o.l., kan holde sig uden for køl. Hvis virksomheden vurderer, at det er muligt at opbevare en fødevare udenfor køl i mere end 3 timer, bør der være dokumentation for denne vurdering.

Fødevarestyrelsen vurderer også, at virksomheden skal have rutiner for håndtering af rester af letfordærlige fødevarer, der har været opbevaret udenfor køl eller har været varmholdt ved buffeter o.l. Som tommelfingerregel vurderer Fødevarestyrelsen, at sådanne rester bør kasseres og ikke bør genanvendes eller opblandes med nye varer. Rester af nogle typer fødevarer kan dog genanvendes, hvis de varmebehandles i en sådan grad, at der ikke er en hygiejnemæssig risiko.

Ad 5. Virksomheder, fx supermarkeder, delikatesseforretninger, take away forretninger o.l., kan sælge salater og salattilbehør ”ud af huset”. Virksomheden skal sikre, at salget kan foregå hygiejnisk forsvarligt, herunder sikre at fødevarerne opbevares ved de nødvendige temperaturer. Virksomheden skal have rutiner for bl.a. tømning og rengøring af beholdere samt hygiejnisk håndtering af fødevarerne med fx tænger og skeer. Virksomheden skal vurdere, hvordan disken med udstillede fødevarer kan placeres mest hensigtsmæssigt, både i forhold til overvågning og til kunderne. Personalet skal kunne overvåge salget løbende for at sikre, at selvbetjeningen foregår på en hygiejnisk forsvarlig måde.

ad 6. Ovennævnte retningslinier er en opsummering af de afgørelser, som Fødevarestyrelsen har truffet i konkrete sager, og de vurderinger, som tidligere er udarbejdet. Men det skal understreges, at der ikke er tale om en udtømmende ”positivliste”. Det er således ikke udelukket, at andre typer

fødevarer kan forhandles uindpakket og ved selvbetjening på hygiejnisk forsvarlig vis. Som led i den risikovurdering, som virksomheden skal foretage af sine aktiviteter, skal det indgå, om der er kritiske kontrolpunkter i forbindelse med selvbetjeningssalget. Det kan f.eks. være nedkøling, opvarmning og genopvarmning, som i så fald skal fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram, sammen med beskrivelsen af, hvordan de enkelte risici håndteres.

Hvis konklusionen på risikovurderingen er, at forhandlingen kan foregå hygiejnisk forsvarligt, skal virksomheden indarbejde rutiner i den daglige drift, der sikrer dette. Virksomheden kan tage udgangspunkt i de retningslinjer, som er nævnt ovenfor: overvågning, afskærmning, returspærre, tænger og skeer samt rutiner for opfyldning, tømning, rengøring og håndtering af rester. Virksomheden skal overveje andre forholdsregler, eksempelvis procedurer for varmholdning, nedkøling og genopvarmning, og derudover skal virksomheden overveje, om det er nødvendigt at skilte eller mærke med instruktioner om holdbarhed, opbevaring m.v., så kunderne får de oplysninger, de skal bruge for at behandle produktet korrekt efter køb.

Salg af uindpakkede letfordærlige fødevarer vil altid kræve, at virksomheden er autoriseret. En registreret virksomhed skal derfor ansøge om autorisation og vedlægge risikovurdering m.v. En autoriseret virksomhed skal overveje, om den nye form for selvbetjeningssalg kan ske indenfor rammerne af den eksisterende autorisation. Det anbefales, at virksomheden forholder sig hos fødevareregionen. Egenkontrolprogrammet skal under alle omstændigheder revideres efter de nævnte retningslinjer, før forhandlingen påbegyndes.

Hygiejneforordningen, artikel 5 og 6
Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 8 og 24

Særlige forhold

Virksomheden har ansvaret for, at de udstillede fødevarer ikke bliver udsat for hygiejnisk overlast. Virksomheden skal også sikre, at gæsternes adfærd ikke udgør en risiko for de udstillede fødevarer.

Gæster kan overføre smitte i form af bakterier eller virus til maden på buffeter. Det kan ske enten ved direkte berøring af maden eller indirekte via luften ved fx hoste. Derfor er det vigtigt at sørge for, at maden er afskærmet så vidt muligt, og at der er redskaber til at tage maden med.

På sygehuse og institutioner bør buffeter som udgangspunkt være betjent af personale på grund af den særlige smitterisiko.

Kapitel 29

Holdbarhed for hakket kød og fars, samt hakket fisk, maskinsepareret fisk og fiskefars

Fødevarevirksomheder skal vurdere holdbarheden af de fødevarer, som de markedsfører. Vurderingen skal bygge på virksomhedens kendskab til råvarer, fremstillingsprocesser m.m. Virksomheden skal kunne dokumentere i egenkontrolprogrammet, hvordan holdbarheden er fastsat.

Visse fødevarer er meget følsomme og har en særlig kort holdbarhedstid. For nogle af disse varer er der fastsat særlige betingelser for holdbarhed.

Hakket kød, kødfars og rå medisterpølse

Fødevarestyrelsens Kimtalsvejledning indeholder vejledende vurderinger af det aerobe kimtal for hakket kød, kødfars og rå medisterpølse, der sælges med en holdbarhed på under 24 timer, samt for

kødfars og rå medisterpølse, der sælges med en holdbarhed på over 24 timer. De vejledende værdier er med til at sikre, at hakket kød, kødfars og rå medisterpølse har en tilfredsstillende kvalitet.

Hakket kød, der sælges med en holdbarhed på under 24 timer skal overholde de øvrige mikrobiologiske kriterier, der fremgår af mikrobiologiforordningen, dvs. kriterier for Salmonella og E. coli. Hakket kød, der sælges med en holdbarhed på over 24 timer, skal opfylde alle de kriterier, der fremgår af mikrobiologiforordningen. Disse forhold er nærmere beskrevet i vejledningen til mikrobiologiforordningen.

Mikrobiologiforordningen, kap. 2.1
Vejledning til mikrobiologiforordningen
Kimtalsvejledningen

Virksomhedens autorisation skal også dække aktiviteter som fx fremstilling af hakket kød, kødfars og rå medisterpølse.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 7 og 8

Når virksomheden søger om autorisation, skal der som en del af egenkontrolprogrammet være sikring af råvarekvalitet, hygiejneprocedurer, herunder for temperaturstyring, færdigvarekontrol o.l.

Hakket fiskekød, maskinsepareret fiskekød og fiskefars

Hakket fiskekød og fiskefars må som hovedregel ikke markedsføres med en holdbarhed på over 24 timer, jf. hygiejnebekendtgørelsens bilag 3. Maskinsepareret fiskekød skal håndteres i overensstemmelse med bestemmelserne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Såfremt varen bliver frosset straks efter produktion, bliver ”uret sat i stå” i forhold til de 24 timer. Uret ”går i gang igen”, når varen i forbindelse med optøning når op på en overfladetemperatur på 0 °C. Virksomheden skal have procedurer til at bestemme dette tidspunkt, fx ved at anvende en termologger, som måler overfladetemperaturen.

Hvis produkterne skal markedsføres med en holdbarhed udover 24 timer, skal virksomheden søge om særlig tilladelse gennem fødevareregionen. Ansøgningen skal indeholde en beskrivelse af produktionen og af egenkontrollen. Der skal vedlægges dokumentation for analyser af råvarer, ingredienser, hygiejneprocedurer o.l. samt for analyser af den færdige vare. Det skal også beskrives, hvordan der foretages temperaturstyring under produktionen.

Ved vurdering af den mikrobiologiske kvalitet af hakket fiskekød, maskinsepareret fiskekød og fiskefars, vil Fødevarestyrelsen anvende de mikrobiologiske værdier, som er angivet i Kimtalsvejledningen, uanset hvilken holdbarhed, fødevarevirksomheden har givet produktet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. III, C
Hygiejnebekendtgørelsens bilag 3, pkt. D
Kimtalsvejledningen

Kapitel 30

Skadegørere

Skadegørere er dyr, der ved deres tilstedeværelse i en fødevarevirksomhed har en negativ effekt på fødevarerne eller har betydning for fødevarsikkerheden. Eksempler er rotter og mus, måger og duer, kakerlakker og andre insekter.

Det er fødevarevirksomhedernes ansvar at have procedurer til forebyggelse og eventuel bekæmpelse af skadegørere. Dette ansvar fremgår af hygiejnebestemmelserne og af miljølovgivningens regler om bekæmpelse af rotter.

Fødevareregionernes almindelige kontrol omfatter kontrol med virksomhedernes egenkontrol for skadedyr, herunder rotter, og i nødvendigt omfang egentlig inspektion for forekomst af skadegørere i virksomheden.

Se også kapitlet om lokaler og indretning

Enhver, der konstaterer rotter, er ansvarlig for straks at anmelde det til kommunen. Rottebekæmpelse er kommunalbestyrelsens ansvar og må kun udføres af autoriserede personer. Kommunalbestyrelsen og fødevareregionen har gensidig underretningspligt ved forekomst af rotter og ved iværksat rottebekæmpelse på fødevarevirksomheder.

Rottebekendtgørelsen

Rottevejledningen

Lokalerne i en fødevarevirksomhed skal være sikrede mod indtrængen af skadegørere. Den fysiske sikring af fødevarevirksomheder skal være effektiv, så skadegørere i videst muligt omfang forhindres i at trænge ind i virksomheden. Det er derfor fx vigtigt, at

- der er net for ventilationsåbninger og åbne vinduer,
- vinduer og døre slutter tæt,
- kloakdæksler og afløbsriste sikrer mod indtrængen af rotter,
- bevoksninger langs ydermure holdes nede og at området langs ydermure ikke bruges som lagerplads for paller mv., som kan anvendes som skjule- eller redesteder for skadegørere,
- der er døre eller lignende mellem varemodtagelse og andre lokaler, og
- der er selvlukkere på døre til det fri fra produktionslokaler.

Skadegørere har ofte let adgang til fødevarevirksomheder via åbentstående porte, døre og vinduer. Mus og kakerlakker kan blive transporteret ind i varemodtagelsen på paller med varer. Derfor bør der være en port eller lignende mellem lokaler, hvor varer modtages, og produktions-, lager- og salgslokaler.

Hvis vinduer holdes åbne ud til det fri, bør de være sikrede mod insekter eller andre skadedyr fx med insektnet, der slutter tæt til vinduesåbningerne.

Hvis der trods virksomhedens fysiske sikring og forebyggende foranstaltninger, alligevel er kommet skadegørere ind, skal skadegørerne bekæmpes. Det må ikke gå ud over fødevarernes sikkerhed, og nogle gange kan det være nødvendigt, at virksomheden lukker i en periode.

Som udgangspunkt skal synligt forurenede fødevarer kasseres, også dåsevarer o.l.

Hvis færdigpakkevarer står på et lager i en intakt yderemballage, vil det normalt være muligt at fjerne yderemballagen uden at forurene varerne.

Fødevarerne skal kasseres, hvis de er blevet forurenet med spind fra insekter, larver eller voksne insekter. Virksomheden skal vurdere, om det er nødvendigt at kassere fødevarerne, hvis lokaler og evt. fødevarer er blevet forurenet af ekskrementer, urin e.l. fra andre skadegørere. Virksomheden kan overveje følgende ved vurderingen af, om fødevarerne skal kasseres:

- Graden af forureningen (få eller mange skadegørere).
- Hvor udbredt er forureningen (er tilstedeværelsen begrænset til en del af virksomheden/til en del af salgslokalet).
- Fødevarens karakter.
- Fødevarens indpakning.
- Skal fødevaren videresælges eller benyttes på virksomheden.

Som udgangspunkt er det ikke god hygiejnisk praksis at bruge kemiske bekæmpelsesmidler i produktions-, lager- eller salgslokaler.

Det kan være nødvendigt i helt særlige tilfælde at bruge kemiske midler, fx ved massive angreb af skadegørere. Rottebekæmpelse må kun udføres af autoriserede personer, hvad enten der anvendes gift, rottehund eller andre metoder. Bekæmpelse af mus, insekter mv. vil normalt ske i samarbejde med et bekæmpelsesfirma. I alle tilfælde er det virksomhedens ansvar at sikre, at fødevarerne ikke bliver forurenet af bekæmpelsesmidlerne. Planen for bekæmpelse, lukning af virksomheden, tømming af lagre, kassation af varer, efterfølgende rengøring etc. skal fremgå af en fejlrapport.

Hygiejneforordningen, artikel 5

Hygiejnebekendtgørelse, § 43, stk. 4

Kapitel 31

Ikke spiselige stoffer

Farlige eller uspiselige stoffer, herunder dyrefoder, skal mærkes og opbevares i særskilte, lukkede beholdere.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 8

Farlige eller uspiselige stoffer

Det må ikke være muligt at kunne forveksle farlige eller uspiselige stoffer med fødevarer eller ingredienser til fødevarer. Det kan hindres ved mærkning med tydelig angivelse af indhold og anvendelsesformål. Rester i fødevarer af giftstoffer og andre uspiselige stoffer, fx rengørings- og desinfektionsmidler, betragtes som forureninger.

Klassificeringsbekendtgørelsen

Rengørings- og desinfektionsmidler skal være i beholdere mærket med oplysning om midlernes aktive bestanddele og så vidt muligt i den originale indpakning. Desinfektionsmidler skal være godkendte.

Desinfektionsmiddelbekendtgørelsen

Giftstoffer, fx til skadedyrsbekæmpelse, skal modtages og opbevares i tætte og robuste originale indpakninger, og giftstoffer skal holdes effektivt adskilt fra fødevarer.

Rengørings- og desinfektionsmidler samt andre farlige eller uspiselige stoffer, der opbevares i fødevarevirksomheder med henblik på salg, skal opbevares effektivt adskilt fra fødevarer.

Dyrefoder

Dyrefoder, fx hunde- og kattefoder, der opbevares i en fødevarevirksomhed, skal være tydeligt mærket som sådant.

Dyrefoder skal opbevares adskilt fra fødevarer. Indpakket eller emballeret dyrefoder kan opbevares i kundeområder i samme køle- eller frostboks som fødevarer, når fødevarevirksomheden sikrer den nødvendige adskillelse af foderet fra fødevarerne.

Hvis kunderne har adgang til dyrefoderet, skal det fremgå af skiltningen, at det er dyrefoder.

Bekendtgørelse om foderstoffer

Kapitel 32

Indpakning og emballering

Indpakningsmateriale og emballage skal være af et materiale, der ikke påvirker eller påvirkes af fødevarer. Indpakningsmaterialet skal være rent og ubrugt og må ikke afgive stoffer, der kan påvirke fødevarens smag, lugt eller farve, eller i øvrigt give sundhedsmæssige betænkeligheder.

Den enkelte virksomhed skal konkret vurdere, hvad der er hygiejnemæssigt forsvarligt med hensyn til opbevaring af indpaknings- og emballeringsmaterialer. Det kan være nødvendigt med et særligt område eller evt. et særskilt lokale til opbevaring af indpaknings- og emballeringsmaterialer. Behandlingen af fødevarer og indpaknings- og emballeringsmaterialer skal foregå hygiejnisk forsvarligt. Det vil bl.a. sige, at der ikke må være risiko for krydskontamination.

Indpakningen og emballagen skal beskytte fødevarer tilstrækkelig mod forurening eller lugt fra omgivelserne, og skal beskytte omgivelserne mod forurening fra fødevarerne (krydskontamination).

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. X, pkt. 1-3
--

Der henvises også til regelsættet om materialer og genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer.

Bekendtgørelse om materialer og genstande

Genbrug af indpaknings- og emballagemateriale

Indpakningsmaterialer og emballager, som skal genbruges, skal være fremstillet af et materiale, der er let at rengøre og om nødvendigt at desinficere. Materialet skal kunne tåle enten at blive opvarmet til den nødvendige temperatur eller at blive udsat for rengørings- og desinfektionsmidler. Materialet skal også være udformet, så al snavs og urenheder let kan fjernes.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. X, pkt. 4
--

Brugt returindpakning og -emballage skal håndteres og opbevares effektivt adskilt fra fødevarer, så der ikke er risiko for forurening af fødevarer. Returindpakning og -emballage skal rengøres tilstrækkelig i forhold til det formål, den skal bruges til.

Kapitel 33

Adgang til fødevarevirksomheder for kæle- og servicedyr mv.

Husdyr må som udgangspunkt ikke have adgang til steder, hvor der håndteres, tilberedes eller opbevares fødevarer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 4

I nogle tilfælde må kæle- og servicedyr få adgang til fødevarevirksomheder, når fødevarevirksomheden sikrer, at det ikke giver anledning til forurening af fødevarerne.

Hygiejnebekendtgørelsen, §43, stk. 1 og 5

Servicedyr defineres i hygiejnebekendtgørelsen som fører- og servicehunde, der er specielt trænet til at udføre en eller flere nytteopgaver for blinde eller stærkt svagsynede personer eller personer med fysisk funktionsnedsættelse.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 43, stk. 2

Fælles for fører- og servicehunde er, at de aldrig færdes alene, men er sammen med deres bruger. Hundene gennemgår uddannelse og er godkendt af en relevant instans.

En førerhund er en hund, der kan føre den blinde eller stærkt svagsynede bruger sikkert rundt og uden om alle former for forhindringer. En førerhund vil have en særlig føringssele med en bøjle, der hjælper brugeren til at have fuld kontrol over førerhunden. En dansk førerhund vil normalt have et særligt mærke – ”manden med den hvide stok” – på selen.

En servicehund er en hund, som er specielt trænet til at udføre en eller flere nytteopgaver for den bevægelseshandicappede bruger, som herved får en friere og mere uafhængig hverdag. En nytteopgave kan fx være at samle ting op, at åbne og lukke døre eller at slukke og tænde lys. Begrebet servicehund dækker over flere forskellige kategorier, bl.a. servicehunde til personer med bevægelseshandicap, epilepsihunde, signalhunde og terapihunde. Servicehunde bærer normalt en eller anden form for mærkning, fx et dækken. Danske servicehunde vil normalt bære et synligt dækken med påskriften ”Servicehund på arbejde”.

Virksomhedslederen i en butik eller restaurant kan tillade, at servicedyr må komme ind i butikens kundeområde, restaurantens serveringsområde o.l., hvis det ikke giver anledning til kontaminering af fødevarer.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at det kun helt undtagelsesvist vil kunne give anledning til kontaminering af fødevarer at lade fører- eller servicehunde få adgang til serveringsområder i restauranter eller kundeområder i butikker, fordi servicedyr vil være under fuld kontrol af brugeren, som sikrer, at hunden ikke tager fødevarer i munden, slikker på dem eller snuser til dem.

Førerhundens opgave vil være at hjælpe den blinde eller stærkt svagsynede bruger med at finde rundt i fødevarevirksomheden. Servicehundens opgave vil være at kompensere for brugerens funktionsnedsættelse, såsom ved at samle personlige ejendele op, fx nøgler eller dankort.

Såfremt der sker kontaminering af fødevarer, skal fødevarevirksomheden have generelle procedurer for håndtering af forurenede varer, fx at de berørte varer kasseres. Såfremt fødevarevirksomhe-

den har sådanne procedurer og anvender dem korrekt, vil det ikke få negativ indflydelse på kontrolresultatet, såfremt en sådan situation observeres ved et kontrolbesøg.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 43, stk.
1, nr. 2

Virksomhedslederen i en restaurant o.l. kan tillade, at kæledyr må komme ind i restaurantens serveringsområde, hvis det ikke giver anledning til kontaminering af fødevarer, eller restauranten sørger for at kassere kontaminerede fødevarer.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 43, stk.
1, nr. 1

Virksomhedslederen i en fødevarevirksomhed kan tillade, at vagthunde, der benyttes ved vagtselskabers runderinger, kan have adgang til fødevarevirksomhedens lokaler, hvis det ikke giver anledning til kontaminering af fødevarer eller fødevarevirksomheden sørger for at kassere kontaminerede fødevarer.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 43, stk.
3

Virksomhedslederen i en fødevarevirksomhed kan tillade, at rottehunde, der benyttes af professionelle skadedyrsbekæmpelsesfirmaer, kan have adgang til fødevarevirksomhedens lokaler, hvis det ikke giver anledning til kontaminering af fødevarer eller fødevarevirksomheden sørger for at kassere kontaminerede fødevarer.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 43, stk.
4

Der kan være behov for at tillade andre dyr adgang til fødevarevirksomheder. Fx kan en ansat have behov for at have sin fører- eller servicehund med til dele af en fødevarevirksomhed, hvor man normalt ikke vil acceptere dyr, men hvor det alligevel kan tillades på særlige vilkår.

Beboere i leve- og bomiljøer kan have et kæledyr, som på særlige betingelser kan få adgang til køkkenområderne.

Fødevareregionerne kan give de særlige tilladelser og stille vilkår op i sådanne situationer. Fx kan det være et krav, at der sikres en grundig rengøring af overfladerne, hvis en huskat har adgang til et køkkenområde i et leve- og bomiljø.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 43, stk.
5

Afsnit VIII

Supplerende regler for animalske virksomheder

Ud over de generelle regler er der en række supplerende regler for virksomheder, der opbevarer eller håndterer animalske fødevarer. Dvs. engrosvirksomheder og visse detailvirksomheder (se efterfølgende afsnit), som opbevarer eller håndterer animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen for animalske

fødevarer

Reglerne gælder også for en række primærproducenter, som opbevarer eller håndterer animalske fødevarer (se efterfølgende afsnit).

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer gælder ikke for detailhandel, medmindre det direkte fremgår af forordningen eller af supplerende national lovgivning.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 1, stk. 5, litra a

Kapitel 34

Detailhandel

Ved detailhandel forstås håndtering eller forarbejdning af fødevarer og deres oplagring på det sted, hvor de sælges eller leveres til den endelige forbruger, herunder distributionsterminaler, cateringvirksomheder, virksomhedskantiner, institutionskøkkener, restauranter og andre tilsvarende madserviceordninger samt forretninger, distributionscentre og engrosforretninger.

Fødevarerforordningen, art. 3, nr. 7

Der er nogle enkelte af de ovennævnte virksomhedstyper, som hidtil er betragtet som engrosvirksomheder, men som nu falder ind under begrebet detailhandel. Det drejer sig især om distributionsterminaler, distributionscentre og engrosforretninger. Institutionskøkkener og cateringvirksomheder har også i nogle tilfælde været betragtet som engrosvirksomheder.

Udtrykket ”detailhandel” bruges her i den nye betydning. Detailhandel dækker derfor også enkelte virksomhedstyper, som hidtil har været dækket af begrebet ”en gros”.

Udtrykket ”engrosvirksomheder” bruges også her i den nye betydning. Dvs. engrosvirksomhed dækker de virksomheder, som ikke er dækket af den nye definition af detailhandel, og som ikke er primærproducenter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer nævner specifikt en række former for detailhandel, som er omfattet af forordningen eller i det mindste af temperaturkrav i forordningen.

Når en virksomhed leverer animalske fødevarer til en anden virksomhed, er den som hovedregel omfattet af de supplerende krav i hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Det gælder fx institutionskøkkener og cateringvirksomheder, der leverer fødevarer til andre fødevarevirksomheder, fx centralkøkkener, der leverer fødevarer til selvstændigt autoriserede eller registrerede afdelingskøkkener.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 1, stk. 5, litra b

Der er dog to undtagelser:

1. Virksomheden er ikke omfattet af de supplerende krav i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, hvis virksomheden udelukkende foretager oplagring eller transport (og den naturligt tilknyttede modtagelse og afsendelse af varerne). Virksomheden skal dog overholde de særlige temperaturkrav for de forskellige animalske fødevarer. Dvs. som hovedregel er distributionsterminaler og distributionscentre, der oplagrer og transporterer fødevarer af animalske oprindelse, fx ferskvareterminaler, ikke omfattet af de supplerende krav, bortset fra temperaturkravene. Det samme gælder

de særlige supermarkeder, som er omfattet af definitionen af detailhandel under betegnelsen engrosforretninger, dvs. engrossupermarkeder eller ”Cash & Carry” forretninger beregnet for andre detailhandlende.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 1, stk. 5, litra b, i

2. Virksomheden er ikke omfattet af de supplerende krav i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, hvis der udelukkende – ud over afsætning til den endelige forbruger – afsættes animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, der afsætter direkte til den endelige forbruger, og denne afsætning er i overensstemmelse med de særlige regler i autorisationsbekendtgørelsen om engrossalg fra detailbutikker (den såkaldte ”2/3-regel”). I dette tilfælde er der ikke krav om, at virksomheden skal overholde de supplerende krav for animalske fødevarer i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 1, stk. 5, litra b, ii

Autorisationsbekendtgørelsen, § 9

Detailhandel med levende toskallede bløddyr

For levende toskallede bløddyr (muslinger mv.) er det nævnt specifikt i forordningen, at nogle af de supplerende krav gælder for detailhandel. Det drejer sig om følgende særlige krav:

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, indledning, pkt. 3

- Sundhedsnormer for levende toskallede bløddyr.
- Indpakning og emballering af levende toskallede bløddyr.
- Krav om opbevaring af etiket.

Se også vejledningens afsnit om muslinger m.m. om bl.a. krav om opbevaring og transport, forbud mod genneddykning eller oversprøjtning med vand, samt de særlige regler for kammuslinger høstet uden for klassificerede produktionsområder.

Vejledningens afsnit om muslinger m.m.

Detailhandel med fiskevarer

For fiskevarer er det nævnt specifikt i forordningen, at visse af de supplerende krav gælder for detailhandel. Det drejer sig om følgende særlige krav:

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, indledning, pkt. 2

- Krav til virksomheder for ferske fiskevarer, maskinseparerede fiskevarer og bestemmelser om parasitter.
- Krav ved kogning af krebsdyr og bløddyr.
- Sundhedsnormer for fiskevarer.

Se også vejledningens afsnit om fisk.

Detailhandel med æg

Reglerne om æg i hygiejneforordningen for animalske fødevarer er formuleret på en måde, så nogle af reglerne også gælder ved detailhandel med æg. Det drejer sig om, at æg skal holdes rene, tørre og fri for fremmed lugt, beskyttes mod stød og direkte sollys, opbevares og transporteres ved konstant temperatur, og leveres til forbrugeren senest 21 dage efter lægningen.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 1, stk. 5, litra c

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. X, kap. I

Hygiejnebekendtgørelsen, kap. 3

Hygiejnebekendtgørelsen, bilag 3, del A

Kapitel 35

Autorisationsnummer

De virksomheder, som håndterer animalske fødevarer, og som skal autoriseres iht. artikel 4, stk. 2, i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, skal have et autorisationsnummer (tidligere kaldet kontrolnummer).

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 4, stk. 2

Autorisationsnummeret skal ifølge fødevarelovgivningen offentliggøres på virksomhedslisters. Autorisationsnummeret giver virksomhederne mulighed for at sætte et identifikationsmærke på fødevarerne i den udstrækning, der er krav om identifikationsmærkning, samt myndighederne mulighed for at sætte et sundhedsmærke på fødevarerne i den udstrækning, der er krav om sundhedsmærkning.

Bemærk, at det ikke er alle de virksomheder, som skal autoriseres ifølge autorisationsbekendtgørelsen, som skal have et autorisationsnummer.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 7-8

De virksomheder, som skal have et autorisationsnummer, er virksomheder omfattet af hele hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Det inkluderer detailvirksomheder, der leverer fødevarer til andre fødevarevirksomheder, og som ikke er omfattet af 2/3-reglen, fx institutionskøkkener og cateringvirksomheder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 9

Virksomheder med følgende aktiviteter skal ikke have et autorisationsnummer i henhold til hygiejneforordningen for animalske fødevarer, selvom de helt eller delvist er omfattet af forordningen:

- Primærproduktion.
- Transport.
- Oplagring af produkter, der ikke kræver temperaturregulerede oplagringsforhold.

- Detailvirksomheder, der leverer animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder, men som udelukkende har aktiviteter bestående af oplagring eller transport, eller som er omfattet af 2/3-reglen.

Der er vist eksempler på virksomheder, som skal have et autorisationsnummer, i bilag IV til Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag IV

En virksomhed skal ikke have et autorisationsnummer, hvis virksomheden udelukkende fremstiller sammensatte produkter (fødevarer, der indeholder både vegetabiliske produkter og forarbejdede animalske produkter), jf. artikel 1, stk. 2, i hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Det kan fx være en virksomhed, der fremstiller pizza eller salat, men kun bruger forarbejdede animalske fødevarer, fx skinke eller ansjoser, som ingrediens i sine produkter. Yoghurt med frugt og ost med krydderier betragtes ikke som sammensatte produkter, men som mejeriprodukter, fordi frugten og krydderierne er tilsat for at giver produkterne særlige smagsmæssige egenskaber. Sammensatte produkter er nærmere beskrevet i Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer, pkt. 3.4

Fødevarestyrelsen offentliggør lister over virksomheder, som er godkendt til at eksportere animalske fødevarer til særlige tredjelande. Virksomheden kan godt få tildelt et autorisationsnummer af hensyn til tredjelandslisten, selvom der ikke er et krav om autorisationsnummer ifølge hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Når en virksomhed ophører, bliver virksomheden stående på listen over autoriserede virksomheder i et år. På den måde kan varer på et eksternt lager stadig markedsføres, uden at der stilles spørgsmål ved legitimiteten af den oprindelige virksomhed. Nummeret vil normalt ikke kunne genbruges til en anden virksomhed. Nummeret vil altså være spærret for fremtidig brug. Hvis en virksomhed tager lokaler i brug på en ny adresse og samtidig ophører i de tidligere anvendte lokaler, kan fødevareregionen tillade, at virksomheden fortsat bruger det tidligere autorisationsnummer.

Kapitel 36

Identifikationsmærker og sundhedsmærker for animalske fødevarer

Animalske fødevarer, der fremstilles i engrosvirksomheder og visse detailvirksomheder, skal forsynes med identifikationsmærker eller sundhedsmærker, der bl.a. angiver virksomhedens autorisationsnummer.

Der skelnes mellem

- identifikationsmærker, som virksomheden har ansvar for bliver sat på i overensstemmelse med reglerne, og

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 5 og bilag II, afs. I

- sundhedsmærker, som embedsdyrlægen har ansvar for bliver sat på slagtekroppen af større dyr (svin, kvæg, får, geder, heste, opdrættede hjortedyr, vildsvin og strudse, samt storvildt som hjortedyr).

Kontrolforordningen for animalske fødevarer, art. 5, nr. 2, og bilag I, afs. I, kap. III

Identifikationsmærker og sundhedsmærker er principielt ens for alle animalske fødevarer. Det skal være en oval, hvor der er angivet: Danmark eller DK, virksomhedens autorisationsnummer, samt en betegnelse for Fællesskabet, fx den danske betegnelse EF.

I kontrolforordningen for animalske fødevarer er der for sundhedsmærker oplyst størrelse for oval, bogstaver og tal. Der er ikke oplyst størrelse for identifikationsmærker i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Der er en overgangsordning, så eksisterende stempler mv. kan bruges indtil 31. december 2009, hvis de overholder de tidligere regler.

Overgangsforordningen

FødevarerVirksomheder har ansvar for identifikationsmærkning (id-mærkning). Animalske fødevarer skal være id-mærket, før de forlader en af de virksomheder, der skal id-mærke, dvs. engrosvirksomheder eller detailvirksomheder, der i forbindelse med autorisation har fået et autorisationsnummer. Id-mærker kan anbringes på produktet, indpakningen eller emballage, afhængigt af, hvordan de forskellige animalske produkter præsenteres.

Formålet med id-mærkning er at være en del af virksomhedens system til sporbarhed af varerne og myndighedernes kontrol med sporbarhed. Id-mærkning er ikke en del af forbrugermærkningen. Mærket skal være let læseligt og må ikke kunne slettes. Myndighederne skal tydeligt kunne se mærket. Det er derfor hensigtsmæssigt, at både indpakning og emballage er forsynet med id-mærke, men det er ikke et krav.

Hvis en vare ompakkes, skal varen forsynes med ompakningsvirksomhedens id-mærke. Dvs. der kan være id-mærke fra indpakningsvirksomheden på indpakningen og id-mærke fra emballeringsvirksomheden på emballagen.

Hvis en vare videreføres i en anden virksomhed (fx kogning af et indpakket produkt), skal varen forsynes med forarbejdningens virksomhedens id-mærke. Dvs. der kan være id-mærke fra indpakningsvirksomheden og id-mærke fra forarbejdningens virksomheden på varen.

For emballeret fersk kød og spiselige slagtebiprodukter skal id-mærket fungere som forsegling af emballagen, enten ved at id-mærket ødelægges, når emballagen åbnes, eller ved at selve emballagen ødelægges ved åbning. For andre typer af animalske fødevarer er der ikke krav om, at id-mærkning skal fungere som forsegling.

Ved bulk-transport af flydende, granulerede og pulverformede produkter af animalsk oprindelse (fx transport af mælk i tankvogn) samt transport af fiskevarer i løs vægt, er der ikke krav om id-mærkning, hvis ledsagende dokumenter indeholder de oplysninger, der ellers fremgår af id-mærket.

For animalske produkter i transportcontainere eller engroseemballage, der skal yderligere håndteres, forarbejdes, indpakkes eller emballeres på en anden virksomhed, kan mærket anbringes uden på containeren eller emballagen. I dette tilfælde er der således ikke krav om id-mærkning af indpakning eller enkelt-emballager. Da indpakning, emballering og forarbejdning nævnes specifikt, er det Fødevarestyrelsens vurdering, at ”yderligere håndtering” kan fortolkes bredt. Dvs. hvis en vare (fx

vakuumpakket kød eller fisk) er indpakket, så den kunne lægges direkte i køledisken i en detailbutik, men en anden virksomhed (engrosvirksomhed eller detailbutik) sætter yderligere forbrugermærkning på pakken, før den lægges i køledisken, er der ikke krav om, at engrosvirksomheden (der har pakket varen) skal have mærket forbrugerpakningen med id-mærke. Det kan fx være aktuelt i tilfælde, hvor varen ikke opfylder alle mærkningskrav iht. mærkningsbekendtgørelsen, enten fordi der ikke er forbrugermærkning på pakken eller fordi forbrugermærkningen ikke er anført på dansk.

Hvis en engrosvirksomhed eller detailvirksomhed med autorisationsnummer påfører yderligere forbrugermærkning, skal virksomheden samtidig påføre id-mærke, hvis ikke pakkevirksomheden har påført id-mærke på forbrugerpakningen. Hvis pakkevirksomheden har påført id-mærke på den enkelte pakke, må den virksomhed, der påfører yderligere forbrugermærkning (men ikke fjerner emballage eller indpakning og ikke videreforarbejder) ikke påføre sit eget id-mærke. Hvis en detailbutik, som ikke har et autorisationsnummer, påfører yderligere forbrugermærkning, kan den ikke påføre id-mærke, og varen lægges så i køledisken uden id-mærke eller med pakkevirksomhedens id-mærke.

Hvis varen er helt færdigpakket, når den modtages i virksomheden, dvs. opfylder alle mærkningskrav, og engros- eller detailvirksomheden ikke foretager yderligere mærkning, skal varen være mærket med id-mærke fra virksomheden, der har pakket varen.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 5 og bilag II, afs. I
--

Afsnit IX

Kød

Siden etableringen af det indre marked i 1993 har EU-reglerne for kød skelnet mellem to typer virksomheder. Virksomheder, som opfyldte alle de indretnings- og driftsmæssige vilkår, og virksomheder, som havde en håndværksmæssig struktur og en begrænset omsætning, og som derfor kunne opfylde de hygiejniske krav med visse lempelser for de indretningsmæssige krav.

For slagterier, opskæringsvirksomheder og køle- og fryselaagre var det et krav for at få indretningsmæssige lempelser, at virksomhederne samtidig begrænsede sig til at sælge sine produkter på det lokale marked. Det samme gjaldt virksomheder, der producerede hakket kød og tilberedt kød efter visse særlige, lempeligere vilkår. I Danmark blev det praktiseret på den måde, at disse virksomheder kun måtte sælge deres produkter på det danske marked.

For kødproduktvirksomheder var der alene tale om en begrænsning i produktionens størrelse. Disse virksomheder har frit kunnet sælge deres produkter på hele det indre marked.

Der bliver ikke længere skelnet mellem hjemmemarkeds- og EU-virksomheder, hverken i hygiejneforordningen eller i hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Alle virksomheder kan som udgangspunkt sælge deres produkter på hele EU-markedet og til tredjelande. Visse tredjelande stiller særlige krav, som virksomheden skal dokumentere at opfylde. Kød fra nødslagtede dyr må kun sælges på det nationale marked.

Hygiejneforordningen
Hygiejneforordningen for animalske fødevarer
Eksporfbekendtgørelsen

Med overgangsforordningen er der dog skabt mulighed for, at eksisterende hjemmemarkedsvirksomheder kan fortsætte som hjemmemarkedsvirksomheder indtil udgangen af 2009. Virksomhederne skal autoriseres efter de nye regler senest inden udgangen af 2009 og vil efter reautorisation kunne afsætte på hele EU-markedet samt til tredjelande, i den udstrækning, den enkelte virksomhed opfylder eventuelle særlige krav fra det enkelte tredjeland.

Overgangsforordningen

De hidtil gældende produktionsgrænser gælder ikke efter 1. januar 2006. Virksomhedernes produktionsstørrelse begrænses af deres produktionskapacitet, herunder køle- og lagerkapacitet.

Kapitel 37

Kontrolmærke, identifikations- og sundhedsmærke

De tidligere hjemmemarkedsvirksomheder skal udskifte deres kontrolmærke til det nye ovale mærke, før de kan sælge deres varer på hele EU-markedet. Så længe man bruger det runde mærke, må varerne kun sælges på det danske marked.

Der skelnes fremover mellem

- sundhedsmærker, som embedsdyrlægen har ansvar for bliver sat på slagtekroppen af større dyr (svin, kvæg, får, geder, heste, opdrættede hjortedyr, vildsvin og strudse, samt storvildt som hjortedyr), og

Kontrolforordningen for animalske fødevarer, bilag I, afs. I, kap. III

- identifikationsmærker, som virksomheden har ansvar for bliver sat på i overensstemmelse med reglerne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag II, afs. I

Sundhedsmærker og identifikationsmærker er ens for alle animalske fødevarer. Det skal være en oval, hvor der er angivet: Danmark eller DK, virksomhedens autorisationsnummer, samt en betegnelse for Fællesskabet, fx den danske betegnelse EF.

I kontrolforordningen for animalske fødevarer er der for sundhedsmærker oplyst størrelse for oval, bogstaver og tal. Der er ikke oplyst størrelse for identifikationsmærker i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Kapitel 38

Nationalt mærke

Der er enkelte undtagelser fra reglen om at bruge det ovale mærke. I tre tilfælde er der i forordningerne krav om, at kød mv. skal være mærket med et mærke, som ikke kan forveksles med det ovale identifikations- eller sundhedsmærke. Det drejer sig om kød af nødslagtede dyr, svin undersøgt for trikiner med trikinoskop-metoden, og hakket kød, som er mærket med fedtindhold og med bindevæv-kødpotein-forholdet i henhold til nationale regler i stedet for de fælles EU-regler. Se vejledningens afsnit om sundhedsmærke – nødslagtede dyr og sundhedsmærke svin undersøgt for trikiner ved trikinoskop-metoden.

I Danmark vil man i disse tilfælde skulle bruge det tidligere hjemmemarkedsmærke. Dvs. et rundt mærke med virksomhedens autorisationsnummer og tallet 1 – det ”nationale mærke”.

Mærkningsbekendtgørelsen

Kød mærket med det nationale mærke må kun afsættes på det danske marked.

Hvis en kødengrosvirksomhed bruger kød med det nationale mærke som råvare i andre kødvarer, skal disse kødvarer mærkes med tilsvarende identifikationsmærker og må kun sælges på det danske marked.

Alle kødengrosvirksomheder kan bruge kød forsynet med det nationale mærke, når det er beskrevet i virksomhedens egenkontrolprogram, hvordan man sikrer adskillelse fra kød med det ovale mærke, eller alternativt, at man mærker alle kødvarer med det nationale mærke.

Sundhedsmærke – nødslugtede dyr

Kød fra nødslugtede dyr skal sundhedsmærkes med det nationale mærke, der også hidtil har været anvendt til kød fra nødslugtede dyr. Dvs. et rundt mærke med virksomhedens autorisationsnummer og tallet 1.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. VI
Mærkningsbekendtgørelsen

Sundhedsmærke – svin undersøgt for trikiner ved trikinoskopmetoden

Det nationale mærke skal også bruges, hvis man bruger trikinoskop-metoden til trikinkontrol af svin. Der er ikke planer om at bruge trikinoskop-metoden i Danmark.

Gennemførelsesforordningen, bilag V, afs. II, kap. I, pkt. 9
Mærkningsbekendtgørelsen

Kapitel 39

Trikinundersøgelse

Som hovedregel skal der på alle autoriserede slagterier undersøges systematisk for trikiner på alle slagtesvin, søer, orner, vildsvin og heste.

Trikinforordningen, art. 2

Undersøgelsen kan dog undlades, hvis man frysebehandler kødet.

Trikinforordningen, art. 2, stk. 1

Danmark har medio 2007 opnået EU's anerkendelse som en region med ubetydelig risiko for trikiner. Den hidtidige trikinkontrol kan derfor ændres til en risikobaseret trikinovervågning, og indendørs opfede slagtesvin skal derfor ikke længere trikinundersøges for at blive godkendt til konsum.

Udendørs opfede slagtesvin, søer, orner, vildsvin og heste, der slagtes eller slagtemæssigt behandles, skal fortsat systematisk undersøges for trikiner. Undersøgelsen for trikiner kan foretages på et laboratorium uden for slagteriet, fx i en fødevareregion eller et eksportslagteri.

Trikinforordningen, art. 3, stk. 2, litra b

Trikinbekendtgørelsen, kapitel 2

Indførelsen af denne risikobaserede overvågning afventer på mange virksomheder accept fra tredjelande, som importerer svinekød fra Danmark.

Kapitel 40

Slakteri

Ved slagteri forstås en virksomhed, der slagter og slagtemæssigt behandler dyr, hvis kød er bestemt til konsum.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, nr. 1.16

Slakterier kan slagte og slagtemæssigt behandle alle typer dyr, fx svin, kvæg, får, geder, heste, fjerkræ, kaniner og opdrættet vildt.

Slakterier kan samtidig være en vildthåndteringsvirksomhed, dvs. en virksomhed, hvor nedlagt vildt behandles for at markedsføre kødet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, nr. 1.18

Hvis et slagteri håndterer forskellige slags dyr, skal virksomheden have de nødvendige faciliteter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I-IV

Virksomheden skal træffe forholdsregler for at undgå kontamination fra en dyreart til en anden ved at adskille tids- eller afstandsmæssigt. Der skal være særlige faciliteter til at modtage og opbevare kroppe af vildtlevende vildt, som ikke er afhudede.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. IV, pkt. 19

Fødevarekædeoplysninger

Lederen af et slagteri skal sikre sig, at slagteriet har anmodet om, modtaget, kontrolleret og skredet ind på baggrund af oplysninger om fødevarekæden med hensyn til dyr, der er sendt til eller bestemt til at blive sendt til slagteriet.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, III

Forordningen stiller krav om udveksling af de nødvendige oplysninger for, at dyrene kan slagtes og bruges som fødevarer, i alle led fra landmand til slagteri og myndigheder.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag II, afs. II, pkt. 2, litra b

Kravet om fødevarekædeoplysninger omfatter fjerkræ fra 1. januar 2006, svin fra 1. januar 2008 og øvrige dyrearter ved udgangen af 2009. Indtil udgangen af 2009 har Fødevarestyrelsen givet tilladelse til, at man kan fravige kravet om, at fødevarekædeoplysningerne skal foreligge mindst 24 timer inden dyrene modtages til slagtning. Oplysningerne skal foreligge senest sammen med de dyr, som oplysningerne handler om. Slakteriets leder skal desuden stadig sikre sig, at oplysningerne bliver evalueret, og at der om nødvendigt skrives ind på baggrund af oplysningerne.

Gennemførelsesforordningen, bilag III og bilag IX

Overgangsforordningen, artikel 8

Se også vejledning om fødevarekædeoplysninger med en model for hvordan man kan overholde kravene til fødevarekædeoplysninger for svin. Vejledningen indeholder en erklæring, som kan benyttes til afgivelse af oplysningerne. Erklæringen kan også findes på www.fvst.dk under ”Blanketter & certifikater”.

Vejledning om fødevarekædeoplysninger

Indretning

Slakterier og vildthåndteringsvirksomheder skal opfylde de generelle indretningskrav i hygiejneforordningen samt de supplerende indretningskrav i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen, bilag II

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III

Stald

Der er krav om, at slakterier for større dyr skal have egnede opstaldningsforhold for dyrene, hvor der skal være faciliteter til vanding og om nødvendigt fordring af dyrene. Det skal være muligt at foretage det levende syn af dyrene før slagtning.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. II, pkt. 1, afs. II, kap. II, pkt. 1, og afs. III, pkt. 1 og 2
--

For små slakterier, der kun modtager et eller meget få dyr ad gangen, og hvor dyrene ikke overnatter, er det ikke sikkert, at der er behov for en fast stald. Det kan være nok at lade dyrene vente i transportmidlet. Vanding kan evt. ske via transportable vandkar. Det er ikke sikkert, at der for små slakterier er behov for indendørs adgang fra opstaldningsområdet til bedøve- og afblødningslokalet. Lederen af slakteriet skal godtgøre, at den valgte løsning sikrer passende dyrevelfærd, at det er praktisk muligt at foretage det levende syn af dyrene før slagtning, og at den valgte løsning ikke hindrer god hygiejne.

Andre lokaler og faciliteter

Slakterier og vildthåndteringsvirksomheder skal have et tilstrækkeligt antal lokaler af en passende størrelse til det arbejde, der skal udføres. Der skal være de nødvendige faciliteter til at udføre arbejdet på en hygiejnisk tilfredsstillende måde.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. II, pkt. 2-9, afs. II, kap. II, pkt. 2-7, og afs. III, pkt. 1 og 2

Håndvaske til personale, der håndterer uindpakket kød, skal være udstyret med haner, der er udformet, så man undgår forurening af kødet. Man kan fx bruge haner, der ikke er håndbetjente, men er knæbetjente eller fotocelleaktiverede. Lederen af virksomheden kan vælge at påvise, at andre metoder har samme effekt, fx hvis man efter håndvask lukker vandhanen med papirhåndklædet, så man kun berører vandhanen indirekte. Det vil formentlig især være muligt i små virksomheder, hvor arbejdstempoet er lavt.

På slagterier skal der være et separat sted med de nødvendige faciliteter til rengøring, vask og desinfektion af transportmidler for slagtedyr. Hvis der i nærheden af slagteriet er en egnet, godkendt vaskeplads, er det ikke nødvendigt for slagteriet at have en vaskeplads for køretøjer. Tilsvarende gælder, hvis der kun modtages dyr, som leveres af landmanden selv, og landmanden kører direkte tilbage til sin bedrift efter aflæsning af dyrene.

Der skal være aflåselige skabe eller aflåselige lokaler til veterinærkontrollen. Størrelsen af skab eller lokale afhænger af størrelsen af virksomhedens produktion, hvor meget veterinærkontrollen er til stede og hvor mange personer, der er i veterinærkontrollen.

Indsamling og transport af dyr

Ved indsamling og transport af dyr til slagtning skal dyrene behandles forsigtigt, så de ikke ophidses unødigt.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. I, afs. II, kap. I, og afs. III, pkt. 1 og 2

Hvis dyrene viser tegn på sygdom eller stammer fra besætninger, som man ved er smittet med sygdom, må dyrene kun transporteres til slagteri, hvis fødevareregionen har tilladt det.

Dette er forpligtelser for landmand og transportør, men også for slagteriets ledelse, der bør stille krav til sine leverandører.

Slagtehygiejne

Ledelsen af slagteriet eller vildthåndteringsvirksomheden skal sørge for, at slagtning og slagtemæssig behandling foregår på en hygiejnisk forsvarlig måde. Dette gælder for alle slagtedyr, inkl. opdrættet vildt og vildt.

Specielt for svin, kvæg, får, geder og heste samt opdrættet vildt som hjortedyr og vildsvin er der krav om, at slagtekroppene ikke må være synligt forurenet med fækalier. Synlig forurening skal omgående fjernes ved afskæring eller andre metoder med ligestillet virkning. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at ”omgående” betyder, at virksomheden skal fjerne fækalier, før slagtekroppen forlader slagtelokalet, altså før slagtekroppen køres i køletunnel eller anbringes i kølerum. Da de dele af et slagtet dyr, der skal undersøges ved kødkontrollen, skal kunne identificeres som hørende til en given slagtekrop, bør det være en undtagelse, at virksomheden skærer fækal forurening af slagtekroppen før kødkontrollen er afsluttet. Når denne metode anvendes, skal virksomheden have procedurer, der sikrer, at de afskårne dele præsenteres for veterinærkontrollen til undersøgelse, og at delene kan identificeres som hørende til en given slagtekrop. Fjernelse af fækal forurening ved brug

af dampsug kan korrekt udført betragtes som en metode med samme virkning som afskæring, og virksomheden kan anvende denne metode før kødkontrollen er afsluttet. Virksomheden kan anvende andre metoder, når virksomheden kan vise, at de valgte metoder har samme virkning som afskæring.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap IV, pkt. 10 og 13

Rene slagtedy

Det er et fælles ansvar for landmand og slagteri at sørge for, at slagtedyrene er rene. Slagtedyrene skal være rene for at undgå forurening af kødet fra urene huder ved slagtingen.

Landmanden skal så vidt muligt sikre, at dyr til slagteriet er rene.

Hygiejneforordningen, bilag I, del A, II, pkt. 4, litra c

Slagteriet skal sørge for, at dyrene er rene forud for slagtingen.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. IV, pkt. 4

Man kan sikre sig rene slagtedy på flere måder, fx:

- Dyrene leveres rene, dvs. uden fastgroede lårkager mv.
- Der foretages effektiv rengøring af dyrene før slagting.
- Dyrene sorteres efter renhed, og rene og snavsede dyr slagtes adskilt. Der gøres særlige tiltag for at undgå forurening af kødet ved slagting af de snavsede dyr, fx kan man nedsætte slagte-hastigheden.

Det er op til slagteriet at indføre de nødvendige programmer til at sikre hygiejnisk slagting. Brancheorganisationerne kan også beskrive programmerne ind i branchekoder.

Kødkontrol

Det er virksomhedens ansvar at sikre, at dyr ikke slagtes, før veterinærkontrollen har foretaget levende syn før slagtingen og godkendt dyret til slagting, og at de slagtede dyr eller dyr modtaget til slagtemæssig behandling præsenteres for veterinærkontrollen til undersøgelse. Virksomheden skal følge veterinærkontrollens afgørelse om dyrenes egnethed til menneskeføde.

Kapitel 41

Slagtning uden for slagteri

Som udgangspunkt er det kun levende dyr, der må bringes ind på slagteriet til slagting. De eneste undtagelser er

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. IV

- dyr, der er nødslagtet uden for slagteriet,
- opdrættede strudsefugle og parrettåede hovdyr samt bison, der er aflivet og aflødt på bedriften, og

- vildtlevende vildt.

Nødslagting uden for slagteri

Som udgangspunkt er det kun levende, raske dyr, der kan bringes ind på slagteriet. Det er nødvendigt for at kunne styre hygiejnen ved bedøvelse og afblødning af slagtedyrene.

Nødslagting kan kun ske, hvis der er tale om et i øvrigt sundt dyr, som har været udsat for en ulykke og derfor bliver aflivet på primærbedriften. Fx vil man kunne nødslette et dyr med et brækket ben, hvis en dyrlæge vurderer, at kødet efter den slagtemæssige behandling vil være egnet til konsum.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. VI

Det er altså ikke tilladt at slagte et sygt dyr, hvis man ønsker at sælge kødet. Hvis landmanden vurderer, at kødet fra dyret kan være egnet til menneskeføde, har landmanden lov til at hjemmeslagte dyret, men kødet må kun bruges i landmandens egen husholdning.

Når et dyr nødslettes på bedriften, skal det af hygiejniske grunde sikres, at der går kortest mulig tid mellem aflivningen og den slagtemæssige behandling af dyret.

Det er en forudsætning for nødslagting på bedriften, at dyret inden aflivning er undersøgt af en dyrlæge. Dyrlægen skal udstede en slagteattest for dyr nødslettet udenfor slagteri. Slagteattesten skal følge med det nødslettete dyr til slagteriet, hvor slagteattesten gives til embedsdyrlægen.

Slagteattest for dyr nødslettet på bedriften findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside

Eksempler hvor det kan være nødvendigt at nødslette uden for slagteri:

- Et frisk knoglebrud, fx ved trafikuheld.
- Bækkenbrud eller udskridning ved kælvning o.l. Hvis en ko efter kælvning ikke kan rejse sig, og dyrlægen bedømmer, der er tale om knoglebrud e.l., kan koen straks blive nødslettet. Dyret vil derimod ikke kunne nødslettes, hvis dyrlægen bedømmer, at koen har mælkefeber, og derfor skal behandles for mælkefeber.
- Et sår i en klo, fx efter at et dyr har trådt på et søm, vil kunne være begrundelse for nødslagting. Dyrlægen skal dog vurdere, at der er tale om et frisk sår. Hvis der derimod er udviklet en klovbyld, er der ikke tale om en ulykke, og dyret kan ikke nødslettes.

”Nødslagting” af ”vilde” husdyr på primærbedriften

I Danmark har der udviklet sig en praksis, hvor dyr, der er meget ”vilde”, er blevet ”nødslettet” uden for slagteriet. Det har været ”vilde dyr”, som ved transport til slagteriet kan udgøre en fare for sig selv eller for de personer, der håndterer dem, samt dyr hvor ejeren af etiske årsager ikke ønsker, at dyrene transporteres levende til slagteriet.

Det drejer sig fx om hold af kødkvæg eller om dyr (heste, kvæg, får, geder) til naturpleje.

Denne praksis kan fortsætte indtil videre. Det kræver dog, at ejeren i hvert enkelt tilfælde anmoder en dyrlæge (fx den praktiserende dyrlæge) om at foretage levende syn af det dyr, som ønskes ”nødslettet”. Dyrlægen skal også udstede en slagteattest for dyr nødslettet eller slagtet udenfor slagteri, og attesten skal følge det ”nødslettete” dyr.

Man må kun ”nødslagte” dyr, som dyrlægen bedømmer som i øvrigt sunde, raske og egnet til slagtning.

Kødet fra de ”nødslagtede” dyr kan kun afsættes på det danske marked.

Slagtning af opdrættede strudsefugle, parrettåede hovdyr samt bison på bedriften

Ved opdrættet vildt forstås dyr, der normalt betragtes som vildtlevende vildt og som lever frit i indhegnede områder på samme betingelser som vildtlevende vildt.

Ved strudsefugle forstås opdrættede strudse, emuer og nanduer.

Ved parrettåede hovdyr forstås hjortedyr og dyr af svinefamilien (vildsvin).

Opdrættet vildt, fx hjorte i hjortefarme, opdrættede strudsefugle og vildsvin kan aflives på bedriften før transport til slagteriet. Det tillader man ud fra dyrevelfærds- og arbejdssikkerhedsmæssige grunde. Bison kan behandles på tilsvarende måde. Bison er juridisk set tamkvæg, men dyrene er ikke tamme på samme måde som mere almindeligt kvæg.

Hvis man afliver og afløder opdrættede strudsefugle, opdrættet vildt eller bison på bedriften, skal fødevareregionen have undersøgt dyrene inden aflivning og finde dyrene egnede til slagtning. Fødevareregionen udsteder et certifikat, som skal sendes med dyrene til slagteriet.

Certifikatet kan findes på Fødevarerstyrelsens hjemmeside

For at sikre en god hygiejne skal der være et opsamlingssted, hvor fødevareregionen kan undersøge dyrene inden slagtning, og faciliteter som egner sig til slagtning og aflødning af dyrene.

Som forudsætning for slagtning på bedriften skal besætningen være under regelmæssig dyrlægekontrol. Regelmæssig dyrlægekontrol skal sikre besætningens generelle sundhedstilstand. Kravet er opfyldt ved den generelle offentlige kontrol med primærproducenter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. III, litra b

Det er primærproducentens ansvar at underrette fødevareregionen om slagtedatoen og tidspunktet for slagtning. Fødevareregionen skal have oplysningerne i god tid inden den planlagte slagtning. Helst mindst 1 uge før slagtningen og gerne tidligere, så fødevareregionen kan tilrettelægge det levende syn af slagtedyrene forud for slagtning.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. III, litra d

Slagtning af visse fjerkræ på bedriften

Dette afsnit gælder ikke for primærproducenters direkte levering til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer små mængder kød af fjerkræ, kaniner eller vildt direkte til den endelige forbruger. Disse aktiviteter er omfattet af reglerne om stalddørssalg, se vejledningens afsnit om stalddørssalg.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. II, kap. VI

Ved visse fjerkræ forstås

- fjerkrækroppe til senere udtagning,
- gæs og ænder, der er opdrættet til produktion af foie gras, og
- fugle, der ikke betragtes som tamfugle, men opdrættes som tamdyr og som er slagtet på opdrætsstedet, fx fasaner og vagtler.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. II, kap. IV

Som forudsætning for slagtning på bedriften skal besætningen være under regelmæssig dyrlægekontrol. Regelmæssig dyrlægekontrol skal sikre besætningens generelle sundhedstilstand. Kravet er opfyldt ved den generelle offentlige kontrol med primærproducenter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. II, kap. VI, nr. 1

Slagtet fjerkræ skal følges af et certifikat udstedt af fødevareregionen til slagteriet.

Certifikatet kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside

For at sikre en god hygiejne skal der være et opsamlingssted, hvor fødevareregionerne kan undersøge dyrene inden slagtning, og faciliteter som egner sig til slagtning og afblødning af dyrene.

Det er primærproducentens ansvar at underrette fødevareregionen om slagtedatoen og tidspunktet for slagtning. Fødevareregionen skal have oplysningerne i god tid inden den planlagte slagtning. Helst mindst 1 uge før slagtningen og gerne tidligere, så fødevareregionen kan tilrettelægge det levende syn af slagtedyrene forud for slagtning.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. II, kap. VI, nr.2

Erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning (slagtebusser o.l.)

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducenters slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i egen husholdning på ejendomme, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må altså kun bruges i primærproducentens egen husholdning.

Fødevareloven, § 34

Autorisationsbekendtgørelsen, § 20

Ved ”erhvervsmæssig assistance” forstås assistance, der ydes af en virksomhed mod en eller anden form for betaling. Vennetjenester, hvor venner og bekendte hjælper hinanden med en hjemmeslagtning, er ikke erhvervsmæssig assistance.

En assistance, hvor der ikke medbringes slagteudstyr, vil heller ikke være omfattet.

Ved mobile anlæg og lignende forstås mobile slagteanlæg med medbragt udstyr, hvor hele slagtningen eller dele af slagtningen eller den slagtemæssige behandling kan foregå. En virksomhed, der kun medbringer dele af det nødvendige slagteudstyr, fx en slagterkniv, og hvor primærproducenten selv stiller de øvrige faciliteter til rådighed, er også et mobilt slagteanlæg. Det samme er tilfældet for virksomheder, der foretager plukning af hjemmeslagtet fjerkræ med en mobil fjerkræplukkemaskine.

Ved slagtemæssig behandling forstås de arbejdsprocesser, som foretages i tilslutning til slagtnin-
gen, fx afhudning, plukning, afhåring og udtagning af organer.

Der foretages ikke offentlig kødkontrol på dyr, der hjemmeslagtes hos primærproducenten for at
blive brugt i egen husholdning.

De dyreværnsmæssige regler for slagtninger står i Justitsministeriets bekendtgørelse om slagtning
og aflivning.

Bekendtgørelse om slagtning og af-
livning

Slagtebusser o.l. skal registreres i fødevareregionen. Bemærk, at mobile slagterier, der foretager
slagtning med henblik på markedsføring af kødet, skal autoriseres og i øvrigt overholde reglerne,
som gælder for stationære slagterier.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 20

Der er regler for de personer, udstyr og anlæg, som en virksomhed medbringer til slagtningen el-
ler den slagtemæssige behandling. De hygiejnemæssige krav går fx på lokalerne i et mobilt slagte-
anlæg, mulighed for at undgå forurening af kødet, mulighed for håndvask og rengøring mv.

Slagtebusser o.l. er omfattet af de generelle indretningsmæssige krav for gulve, vægge, lofter
m.m. Det gælder dog ikke lokaliteterne på primærproducentens ejendom, som virksomhederne må-
ske benytter sig af.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap.
I

Slagtning og den slagtemæssige behandling skal gennemføres på en hygiejnisk forsvarlig måde.

Hygiejneforordningen for animalske
fødevarer, bilag III, afs. I, kap. IV

Slagtebusser o.l. betragtes ikke som detailvirksomheder og er ikke omfattet af de supplerende
krav til hygiejneuddannelse i uddannelsesbekendtgørelsen, men kun af de generelle krav i hygiejne-
forordningen.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap.
XII

Den ansvarlige for virksomheden skal sørge for, at de personer, der udfører slagtning og slagte-
mæssig behandling, får de nødvendige anvisninger om og evt. uddannelse i, hvordan de skal forhol-
de sig til fødevarehygiejne.

Spildevand og animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum, må ikke medbringes fra
ejendommen, men skal efterlades. Det skal i øvrigt opsamles, håndteres og bortskaffes i overens-
stemmelse med biproduktforordningen.

Biproduktforordningen

Det er primærproducenten, der har ansvaret for, at der bliver udtaget prøve til undersøgelse for
BSE (kogalskab), og at SRM bliver håndteret korrekt.

Alle kreaturer over 30 måneder skal undersøges for BSE ved slagtning, også hvis kreaturerne bliver hjemmeslagt.

TSE-forordningen

Visse dele af slagteaffaldet fra kreaturer, får og geder – det specificerede risikomateriale, SRM – skal bortskaffes og behandles på en særlig måde for at undgå smitte med BSE.

TSE-forordningen

Biproduktforordningen

SRM er de dele af et dyr, som indeholder prion-protein, hvis dyret er smittet med BSE.

SRM hos slagtede kreaturer:

- Tonsiller, tarm og tarmkrøs fra kvæg uanset alder.
- Hoved og rygmarven fra kvæg over 12 måneder.
- Rygsøjle fra kvæg over 24 måneder.

SRM hos slagtede får og geder:

- Den bageste del af tyndtarmen og milten fra alle får og geder.
- Hoved og rygmarv fra får og geder over 12 måneder.

TSE-forordningen

Alle hjemmeslagtede kreaturer på 30 måneder eller derover skal undersøges for BSE. Daka kan udtage og indsende prøverne.

Daka skal vide, at der er tale om SRM, og at der skal udtages prøver til BSE. Slagteaffaldet med SRM skal lægges i en beholder, mens hoved med ører og øremærker skal lægges i en gennemsigtig og tæt plasticsæk, som placeres oven på beholderen.

Tilmelding til Daka på tlf. 87 95 92 22, mandag-torsdag kl. 7.00-16.00, fredag kl. 7.00-15.00.

Slagteaffaldet vil normalt blive afhentet den følgende hverdag.

Landmanden må først bruge kødet, når der er kommet svar på, at kreaturet ikke har BSE. Kødet må gerne skæres ud og fryses ned, men skal kunne findes igen, hvis det viser sig at indeholde BSE og skal bortskaffes.

Virksomheder med slagtebusser o.l. skal udføre egenkontrol baseret på HACCP-principperne.

Hygiejneforordningen, art. 4

Som noget særligt skal slagtebusser o.l. føre et register med oplysninger om den ejendom, hvor dyrene slagtes, dyreart, antal af dyr der er slagtet, samt evt. CKR nummer på de slagtede dyr, og slagtetidspunkt.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 17

Egenkontrollen bør bl.a. omfatte hvordan man undgår forurening af kødet, herunder udtagning af organer og håndtering af SRM under slagtningen.

Egenkontrolvejledningen

Kapitel 42

Vildt

Kød af vildtlevende vildt skal som hovedregel bringes til en vildthåndteringsvirksomhed. Vildthåndteringsvirksomheden skal overholde de samme hygiejnekrav som slagterier og opskæringsvirksomheder, henholdsvis for større dyr og for fjerkræ.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, afs. IV, kap. II, pkt. 9, og kap. III, pkt. 7

Der er dog nogle undtagelser, fordi jægere kan afsætte vildt eller kød af vildt direkte til den endelige forbruger eller vildtbutikker.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 3, og § 6

Autorisationsvejledningen, kap. 5

Indlevering til vildthåndteringsvirksomhed eller levering direkte til forbruger eller vildtbutik

Når vildt indleveres til en vildthåndteringsvirksomhed, skal alle dele af det nedlagte vildt som hovedregel indleveres, dvs. også alle organer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IV, kap. II, pkt. 3

Der er dog en generel undtagelse for vildtlevende storvildt, fx hjortedyr eller vildsvin, hvor mave og tarme ikke behøver blive leveret til vildthåndteringsvirksomheden. Det samme gælder stødtænder, gevirer og horn.

Hvis en uddannet jæger har undersøgt det nedlagte storvildt og fundet alt normalt, behøver hovedet og organer heller ikke følge med dyrekroppen til vildthåndteringsvirksomheden. Hoved og mellemgulv af dyr, som er modtagelige for trikiner – det vil i Danmark sige vildsvin – skal dog altid ledsage kroppen til vildthåndteringsvirksomheden, så der kan blive undersøgt for trikiner. Hvis den uddannede jæger finder unormale forhold ved vildtet, skal alle dele følge vildtet til vildthåndteringsvirksomheden, bortset fra mave og tarm samt stødtænder, gevirer og horn.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IV, kap. II, pkt. 4

Se afs. om uddannede jægere

Jægere må levere mindre mængder af vildt eller kød af vildt direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder. Det er beskrevet nærmere i autorisationsvejledningen. Der er i disse tilfælde ikke krav om, at organer skal med til den endelige forbruger eller til den lokale detailvirksomhed. Der er dog krav om, at dyr, der er modtagelige for trikiner, fx vildsvin, skal undersøges for trikiner. Det skal jægeren sørge for. Jægeren kan henvende sig til den lokale fødevareregion og få oplyst hvilke laboratorier, der kan foretage undersøgelsen.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 3, litra e
--

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5,

stk. 3, og § 6
Autorisationsvejledningen, kap. 5
Trikinbekendtgørelsen

Vildtdepoter

Et vildtdepot er et mellemlid mellem jæger og vildthåndteringsvirksomhed. Det er en virksomhed, som modtager nedlagt vildt direkte fra jægere med henblik på markedsføring. Vildtdepotet kan også oplagre vildtet samt foretage eller forestå transporten af vildtet til vildthåndteringsvirksomhed.

Et vildtdepot behøver ikke have fysiske lagerfaciliteter, hvis vildtdepotet modtager vildtet i umiddelbar forlængelse af jagten og snarest transporterer vildtet til vildthåndteringsvirksomheden. Der skal være lagerfaciliteter, hvis transporten af vildtet til vildthåndteringsvirksomheden ikke er påbegyndt senest 12 timer efter afslutningen af jagten.

De fysiske lagerfaciliteter i et vildtdepot skal indrettes sådan, at oplagring af vildtet kan foregå hygiejnisk forsvarligt. Indretningen skal være afstemt i forhold til den aktuelle aktivitet. Det vil sige, at opbevaringsstedet skal være overdækket og med mulighed for passende rengøring, og vildtet skal kunne opbevares på en måde, der beskytter mod skadedyr.

Den største del af jagten i Danmark foregår i den kolde tid. Det betyder, at det formentlig ikke vil være nødvendigt med aktiv nedkøling af vildtet, heller ikke under transporten. Den naturlige nedkøling vil i de fleste tilfælde være tilstrækkelig. Anderledes kan det forholde sig under bukkejagten i sommerhalvåret, eller hvis vildtet oplagres i længere perioder for at blive afsendt samlet.

Vildtet skal nedkøles indenfor en rimelig tid efter nedlæggelsen til en temperatur overalt i kødet på højst 7 °C for storvildt og højst 4 °C for småvildt.

Man skal undgå at lægge dyrene i bunker under opbevaring i vildtdepotet og ved transporten til vildthåndteringsvirksomheden, fordi man får en bedre naturlig afkøling, når der er luft om dyrene.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IV, kap. II, pkt. 5 og 6, samt kap. III, pkt. 3

Et vildtdepot skal autoriseres af fødevareregionen.

Vildtdepoter betragtes som engrosvirksomheder uden behandling. Standardfrekvensen for ordinære kontrolbesøg er i 2008 sat til 0,5. Dvs. der foretages kontrolbesøg hvert andet år. Vildtdepoter skal betale gebyr for ordinære kontrolbesøg.

Det vil typisk være jagtkonsortier samt private eller offentlige lodsejere, som har interesse i at etablere et vildtdepot.

Et jagtkonsortium er typisk en eller flere personer, der lejer et areal, hvor de går på jagt. Den enkelte jæger i konsortiet kan som primærproducent afhænde nedlagt vildt til den endelige forbruger, fx til de andre konsortiemedlemmer, til andre deltagere i jagten, fx en hundefører, en gæst, en nabo, eller til en vildthåndteringsvirksomhed. Jagtkonsortiet som helhed kan derimod ikke umiddelbart markedsføre vildtet, da konsortiet ikke kan betragtes som en primærproducent.

Jægere, som er ansat af private eller offentlige lodsejere, vil normalt ikke have personlig råderet over det nedlagte vildt, og er derfor ikke primærproducenter. Lodsejeren kan ikke betragtes som primærproducent og kan derfor ikke umiddelbart levere det nedlagte vildt til den endelige forbruger eller til en vildthåndteringsvirksomhed.

Jagtkonsortier som helhed eller private eller offentlige lodsejere o.l., skal autoriseres som vildtdepot for at kunne markedsføre det nedlagte vildt og kan derefter levere nedlagt vildt til en vildthåndteringsvirksomhed.

Hvis jagtkonsortier som helhed eller private eller offentlige lodsejere o.l. ønsker at afsætte nedlagt vildt direkte til den endelige forbruger, skal det som udgangspunkt ske fra et autoriseret detailudsalg. Detailudsalget kan afsætte vildt, som er erhvervet fra en vildthåndteringsvirksomhed, hvor vildtet er kontrolleret af en embedsdyrlæge, eller vildt, som er modtaget i mindre mængder direkte fra selvstændige jægere. Selvstændige jægere kan være de enkelte medlemmer af et jagtkonsortium, men det kan ikke være jægere, som er ansat af en privat eller offentlig lodsejer.

Jagtkonsortier samt offentlige eller private lodsejere kan dog sælge nedlagt vildt ved en jagtparade til de deltagende jægere og hjælpere uden at være autoriseret eller registreret, når aktiviteten ikke giver hygiejniske problemer. Personer, som har deltaget i jagten som jægere eller hjælpere, må kun i deres egen husholdning bruge det vildt, de køber af jagtkonsortiet eller af den offentlige eller private lodsejer. De må altså ikke efterfølgende overdrage vildtet til andre.

Uddannede jægere

Personer, der nedlægger vildt med henblik på markedsføring, skal have kendskab til vildtets patologi og til produktion og håndtering af vildtlevende vildt og af kødet. Det er dog nok, at én person i et jagtselskab har den viden. Det er således ikke alle, der går på jagt, der skal gennemføre uddannelsen. Et jagtselskab skal blot sikre sig, at mindst én person i selskabet har den nødvendige viden.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IV, kap. I

Vildt eller kød af vildt behøver ikke være vurderet af en særligt uddannet jæger, hvis det leveres af en jæger direkte til den endelige forbruger eller til lokale vildtbutikker.

Fødevestyrelsen har i samarbejde med Danmarks Tekniske Universitet, Veterinærinstituttet, afdelingen i Århus, tilrettelagt uddannelse og efteruddannelse for jægere og andre om normale og unormale forhold ved vildtets anatomi og adfærd. Derudover undervises der i hygiejne og hygiejnisk håndtering af nedlagt vildt. Uddannelsen startede fra februar 2007 og bliver afholdt af Veterinærinstituttet i Århus. Jægere, der ønsker at deltage i kurset, kan tilmelde sig på Veterinærinstituttet i Århus, tlf. 7234 6819.

Den uddannede jæger skal vurdere dyrets adfærd før nedlægningen og undersøge vildtet (krop og organer) efter nedlægningen. Hvis den uddannede jæger ikke selv har iagttaget vildtet før nedlægningen, skal den jæger, der har nedlagt vildtet, beskrive vildtets opførsel. På den baggrund kan den uddannede jæger vurdere, om vildtets opførsel var normal.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IV, kap. I, pkt. 3

Den uddannede jæger skal for hvert stykke storvildt udstede en erklæring om fund før og efter nedlæggelsen af storvildt. Erklæringen skal fastgøres til dyrekroppen og indeholde oplysninger til embedsdyrlægen om den uddannede jægers vurdering af vildtet.

Jægererklæring, se mere herom på Fødevestyrelsens hjemmeside

Erklæringen skal være nummereret og angive dato, tidspunkt og sted for nedlægningen af vildtet. Desuden skal der stå navnet på den uddannede jæger, id-nummer og underskrift. Id-nummeret får jægeren, når vedkommende registreres som jæger med den særlige uddannelse med ret til at foretage den særlige undersøgelse.

Der er to standarderklæringer, hvor den ene bruges, når vildtet vurderes som normalt, og den anden bruges, når der konstateres problemer med vildtet.

Kapitel 43

Opskæring af kød

Der skal være mulighed for, at personale, der håndterer uindpakket kød, kan vaske hænder for at undgå spredning af forurening fra og til det rå kød. Der kan fx anvendes ikke-håndbetjente vandhaner i form af knæbetjente eller fotocelleaktiverede haner. Lederen af virksomheden kan vælge at påvise, at andre metoder har samme effekt, fx at vandhanen efter håndvask kun berøres indirekte og lukkes med papirhåndklædet. Det vil formentlig især være muligt i små virksomheder med et lavt arbejdstempo.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. III, pkt. 4

SRM håndtering

SRM materiale skal håndteres på en særlig måde, som er beskrevet nærmere i vejledning og cirkulære om SRM.

Vejledning om SRM

Cirkulære om SRM

Temperaturbestemmelser under håndtering

Kød, herunder spiselige slagtebiprodukter, skal have en produkttemperatur på højst 3 °C for spiselige slagtebiprodukter, højst 4 °C for fersk fjerkrækød og kød af opdrættet eller vildtlevende småvildt og højst 7 °C for andet fersk kød under håndtering, fx under opskæring, udbening, afpudsning, skiveskæring, indpakning og emballering. Virksomheden kan overholde temperaturkravene ved en omgivelsestemperatur på højst 12 °C eller med et alternativt system med tilsvarende virkning, altså fx ved at holde en rumtemperatur på højst 12 °C eller ved at holde en lokal temperatur over skærborde eller transportbånd på højst 12 °C. (Se dog afsnittet om varm opskæring).

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. V, pkt. 2, b, afs. II, kap. V, pkt. 1, b, afs. III, pkt. 1 og 2, og afs. IV, kap. II, pkt. 9, og kap. III, pkt. 7

Temperaturen i opskæringslokalet skal overvåges og om nødvendigt registreres. Det kan enten ske ved hjælp af termografer, der automatisk registrerer temperaturen med et givent interval, eller ved at virksomheden indarbejder procedurer i egenkontrolprogrammet, der sikrer og dokumenterer overvågningen.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap.

Hvis man bruger køleborde eller transportbånd med aktivt køl, skal man registrere temperaturen i produkterne som dokumentation for overvågning af temperaturen.

Varm opskæring

Som hovedregel skal kød være nedkølet til højst 3 °C for spiselige slagtebiprodukter, højst 4 °C for fersk fjerkrækød og kød af opdrættet eller vildtlevende småvildt og højst 7 °C for andet kød før opskæring eller udbening.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. V, pkt. 2, b, og afs. II, kap. V, pkt. 2

Det kan dog tillades, at man opskærer eller udbener, før nedkøling er påbegyndt eller tilendebragt – det er såkaldt ”varm opskæring”.

Varm opskæring kan som udgangspunkt kun foretages, når slagteri (vildthåndteringsvirksomhed) og opskæringsafdeling ligger samme sted. Kødet skal enten bringes direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet eller opbevares i køle- eller frostrum, indtil opskæring eller udbening skal foretages. Det mest almindelige vil formentlig være at opbevare kødet i kølerum, hvis det ikke føres direkte fra slagtelokale til opskæringslokale, men virksomheden kan vælge at opbevare kødet i frostrum. Kødet skal nedkøles til højst 3 °C for spiselige slagtebiprodukter, højst 4 °C for fersk fjerkrækød og kød af opdrættet eller vildtlevende småvildt og højst 7 °C for andet fersk kød straks efter opskæring eller udbening og evt. indpakning og emballering.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. V, pkt. 4, afs. II, kap. V, pkt. 2, afs. III, pkt. 1 og 2, og afs. IV, kap. II, pkt. 9, og kap. III, pkt. 7

Varm opskæring kan dog også foretages på en virksomhed, som ikke ligger samme sted som slagteriet, hvis det er nødvendigt for at kunne fremstille særlige produkter. Bemærk, at denne mulighed kun gælder for kød af tamhovdyr (kvæg, får, geder, svin, heste), og altså ikke for kød af fjerkræ, opdrættet vildt eller vildtlevende vildt. Det er Fødevarestyrelsens opfattelse, at ”særlige produkter” kan fortolkes bredt som opskåret kød, hakket kød, tilberedt kød, kødprodukter og modning af kød. I dette tilfælde skal fødevareregionen give en tilladelse til, at kødet transporteres fra slagteriet til opskæringsvirksomheden, og transporten må ikke vare over to timer. Fødevareregionen kan evt. stille særlige betingelser for transporten. Det vil altid være en betingelse, at transporttiden dokumenteres.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. V, pkt. 3

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. VII, pkt. 3

Kapitel 44

Instruks for fødevareregionerne om tilladelse til transport af ikke kølet kød

Fødevareregionen kan tillade transport af kød, som ikke er nedkølet til højst 3 °C for spiselige slagtebiprodukter og højst 7 °C for andet kød til varm opskæring på en anden virksomhed med henblik fremstilling af særlige produkter. Bemærk, at denne mulighed kun gælder for kød af tamhovdyr (kvæg, får, geder, svin, heste), og altså ikke for kød af fjerkræ, opdrættet vildt eller vildtlevende vildt. Tilladelsen kan gives på betingelse af, at

- virksomheden præciserer hvilke særlige produkter (produkttyper), tilladelsen skal omfatte. Der kan bruges brede betegnelser som opskåret kød, hakket kød, tilberedt kød, kødprodukt og modning af kød,
- fødevareregionen meddeler tilladelse til den enkelte virksomhed til at levere ikke kølet kød til den enkelte modtagervirksomhed. En virksomhed kan have tilladelse til at levere til flere modtagervirksomheder, og en modtagervirksomhed kan have tilladelse til at modtage fra flere virksomheder,
- transporttiden ikke overstiger to timer, og
- virksomheden dokumenterer transporttiden for den enkelte transport.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. VII, pkt. 3

Kapitel 45

Oplagring og transport

Indretning

Ved ind- og udlæsning er der risiko for forurening af kød og for indtrængen af skadedyr på virksomheden. Virksomheden skal sikre, at kødet ikke bliver forurennet under ind- og udlæsning. Det kan fx ske ved etablering af varesluser, som effektivt kan beskytte mod forurening og kan være et effektivt værn mod skadedyr i virksomhedens produktionslokaler.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. VII, pkt. 5

Virksomheden skal sikre, at emballeret kød oplagres sådan, at der ikke er risiko for forurening fra uindpakket kød. Oplagring af emballeret kød kan foregå i et egnet lokale, fysisk adskilt fra det uindpakkede kød eller ved tidsmæssig forskudt oplagring af uindpakket kød og emballeret kød. Ved tidsmæssig adskillelse bør virksomheden indarbejde procedurer i egenkontrolprogrammet, der sikrer og dokumenterer, at der ikke sker forurening af det uindpakkede kød. Emballagemateriale kan udgøre en særlig risiko for forurening af uindpakket kød, fordi emballagemateriale ofte er pap o.l.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. VII, pkt. 5

Transport

Ved transport af uindpakket kød og emballeret kød skal virksomheden sikre, at emballagen ikke forurener det uindpakkede kød. Virksomheden skal godtgøre overfor fødevareregionen, at den pågældende transportmåde ikke giver hygiejniske problemer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. I, kap. VII, pkt. 5

Fødevareregionerne har mulighed for at tillade transport af ikke fuldt kølet kød, når virksomhederne kan godtgøre, at det er nødvendigt for at kunne fremstille særlige produkter. Transporttiden må ikke overstige to timer. Se også vejledningens afsnit om varm opskæring og kapitlet om instruks for fødevareregionerne om tilladelse til transport af ikke fuldt kølet kød.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer bilag III, afs. I, kap. V, pkt. 3, samt kap. VII, pkt. 3

Kapitel 46

Hakket kød, tilberedt kød og maskinsepareret kød

Virksomheder, der producerer hakket kød, tilberedt kød eller maskinsepareret kød skal opfylde de generelle krav til indretning og drift. Derudover er der et særligt krav om temperaturregulering af produktionslokalerne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. V, kap. I

Råvarer

Der er opstillet særlige betingelser for råvarer til hakket kød, tilberedt kød og maskinsepareret kød.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. V, kap. II

Det fremgår bl.a., at der som råvare til hakket kød ikke må bruges ”affald fra udskæring og afpudsning (bortset fra affald fra afpudsning af hele muskler)”. Råvarer af rester fra udskæring og afpuds, som i øvrigt er egnet til menneskeføde, må anses for at have været håndteret så meget, at det ikke vil være muligt at overholde de mikrobiologiske kriterier for hakket kød. Hvis der er tale om rester fra afpudsning af hele muskler, har håndteringen været mindre. Der er altså ikke tale om affald i normal forstand. Kød, der ikke er egnet til menneskeføde, må naturligvis ikke bruges som råvare.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. V, kap. II, pkt. 1, litra c, i

Maskinsepareret kød

Der skelnes mellem to typer maskinsepareret kød:

- blødt separeret kød, og
- hårdt separeret kød.

Blødt separeret kød er fremstillet ved hjælp af teknikker, der ikke ændrer strukturen af de knogler, der bruges som råvare til separeringen, og skal have et calcium-indhold, der ikke er væsentligt højere end for hakket kød.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. V, kap. III, pkt. 3

Det er fastsat, at calcium-indholdet i blødt separeret kød ikke må overstige 0,1% (=100 mg/100 g eller 1000 ppm) af produktet.

Gennemførelsesforordningen, bilag IV

Hårdt separeret kød er fremstillet ved hjælp af andre teknikker end dem, der bruges ved fremstilling af blødt separeret kød.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. V, kap. III, pkt. 4

Hårdt separeret kød må kun bruges til fremstilling af varmebehandlede kødprodukter i engroskød-produktvirksomheder.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. V, kap. III, pkt. 4, litra g

Blødt separeret kød kan bruges som råvare til fremstilling af tilberedt kød, der tydeligvis er beregnet til at blive varmebehandlet af forbrugeren eller andre, før det spises. Det er en forudsætning, at det blødt separerede kød opfylder de mikrobiologiske kriterier for hakket kød. Herudover må blødt separeret kød kun bruges til fremstilling af varmebehandlede kødprodukter i engroskødproduktvirksomheder.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. V, kap. III, pkt. 3, litra d

Mikrobiologiforordningen, bilag I, 1.7 og 2.1.7

Blødt separeret kød, som ikke overholder de mikrobiologiske kriterier, eller hvor det ikke vides, om det overholder de mikrobiologiske kriterier, må kun bruges på samme måde som hårdt separeret kød. Dvs. til fremstilling af varmebehandlede kødprodukter i engroskødproduktvirksomheder.

Mærkning

Nationalt kan det besluttes, at pakker beregnet til den endelige forbruger med hakket kød af fjerkrækød eller hestekød samt tilberedt kød, der indeholder blødt maskinsepareret kød, skal mærkes med oplysning om, at produktet skal koges eller steges, før det spises.

Hygiejneforordningen for animalske

fødevarer, bilag III, afs. V, kap. IV

Der er ikke taget beslutning om sådan mærkning i Danmark.

Det er lederen af fødevarevirksomheden, der sælger den type færdigpakkede produkter til andre EU-medlemsstater, der har ansvaret for, at varerne mærkes i overensstemmelse med modtagermedlemsstatens regler.

Det bemærkes, at der ud over den nævnte mulighed for nationalt at stille krav om mærkning af visse produkter er et generelt krav om mærkning af hakket kød, tilberedt kød og kødprodukter beregnet til at blive spist efter kogning, stegning eller lignende, uanset dyreart, hvis der anvendes de kriterier for Salmonella, som er angivet i bilag I i mikrobiologiforordningen for produkter, der er beregnet til at blive spist efter varmebehandling.

Mikrobiologiforordningen, art. 6,
stk. 1

I overgangsforordningen er der indføjet krav om mærkning af hakket kød med fedtindhold og bindevæv-kødprotein-forhold. Der er samtidig åbnet mulighed for, at det nationalt kan besluttes at tillade afvigelser fra dette mærkningskrav. Denne mulighed udnyttes i Danmark. Hakket kød behøver ikke blive mærket med bindevæv-kødprotein-forhold, og hakket kød kan mærkes med det aktuelle fedtindhold, fx maks. 12 % fedt, eller i form af et interval, fx. 10-12 % fedt. Hakket kød, som er mærket efter disse danske regler, skal mærkes med det runde nationale identifikationsmærke, når det fremstilles og pakkes på en kødengrosvirksomhed.

Overgangsforordningen, art. 10

Mærkningsbekendtgørelsen

Kapitel 47

Kødprodukter

Virksomheder, der fremstiller kødprodukter, skal opfylde de generelle indretnings- og driftskrav i hygiejneforordningen. Der er ikke særlige indretningsmæssige krav til disse virksomheder i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen for animalske
fødevarer, bilag III, afs. VI

Hakket kød og tilberedt kød som råvare til kødprodukter

Kødråvarer til kødprodukter skal opfylde kravene til fersk kød. Hakket kød og tilberedt kød, der bruges som råvare til kødprodukter, behøver ikke opfylde de øvrige krav til hakket kød og tilberedt kød, herunder bl.a. de mikrobiologiske kriterier og de særlige temperaturkrav.

Hygiejneforordningen for animalske
fødevarer, bilag III, afs. VI, pkt. 2

Afsnit X

Muslinger m.m.

Kapitel 48

Anvendelsesområde og definitioner

Dette afsnit retter sig til

- primærproducenter, der høster levende muslinger m.m., dvs. fiskere, opdrættere og håndbrejlere, og som transporterer muslingerne m.m. fra produktionsområdet til behandlingsvirksomheden, og
- virksomheder, der behandler levende muslinger m.m. i leddet efter primærproduktion. Dvs. renseanlæg, ekspeditionsanlæg, udsandingsanlæg og behandlingsvirksomheder.

Ved muslinger m.m. forstås toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle.

Bilag med oversigt over toskallede bløddyr, pighuder og sækdyr

Transport af levende muslinger m.m. fra produktionsområdet til en virksomhed, fx et renseanlæg eller et ekspeditionscenter, betragtes som et led i primærproduktionen.

Transport af levende muslinger m.m. fra et ekspeditionscenter til et andet ekspeditionscenter, betragtes ikke som et led i primærproduktionen.

Høst af muslinger m.m.

I muslingebekendtgørelsen findes definitioner på muslinger, giftige alger, høst, opdrætsanlæg og udsanding.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 2-6

Det skal bemærkes, at definitionen på høst dækker alle former for indsamling, fiskeri og høst af vildtlevende muslinger m.m. fra produktionsområder, fra genudlægningsområder og fra depoter, hvorfra der høstes muslinger m.m. med henblik på markedsføring.

Der er tale om alle primærproducenters og fabriksfartøjers høst.

Primærproducenter af muslinger m.m. er både enkeltpersoner, som indsamler muslinger m.m., muslingefiskere og opdrættere af muslinger m.m., som foretager disse aktiviteter med henblik på markedsføring.

Konditionering af muslinger m.m.

Ved konditionering forstås midlertidig opbevaring af levende toskallede bløddyr, der kommer fra produktionsområder, renseanlæg eller ekspeditionscentre i klasse A, i tanke eller i andre anlæg med rent havvand eller på naturlige voksesteder for at fjerne sand, mudder eller slim, for at bevare eller forbedre de organoleptiske egenskaber og forud for indpakning eller emballering sikre en god sundhedstilstand.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 2.3

Det betyder, at der til konditionering kun må modtages muslinger m.m., som har en mikrobiologisk kvalitet, der svarer til A-klassificering. Det gælder uanset om konditioneringsanlægget ligger på land eller er et naturligt voksested.

Det gælder også for opbevaring og transport mellem ekspeditionscentre af muslinger m.m. i rent, kølet havvand.

Konditionering må kun finde sted i et ekspeditionscenter.

Ekspeditionscentre skal – uanset deres placering på land eller på havet – leve op til kravet om, at de muslinger m.m., som modtages i og forsendes fra virksomheden, altid er af en mikrobiologisk kvalitet, der svarer til A klassificering.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 2.7

Dette skal virksomhederne kontrollere og dokumentere via egenkontrolanalyser ved modtagelse og ved videreforsendelse af partier af muslinger m.m.

Ekspeditionscentre skal autoriseres.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Rensning af muslinger m.m.

Renseanlæg, der foretager rensning af muslinger m.m., må kun modtage muslinger m.m., der svarer til A eller B klassificering.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 2.8

Når rensningen er tilendebragt, skal muslinger m.m. være af en mikrobiologisk kvalitet, der svarer til A klassificering.

Renseanlæg kan være placeret på land eller på havet og skal autoriseres.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Genudlægning for at reducere den mikrobiologiske forurening må kun foregå i genudlægningsområder, som er fastlagt af Fødevarestyrelsen.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 2.6 og 2.9

Udsanding af muslinger m.m.

Udsandingsanlæg, som udsander muslinger m.m. med henblik på efterfølgende varmebehandling, skal sikre, at muslinger m.m. efter udsandingen ikke overskrider de mikrobiologiske grænseværdier for muslinger afhængig af klassificeringen ved udsandingens start.

Udsandingsanlæg skal autoriseres. Udsandingsanlæg kan være en del af en autoriseret virksomhed, som varmebehandler muslinger m.m.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Kapitel 49

Særlige bestemmelser for levende muslinger m.m.

Reglerne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer gælder for levende muslinger m.m., dog er levende pighuder, sækdyr og havsnegle fritaget for kravet om rensning. Levende pighuder, sækdyr og havsnegle, som skal sælges til direkte konsum levende, skal være af en mikrobiologisk kvalitet, der svarer til A klassificering.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, pkt. 1 og 2

Vildtlevende Pectinidae (kammuslinger) må fiskes i produktionsområder, der ikke er klassificerede. Dog skal vildtlevende Pectinidae, der fiskes med henblik på salg til direkte konsum som levende eller som frosne rå produkter, være af en mikrobiologisk kvalitet, der svarer til A klassificering.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. IX

Muslingebekendtgørelsen, §12, stk. 4

Sundhedsnormerne for levende muslinger m.m., reglerne om indpakning, emballering og opbevaring af levende muslinger m.m., samt om høst og markedsføring af kammuslinger gælder også ved markedsføring af muslinger m.m. i detailledet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, pkt. 3

Levende muslinger m.m. må kun markedsføres til detailsalg gennem et ekspeditionscenter, der forsyner muslingerne med et identifikationsmærke.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. I, pkt. 1

Det er forbudt at markedsføre levende muslinger m.m. direkte fra primærproducenten til den endelige forbruger.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5

Kapitel 50

Registreringsdokumenter ved markedsføring af levende muslinger m.m.

Primærproducenter og virksomheder skal sikre, at der udfyldes et registreringsdokument hver gang et parti levende muslinger m.m. landes af primærproducenter eller flyttes eller forsendes fra én virksomhed til en anden. Sidste led på registreringsdokumentet er det sidste modtagende ekspeditionscenter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. I, pkt. 2-7

Primærproducenter og virksomheder skal udfylde alle relevante dele af et registreringsdokument, der som minimum skal indeholde de oplysninger, der står i muslingebekendtgørelsen.

Muslingebekendtgørelsen, §§ 27 og 28 samt bilag 9

Registreringsdokumentet skal bruges ved høst, ved genudlægning med henblik på mikrobiologisk rensning, ved rensning og ved salg til og imellem ekspeditionscentre.

Primærproducenten skal sikre, at det udfyldte registreringsdokument sendes til det stedlige fiskeri-inspektorat straks efter hver landing.

Muslingebekendtgørelsen, § 27, stk. 2

Hvis registreringsdokumentet ikke er korrekt udfyldt, kan det i medfør af fødevareloven straffes med bøde.

Registreringsdokumentet kan hentes fra Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk eller fås hos fødevareregionen.

Primærproducenter og virksomheder skal føre journaler med kopi af samtlige registreringsdokumenter, der modtages og videresendes.

Muslingebekendtgørelsen, § 28

Kapitel 51

Udlægning af produktionsområder

Der må kun høstes muslinger m.m. i produktionsområder, hvis inddeling og geografiske placering er fastlagt af Fødevarestyrelsen, som er åbnet for høst og som er mikrobiologisk klassificeret i A, B eller C områder eller zoner.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. II, del A, pkt.1 og 6

Muslingebekendtgørelsen, §§ 3, 4 og 12

Produktionsområdernes geografiske placering er angivet i muslingebekendtgørelsen.

Muslingebekendtgørelsen, bilag 1

Hvis erhvervet ønsker nye produktionsområder udlagt, skal primærproducenten eller virksomheden skaffe de nødvendige informationer til brug for de specifikke områders afgrænsning. Der skal bl.a. være informationer om kemiske og mikrobiologiske forureninger i områderne, mulige forureningskilder såsom spildevandsudledninger, dumpningsområder mv., og strøm- og vejrforhold, der har betydning for områdets sundhedsmæssige status.

Fødevarestyrelsen fastsætter grænser og beliggenhed for produktionsområder og genudlægningsområder. Arbejdet sker i samarbejde med muslingeerhvervet samt Fiskeridirektoratet og andre relevante myndigheder.

Produktionsområder kan betragtes som kontrolområder, der udlægges med henblik på overvågning af giftige alger, algegifte samt mikrobiologiske og kemiske forureninger i områderne. Derudover benyttes inddelingen i forbindelse med produkternes sporbarhed.

Det er Fiskeridirektoratet, der giver tilladelse eller licens til de enkelte primærproducenters høst af muslinger m.m. i produktionsområder.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. II, del A, pkt. 6

Kontrolforordningen for animalske fødevarer, bilag II, kap. II, del A, pkt. 6

Muslingebekendtgørelsen, § 3, stk. 2

Kapitel 52

Produktionsområder – mikrobiologisk klassificering

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, foretager mikrobiologisk klassificering af produktionsområder på baggrund af analyseresultater for mikrobiologisk forureninger i muslinger m.m.

Muslingebekendtgørelsen, § 12, stk. 1

Grænseværdierne for sundhedsnormer for A, B og C områder og zoner fremgår dels af kontrolforordningen for animalske fødevarer dels af forordningen om mikrobiologiske kriterier for fødevarer. Der er tale om analyse af indholdet af *E. coli*, som er en indikator for niveauet af fækal forurening i området, suppleret med en analyse af *Salmonella* i A klassificerede zoner.

Kontrolforordningen for animalske fødevarer, bilag II, kap. II, del A, pkt. 2-5

Mikrobiologiforordningen, bilag I, kap. 1, pkt. 1.17 og 1.24
--

Det fremgår hygiejneforordningen for animalske fødevarer, at der kun må indfryses rå, ferske muslinger m.m. af en mikrobiologisk kvalitet, der svarer til A klassificering.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, afs. VII, kap. II, del A
--

Kapitel 53

Høst og håndtering efter høst

Høst og håndtering af muslinger m.m. skal foregå således, at de ikke forurenes eller beskadiges, samt at de holdes levende på en hensigtsmæssig måde.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. II, del B, pkt. 1 og 2, samt kap. VIII, pkt. 1
--

Konditionering på naturlige voksesteder skal ske i A klassificerede zoner.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. II, del B, pkt. 1, litra d

Transportmidler skal have passende afløb og være udstyret, så der sikres de bedst mulige betingelser for overlevelse og ydes effektiv beskyttelse mod forurening.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. II, del B, pkt. 2

Kravet om passende afløb gælder dog ikke for transportmidler, der transporterer muslinger m.m. i containere i rent kølet havvand mellem landingsplads og udsandingsanlæg.

Ved transport og opbevaring af muslinger m.m. i containere i rent havvand mellem renseanlæg og ekspeditionscentre eller mellem ekspeditionscentre, skal muslinger m.m. altid være af en mikrobiologisk kvalitet, der svarer til A klassificering.

Detailpakkede muslinger m.m. må ikke transporteres i containere i rent havvand, og de må ikke oversprøjtes eller genneddykkes, efter at de er blevet detailpakket.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. VIII, pkt. 2

Kapitel 54

Ekspeditionscentre og renseanlæg

Ekspeditionscentre må kun modtage muslinger m.m., der kommer fra en A-klassificeret zone, et genudlægningsområde, et renseanlæg eller et andet ekspeditionscenter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. IV, del B, pkt. 3

Renseanlæg og ekspeditionscentre skal sikre, at muslingerne håndteres således, at de ikke udsættes for forurening.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. IV, del A, pkt. 2 og del B, pkt. 1

Der skal bruges rent vand til rensning og konditionering af muslinger. Det er med til at sikre, at de muslinger m.m., der vaskes, renses og konditioneres med henblik på direkte konsum, er af en mikrobiologisk kvalitet, der overholder de mikrobiologiske kriterier i forordningen for mikrobiologiske kriterier i fødevarer, herunder *E. coli* og *Salmonella*.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. IV, del A, pkt. 2 og 5

Muslingebekendtgørelsen, § 29, stk.

Vandet i renseanlæg og i ekspeditionscentre, herunder det vand som indhentes fra produktionsområder, skal overholde kravene til drikkevand vedr. mikrobiologiske og kemiske forureninger samt grænseværdierne for giftige alger.

Muslingebekendtgørelsen, § 29, stk. 1

Der er særlige betingelser for indhold af *E. coli* i rent havvand, som bruges til udsanding.

Muslingebekendtgørelsen, § 29, stk. 2

Kapitel 55

Sundhedsnormer for levende muslinger m.m. til direkte konsum

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer fastsætter sundhedsnormer for levende muslinger m.m., herunder organoleptiske egenskaber (udseende, lugt og smag), mikrobiologiske kriterier samt grænseværdier for indhold af algegifte.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. V

Mikrobiologiske kriterier

Mikrobiologiforordningen indeholder mikrobiologiske kriterier for fødevarer, herunder for levende muslinger m.m. til direkte konsum.

Mikrobiologiforordningen, bilag I, kap. 1, pkt. 1.17 og 1.24

Fødevarer til direkte konsum må ikke indeholde sygdomsfremkaldende virus og bakterier, fx norovirus, *Vibrio* arter, *Listeria monocytogenes* og *Salmonella* eller andre sygdomsfremkaldende mikroorganismer.

Mikrobiologiforordningen

Virus er den oftest forekommende årsag til sygdom forbundet med spisning af levende muslinger m.m. Der er endnu ikke tilstrækkeligt gode metoder til at bestemme sygdomsfremkaldende vira. Derfor bruger man *E. coli* som indikator for fækal forurening i muslinger m.m. suppleret med krav om, at *Salmonella* ikke må kunne påvises i levende muslinger m.m. af A klassificering til direkte konsum.

Muslingebekendtgørelsen, §§ 12 og 16 og bilag 7

Algegifte

Levende muslinger m.m. må ikke indeholde algegifte i samlede mængder, der overskrider de til enhver tid fastsatte grænseværdier. Indholdet skal måles på hele kroppen eller på enhver spiselig del af kroppen.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. V, pkt. 2
Muslingebekendtgørelsen, § 4 og bilag 2

Indhold af algegift i muslinger m.m. har været reguleret siden 1991 med grænseværdier for paralyserende skaldyrsgift, PSP (saxitoksin), diarrégivende skaldyrsgift, DSP, og amnesifremkaldende skaldyrsgift, ASP (domoinsyre). Siden marts 2002 har der desuden været grænseværdier for okadainsyre, dinophysistoksiner, pectenotoksiner, yessotoksiner og azaspiracider.

Se vejledningens bilag om forekomst og toksikologi af de forskellige algegifte.

Bilag om algegifte i toskallede bløddyr m.m.
--

Særlige bestemmelser for Pectinidae (kammuslinger)

Vildtlevende Pectinidae (kammuslinger) skal høstes i produktionsområder udlagt af Fødevarestyrelsen.

Muslingebekendtgørelsen, § 3

Vildtlevende Pectinidae (kammuslinger) kan høstes i produktionsområder, der ikke er klassificerede. Dog skal vildtlevende Pectinidae, der høstes med henblik på markedsføring levende til direkte konsum, være af en mikrobiologisk kvalitet, der svarer til A klassificering.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. IX, pkt. 1
Muslingebekendtgørelsen, § 12, stk. 4

Høst af vildtlevende Pectinidae (kammuslinger), må dog kun foregå i produktionsområder med en fungerende overvågning for algegifte og kemiske forureninger.

Muslingebekendtgørelsen, §§ 4 og 25

Markedsføringen af vildtlevende Pectinidae (kammuslinger) må kun foregå gennem ekspeditionscentre, auktionshaller eller forarbejdningsvirksomheder, som alle har særlig pligt til at orientere Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, om håndteringen og egenkontrollen.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. IX, pkt. 3
--

Kapitel 56

Overvågning og klassificering af produktionsområder

Det er en betingelse for åbning for høst af muslinger m.m. i de enkelte produktionsområder og opdrætsanlæg, at der både er foretaget mikrobiologisk klassificering af produktionsområdet og ana-

lyser for giftige alger i vandet og algegifte i muslingerne. Desuden skal resultaterne ligge under grænseværdierne for sundhedsnormerne.

Muslingebekendtgørelsen, § 3, stk. 1, §§ 4, 12 og 16

Overvågningen er baseret på, at primærproducenter skal udtage prøver af vand og muslinger m.m. fra det produktionsområde, hvori de ønsker at høste den efterfølgende uge, i overensstemmelse med muslingebekendtgørelsen.

Primærproducenterne har ansvaret for, at prøverne indsendes til analyse på laboratorier, der er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Muslingebekendtgørelsen, bilag 2, kap. 3, nr. 2, bilag 3, kap. 2, nr. 2, bilag 7, kap. 3, nr. 2 og bilag 8, kap. 3, nr. 2

Laboratorierne har pligt til at afrapportere analyseresultater til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, som bruger resultaterne som grundlag for beslutning om åbning eller lukning, klassificering osv. af områder og zoner.

Overvågning af giftige alger og algegifte

Overvågning af giftige alger og algegifte kan opdeles i følgende elementer:

- Overvågning, lukning og genåbning af produktionsområder – giftige alger og algegifte.

Muslingebekendtgørelsen, §§ 4-6 og § 8

- Særlige betingelser for skærpet overvågning af giftige alge og algegifte.

Muslingebekendtgørelsen, § 7

- Særlige betingelser for bifangster.

Muslingebekendtgørelsen, § 9

- Særlige betingelser for høst af vildtlevende Pectinidae (kammuslinger).

Muslingebekendtgørelsen, § 4, stk. 3

- Særlige betingelser for høst og behandling af kammuslinger af arterne *Pecten maximus* og *Pecten jacobaeus*.

Muslingebekendtgørelsen, §§ 10 og 11

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg. åbner særskilt for

- høst af muslinger i produktionsområder og i opdrætsanlæg, og
- høst af hver art af muslinger m.m.

Muslingebekendtgørelsen, § 4, stk. 1

Producenten skal ugen inden høst sikre, at

- der udtages, indsendes og analyseres for indhold af algegifte i levende muslinger m.m. af hver høstet art,
- der udtages, indsendes og analyseres for indhold af giftige alger i et sæt vandprøver,
- prøverne udtages på samme position, og
- analyseresultaterne sendes til vurdering i Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.

Indholdet af algegifte må ikke overskride grænseværdierne nedenfor:

- Diarréfremkaldende algegifte, DSP: 160 µg okadainsyreækvivalenter/kg.
- Yessotoksiner, YTX: 1 mg yessotoksinækvivalenter/kg.
- Azaspiracider, AZA: 160 mg azaspiracidækvivalenter/kg.
- Paralyserende algegift, PSP: 800 µg/kg.
- Amnesifremkaldende algegift, ASP: 20 mg domoinsyre/kg.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. 5, pkt. 2

Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, vurder resultaterne af undersøgelserne for giftige alger og algegifte, og vurderer om muslingerne er egnede til konsum.

Åbning af produktionsområder og opdrætsanlæg

Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, udmelder åbning af produktionsområder og opdrætsanlæg på telefonsvarer (tlf. 87 28 15 70) og Fødevarestyrelsens hjemmeside:

- www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevare/Muslingeovervaagning

Åbningens varighed er normalt en uge og herefter lukkes uden videre.

Åbningen kan opretholdes ved at udtage og indsende prøver til analyse på første høstdag i et åbnet produktionsområde eller opdrætsanlæg.

Muslingebekendtgørelsen, §4, stk. 2, og § 5, stk. 2

Skærpet overvågning

Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, træffer afgørelse om skærpet overvågning, når der konstateres indhold af

- giftige alger i havvandet under grænseværdierne,
- algegifte i muslingerne under grænseværdierne, eller
- *Pseudo-nitzschia seriata* / spp. i havvandet over grænseværdien, men ingen påviselige algegifte i muslingerne.

Produktionsområdet lukkes, hvis indholdet af *Pseudo-nitzschia seriata* spp. i havvandet er over grænseværdien, og domoinsyre (ASP) i muslingerne er under grænseværdien.

Producenten skal ved høst under skærpet overvågning

- sende registreringsdokument til Fødevarerregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, (per fax) straks efter landing af hvert parti,
- udtage og indsende daglige vandprøver til analyse for indhold af algegifte,
- udtage og indsende prøver af muslinger m.m. fra hvert landet parti til analyse for indhold af algegifte,
- losse fangster ved skift mellem delområder af produktionsområdet, og
- holde hvert landet parti adskilt fra andre partier.

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, fastsætter antallet af stikprøver per parti (prøver kan pooles), og frigiver partiet skriftligt.

Muslingebekendtgørelsen, § 7 og bilag 5

Forbud mod høst

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan forbyde høst af muslinger m.m., hvis produkterne vurderes uegnet til konsum på grund af giftige alger i vandet eller algegifte i muslingerne m.m.

Uanset analysemetode medfører alle resultater, der viser indhold af algegifte over grænseværdierne, lukning af produktionsområdet og tilbagetrækning af produkterne.

Muslingebekendtgørelsen, § 8

Genåbning af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, genåbner først et produktionsområde eller et opdrætsanlæg, der har været lukket på grund af indhold af algegifte over grænseværdierne, når analyseresultater fra to på hinanden følgende uger viser indhold af algegifte og giftige alger under grænseværdierne.

Muslingebekendtgørelsen, § 8

Godkendelse af en fælles ordning for udtagning af prøver

Fødevarerstyrelsen kan godkende en fælles ordning for udtagning af prøver af vand og af muslinger m.m., der indsendes til analyse for giftige alger og algegifte.

Muslingebekendtgørelsen, § 6

Alternative metoder til screening for algegifte

Fødevarerstyrelsen kan på en række betingelser godkende, at producenter og virksomheder benytter alternative metoder til screening for algegifte.

Gennemførelsesforordningen, bilag III, kap. III, del B

Som minimum vil det blive krævet, at

- alle resultater registreres,
- alle positive resultater meddeles til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, og
- de af myndighederne fastsatte prøver udtages.

Høst og behandling af kammuslinger

Der er særlige krav for høst og tilvirkning af kammuslinger af arterne *Pecten maximus* (Stor kammusling) og *Pecten jacobaeus* (Jacobsmusling).

Muslingebekendtgørelsen, § 10

Krav om uddannelse i at udtage vandprøver

Alle producenter skal deltage i et kursus i at udtage vandprøver til algeanalyser. Kurset skal gentages minimum hvert 2. år.

Muslingebekendtgørelsen, bilag 3,
kap. 1, nr. 2

Midlertidig mikrobiologisk klassificering

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, klassificerer produktionsområder og zoner med mikrobiologisk klassificering A, B eller C, særskilt for hver enkelt art af muslinger m.m., når

- primærproducenten ugen inden første høstdag i det pågældende produktionsområde udtager og indsender tre prøver af levende muslinger m.m. til analyse for mikrobiologiske forureninger, og

Muslingebekendtgørelsen, bilag 7,
kap. 2, nr. 1

- primærproducenten sikrer, at analyseresultaterne sendes til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, med oplysning om, at resultaterne ønskes brugt til klassificering.

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, klassificerer produktionsområder og zoner, når analyseresultaterne af samtlige prøver af muslinger m.m. udtaget i produktionsområdet eller zonen opfylder grænseværdierne for A, B og C mikrobiologisk klassificering.

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, omklassificerer produktionsområder og zoner, hvis analyseresultater af en eller flere prøver viser, at grænseværdien for den aktuelle mikrobiologiske klassificering af det pågældende produktionsområde eller den pågældende zone ændres.

Muslingebekendtgørelsen, § 13, stk.
3

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, lukker for høst af muslinger m.m. i et produktionsområde eller en C zone, hvis analyseresultaterne af en eller flere prøver af muslinger m.m. viser, at grænseværdien for en C klassificering er overskredet.

Muslingebekendtgørelsen, § 13, stk.
4

Hvor analyse af klassificeringsprøver medfører udmelding af en A-klassificeret zone, udmeldes de øvrige dele af det pågældende produktionsområde, hvorfra der ikke er udtaget muslingeprøver til mikrobiologisk analyse i samme uge, med B-klassificering.

Muslingebekendtgørelsen, § 14, stk.
3

Varighed af klassificeringerne

Mikrobiologisk klassificering af et produktionsområde eller en zone er gyldig for høst af muslinger m.m. (dvs. både for høst af vildtlevende muslinger m.m. og høst fra opdrætsanlæg) i en uge fra den dato, der er angivet af Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, ved udmeldingen. Herefter ophører klassificeringen, med mindre primærproducenten udtager vedligeholdelsesprøver.

Muslingebekendtgørelsen, § 13, stk.
1

Vedligeholdelse af klassificeringerne

Den mikrobiologiske klassificering af et produktionsområde eller en zone kan vedligeholdes, hvis producenten udtager én prøve af muslinger m.m. på sin første høstdag i hver uge.

Muslingebekendtgørelsen, § 13, stk.
2

Samtlige klassificeringsprøver samt vedligeholdelsesprøver i A-klassificerede zoner skal analyseres for Salmonella og E. coli.

Muslingebekendtgørelsen, bilag 7,
kap. 1, nr. 1

Vedligeholdelsesprøver i B-klassificerede områder og C-klassificerede zoner skal analyseres for E. coli.

Muslingebekendtgørelsen, bilag 7,
kap. 1, nr. 3

De tre klassificeringsprøver af vildtlevende muslinger m.m. skal udtages fra skrab eller sug på tre forskellige positioner indenfor en kvadrat på 3×3 sømil. Feltet skal være repræsentativt for det produktionsområde, hvor der skal høstes, og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet.

Muslingebekendtgørelsen, bilag 7,
kap. 2, nr. 2

De tre klassificeringsprøver af levende muslinger m.m. fra opdrætsanlæg bestående af linekulturer eller lignende, udtages fra tre forskellige liner, som er repræsentative for den aktive del af opdrætsanlægget, og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet. Hver enkelt prøve skal være repræsentativ for hele linens længde.

Muslingebekendtgørelsen, bilag 7,
kap. 2, nr. 3

Der er krav til prøvens størrelse, mærkning, forsendelse og analyse.

Muslingebekendtgørelsen, bilag 7

Størrelse af de klassificerede produktionsområder og zoner

Størrelsen af områder udmeldt med mikrobiologisk klassificering B angives som yderkoordinaterne i de pågældende produktionsområder. Dog således, at eventuelle A- eller C-klassificerede zoner indenfor produktionsområdet respekteres.

Muslingebekendtgørelsen, § 14, stk.
1

Størrelsen af udmeldte A- eller C-klassificerede zoner angives som et kvadrat på 3×3 sømil omkring de tre positioner for prøveudtagning, så zonens sider afmærkes parallelt med længde- og breddegrader.

Permanent mikrobiologisk klassificering

Fødevarestyrelsen har meldt nogle områder ud som permanent mikrobiologisk klassificering.

Ved ”permanent mikrobiologisk klassificering” forstås, at de ugentlige prøver reduceres i de bestemte produktionsområder alt efter hvilken status, de enkelte produktionsområder har fået.

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, verificerer mikrobiologisk klassificering af produktionsområder på baggrund af analyseresultater for mikrobiologisk forureninger i muslinger m.m.

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, klassificerer produktionsområder og zoner med mikrobiologisk klassificering A, B eller C, særskilt for hver enkelt art af muslinger m.m., når

- primærproducenten ugen inden første høstdag i det pågældende produktionsområde udtager og indsender tre prøver af levende muslinger m.m. til analyse for mikrobiologiske forureninger, og
- primærproducenten sikrer, at analyseresultaterne sendes til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, med oplysning om, at resultaterne ønskes brugt til klassificering.

Varighed af klassificeringerne

De udlagte permanent mikrobiologiske klassificerede områder har status som A, B eller C.

Permanent A klassificering af et produktionsområde eller en zone er gyldig for høst af muslinger m.m. (dvs. for både høst af vildtlevende muslinger m.m. og høst fra opdrætsanlæg) i 4 uger fra den dato, der er angivet af Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, ved udmeldingen. Herefter ophører klassificeringen, med mindre primærproducenten udtager vedligeholdelsesprøver.

Permanent B klassificering af et produktionsområde eller en zone er gyldig for høst af muslinger m.m. (dvs. for både høst af vildtlevende muslinger m.m. og høst fra opdrætsanlæg) i 13 uger fra den dato, der er angivet af Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, ved udmeldingen. Herefter ophører klassificeringen, med mindre primærproducenten udtager vedligeholdelsesprøver.

Permanent C klassificering af et produktionsområde eller en zone er gyldig for høst af muslinger m.m. (dvs. for både høst af vildtlevende muslinger m.m. og høst fra opdrætsanlæg) i 26 uger fra den dato, der er angivet af Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, ved udmeldingen. Herefter ophører klassificeringen, med mindre primærproducenten udtager vedligeholdelsesprøver.

Vedligeholdelse af klassificeringerne

Den permanente mikrobiologiske klassificering af et produktionsområde eller en zone kan vedligeholdes, hvis producenten udtager én prøve af muslinger m.m. om ugen, inden verifikationsperioden udløber.

Samtlige verificeringsprøver og vedligeholdelsesprøver i A-klassificerede zoner skal analyseres for E. coli. For Salmonella udtages prøver fire gange årligt, dog mindst en gang pr. kvartal.

Muslingbekendtgørelsen § 16, stk. 1,
nr. 2 og 3

Vedligeholdelsesprøver i B-klassificerede områder og C-klassificerede zoner skal analyseres for E. coli.

De tre klassificeringsprøver af vildtlevende muslinger m.m. skal udtages fra skrab eller sug på tre forskellige positioner indenfor en kvadrat på 3×3 sømil. Feltet skal være repræsentativt for det produktionsområde, hvor der skal høstes og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet.

De tre klassificeringsprøver af levende muslinger m.m. fra opdrætsanlæg bestående af linekulturer eller lignende, udtages fra tre forskellige liner, som er repræsentative for den aktive del af opdrætsanlægget, og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet. Hver enkelt prøve skal være repræsentativ for hele linens længde.

Der er krav til prøvens størrelse, mærkning, forsendelse og analyse.

Muslingebekendtgørelsen bilag 7.

Intensive prøver

Der skal udtages intensive prøver, hvis analyseresultaterne i permanente produktionsområder overskrider grænseværdierne. Ved intensive prøver forstås, at der som minimum skal tages tre på hinanden følgende analyseresultater i tre på hinanden følgende uger. Det er tilladt at udtage den første intensive prøve i den samme uge, hvor resultaterne for analyserne foreligger.

Muslingebekendtgørelsen § 17 stk. 3

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg kan midlertidigt lukke for høst af muslinger m.m. i et C klassificerede produktionsområde, hvis tre på hinanden følgende analyseresultater i tre på hinanden følgende uger viser, at grænseværdien for en C klassificering er overskredet.

Muslingebekendtgørelsen § 17, stk.
4

Grænseværdier A, B og C klassificeringer

A-klassificerede zoner: Levende muslinger m.m. til direkte konsum skal indeholde mindre end 230 E. coli pr. 100 gram kød og væske, bestemt ved Donovan-metoden (ISO 16649-3), MPN-test med fem glas og tre fortyndinger.

Mikrobiologiforordningen, bilag I,
kap. 1, pkt. 1.24

Levende muslinger m.m. til direkte konsum må ikke indeholde Salmonella i 25 g kød, bestemt ved NMKL 71, 5 udg. Ed 1999 metoden.

Mikrobiologiforordningen, bilag I,
kap. 1, pkt. 1.17

B-klassificerede produktionsområder: Levende muslinger m.m. fra disse områder må ikke indeholde over 4.600 E. coli pr. 100 g kød og væske, bestemt ved Donovan-metoden (ISO 16649-3), MPN-test med fem glas og tre fortyndinger.

Kontrolforordningen for animalske fødevarer, bilag II, del A, pkt. 4

Levende muslinger m.m. fra B-klassificerede områder kan høstes, men først afsættes til direkte konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning, hvorefter kravene til zone A skal overholdes.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. II, del A, pkt. 3

Tilvirkning må dog finde sted efter produktionsmetoder, der sikrer produkternes mikrobiologiske kvalitet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. II, del A, pkt. 5

C-klassificerede zoner: Levende muslinger m.m. fra disse områder må ikke indeholde over 46.000 E. coli pr. 100 g kød og væske, bestemt ved Donovan-metoden (ISO 16649-3), MPN-test med fem glas og tre fortyndinger.

Kontrolforordningen for animalske fødevarer, bilag II, del A, pkt. 5

Levende muslinger m.m. fra C-klassificerede zoner må kun bruges til helkonserver, medmindre de umiddelbart efter høst genudlægges i minimum to måneder, evt. kombineret med rensning.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. II, del A, pkt. 4

Godkendelse af en fælles ordning for udtagning af prøver

Fødevarestyrelsen kan godkende en fælles ordning for udtagning af prøver af levende muslinger m.m., der indsendes til klassificeringsanalyser og til vedligeholdelsesanalyser.

Muslingebekendtgørelsen, § 6

Overvågning af forurenende stoffer

Producenten skal på den første høstdag i et produktionsområde i det pågældende kalenderår udtage og indsende en prøve af levende muslinger m.m. til analyse for kemiske forureninger, for hvilke der er fastsat grænseværdier.

Muslingebekendtgørelsen, § 4, stk. 1, nr. 4.

Der skal altså udtages mindst én prøve af muslinger m.m. én gang per år i hvert aktivt produktionsområde. Prøverne skal undersøges for cadmium, bly og kviksølv.

Producenten skal sikre, at resultaterne af de nævnte analyser sendes til Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg.

Muslingebekendtgørelsen, § 4, stk. 1, nr. 4

Prøven skal udtages på en position, der er repræsentativ for produktionsområdet eller for opdrætsanlægget.

Fødevarestyrelsen kan forbyde høst af muslinger m.m. i bestemte produktionsområder eller forbyde høst af bestemte arter af muslinger m.m. i produktionsområder, hvis forekomsten af forurenende stoffer i de nævnte prøver fra området overskrider grænseværdierne.

Muslingebekendtgørelsen, § 26

Godkendelse af en fælles ordning for udtagning af prøver.

Fødevarestyrelsen kan godkende en fælles ordning for udtagning af prøver af levende muslinger m.m., der indsendes til analyse for kemiske forureninger.

Muslingebekendtgørelsen, § 6 og § 24

Afsnit XI

Fisk

Kapitel 57

Brug af vand og is på fiskeområdet

På fiskeområdet opereres der med begreberne rent vand, rent havvand og drikkevand. Disse begreber er beskrevet nærmere i vejledningens afsnit om vand og is.

Afsnit om vand og is

Kapitel 58

Temperaturkrav til fiskevarer

Vejledningens afsnit om temperaturkrav handler om generelle krav og bør læses i sammenhæng med dette afsnit.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer definerer en række begreber på fiskeområdet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag 1, pkt. 3

Ved fiskevarer forstås alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, samt alle pattedyr, krybdyr og frøer), hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr.

Ved ferske fiskevarer forstås uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakkede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling.

Ved tilberedte fiskevarer forstås uforarbejdede fiskevarer, der er blevet behandlet på en sådan måde, at fisken ikke længere er intakt, fx rensning, hovedskæring, udskæring, filetering og hakning.

Bemærk, at fiskevarer både er hele, urensede fisk, rensede fisk og udskårne dele af fisk, fx fileter.

Bemærk, at frosne fiskevarer ikke er ferske fiskevarer. I definitionen af ferske fiskevarer indgår kun nedkøling, ikke frysning.

Fiskevarer skal generelt opbevares ved 0-2 °C. Dette svarer til ”en temperatur, der nærmer sig smeltende is”.

Fødevarer skal ved behandling og salg være af sund beskaffenhed og have en rimelig holdbarhed i salgsøjeblikket. Derfor er det særligt vigtigt, at fisken fra den bliver fanget og til den bliver solgt, bliver opbevaret ved højst 2 °C.

Kapitel 59

Holdbarhed og mikrobiologiske aspekter

Fiskekød adskiller sig på væsentlige punkter fra fugle- og pattedyrskød. pH-værdien i fiskekød ligger normalt på 7,0-7,2. Når fisken er død reduceres pH til omkring 6,0-6,5 afhængig af arten. Det medfører, at fiskekød har en ringe beskyttelse imod fordærvelsesbakterier, og derfor en væsentlig kortere holdbarhed, sammenlignet med fugle- og pattedyrskød.

Fisk adskiller sig fra andre dyr ved ikke at have en selvstændig, naturlig mikroflora. På grund af forskellig levevis har fisk, krebsdyr, toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle forskellig mikrobiologi. Mikrofloraens størrelse og sammensætning er derfor meget varierende og afspejler fangstområdets mikrobiologiske status, om dyrene lever ved bunden eller i de frie vandmasser og hvordan dyrene optager deres fødeemner. De mikroorganismer, der er typiske for vandmiljøer (*Pseudomonas*, *Aeromonas*, *Vibrio*, *Neisseriaceae* o.l.), vil næsten altid udgøre en væsentlig del af fiskens mikroflora.

Fisk er koldblodede dyr, der har samme temperatur som omgivelserne. Det betyder, at de bakterier, der findes på fisk, ofte er i stand til at tåle lave temperaturer (kultetolerante). Dog er det sådan, at jo tættere temperaturen ligger på 0 °C, jo langsommere vokser bakterierne. Det er derfor, at det er meget vigtigt at opbevare fisken så koldt som muligt – i smeltende, knust is, så temperaturen i og på fisken ligger tæt på 0 °C.

Der er risiko for histamindannelse i visse fiskearter under opbevaring. Risikoen bliver større, jo højere temperaturen er, og jo længere opbevaringstiden er. Histamin i høje niveauer kan gøre forbrugeren syg (histaminforgiftning).

Temperaturkrav om bord

Ferske fiskevarer, der ikke skal holdes i live, skal efter de er bragt ombord på et fiskefartøj, nedkøles hurtigst muligt og opbevares ved en temperatur på mellem 0 °C og 2 °C. Dvs. ved en temperatur, der nærmer sig smeltende is.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. III, del A, nr. 1 og kap. IV, nr. 1
--

Temperaturkravet om opbevaring ved 0-2 °C gælder også for optøede, ferske fiskevarer og for kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. I, del I, B, nr. 1

Køling af fisk og fiskevarer ombord skal som udgangspunkt foregå ved, at varerne så hurtigt som muligt placeres i smeltende is. Ved placering af varen i is bør det sikres, at varen er dækket af is, og at isningen dermed er effektiv. Isningen skal vedligeholdes løbende.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. VII, nr. 1

På fabriksfartøjer kan indpakkede ferske fiskevarer efter nedkøling til 0-2 °C opbevares i kølerum ved maks. 2 °C.

Beholdere til opbevaring eller forsendelse af uemballerede forarbejdede og ferske fiskevarer i is skal være udformede, så smeltevandet kan løbe bort fra varerne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. III, del A, nr. 4

Hele eller rensede ferske fiskevarer kan også køles ved placering af varerne i koldt vand (isvand), der holder den nævnte temperatur. Se også afsnittet om isvandscontainere under afsnittet om temperaturkrav i land og afsnittet om fartøjer, der opbevarer fisk i mere end 24 timer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, kap. III, del A, pkt. 5

Hvis det ikke er praktisk muligt at nedkøle om bord, fx på mindre fartøjer som joller, skal fisken landes hurtigst muligt, og nedkøling skal ske hurtigst muligt efter, at fisken er bragt i land. Fisken skal nedkøles og opbevares ved en temperatur på 0-2 °C (smeltende is).

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag II, afs. 2, pkt. 3, og bilag III, afs. VIII, kap. I, del II, nr. 4

Der er særlige regler for frysefartøjer, hvor indfrysning skal foregå i køleanlæg (indfrysere) med tilstrækkelig kapacitet til, at varerne hurtigt opnår en centrumstemperatur på -18 °C eller derunder. Herefter skal indfrosne varer opbevares i et lastrum ved en temperatur på -18 °C eller derunder.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. I, del I, C, nr. 1, 2 og 3

Der er særlige regler for fartøjer, der koger krebsdyr og bløddyr ombord, og for at nedkølingen sker til 0-2 °C (smeltende is). Se også afsnittet om temperaturkrav i land.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, afs. VIII, kap. IV, nr. 1, 2 og 3

Temperaturkrav i land

Ferske fiskevarer (herunder hele ferske fisk, ferske fileter, hakket fiskekød og fiskefars), optøede ferske fiskevarer og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved 0-2 °C i alle omsætningsled, dvs. også under transport og i detailledet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. III, del A, pkt. 1
Hygiejnebekendtgørelsen, bilag 3

Da rogn er omfattet af begrebet ferske fiskevarer, skal primærproducenter og mobile virksomheder, der stryger rogn, også sikre, at rognen efter strygning bliver opbevaret ved en temperatur, der nærmer sig smeltende is (0-2 °C), også under transport.

Måling af temperaturer bør ske på en måde, der sikrer, at det er centrumtemperaturen, der måles. Hvis man måler omgivelsestemperaturen, må den ikke overstige 2 °C, for det kan betyde, at varens temperatur er højere end 2 °C. Se også afsnittet om temperaturbestemmelser.

Alle ferske fiskevarer, optøede ferske fiskevarer og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal som udgangspunkt opbevares i is eller ved en temperatur, der nærmer sig smeltende is. Varen skal være veliset og isningen effektiv, hvilket indebærer, at isen skal være smeltende. Opbevaring i is vil sikre en temperatur, der nærmer sig 0 °C, og som ikke overstiger 2 °C.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII. kap. VII, pkt. 1, og kap. VIII, pkt. 1, a

Ved udstilling af ferske fiskevarer i detailledet, kan det være fornuftigt kun at udstille en del af varerne og opbevare resten i kølerum. Det vil være med til at sikre, at alle fiskene i udstillingsmontren bliver opbevaret ved den rette temperatur (smeltende is, dvs. 0-2 °C). Hvis fisken stables, og der ikke er is imellem fiskestykkerne, er det umuligt at holde en temperatur på maks. 2 °C i varerne.

Der er ikke krav om, at indpakkede varer nødvendigvis skal opbevares i is, men varerne skal holdes ved en temperatur på 0-2 °C, fx i udstillingsmontrer eller i kølerum. Se også afsnit om temperaturkrav.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. III, del A, pkt. 1

Hele eller rensede ferske fiskevarer kan efter landing transporteres og opbevares i koldt vand i isvandscontainere. Vandet skal have en temperatur, der nærmer sig smeltende is (0-2 °C). Transporten må kun ske til den første virksomhed i land. Virksomheden, der opbevarer eller transporterer, skal have egenkontrolprocedurer, der sikrer, at den nævnte temperatur kan holdes i isvandscontainere. Normalt bruger man en blanding af min. 15 % vand og maks. 85 % fisk. Der bør løbende tilsættes is, og der skal ske opblanding af indholdet for at sikre en ensartet temperaturfordeling. Transport skal ske i lukkede containere, så fiskene ikke bliver forurenede.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. III, del A, pkt. 5

Engrosvirksomheder, der indfryser fiskevarer, skal have indfrysningsudstyr svarende til det, der kræves på frysefartøjer. Opbevaring i alle omsætningsled, herunder ved transport af frosne fiskevarer, skal ske ved -18 °C, medmindre der er tale om transport fra et frysehus til en autoriseret virksomhed, hvor varen straks skal optøs og forarbejdes, og fødevareregionen har givet en tilladelse.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. III, del B, og kap. I, del I, C, pkt. 1 og 2

Der stilles særlige krav til virksomheder, der koger krebsdyr og bløddyr, fordi denne type produkter er hygiejnisk særligt sårbare. Nedkøling skal ske hurtigt efter kogning til temperaturen for smeltende is (0-2 °C). Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at nedkøling efter varmebehandling normalt bør ske sådan, at temperaturen falder fra 65° til 10 °C indenfor højst tre timer. Hvis virksomheden anvender en anden tid-temperatur-kombination, skal virksomheden dokumentere, at den anvendte nedkølingsprocedure ikke indebærer nogen sundhedsfare. Efter endt nedkøling skal varen opbevares ved højst 0-2 °C, med mindre der bruges andre konserveringsmetoder, fx sterilisering i hermetisk lukkede containere. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte konserveringsmetode ikke indebærer sundhedsfare. Se også vejledningens afsnit om temperaturkrav.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. IV, pkt. 1 og 3

Detailvirksomheder, som markedsfører frosne fisk og fiskevarer, skal opbevare disse ved -18 °C eller lavere.

Hygiejnebekendtgørelsen, bilag 3

Kravet om, at frosne fiskevarer skal opbevares ved -18 °C eller derunder betyder ikke, at varen automatisk er en dybfrostvare. Det er producenten, der beslutter, om varen ønskes markedsført som dybfrostvare. I så fald skal varen overholde dybfrostbekendtgørelsen, herunder kravet om mærkning med, at der er tale om dybfrostvarer.

Dybfrostbekendtgørelsen

Hvis virksomheder ønsker at opbevare levende fiskevarer, skal det ske ved en temperatur, så fiskevarerne kan overleve, og på en måde, så det ikke går ud over fødevarerens sikkerheden. Levende fiskevarer må derfor ikke opbevares i havnebassiner, marinaer, tæt på spildevandsudløb eller tæt på andre steder, hvor der kan være kemiske eller mikrobiologiske forureninger fra fx fartøjers bundmaling og udtømte spildevandsbeholdere.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. VII, pkt. 3

Kapitel 60

Fisk og fiskevarer – ombord på fiskefartøjer

Indretning og drift om bord

Ved fiskeri er det tilladt at foretage en række aktiviteter, uden at fartøjet samtidig får karakter af fabriksfartøj. Der er primært tale om hovedskæring, finnekapning og rensning.

Primærproducenter er de almindelige fiskefartøjer, der udelukkende er beskæftiget med høst – uanset om fartøjet er indrettet med henblik på opbevaring i mere end 24 timer – samt fartøjer, der nedkøler fisk af egen fangst om bord i isvand.

Aktiviteter som flåning og filetering af fisk falder udenfor de aktiviteter, der er forbundet med primærproduktion, og kræver derfor autorisation som fabriksfartøj (en gros salg) eller til salg af fisk og fiskevarer som detailhandel (fiskeforretning).

Det er vigtigt, både når der arbejdes med fisk på skibsdækket og under opbevaring i lastrum mv., at fartøjets indretning beskytter fiskene mod forurening, brændstoffer, smørefedt, røg, spildevand o.l., der bruges eller udvikles under sejlads.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. I, del I, A, pkt. 1 og 4

Det er også nødvendigt at sikre sig, at is til nedkøling af fiskevarer ikke bliver blandet med lænsevand, olie eller anden væske fra skibets sump, samt at det rene havvand til brug ved rensning og skylning ikke er forurenet med skadelige stoffer eller bakterier.

Overflader om bord, herunder på udstyr, inventar, redskaber o.l., der kommer i berøring med fisk og fiskevarer, må ikke give anledning til hygiejniske problemer. Overfladerne skal bestå af materialer, der kan rengøres tilstrækkeligt, og være udformet på en måde, som er tilpasset den rengøring, der skal foretages. Omfanget af rengøringen og behovet for desinfektion af overflader vil afhænge af de sundhedsmæssige risici, som er forbundet med brugen af overfladerne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. I, del I, A, pkt. 2 og 3

Overfladerne skal være bestandige mod korrosion. Begrebet ”korrosionsbestandigt” relaterer sig først og fremmest til nedbrydning af metaller under påvirkning af vand, luft o.l. Redskaber, inventar og udstyr af træ eller plast er ikke umiddelbart omfattet af begrebet, men kan alligevel være uegnet til den pågældende brug, hvis overfladen ikke er tilstrækkelig glat og rengøringsvenlig.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. I, del I, A, pkt. 2

Frysefartøjer

Om bord på fartøjer, der er autoriseret til frysning af fisk og fiskevarer, skal der være særskilte faciliteter til både indfrysning og frostlagring. Når produkterne tages ud af indfryseren, skal de være frosne til en temperatur på -18 °C eller derunder. Når produktet skal overføres til frostlagret, skal det ske på en sådan måde, at det giver et minimalt temperaturudsving i produktet. I forbindelse med

håndtering, fx flytning fra indfryser til frostlager eller fra frostlager til transportmiddel for videre transport fra frysefartøjet, kan accepteres kortvarige temperaturstigninger på højst 3 °C.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. I, del I, C, pkt. 1 og 2

Fabriksfartøjer

For at få en hygiejnisk håndtering af fisk og fiskevarer bør der være et hensigtsmæssigt produktionsflow, hvor råvarer, halvfabrikata, færdigvarer, indpakningsmateriale, emballage og affald mv. holdes tilstrækkeligt adskilt. Det er fx væsentligt, at der er et særskilt system til bortledning og evt. opbevaring af affald om bord for at hindre indvolde mv. i at forurene fiskevarerne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. I, del I, D, pkt. 1

Fartøjet skal også overholde de generelle krav til håndtering af fisk og fiskevarer, som er beskrevet for de autoriserede virksomheder i land, i det omfang der er de samme aktiviteter ombord.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. III-VIII

Tankkølefartøjer, der opbevarer fisk om bord

Tankkølefartøjer skal autoriseres af den lokale fødevareregion. Fødevareregionen fører tilsyn med sådanne fartøjer.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 2

Der opereres med tre forskellige typer tankkølefartøjer, nemlig RSW, CSW og en blanding af RSW og CSW. RSW (Refrigerated Sea Water) er tankkølefartøjer, der opbevarer ferske fisk og fiskevarer om bord i kølet, rent havvand. Vandet køles ved hjælp af kølemaskineri, hvor vandet cirkulerer med en pumpe igennem eller henover en køler. CSW (Chilled Sea Water) er tankkølefartøjer, der opbevarer ferske fisk og fiskevarer om bord i rent havvand, der er kølet ved hjælp af is, og hvor vandet cirkulerer med en pumpe. Tankkølefartøjer, der opbevarer ferske fisk og fiskevarer om bord i havvand, som køles både ved hjælp af is og mekanisk køling, er en blanding af RSW og CSW. Der skelnes mellem, om tankkølefartøjer opbevarer fiskene i over eller under 24 timer. Fartøjer, der efter at have opbevaret fisk og fiskevarer i bulk i lasten, suger fisken op ved at fylde lasten med vand, betragtes som tankkølefartøjer. De skal derfor også leve op til kravene nedenfor, selvom det kun er kortvarigt, at fisken er blandet med vand.

Tankkølefartøjer generelt

Størstedelen af tankkølefartøjerne har tanke af stål. Der findes dog et mindre antal fartøjer, som er konstrueret af træ, og som er blevet ombygget sådan, at fisk og fiskevarer kan opbevares ombord i lastrummene i havvand blandet med is, efter de samme principper som CSW fartøjer. Det kræver autorisation. Disse fartøjer kan også opbevare fisk og fiskevarer på traditionel vis i kasser med is. Hvis mindre træfartøjer skal autoriseres som tankkølefartøjer, skal de leve op til de indretnings- og

driftsmæssige krav, som stilles til RSW og CSW tankkølefartøjer. Det vil altid bero på en konkret vurdering, om indretningen af et tankkølefartøj kan accepteres.

I tankkølefartøjer skal samtlige overflader i lastrum, tanke eller beholdere, hvor der opbevares fisk, være indrettet på en måde, der sikrer, at de kan rengøres og desinficeres. De overflader, der kan komme i direkte kontakt med fisk og fiskevarer, skal være ugiftige, jævne, tætte, glatte og vaskbare, og skal kunne tåle rengøring og desinfektion.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kap. 1, del I, A, pkt. 2 og 3

Træfartøjer, der fungerer som tankkølefartøjer

For træfartøjer betyder det, at sider, bund i lastrum, tværgående ranger (også på bagsiden) skal være overfladebehandlet. Sprækker, revner, hulrum samt mellemrum i spanter o.l. skal lukkes, og fast monteret udstyr o.l. (herunder dæksler) i lastrum m.m. skal være hensigtsmæssigt overfladebehandlet. Der må ikke være garnering, bortset fra de ranger som har styrke eller sikkerhedsmæssig betydning.

Det skal kunne dokumenteres, at overfladebehandlingen (maling o.l.) ikke kan afgive giftige stoffer til ferske fisk og fiskevarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kap. 1, del I A, pkt. 2

Undersiden af dækket i nybyggede træfartøjer skal også være overfladebehandlet. I eksisterende træfartøjer kan man undlade at overfladebehandle undersiden af dækket, hvis der i egenkontrolprogrammet indgår procedurer, der sikrer tilstrækkelig rengøring og desinfektion af overfladen.

Lastrum, tanke og beholdere skal være tætte. De skal derfor være konstrueret på en måde, der sikrer, at lænsevand o.l. ikke kan komme i kontakt med de opbevarede fisk. Lænsebrønd til maskinrum skal være fuldstændig adskilt fra lastrummet/tankene, så man undgår forurening af fisk og fiskevarer. Tilløb til tømningbrønden ved tankene skal være glatte, sikres mod skjulte lommer og have aftagelige riste af et rengøringsvenligt materiale.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kap. 1, del I, A, pkt. 1

Tankkølefartøjer, der opbevarer fisk om bord i mere end 24 timer

Tankkølefartøjer, som opbevarer ferske fisk og fiskevarer ombord i mere end 24 timer, skal ifølge hygiejneforordningen have installationer, der sikrer, at blandingen af fisk og vand nedkøles til højst 3 °C 6 timer efter påfyldningen og til højst 0 °C efter 16 timer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kap. 1, del I, B, pkt. 3

I praksis skal der være mulighed for at overvåge og registrere temperaturen, fx ved hjælp af datalogger. Hvis der anvendes dataloggere, skal de være monteret ét eller flere hensigtsmæssige steder

på det varmeste sted, så temperaturen bliver registreret kontinuerligt i det kølede havvand eller is-vandet. Dataloggere må ikke monteres, så de er over vandet, når tankene eller lastrummene anvendes.

Der skal også være installationer, som sikrer en kontinuerlig blanding af fisk, is og vand, fx cirkulationspumper eller luftgennemboblingsaggregater. Blandingsforholdet skal være mindst 15 % is/vand og maks. 85 % fisk i en tank, hvor fisken skal nedkøles ved hjælp af is alene.

Tankkølefartøjet skal have et egenkontrolprogram, der sikrer og dokumenterer, at der er procedurer, der til stadighed sikrer en korrekt temperatur ved de opbevarede fisk og fiskevarer. Temperaturen skal måles og aflæses løbende, så der kan korrigeres ved en for høj temperatur, fx ved at bruge mere is.

Egenkontrolprogrammet skal også sikre hensigtsmæssige procedurer for vedligeholdelse af lastrum, tanke og beholdere, og hensigtsmæssige rengørings- og desinfektionsprocedurer for tanke og udstyr m.m. Som en hjælp til at udarbejde et dækkende egenkontrolprogram kan der henvises til fiskebranchens vejledning om egenkontrol og branchekoder for tankkølefartøjer.

Tankkølefartøjer, der opbevarer fisk ombord i mindre end 24 timer

Tankkølefartøjer, der opbevarer ferske fisk og fiskevarer i mindre end 24 timer, skal sikre, at fisken så hurtigt som muligt nedkøles til en temperatur, der nærmer sig smeltende is (0-2 °C). Det kan ofte være svært at nå på få timer. Fødevarestyrelsen vurderer derfor, at sådanne fartøjer skal sikre, at temperaturen i lasten fra fangst og til landing er for nedadgående. Temperaturen skal registreres løbende ved hjælp af datalogger eller lignende (termometer). Der skal være installationer, som sikrer en kontinuerlig blanding af fisk, is og vand, fx cirkulationspumper eller luftgennemboblingsaggregater.

Tankkølefartøjerne skal have et egenkontrolprogram, der sikrer og dokumenterer, at der er procedurer, der til stadighed sikrer en korrekt temperatur ved de opbevarede fisk og fiskevarer. Temperaturen skal måles og aflæses løbende, så der kan korrigeres ved en for høj temperatur, fx ved at bruge mere is. For at være sikker på, at temperaturen til stadighed er for nedadgående, skal fartøjer med datalogger, hvor aflæsning først kan ske ved landing, løbende måle temperaturen under sejlads ved hjælp af et termometer.

Egenkontrolprogrammet skal også sikre, at der er hensigtsmæssige procedurer for vedligeholdelse af lastrum, tanke og beholdere, og at der er en hensigtsmæssig rengørings- og desinfektionsprocedurer for tanke og udstyr m.m. Som en hjælp til at udarbejde et dækkende egenkontrolprogram henvises der til fiskebranchens vejledning om egenkontrol og til branchekoder for tankkølefartøjer.

Kapitel 61

Landing og losning

Fiskene bør hurtigst muligt efter landing transporteres ind i en virksomhed, hvor der er mulighed for opbevaring under passende temperaturforhold.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. II, pkt. 1

Det er samtidig vigtigt, at fiskene er tilstrækkeligt tildækkede eller på anden måde beskyttet mod blandt andet sollys, bakterier og skadelige stoffer under landingen. Særligt hvis fiskene er blevet

behandlet om bord, er der risiko for forurening i forbindelse med, at de bringes i land. Virksomheden bør tage forholdsregler for at undgå disse risici.

Den kompetente myndighed har adgang til at foretage kontrol inden første salg af fisk og fiskevarer i land. Virksomheden skal være behjælpelig med at sikre, at kontrollen kan ske under optimale betingelser.

Hvis kontrolmyndigheden vurderer, at kvaliteten af et parti ferske fisk og fiskevarer ikke lever op til kravene for den pågældende klassificering, kan varerne ikke umiddelbart markedsføres. Der kan være behov for at omsortere partierne. Virksomheden bør sikre sig, at omsorteringen foregår tilstrækkeligt adskilt fra anden håndtering for at undgå enhver risiko for sammenblanding med øvrige produkter.

Hvis fiskene skal udbydes på auktion efter landingen, må lokalerne ikke samtidig bruges til andre formål. Når offentligheden har adgang til fisk og fiskevarer på en auktion eller lignende, bør der kun være de udbudte fisk i lokalet. Det skal forhindre personer, der ikke er ansat af virksomheden, i at komme i nærheden af fisk og fiskevarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. II, pkt. 2, b, i

Køretøjer må ikke få adgang til lokaler, hvor der udstilles eller opbevares fisk og fiskevarer, hvis køretøjets udstødningsgas kan forringe fiskevarernes kvalitet. Brugen af gasdrevne trucks i auktionshaller og engrosmarkeder kan tillades i det omfang virksomheden er i stand til at dokumentere, at køretøjets udstødningsgasser ikke forringer produkternes kvalitet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VII, kap. II, pkt. 2, b, ii

Kapitel 62

Fisk og fiskevarer – indretning og drift i land

Indretning og udstyr i fiskevirksomheder skal som udgangspunkt opfylde de generelle hygiejnebestemmelser i hygiejneforordningen.

Hygiejneforordningen, bilag II

Håndtering af rå, ferske fisk, som indebærer forurenende processer som fx hovedskæring og rensning, bør foretages adskilt fra anden behandling, enten ved at processerne foregår i separate lokaler, ved tidsmæssig adskillelse med mellemliggende rengøring eller, hvis der er tale om store lokaler, placering af processerne i tilstrækkelig afstand fra hinanden, således at krydsforurening kan undgås.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. III, del A, pkt. 2

I lokaler, hvor der foretages fx rensning af rå fersk fisk, stilles der særlige krav til udformningen af udstyret, samt til lokalernes indretning, idet både lokaler og inventar skal kunne modstå daglig vådrengøring, fx vha. højtryksspuling.

Filetering og opskæring af rå fisk skal foregå sådan, at forurening af varerne undgås, ved fx at der ikke kommer indvolde, skæl o.l. på varerne. Dette indebærer, at der er rent vand til rådighed, sådan at skylning af varerne kan ske, når der er behov for det under arbejdsprocessen. Fiskene bør i forbindelse med filetering eller opskæring behandles i én arbejdsgang, sådan at varerne kun er på arbejdsbordet i den tid, det tager at foretage fileteringen eller opskæringen.

Røgning eller saltning af fiskevarer bør sædvanligvis foregå i særlige lokaler pga. risikoen for forurening af udstyr eller andre fødevarer, der befinder sig i lokalet. Ved røgning bør der desuden være et tilstrækkeligt effektivt ventilationssystem, sådan at røgen og forbrændingsvarmen effektivt fjernes fra lokalerne.

Da gravning af fisk er følsomt mikrobiologisk set, pga. risiko for forurening med *Clostridium botulinum* og efterfølgende vækst med dannelse af toksin, bør behandlingen normalt foregå i et særskilt lokale.

Risiko for forurening med *Listeria monocytogenes* af koldrøgede og gravede spiseklare varer, stiller særlige krav til indretning af såvel lokaler som udstyr i virksomheder, der producerer sådanne produkter. Fx kan det være en god idé at opdele virksomheden i hygiejnezoner, sikre at våde og tørre processer foregår i separate lokaler, sikre at virksomheden har en særlig høj rengøringsstandard, at udstyret er lettilgængeligt og ikke har ”døde” ender mv. Et fremadskridende og hurtigt produktionsflow vil ligeledes medvirke til at nedsætte risikoen for forurening af færdigvarerne.

Strygning af rogn hos akvakulturbrugere

Akvakulturbrugere, der stryger rogn til konsum, skal autoriseres. Akvakulturbrugere, der stryger rogn til konsum, skal ligesom andre primærproducenter udføre egenkontrol baseret på god hygiejnepraksis (GMP). Det gælder også for mobile virksomheder, som stryger rogn hos akvakulturbrugere.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 2
--

Akvakulturbrugere og mobile virksomheder, der stryger rogn, skal opfylde de generelle hygiejne-regler i hygiejneforordningens bilag I, temperaturkravene i hygiejneforordningen for animalske fødevarer samt kapitel 8 i hygiejnebekendtgørelsen.

Hygiejneforordningen, bilag I
Hygiejneforordningen for animalske fødevarer
Hygiejnebekendtgørelsen, kap. 8

Hvis rognen behandles, fx ved tilsætning af salt eller andre konserveringsmidler, er der ikke længere tale om et primærprodukt eller en aktivitet i primærproduktionen. Den del af virksomheden vil derfor ikke længere være omfattet af de særlige regler for primærproducenter, men skal opfylde de øvrige krav i hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Da rogn er et sårbart produkt i og med, at det er spiseklart efter strygningen, er det vigtigt, at rognen ikke forurenes ved eller efter strygningen. Rognen skal opbevares ved korrekt temperatur (maks. 2 °C) for at undgå vækst af bakterier, der kan fordærve varen eller gøre forbrugeren syg.

Egenkontrollen hos akvakulturbrugere og mobile virksomheder, der stryger rogn, vil primært være rettet mod at identificere eventuelle kilder til forurening og bør omfatte procedurer til sikring af, at kilderne så vidt muligt bliver fjernet. Egenkontrol ved strygning af rogn skal altså sikre, at rognen stryges under hygiejnisk forsvarlige forhold. Der skal være passende lokaler eller områder og udstyr

til rådighed, der hvor rognen stryges, rognen skal opbevares ved den rigtige temperatur, og personalet skal stryge rognen på hygiejnisk vis.

God hygiejnemæssig praksis er en forudsætning for at undgå forurening og vækst af uønskede mikroorganismer.

Det indebærer, at følgende forhold som minimum skal være i orden:

- Der etableres et strygeområde. I forbindelse med strygeområdet indrettes der et lokale med fast rengøringsvenligt gulv samt rengøringsvenlige vægge og loft. Alternativt skal der i den periode, hvor rognen stryges, etableres et telt af rengøringsvenlige materialer (fx kraftig presenning) med fast rengøringsvenligt gulv. Mobile virksomheder skal være indrettet med fast gulv, og materialerne i den mobile enhed skal kunne rengøres.
- Udstyr til strygningen skal være af rengøringsvenlige materialer og anbringes sådan i lokalet, teltet eller den mobile enhed, at rognen ikke bliver forurenet ved strygningen. Udstyret skal være anbragt, så det er muligt at rengøre lokalet, teltet eller den mobile enhed.
- Der er adgang til passende kølefaciliteter, så rognen kan opbevares ved maks. 2 °C. I den periode, hvor rognen stryges, kan det være nødvendigt at have adgang til en kølecontainer på akvakulturbedrugers ejendom.
- Der er adgang til passende opbevaringsfaciliteter til opbevaring af emballage o.l.
- Der er passende skadedyrssikring. Lokaler, telte m.m. bør være lukkede, så der ikke er adgang for skadedyr. Der skal inspiceres for skadedyr, inden produktionen starter op. Hvis man har mistanke om, at der har været skadedyr inde i lokalerne eller teltet, skal produktionsområder og udstyr rengøres og desinficeres, inden produktionen påbegyndes. Produkterne skal kasseres i nødvendigt omfang.
- Der er let adgang til drikkevand eller rent vand (se vejledningens afsnit om vand) til vask af hænder, rengøring m.m., og at der er sæbe og engangsaføringsmidler til rådighed ved håndvask.
- Personale, der er beskæftiget med strygning af rogn, bærer en passende arbejdsbeklædning.
- Der er mulighed for passende vask af udstyr og arbejdsbeklædning.
- Strygningen sker under hygiejniske forhold. Det vil være god hygiejnemæssig praksis at sikre, at fisken er ren, afskyllet og afdryppet inden strygning, og at den før og efter strygning opbevares, så den ikke bliver forurenet med jord, græs o.l. Hver fisk bør stryges i en særskilt beholder for at få en visuel vurdering af rognens kvalitet. Rogn, der vurderes egnet til konsum, omhældes i en opbevaringsbeholder.
- Der er passende afløb for spildevand eller mulighed for opsamling heraf.

Kapitel 63

Sundhedsnormer for fiskevarer

Lederen af en fødevarevirksomhed skal sikre, at de fisk og fiskevarer, som markedsføres, opfylder de mikrobiologiske kriterier i mikrobiologiforordningen. Fødevarevirksomheden skal også sikre, at fisk og fiskevarer opfylder de relevante normer for friskhed (friskhedskriterierne – sensoriske kriterier), parasitter, total flygtig nitrogen (TVB-N eller TMA-N), histamin og toksiner, der er sundhedsfarlige for mennesker.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. V
Mikrobiologiforordningen

Sensoriske bedømmelser

FødevarerVirksomhederne skal foretage sensoriske bedømmelser af fisk og fiskevarer for at sikre, at varerne opfylder eventuelle kriterier for friskhed. Friskheden af fisk kan vurderes sensorisk på baggrund af fiskens lugt, udseende, konsistens og smag.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. V

Nedennævnte parametre er karakteristika for helt frisk fisk:

- Øjnene skal være hvælvede, hornhinden klar med sort og glinsende pupil.
- Skindet have glans og farve med intakte og fastsiddende skæl og vandklar slim.
- Lugten af skin, gæller og bug skal være frisk af hav eller frisk tang.
- Gællerne skal være blodrøde og uden slim.
- Kødet skal være gennemsigtigt, glat, glinsende, uden forandring af den oprindelige farve.
- Kødet skal være fast og elastisk.
- Ingen misfarvning langs rygbenet, og rygbenet brækker i stedet for at løsne sig.
- Smagen vil udover den for arten karakteristiske smag ofte være tangagtig, sødlig og delikat.

Forandringer i fiskens kvalitet kan følges ved sensoriske bedømmelser. Fisk, der normalt ikke renses efter fangsten (sild, makrel, m.fl.) vil ofte få en afvigende lugt fra bughulen, længe før selve kødet er fordærvet. Sprængning af bughulevæggen på grund af indre fordøjelsesprocesser i foderfyldte fisk kan i nogle tilfælde forekomme få timer efter fangst, hvorimod bugsprængning sjældent ses, når fisken ikke har optaget føde lige før fangsten.

Undersøgelse for parasitter

Lederen af en fødevarerVirksomhed skal sikre, at fiskevarer underkastes visuel undersøgelse for parasitter, inden varerne afsættes. Varerne må ikke være tydeligt forurenet med parasitter, når de afsættes til konsum.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. V, del D

I gennemførelsesforordningen er der regler for visuelle undersøgelser af fiskevarer for parasitter.

Gennemførelsesforordningen, bilag II, afsnit I, kap. I og II

Hvis der efter rensningen findes synlige parasitter i bughule, lever eller rogn, kan fiskevarerne afsættes til konsum, på betingelse af, at virksomheden tager de nødvendige skridt til at fjerne disse synlige parasitter.

Hvis virksomheden under den visuelle undersøgelse af fiskekødet efter rensning finder nogle synlige parasitter, er det virksomhedens pligt at fjerne parasitterne. På den måde undgår man, at der kommer tydeligt parasitinficerede fiskevarer på markedet.

De dele af fiskevarerne, som ikke har synlige parasitter, kan afsættes til konsum, uanset at de stammer fra fisk, hvor dele af fisken var tydeligt inficeret med parasitter.

Der er ikke fastlagt grænser for, hvor mange tydeligt synlige parasitter, der må være. Det er kun beskrevet, at hvis parasitterne er tydelige i fiskevarer, kan varerne ikke afsættes til konsum.

Frysebehandling mod parasitter

For at sikre drab af parasitter, der er sygdomsfremkaldende for mennesker, skal følgende fisk og fiskevarer frysebehandles, så der i alle delene af varerne opnås en temperatur på -20 °C eller derunder i en periode på minimum 24 timer. Denne bestemmelse gælder også for detailfiskehandlere.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. III, del D, pkt. 1, 2 og 3

- Alle fisk og fiskevarer, der skal spises rå eller næsten rå, fx let saltede sild, matjessild, koldrøgede og gravede produkter, sushi og sashimi.
- Fiskevarer, som skal koldrøges eller røges ved en proces, hvor fiskevarernes indre temperaturer er på under 60 °C, og der derfor ikke sker drab af parasitter.
- Marinerede eller saltede varer, hvor behandlingen ikke er tilstrækkelig til at ødelægge parasitter, som er sygdomsfremkaldende for mennesker.

Man kan dog undlade at frysebehandle, hvis der foreligger epidemiologiske data og videnskabelige undersøgelser, der viser, at oprindelsesfiskepladserne eller opdrætsområderne ikke frembyder sundhedsfarer med hensyn til parasitter, som er sygdomsfremkaldende for mennesker.

Det er Fødevarestyrelsen, som giver tilladelse til at undlade frysebehandling af ovennævnte produkter. Der foreligger p.t. ikke dokumentation for, at nogle produktionsområder er parasitfri, så der er ikke givet tilladelser til at undlade frysebehandling.

Fødevarevirksomheden, herunder detailhandlere, skal kunne dokumentere, at fiskene har været frysebehandlet, før fiskene sælges til den endelige forbruger. Dokumentation skal ikke leveres til den endelige forbruger, og der er ikke krav om mærkning med oplysning om, at fisken har været frosset, men forbrugeren har altid krav på orientering om, at varerne er blevet frysebehandlet for at dræbe parasitter. Bemærk, at det i detailledet ikke er nok at oplyse kunden mundtligt om, at fisken skal indfryses, hvis kunden ønsker at købe fisk, som vedkommende selv vil lave sushi af. Forhandleren skal enten selv have frysebehandlet fisken (- 20 °C i mindst 24 timer), eller have dokumentation for, at den har været frysebehandlet i et tidligere salgsled, inden fisken sælges til den endelige forbruger.

Om parasitter af betydning for fiskevarer

Forekomst

Forekomst af parasitter hos fisk er almindelig. Nogle få arter har sundhedsmæssig betydning, men alle har betydning for fiskens kvalitet som konsumfisk, fordi tydelige parasitter er uæstetiske, og produkterne kan blive afvist af køber eller forbruger.

Se en nærmere beskrivelse i vejledningens bilag om parasitter, bakterier, giftige fisk mv.

Bilag om fiskevarer – parasitter, bakterier, giftige fisk mv.

Forebyggende behandling

Parasitter dræbes ved de fleste almindelige behandlingsmåder såsom stegning, kogning, grilning, varmrøgning, kraftig saltning og marinerung. Marinerung i salt og eddikesyrelage kræver dog en vis tid, inden parasitterne er døde.

Traditionelle danske produktionsmetoder for marinerede sildefileter kræver en tilbageholdelsestid inden salg på 5-6 uger ved et eddikesyreindhold på ca. 2 % w/w og saltindhold på ca. 7,3 % w/w. Fx vil drab af Anisakis kræve en tilbageholdelsestid på ca. 10-12 uger, hvis eddikesyreindholdet er 2,6 % w/w og saltindholdet er 4,3 % w/w.

Fiskens fedtindhold har også indflydelse på drabshastigheden, fordi et højt fedtindhold sænker drabshastigheden. Fx kræver fede sild ca. én måneds længere tilbageholdelsestid end magre sild, når de marineres under samme betingelser, ca. 6,3 % salt og ca. 3,7 % eddikesyre på ca. én måned.

Hurtig rensning af fisken ombord er med til at hindre parasitternes eventuelle vandring ind i fiskemuskulaturen. Indfrysning ombord er også med til at hindre eventuel vandring samtidig med, at frysning har en drabseffekt.

Varmebehandling til en kernetemperatur på over 60 °C i 1 minut eller frysning ved -20 °C i 24 timer dræber alle parasitter.

Total flygtig nitrogen

Mange saltvandsfisk indeholder trimethylaminoxid, som fordærvelsesbakterier kan nedbryde til trimethylamin (TMA), der giver den karakteristiske lugt af fisk. Indhold af trimethylamin benyttes til at bestemme fiskens friskhedstilstand. Samtidig med at bakterierne danner TMA, nedbryder de også fiskekødets indhold af aminosyrer. Det medfører dannelse af ammoniak, svovlbrinte mv., dvs. lugt af råddenskab. Indholdet af TMA mv. måles ved at måle mængden af total flygtig nitrogen (på engelsk: total volatile base nitrogen – TVB-N).

Uforarbejdede fiskevarer må ikke sælges, hvis de indeholder TVB-N eller TMA-N over de fastlagte grænseværdier.

I gennemførelsesbestemmelserne er der grænseværdier for TVB-N for visse arter af uforarbejdede fiskevarer.

Gennemførelsesforordningen, bilag II, afs. II, kap. I og II

I gennemførelsesbestemmelserne er der en reference-analysemetode og tre rutinemetoder til bestemmelse af TVB-N.

Konsum af fisk med for høje niveauer af TVB-N kan give sygdomsudbrud.

Bakteriologiske forureninger

Mange af de bakterier, der under uheldige omstændigheder kan være årsag til sygdom, er naturligt til stede i vandmiljøet. I vand og på fisk findes bakterierne dog i så lav koncentration, at de under normale forhold ikke medfører sygdom hos forbrugeren.

Fiskens bakterieflora kan opdeles i naturligt forekommende og ikke naturligt forekommende. I gruppen af naturligt forekommende bakterier kan nævnes *Clostridium botulinum*, *Vibrio*, *Aeromonas*, *Plesiomonas* og *Listeria*. I gruppen af ikke-naturligt forekommende bakterier kan nævnes *Salmonella*, *Shigella*, *Escherichia coli* og *Staphylococcus aureus*.

Histamin

Der er grænser for indhold af histamin i fisk og fiskevarer, men ikke for de øvrige biogene aminer.

Mikrobiologiforordningen, bilag I,

Histamin tilhører gruppen af biogene aminer, som kan forekomme naturligt i små mængder i mange fødevarer. Histamin dannes ved bakteriel decarboxylering af naturligt forekommende histidin. Det er meget varierende, hvor meget histamin, der kan påvises i fisk efter uhensigtsmæssig opbevaring, men der er målt værdier på op til 3.500-7.000 mg/kg.

Histamin og andre biogene aminer dannes som følge af visse bakteriers vækst, der skyldes uhensigtsmæssige tids- og temperaturforhold og uhygiejnisk praksis ved fangst, opbevaring, behandling og distribution af fiskevarer.

De fiskefamilier, der hyppigst giver fødevarerforgiftning på grund af deres store indhold af histidin, er:

- Scombridae (makrelfamilien herunder tun og bonit).
- Scombrosidae.
- Clupeidae (sildefamilien).
- Engraulidae (ansjosfamilien).
- Coryphaenidae (guldmakrelgruppen).
- Gempylidae (slangemakrelfamilien, herunder Escolar (*Lepidocybium flavobrunneum*) og smørmakrel/oliefisk (*Ruvettus pretiosus*)).
- Pomatomidae.

Histaminforgiftning ses undertiden omtalt som ”scombroid forgiftning” efter de familier/slægter af fisk – Scombridae, Scomberomorus og Scomber, som man først fandt som årsager til histaminforgiftning.

Der er dog mange andre fiskearter og fiskeprodukter, hvor der kan dannes histamin og andre biogene aminer, fx hornfisk, koldrøget laks og mange af de tropiske fiskearter, som nu importeres som kølede, vakuumpakkede skiver, eller som oparbejdes i Danmark til koldrøgede produkter.

Af histaminproducerende bakterier kan nævnes Enterobacteriaceae, nogle Vibrio, få Clostridium og Lactobacillus arter. De mest potente histamin-producerende bakterier er Morganella morganii, Klebsiella pneumoniae og Hafnia alvei. Disse bakterier kan findes på de fleste fisk, formentlig som efterkontamination efter fangsten. Bakterierne kan vokse under 10 °C, men under 5 °C hæmmes bakteriernes histaminproduktion dog kraftigt. Kuldetolerante Photobacterium er dog også kraftig histaminproducerende ved temperaturer under 5 °C.

Symptomer på histaminforgiftning

Histaminforgiftning viser sig ved en brændende fornemmelse i mund og svælg. Der kan komme blærer på læber og tunge, rødmen i ansigt og på hals og bryst, hovedpine, kvalme, opkastning, mavesmerter, diarré, opsvulmede læber og nældefeber. I nogle tilfælde kløe og svimmelhed på grund af blodtryksfald, og ved svære forgiftninger kan der forekomme chok, langesmerter og åndedrætsforstyrrelser.

Histaminforgiftning karakteriseres ved kort inkubationstid – fra få minutter til få timer – og af kort varighed – få timer. Der forekommer dog længerevarende forgiftninger på op til flere dage. Det er individuelt, hvor store mængder histamin en person kan indtage, før der opstår symptomer på histaminforgiftning. Lave doser udgør normalt intet problem.

Almindeligvis regnes histamintolerancen for et menneske på 70 kg for at være på ca. 6 mg totalt. Forgiftningen klassificeres som mild indtil indtagelse af ca. 40 mg histamin.

Lave niveauer af biogene aminer udgør normalt ikke en risiko for mennesker, men indtagelse af fødevarer med høje indhold af disse stoffer kan give akutte symptomer på forgiftning.

Stoffernes giftvirkning kan forøges, hvis der samtidigt er indtaget alkohol eller visse lægemidler. Andre biogene aminer kan også øge histaminets giftvirkning.

Virksomheder og forbrugere kan selv være opmærksom på, om et fiskeprodukt indeholder histamin, fordi histaminholdige fiskevarer giver en karakteristisk brændende fornemmelse på tungen.

Der henvises til vejledningens bilag om forskrift for træning i smagsbedømmelse af fisk og fiskevarer med henblik på at vurdere, om produktet indeholder histamin.

Bilag om træning i smagsbedømmelse af fiskevarer vedr. histamin

Giftige fisk og fiskevarer, herunder Rødkonk

En række fiskearter anses for giftige og må ikke markedsføres til konsum.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. V, E, pkt. 1

Rødkonk (*Neptunea antiqua*) er forbudt at omsætte til konsum. Den har givet forgiftning i Danmark. Rødkonk kan indeholde et giftstof (tetramin), som ikke er et algetoksin, og giftstoffet er derfor ikke omfattet af de særlige undersøgelser for toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle. I modsætning til de almindelige konksnegle indeholder Rødkonk giftstoffet i hele organismen, mens de almindelige konksnegle kun indeholder giftstoffet i spytkirtlerne. Spytkirtlerne fra de almindelige konksnegle skal derfor fjernes, før sneglen spises.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. V, E, pkt. 2

Der må i øvrigt gøres opmærksom på, at konksneglene også kan indeholde algetoksiner, som kan gøre dem giftige.

Det er derfor nødvendigt at undersøge den almindelige konksnegl (*Buccinum undatum*) for DSP, PSP og ASP, hvis sneglene skal omsættes i overensstemmelse med forordningen og bekendtgørelse om muslinger m.m.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. VIII, kap. V
Muslingebekendtgørelsen

I vejledningens bilag om fiskevarer – parasitter, bakterier, giftige fisk mv. er der en beskrivelse af giftige fisk og fiskevarer samt adresser på hjemmesider på internettet med oplysninger om og billeder af de giftige fisk og fiskevarer.

Bilag om fiskevarer – parasitter, bakterier, giftige fisk mv.

Fisk med voksestre – Gempylidae

Escolar og oliefisk/smørmakrel hører til fiskefamilien Gempylidae som kan give diarré, hvis de ikke tilberedes korrekt. Det skyldes fiskenes naturlige indhold af vokarter (voksestre, der er ufordøjeligt fedt), og effekten kan sammenlignes med virkningen af amerikansk olie.

Escolar (*Lepidocybium flavobrunneum*) og oliefisk/smørmakrel (*Ruvettus precisus*), sælges undertiden som ”smørfisk”, se afsnittet nedenfor om forskellen på smørfisk og escolar og oliefisk/smørmakrel.

Forhandling af escolar og oliefisk

I Danmark har man længe kendt til problemet med, at escolar og oliefisk/smørmakrel kræver en særlig tilberedning. Som et af de få lande i EU har Danmark allerede i 1999 udarbejdet informationsmateriale til importører af fisk og fiskevarer for at sikre, at forbrugere, der køber escolar og oliefisk/smørmakrel, får at vide, hvordan fisken skal tilberedes.

Tilberedning af escolar og oliefisk

Ved tilberedning af escolar og oliefisk/smørmakrel er det vigtigt, at fisken steges eller koges omhyggeligt, så olieindholdet og dermed vokarterne smelter ud af fisken. Af samme grund må kogevand og stegefedt ikke benyttes til sovs eller anden madlavning. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at escolar og oliefisk/smørmakrel ikke må koldrøges, da temperaturen ikke kommer tilstrækkeligt højt op til, at vokarterne smelter fra.

Hvad er forskellen på ”smørfisk” og escolar og oliefisk?

Navnene ”smørfisk”, ”smørmakrel”, ”oliefisk”, ”escolar” og ”butterfish” bruges ofte i flæng, som om det er den samme fisk, der hører til den samme familie, hvilket ikke er korrekt. Der er tale om to helt forskellige familier.

Escolar og oliefisk/smørmakrel hører til samme familie, nemlig Gempylidae. Fisk fra familien Gempylidae har et naturligt højt indehold af vokarter (voksestre/ufordøjeligt fedt).

Smørfisk (populært kaldes ”butterfish”, det engelske navn) hører til familien Stromateidae. Denne familie indeholder ikke vokarter.

Handelsnavnet skal oplyses, når fisk sælges til den endelige forbruger, uanset hvordan fisken sælges – om den er færdigpakket eller ligger i fiskehandlerens vindue eller sælges på nettet.

Fødevarestyrelsens liste over fiskehandelsnavne angiver tydeligt hvilke danske handelsnavne, der må bruges til de forskellige latinske navne. Her fremgår det tydeligt, at det kun er fisk af familien Stromateidae, der må kaldes ”smørfisk”. Skal fisken markedsføres helt korrekt, bør det angives hvilken slags smørfisk, der er tale om.

Navnene er:

- *Stromateus fiatola* (Stromateidae): Blå Smørfisk
- *Peprilus simillimus* (Stromateidae): Stillehavs Smørfisk
- *Peprilus paru* (Stromateidae): Amerikansk Smørfisk
- *Peprilus ovatus* (Stromateidae): Glanssmørfisk
- *Pampus chinensis* (Stromateidae): Kinesisk Smørfisk
- *Pampus argenteus* (Stromateidae): Sølvsmørfisk
- *Peprilus triacanthus* (Stromateidae): Atlantisk Smørfisk

Fiskemærkningsforordningen, art. 4

Mærkning af fisk fra Gempylidae-familien

Ferske, tilberedte og forarbejdede fiskevarer fra familien Gempylidae, herunder navnlig *Lepidocybium flavobrunneum* (escolar) og *Ruvettus precisus* (oliefisk/smørmakrel), skal

- markedsføres i indpakket/emballeret stand,
- være forsynet med en relevant tilberedningsanvisning, fx at fisken skal steges eller koges omhyggeligt, og at kogevand og stegefedt ikke må benyttes til sovs eller anden madlavning,
- mærkes med oplysning om risikoen for diarré pga. indhold af ufordøjelige vokarter ved fejlagtig tilberedning, hvis det er relevant, og
- mærkes med trivialnavn (dansk navn) og det videnskabelige navn.

Nogle af mærkningsoplysningerne (tilberedningsanvisning og mærkning med risiko for diarré) er ikke relevante for produkter, der er blevet varmebehandlede inden de sælges, fx varmrøgede produkter, fordi vokarterne er smeltet fra ved varmebehandlingen. Det skal fremgå af mærkningen, at fisken er varmrøget.

Indpakningen kan i detaileddet godt være den indpakning, som en fiskehandler normalt bruger i salgsøjeblikket. Fiskehandleren kan altså godt udstille varen uden indpakning, foretage indpakningen i salgsøjeblikket, og påsætte et mærkat med de krævede oplysninger.

Hvis fiskene sælges færdigpakkede, skal mærkningen også overholde alle de generelle krav til færdigpakkede fødevarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VII, kap. V, litra E, punkt 1

Afsnit XII

Mælk og Colostrum

Kapitel 64

Primærproducenter og virksomheder i senere led

Dette afsnit retter sig mod primærproducenter, der producerer mælk eller colostrum, samt virksomheder, der indsamler mælk eller colostrum, fremstiller konsummælk eller andre mejeriprodukter af rå mælk, forarbejder mejeriprodukter af forarbejdet mælk eller af andre mejeriprodukter eller fremstiller produkter af colostrum.

Colostrum vil blive omtalt i et særskilt kapitel, men en del af kravene i de øvrige kapitler gælder også for indsamling og forarbejdning af colostrum. Det gælder:

- Automatiske malkesystemer.
- Definitioner.
- Kriterier for mælk ved indsamling.
- Markedsføring af rå mælk.
- Indretning og drift.
- Temperaturkrav.
- Varmebehandling.

Se også Fødevarestyrelsens vejledning om mælkekontrol, der handler om hygiejnekrav for primærproducenter, der producerer rå mælk eller colostrum.

Vejledning om mælkekontrol

Kapitel 65

Automatiske malkesystemer

Traditionelt har malkeren undersøgt mælken og colostrum fra den enkelte ko for forandringer i forbindelse med formalkningen, typisk ved at malke den første mælk eller colostrum fra den enkelte patte ned i en malkekop og undersøge mælken eller colostrum for klumper og misfarvning. Hygiejneforordningen for animalske fødevarer åbner mulighed for, at primærproducenter i stedet kan anvende metoder, der giver lignende resultater. Dette anvendes i forbindelse med automatiske malkesystemer, som anvender forskellige metoder til at vurdere, om mælken eller colostrum er forandret, fx ledningsevne måling, farvemåling osv.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. I, del II, B, 1, b

Det er ikke nærmere beskrevet i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, hvilke alternative metoder, der kan give den samme sikkerhed som den undersøgelse, malkeren traditionelt har foretaget ved at se på mælken eller colostrum. Der er udarbejdet en international standard om krav til automatiske malkesystemer, ISO 20966:2007, Automatic milking installations – Requirements and testing. ISO-standarden har størst relevans for producenter af automatiske malkesystemer, som i standarden kan få anvisninger på, hvilke krav malkesystemet bør leve op til, og hvordan det testes, at malkesystemet lever op til kravene. For primærproducenten er det en hjælp, at man i forbindelse med indkøb af malkesystemer kan stille krav om, at malkesystemet skal opfylde ISO-standarden.

Fødevestyrelsen er ikke bekendt med, at der p.t. (juni 2008) er automatiske malkesystemer på markedet, som lever op til kravene i standarden.

Et af hovedkravene i standarden er, at malkesystemet skal have en sensitivitet på 70 %, dvs. at de undersøgelsesmetoder, som er indbygget i malkesystemet, med 70 % sikkerhed skal kunne påvise, hvis mælk er forandret. De 70 % er valgt, fordi det er den sikkerhed, man forventer af en normalt rutineret malker, såfremt malkeren undersøger mælken på traditionel vis i forbindelse med formalkning. Sensitiviteten er den faktor, som beskytter forbrugerne mod at forandret mælk anvendes som fødevare.

Et andet hovedkrav er, malkesystemet skal have en specificitet på over 99 %, dvs. at de undersøgelsesmetoder, som er indbygget i malkesystemet, kun må frasortere normal mælk i under 1 % af tilfælde. Specificiteten er den faktor, som beskytter primærproducenten mod, at der går for meget normal mælk til spilde.

I hygiejnebekendtgørelsen er det fastsat, at primærproducenter ved brug af automatiske malkesystemer enten skal sikre, at malkesystemet lever op til ISO-standard, eller skal udarbejde og følge supplerende, skriftlige egenkontrolprocedurer, som sikrer at mælken er lige så sikker, som hvis malkeren på traditionel vis havde undersøgt mælken fra den enkelte ko.

De supplerende egenkontrolprocedurer kan fx bestå i, at primærproducenten har særlig opmærksomhed på risikodyr, fx

- nykælvere, så det undersøges, at yveret er normalt og mælken normal, før koen tillades at indgå i malkningen ved brug af det automatiske malkesystem,
- køer, der er behandlet med lægemidler til dyr, og
- køer, som af de undersøgelsesmetoder, det automatiske malkesystem anvender, er udpeget som risikodyr.

Herudover skal primærproducenten på normal vis føre tilsyn med sine dyr, så mælken fra dyr, som udviser tegn på begyndende sygdom eller forringet velfærd, i nødvendigt omfang kan sorteres fra.

Der er skriftlige forslag til egenkontrolprocedurer i den branchekode for mælkeleverende besætninger, som Mejeriforeningen har udarbejdet. Såfremt en primærproducent ikke anvender branchekoden, skal primærproducenten selv udarbejde skriftlige egenkontrolprocedurer.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 8

Kapitel 66

Colostrum

Colostrum er ikke omfattet af definitionen på rå mælk.

Mælkeproducenter, der producerer colostrum, og virksomheder, der behandler colostrum med henblik på konsum, er alligevel omfattet af reglerne om dyresundhed og hygiejne. Dvs. de regler, der gælder for produktion af rå mælk i hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og i hygiejnebekendtgørelsen.

Der er dog visse særlige forhold for colostrum:

- Colostrum skal udmalkes separat og må ikke blandes med rå mælk.
- Colostrum skal opbevares separat. Krav til opbevaringstemperaturer for colostrum på bedriften er de samme som for rå mælk, men producenten kan også vælge at fryse colostrum. Det vil formentlig især være relevant, hvis der ikke dagligt bliver afhentet colostrum fra besætningen.
- Colostrum skal holdes nedfrosset indtil forarbejdningen, hvis det er nedfrosset på bedriften.
- Der er ikke kriterier for colostrum inden forarbejdningen.

Kriterierne for kimtal i colostrum står i hygiejnebekendtgørelsen. Der er ikke kriterier for somatisk celletal, fordi denne parameter ikke er for relevant for colostrum.

Der skal udtages prøver til analyse for kimtal ved hver leverance af colostrum. Da colostrum ofte i meget små mængder vil blive nedfrosset på bedriften ved hver malkning, kan der ikke umiddelbart udtages repræsentative stikprøver af hele leverancen, før leverancen tages i brug på mejeriet, når det er tøet op. Man kan eventuelt poole de udtagne prøver for hver enkelt malkning.

Virksomheder, der forarbejder colostrum, vil være omfattet af stort set de samme regler i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, som de virksomheder der forarbejder rå mælk.

Hygiejneforordningen, bilag I

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit IX
--

Hygiejnebekendtgørelsen, § 9

Kapitel 67

Definitioner

Følgende definitioner er særlig relevante i forhold til afgrænsning af de virksomheder, som dette afsnit retter sig til. Definitioner er i øvrigt beskrevet i vejledningens afsnit om definitioner og bilag om definitioner.

Uforarbejdede produkter

Uforarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet. Fx produkter, der er blevet adskilt, rensset, kølet, frosset, optøet mv.

Hygiejneforordningen, art. 2, litra n

Rå mælk, der er blevet fx rensset, filtreret, kølet, frosset eller centrifugeret, betragtes som et uforarbejdet primærprodukt.

Forarbejdede produkter

Forarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde ingredienser, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.

Hygiejneforordningen, art. 2, litra o

Mejerimælk, konsummælk, valle, fløde, kondenseret eller fermenteret mælk, mælkekoncentrat mv. er forarbejdede produkter (mejeriprodukter), også selvom de indgår som råvare eller ingrediens i en videre forarbejdning.

Forarbejdede produkter, der udelukkende eller i det væsentlige består af mælk eller mælkebestanddele, er mejeriprodukter.

Forarbejdning

Forarbejdning er defineret som enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, modning, syring, røgning mv.

Hygiejneforordningen, art. 2, litra m

Mejeriprodukter

Mejeriprodukter er defineret som forarbejdede produkter, der fremkommer ved forarbejdning af rå mælk eller ved en videre forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.2

På baggrund af disse definitioner betragtes fx yoghurt med frugt og ost med krydderier som mejeriprodukter, fordi frugten og krydderierne er tilsat for at give produkterne særlige smagsmæssige egenskaber.

Konsumis er kun et mejeriprodukt, hvis det fremstilles af rå mælk. I andre tilfælde er konsumis omfattet af undtagelsen i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 1, stk. 2, og således omfattet af hygiejneforordningen, men ikke af hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Bemærk, at det kræver dispensation, såfremt man ønsker at fremstille konsumis af rå mælk, jf. afsnittet om dispensation fra pasteuriseringskravet.

Se kapitlet om identifikations- og sundhedsmærker for animalske fødevarer

Konsummælk

Ved konsummælk forstås mælk, der skal leveres til forbrugerne uden at forarbejdes yderligere. Konsummælk kan således være rå mælk eller varmebehandlet mælk i form af sødmælk, letmælk eller skummetmælk samt mælk med andet fedtindhold, der så skal være angivet på pakningen.

Fusionsmarkedsordningen, bilag XIII, I, b

Kapitel 68

Kriterier for mælk ved indsamling

Et repræsentativt antal stikprøver af rå mælk skal kontrolleres med henblik på overvågning af overholdelse af kriterierne for celletal, kimtal og lægemiddelrester.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. I, del III, pkt. 2

Analyse af egenkontrolprøver i form af celletal, kimtal og lægemiddelrester kan foregå på ethvert laboratorium, der er kvalificeret til at udføre de pågældende analyser. Det behøver altså ikke længere at være et laboratorium, der er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Selvom der anvendes et udenlandsk laboratorium, skal landmanden stadig have dokumentation for, at det valgte laboratorium er kvalificeret til at udføre de pågældende analyser.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 29

Mælkekontrollen i Danmark udføres som en del af egenkontrollen både i de mælkeproducerende bedrifter og i virksomheder, der indsamler eller forarbejder mælk. Traditionelt er det således mejerivirksomhederne, der har haft ansvaret for prøveudtagningen. Den danske mejeribranche har valgt den af modellerne, som er nævnt i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. I, del III, pkt. 2, litra b.

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 10-12

I tilfælde, hvor mælkeproducenter i Danmark vælger at lade den rå mælk indsamle af en virksomhed i et andet EU-land end Danmark, er det op til landmanden at sikre, at de nødvendige prøver bliver udtaget og analyseret. Landmanden kan vælge at lade den udenlandske virksomhed eller et eventuelt dansk handelsselskab stå for de praktiske arrangementer.

Fødevareregionerne overvåger den ovenfor nævnte kontrol med kriterier for rå mælk. Og for at denne overvågning kan finde sted ved levering af rå mælk til udenlandske mejerier, skal landmanden sørge for, at analyseresultaterne stilles til rådighed for fødevareregionerne. Dette kan ske enten ved, at landmanden er underlagt Mejeriforeningens kvalitetsrådgivning og analyseresultaterne derfor lægges i den database, der administreres af Mejeriforeningen som et led i kvalitetsrådgivningen, eller ved at landmanden kan fremvise resultaterne i forbindelse med kontrolbesøg fra fødevareregionen på bedriften.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.2

Kontrolforordningen for animalske fødevarer, bilag IV, kap. II, pkt. 1

Hygiejnebekendtgørelsen, § 11

Mælkekontrolordningen i Danmark er nærmere beskrevet i mælkekontrolvejledningen, herunder mælkeproducenternes og virksomhedernes forpligtelser i forbindelse med mælkekontrollen samt myndighedernes kontrol med mælkeproducerende bedrifter og med mælken.

Vejledning om mælkekontrol

Kapitel 69

Markedsføring af rå mælk

Ifølge hygiejneforordningen for animalske fødevarer kan en medlemsstat bibeholde eller fastsætte nationale regler om forbud mod markedsføring på dens område af rå mælk eller rå fløde, der er bestemt til direkte konsum.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 10, stk. 8, litra a

Danmark har bibeholdt et generelt forbud mod at markedsføre rå konsummælk og rå konsumfløde. Forbuddet er indført af hensyn til fødevarerens sikkerhed. Forbuddet gælder også rå konsummælk og rå konsumfløde fra andre lande end Danmark både indenfor og udenfor EU.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 10, stk. 1

Det er dog tilladt at markedsføre rå konsummælk direkte fra den mælkeproducerende bedrift til den endelige forbruger ved stalddørssalg. For at sikre forbrugernes sundhed er der opstillet en række supplerende krav til mælken og markedsføringen.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 10, stk. 2

Hygiejnebekendtgørelsen, § 5

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 5

Køkkener i landbrugsskoler o.l., der har egen malkebesætning, kan også anvende rå mælk af egen produktion i køkkenet, når mælken opfylder de samme betingelser, som gælder for salg af rå mælk direkte til den endelige forbruger. Det er en forudsætning, at personalet har et fagligt grundlag for malkning og håndtering af mælken i mælkerum og køkken, som det forventes af personalet på en landbrugsskole. Undtagelsen gælder fx ikke for børneinstitutioner med husdyr.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 10, stk. 3

Se også vejledningens afsnit om stalddørssalg og om primærproduktion.

Afsnit om stalddørssalg og primærproduktion

Kapitel 70

Indretning og drift

Virksomheder, der indsamler mælk og forarbejder mælk og mejeriprodukter, skal overholde de generelle regler om indretning og drift i hygiejneforordningen og de særlige krav i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen, bilag II

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. II-V

Kapitel 71

Traditionelle fødevarer

Medlemsstaterne kan tilpasse nogle af hygiejneforordningens indretningsmæssige krav til lokaler og udstyr ved autorisation af virksomheder, der fremstiller fødevarer med traditionelle karakteristika.

Gennemførelsesforordningen, art. 7

Det kan være relevant for virksomheder, der forarbejder oste, når virksomheden

- anvender træhylder ved modning og oplagring af oste, eller
- modner og oplagrer oste i fx huler, kalkminer, gruber, bunkers og lignende lokaler.

Fødevareregionen kan meddele virksomheden en dispensation i begge tilfælde. Virksomheden skal give fødevareregionen de nødvendige oplysninger om virksomheden, fremstillingsmetoden og den pågældende fødevare.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 38

Eksisterende dispensationer om indretning ved ovenstående fremstillingsmetoder kan fortsætte på uændrede vilkår.

Træhylder

Fødevareregionen kan dispensere fra visse indretningskrav om overflader og materialer på udstyr og inventar, når det specifikt benyttes ved tilberedning af fødevarer med traditionelle karakteristika.

For at få en dispensation skal virksomheden beskrive procedurerne for, hvordan udstyret og inventaret vedligeholdes, rengøres og desinficeres, så det ikke giver hygiejniske problemer.

Gennemførelsesforordningen, artikel 7, nr. 2, litra b

Hygiejnebekendtgørelsen § 38, stk. 2

Dispensationsmuligheden kan bl.a. bruges i virksomheder, der benytter sig af træhylder ved modning og oplagring af oste, forudsat at hylderne holdes rene og er lette at rengøre og desinficere.

Modning i huler mv.

Fødevareregionen kan dispensere fra kravene i hygiejneforordningen om, at gulve, vægge, lofter og døre skal være glatte, vandtætte, ikke-absorberende og korrosionsbestandige. Det betyder, at oste kan modnes i lokaler i geologisk naturlige omgivelser, fx huler, kalkminer, gruber og bunkers.

Formålet med en sådan modning skal være, at produkterne udsættes for et særligt miljø, som er nødvendigt for udvikling af produkternes særlige karakteristika.

Gennemførelsesforordningen, artikel 7, nr. 2, litra a

Hygiejnebekendtgørelsen, § 38

På grund af den særlige flora, der er forbundet med disse modningslokaler, skal hyppigheden og arten af lokalernes rengøring og desinficering være tilpasset aktiviteten.

Kapitel 72

Opbevaring og transport

Temperaturkrav ved opbevaring af rå mælk

Transport af rå mælk fra mælkeproducerende bedrifter til bestemmelsesvirksomheden skal foregå sådan, at mælkens temperatur ikke overstiger +10 °C ved ankomst til virksomheden.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. I, del II, B, pkt. 3

Temperaturkravet kan dog fraviges, hvis mælken forarbejdes senest to timer efter udmalkning. Det kan være relevant for fx gårdmejerier.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. I, del II, B, pkt. 4

Virksomheden bør som en del af egenkontrolprogrammet registrere tidspunktet og temperaturen ved modtagelse af mælken.

Efter modtagelsen skal mælken nedkøles hurtigt til maks. +6 °C og opbevares og transporteres ved denne temperatur indtil forarbejdning. Det gælder også ved transport af rå mælk i virksomheden og mellem forskellige virksomheder.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. II, del I, pkt. 1

Virksomheden kan dog opbevare mælken ved højere temperaturer, hvis forarbejdningen begynder umiddelbart efter malkningen eller senest fire timer efter, at mælken er modtaget på virksomheden.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. II, del I, pkt. 2, litra a

Fødevareregionen kan også tillade, at virksomheden opbevarer mælk ved højere temperaturer end de +6 °C, hvis virksomheden kan godtgøre, at det er nødvendigt af teknologiske årsager ved fremstilling af bestemte mejeriprodukter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. II,

Temperaturkrav ved opbevaring og transport af varmebehandlet mælk og mejeriprodukter

Generelt skal konsummælk og konsummælksprodukter efter forarbejdningen nedkøles til samt opbevares og transporteres ved maks. +5 °C. UHT-behandlede og steriliserede konsummælksprodukter er dog undtaget fra dette temperaturkrav.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 23, jf. bilag 3

Der er dog visse undtagelser for engrosvirksomheder. Engrosvirksomheder kan opbevare og transportere mejeriprodukter, der ikke kan oplagres ved omgivelsestemperatur, ved temperaturer, som virksomheden selv fastsætter ud fra en vurdering af de enkelte produkttyper. Det er virksomhedens ansvar at sikre fødevarerens sikkerhed. Når det gælder pasteuriseret mælk, som er beregnet til at blive anvendt som konsummælk, kan virksomheden dog ikke selv fastsætte temperaturen, idet sådan mælk straks efter pasteuriseringen skal nedkøles til og opbevares ved maks. +6 °C. For syrnede konsummælksprodukter, der modner i pakningen, kan engrosvirksomheder se bort fra mærkningen på pakningen og opbevare produkterne ved en passende modningstemperatur, som virksomheden selv fastsætter ud fra en vurdering af produkterne og fødevarerens sikkerhed. I alle tilfælde gælder, at virksomheden skal sikre, at produkterne er kølet ned til den temperatur, som pakningerne er mærket med, før varerne udleveres fra engrosvirksomheden til udbringning til detailvirksomheder.

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 21-22 og § 23, stk. 2 og 3

Øvrige mejeriprodukter, hvor der ikke er fastsat nærmere temperaturkrav, skal efter forarbejdningen nedkøles til samt opbevares og transporteres ved temperaturer, der er fastsat af virksomheden, og som ikke medfører sundhedsfare.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. IX, pkt. 2 og 6

Se også denne vejlednings afsnit om fødevarerbestemmelser. Der står mere om, hvordan man skal forholde sig med hensyn til opbevaring og transport af konsummælk og andre mejeriprodukter, hvor der i fødevarerens mærkning er angivet en opbevaringstemperatur,

Se endvidere kapitlet om temperaturbestemmelser under ”Brud på kølekæden”.

Transport af valle, der skal anvendes til foder

Bulktransport af mælk og mejeriprodukter skal foregå i beholdere, der er forbeholdt fødevarer, og beholderne skal være forsynet med en tydelig angivelse af, at den kun anvendes til fødevarer.

Se kapitlet om særlige krav til bulktransport

Valle er et mejeriprodukt og kan betragtes som en fødevarer, hvis det er blevet behandlet som en sådan. Hvis vollen ikke er behandlet efter reglerne i fødevarerlovgivningen, fx hvis der er tilsat myresyre, eller vollen har været på gulvet på mejeriet, er vollen et animalsk biprodukt.

Det er ikke acceptabelt at én og samme tankbil anvendes både til fødevarer og animalske biprodukter. Det er således ikke acceptabelt, at der anvendes løse skilte mærket med ”kun til levnedsmidler” eller ”ikke til konsum”, afhængigt af, hvad der findes i tanken. Tankbiler kan som udgangspunkt ikke anvendes til både foder og fødevarer.

Valle (og andre mejeriprodukter), der skal anvendes til foder, er i henhold til biproduktforordningen kategori 3-materiale. Den pågældende virksomhed skal sikre sig, at produkterne kan spores. Produkterne skal transporteres og identificeres i overensstemmelse med kravene i bilag II i biproduktforordningen. Dvs. at kategori 3-materiale skal mærkes med ”ikke til konsum” under transporten, og det skal være ledsaget af et handelsdokument.

Som udgangspunkt kan det således ikke lade sig gøre at transportere fødevarer og foder i samme transportmiddel.

Hvis en virksomhed ønsker at anvende samme transportmiddel til fødevarer og valle, kan dette lade sig gøre, hvis vollen er af fødevarekvalitet og først skifter status til fodermiddel, når den læsses af i besætningen. Der er ikke noget i biproduktforordningen, der hindrer, at man anvender valle af fødevarekvalitet til fodring af dyr.

Det er som nævnt en forudsætning, at der kun er tale om valle, der er godkendt til anvendelse til konsum. Det vil sige, at det gælder ikke i tilfælde, hvor der tilsættes myresyre eller hvis fx vollen har været på gulvet på mejeriet.

Biproduktforordningen, artikel 6, stk. 1, litra e

Gennemførelsesforordning til biproduktforordningen vedr. mælk

Kapitel 73

Varmebehandling

Lovgivning og dispensation

Virksomheder, der varmebehandler rå mælk, skal sikre, at varmebehandlingen opfylder reglerne i

- hygiejneforordningen, krav om varmebehandling af fødevarer der markedsføres i hermetisk lukkede beholdere,

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. XI

- hygiejneforordningen for animalske fødevarer, særlige krav til varmebehandling af mælk og mejeriprodukter, herunder krav til pasteurisering og UHT-behandling, og

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. II, del II, som ændret ved gennemførelsesforordningen, art. 8 og bilag VII, nr. 2, litra d, ii

- hygiejnebekendtgørelsen, krav om pasteurisering af mælk.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 14

Virksomheder, der overvejer om rå mælk og mælkebestanddele skal varmebehandles og på hvilken måde, skal

- tage hensyn til de procedurer, som virksomheden har udarbejdet efter HACCP-principperne, og
- opfylde ethvert krav, som fødevareregionen stiller i den forbindelse, når den autoriserer eller udfører kontrolbesøg i virksomheden.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. II, del II, pkt. 2, litra a og b

Det er virksomheden, der vurderer hvilken forarbejdning, herunder varmebehandling, den pågældende fødevarer skal have. Vurderingen skal bl.a. baseres på virksomhedens HACCP-analyse samt på de krav, som fødevareregionen stiller.

Fødevareregionen har altså mulighed for ved autorisationen eller ved kontrolbesøg at stille krav til virksomhedernes egenkontrol og dokumentation af, at forarbejdningen foregår med de nødvendige foranstaltninger og teknologier, herunder krav til varmebehandling af mælk og mælkebestanddele.

Danmark har af sundhedsmæssige hensyn et krav om pasteurisering af mælk og mælkebestanddele, der indgår i forarbejdning af konsummælk og andre mejeriprodukter. Fødevarestyrelsen har dog mulighed for på visse betingelser at dispensere fra kravet om pasteurisering.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 14

Kravet om pasteurisering af mælk og mejeriprodukter bygger på en sundhedsmæssig vurdering og skal sikre forbrugerne bedst muligt mod fødevarebårne sygdomme.

Fødevarestyrelsen vurderer, at rå mælk med en vis hyppighed indeholder sygdomsbakterier, fx Salmonella, verocytotoksinproducerende E. coli og Listeria monocytogenes. Når mælk og mejeriprodukter bliver pasteuriseret, bliver sygdomsbakterierne inaktiveret. Pasteurisering af mælk og mejeriprodukter er derfor et kritisk kontrolpunkt, som ved korrekt udførelse og overvågning sikrer, at de fremstillede produkter er sundhedsmæssigt forsvarlige.

Fødevarestyrelsen har på baggrund af en sundhedsmæssig vurdering fundet, at man kan fravige kravet om pasteurisering ved tilberedning af

- blåskimmelmodnet ost, og
- hårde og faste oste med lang modnings- og lagringstid.

Andre virksomheder, der ønsker at forarbejde andre mejeriprodukter af rå mælk, kan søge Fødevarestyrelsen om dispensation fra kravet om pasteurisering.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 15

Blåskimmelmodnet ost

Virksomheder kan undlade at pasteurisere mælk og mælkebestanddele, der bruges til forarbejdning af blåskimmelmodnet ost, hvis mælken er varmebehandlet ved mindst 57 °C i 15 sekunder eller ved enhver anden kombination af tid og temperatur med en tilsvarende effekt.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 14, stk. 2

Hårde og faste oste med lang modnings- og lagringstid

Virksomheder kan undlade at pasteurisere mælk og mælkebestanddele, der bruges til fremstilling af visse oste, når

Hygiejnebekendtgørelsen, § 14, stk.
3

- ostekoaglet underkastes en eftervarmebehandling,
- osten lagres i mere end 60 dage inden markedsføring til direkte konsum, og
- osten indeholder mindre end 56% vand i den fedtfri ostemasse.

Dispensation fra pasteuriseringskravet

Virksomheder, der ønsker at fremstille andre mejeriprodukter af rå mælk end de nævnte, kan søge Fødevarestyrelsen om dispensation fra kravet om pasteurisering. Ansøgningen skal sendes til fødevareregionen.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 15

Ansøgningen skal bl.a. indeholde en HACCP-analyse udført efter hygiejneforordningens HACCP-principper. Analysen skal dokumentere, at det pågældende mejeriprodukt – i stedet for at blive pasteuriseret – bliver forarbejdet under hygiejnemæssige foranstaltninger eller teknologier, der sikrer, at produktet er sundhedsmæssigt forsvarligt, og at hygiejnekrakterne bliver overholdt.

Hygiejneforordningen, artikel 5

Hygiejnekrakterne indebærer bl.a. overholdelse af relevante mikrobiologiske kriterier.

Virksomheden kan søge oplysninger i relevante branchekoder om sådanne hygiejnemæssige foranstaltninger og teknologier.

Fødevarestyrelsen meddeler dispensation, når det vurderes, at de hygiejnemæssige foranstaltninger og teknologier i tilstrækkeligt omfang dokumenterer, at mejeriproduktet er hygiejnisk og sundhedsmæssigt forsvarligt.

Pasteurisering og UHT-behandling

De generelle krav til varmebehandling i hygiejneforordningen berører kun fødevarer, der markedsføres i hermetisk lukkede beholdere.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap.
XI

En hermetisk lukket beholder er defineret som en beholder, der er udformet med henblik på at beskytte indholdet mod udefra kommende farer.

Hygiejneforordningen. art. 2, litra l

Varmebehandling af fødevarer i hermetisk lukkede beholdere skal opfylde krav til

- kombinationer af tid og temperatur,
- ensartet varmfordeling i produktet,
- begrænsning af forurening af produktet, og
- proceskontrol.

Man vil kunne bruge tilsvarende krav ved pasteurisering og UHT-behandling af en række andre mejeriprodukter, fx mælk, smør og ost, der normalt ikke markedsføres i hermetisk lukkede beholdere.

Virksomheden skal i alle tilfælde dokumentere, at varmebehandlingsanlægget er indrettet, opstillet og bruges sådan, at man opnår en effektiv varmebehandling herunder kombination af tid og temperatur, og at produktet ikke bliver forurenet ved varmebehandlingen.

Tid og temperatur

Rå mælk og mælkebestanddele skal mindst varmebehandles ved en kombination af tid og temperatur, der svarer til en pasteurisering. Se dog undtagelserne i afsnittet ovenfor.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 14

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer sætter særlige krav til pasteurisering og UHT-behandling af mælk og mejeriprodukter, herunder krav til tid-temperatur-kombinationer og krav til det varmebehandlede produkt.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. II, del II

En virksomhed kan vælge at bruge andre kombinationer af tid og temperatur. Det forudsætter dog, at virksomheden dokumenterer, at disse kombinationer giver en tilsvarende effekt og er hygiejnisk og sundhedsmæssigt forsvarlige.

En virksomhed kan også vælge at bruge andre metoder end pasteurisering eller UHT-behandling, fx sterilisering til fremstilling af mælk og mejeriprodukter, der markedsføres i hermetisk lukkede beholdere. Metoderne skal dog altid være i overensstemmelse med en international anerkendt norm, fx Codex-standarder.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. XI, pkt. 3

Begrænsning af forurening af produktet

Virksomheden skal sikre, at produktet ikke bliver forurenet ved varmebehandlingen.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. XI, pkt. 1, litra b

Udformning og rengøring af varmebehandlingsanlægget er af afgørende betydning for at undgå, at produkterne bliver forurenet ved varmebehandlingen. Virksomheden bør bl.a. dokumentere, at varmebehandlingsanlægget er udformet sådan, at varmebehandlet mælk ikke bliver blandet med utilstrækkeligt varmebehandlet mælk eller med det varmebærende medie, eller forurenes på anden måde.

Proceskontrol

For at sikre, at varmebehandlingen gennemføres tilstrækkelig effektivt og fører til det ønskede mål, skal virksomheden løbende kontrollere relevante parametre, fx temperatur, tryk, forsegling og mikrobiologiske forhold. Virksomheden skal dokumentere, at varmebehandlingsanlægget er indret-

tet med anordninger, der muliggør denne kontrol. Kontrollen kan bl.a. ske ved brug af automatiske kontrolanordninger.

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. V, pkt. 2

Hygiejneforordningen, bilag II, kap. XI, pkt. 2

Kapitel 74

Kriterier for komælk inden forarbejdning

Virksomheder, der fremstiller mejeriprodukter, skal træffe forholdsregler, der sikrer, at

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. II, del III, pkt. 1

- rå komælk lige inden forarbejdningen har et kimtal ved 30 °C på under 300.000 CFU pr. ml, og
- forarbejdet komælk lige inden yderligere forarbejdning har et kimtal ved 30 °C på under 100.000 CFU pr. ml.

Kriterierne er fastsat af hygiejniske årsager og skal hjælpe virksomheden med at vurdere, om der er en god hygiejnepraksis i primærproduktionsleddet, under transport til virksomheden, ved opbevaring og behandling på virksomheden og indtil tidspunktet for forarbejdning i virksomheden.

Virksomheden skal underrette fødevareregionen, hvis mælken ikke opfylder kriterierne, og skal træffe foranstaltninger til at afhjælpe manglerne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. II, del III, pkt. 2

Virksomhederne skal beskrive procedurer for håndtering af komælk, der overskrider kriterierne, herunder den eventuelle videre brug af mælken.

Overskridelse af kriterierne bør også føre til, at virksomheden vurderer, om der skal ændres i virksomhedens hygiejniske foranstaltninger eller stilles supplerende krav til de bedrifter, der har leveret mælken.

Kriteriet for rå komælk

Der er en overgangsovergangsordning for brug af kriteriet for rå komælk. Kriteriet gælder kun på fremstillingsvirksomheden for rå komælk, der skal

- varmebehandles, og
- ikke er blevet varmebehandlet indenfor en acceptabel tidsfrist fastsat af virksomheden i det HACCP-baserede egenkontrolprogram.

Hvis virksomheden i egenkontrolprogrammet har en tidsfrist for, hvornår mælken senest skal varmebehandles, kan virksomheden undlade at analysere for kimtal i rå komælk, der varmebehandles indenfor denne tidsfrist.

Ved overskridelse af tidsfristen skal kimtallet normalt undersøges.

Overgangsperioden løber frem til 31. december 2009.

Overgangsforordningen, artikel 12

Kriteriet for forarbejdet komælk

Kriteriet for kimal i forarbejdet mælk, der benyttes som råvare eller ingrediens til fremstilling af et mejeriprodukt, skal opfyldes umiddelbart inden den forarbejdede mælk indgår i det videre procesforløb. Kriteriet gælder altså ikke for forarbejdet mælk, der allerede indgår i en videreforarbejdning (fx forarbejdet mælk, hvor der er tilsat mikroorganismer til fremstilling af yoghurt eller ost).

Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer

Det er virksomhederne, der skal overveje og fastlægge hvor i procesforløbene, det vil være relevant med en analyse for kimal.

Kapitel 75

Identifikationsmærkning

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer gør det muligt at fortsætte den eksisterende praksis for identifikationsmærkning af mejeriprodukter. Virksomhedens autorisationsnummer skal ikke nødvendigvis være angivet i identifikationsmærket. Mærket kan i stedet henvise til, hvor autorisationsnummeret står på indpakningen.

Det er også fortsat muligt at angive flere fortrykte autorisationsnumre på pakningen. Det forudsætter dog, at der i identifikationsmærket henvises til det sted på pakningen, hvor det aktuelle autorisationsnummer er angivet. Det er praksis bl.a. på konsummælksområdet, hvor samme karton kan benyttes på flere mejerier, og det aktuelle autorisationsnummer påføres ved pakningen.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. IX, kap. V
--

Se også kapitlet om identifikations- og sundhedsmærkning af animalske fødevarer

Afsnit XIII

Æg og ægprodukter

Kapitel 76

Virksomheder, der håndterer æg

Et gårdpakkeri eller ægpakkeri, der er beliggende et andet sted, skal opfylde de

- almindelige hygiejnebestemmelser i hygiejneforordningen,

Hygiejneforordningen, bilag II

- specifikke hygiejneregler om æg i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, og

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. X, kap. I

- nationale temperaturkrav i hygiejnebekendtgørelsen.

Hygiejnebekendtgørelsen, kap. 9

Detailhandlen er også omfattet af hygiejnekravene for æg i forordningen for animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. X, kap. I

Hygiejnebekendtgørelsen, § 7

Et pakkeri med æg fra vildfugle, fx vagtelæg, er også omfattet af hygiejnekravene for æg i forordningen for animalske fødevarer.

Æg skal opbevares og transporteres ved højst 12 °C undtagen ved transport, der varer kortere tid end 8 timer. Her er kravet, at æggene skal transporteres ved en konstant temperatur.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 23 samt bilag 3

Hvis man transporterer æg i kortere tid end 8 timer, skal temperaturen være konstant og sikre optimal bevarelse af æggenes hygiejneegenskaber. Det er op til virksomhedslederen at vurdere temperaturforholdene.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. X, kap. I

Kapitel 77

Æg til Sverige og Finland

Der er krav om særlige garantier om Salmonella ved markedsføring af æg til Sverige og Finland.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 8

Der er bl.a. en særlig model for attestering af konsumæg i forordningen om gennemførelse af bestemmelserne om særlige garantier vedrørende Salmonella for sendinger til Sverige og Finland.

Salmonella garantier for Finland og Sverige, bilag V

Kapitel 78

Virksomheder, der forarbejder æg (ægproduktvirksomheder)

Ægproduktvirksomheder er omfattet af hygiejnereglerne i hygiejneforordningen og hygiejneforordningen om animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen, bilag II

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. X, kap. II

Ægprodukter omfatter alle industrielt forarbejdede produkter af æg eller forskellige bestanddele eller blandinger af æg. Det kan være produkter som ægpulver, pasteuriserede helæg, æggehvinder eller –blommer også med fx sukker eller salt. Ægprodukter omfatter også koagulerede produkter, fx kogte æg i skal, langæg og æggestand.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 5.

Der er et mikrobiologisk kriterium for Salmonella i ægprodukter. Kriteriet gælder kun, hvis fremstillingsprocessen eller produktets sammensætning ikke eliminerer risikoen for Salmonella.

Mikrobiologiforordningen, bilag I, kap. 1.14

Der er også mikrobiologiske proceskriterier for ægprodukter.

Mikrobiologiforordningen, bilag I, kap. 2.3

Vejledning for mikrobiologiske kriterier, bilag 1, kap. 2.3

Nationalt er der specifikke temperaturkrav for opbevaring og transport af æg, frosset flydende æg samt kølede og frosne ægprodukter.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 23 samt bilag 3

Kapitel 79

Virksomheder, der fremstiller ægholdige fødevarer

Der må ikke bruges rå æg til fremstilling af ægholdige fødevarer, med mindre hele fødevaren opvarmes til mindst 75 °C.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 24

Restauranter o.l. må dog godt servere fx blødkogte æg, en rå æggeblomme eller spejlæg.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 24, stk. 2

Der er et mikrobiologisk kriterium for Salmonella i spiseklare fødevarer, der indeholder rå æg. Kriteriet gælder kun, hvis fremstillingsprocessen eller produktets sammensætning ikke eliminerer risikoen for Salmonella. Nationalt er der krav om, at ægholdige produkter skal opvarmes til mindst 75 °C, medmindre der anvendes pasteuriserede ægprodukter.

Mikrobiologiforordningen, bilag I, kap. 1.15

Mikrobiologivejledningen

Hygiejnebekendtgørelsen, § 25

Afsnit XIV

Frølår og snegle

En virksomhed, der afliver frøer eller snegle, skal være bygget, udformet og udstyret til formålet. Det er op til virksomhedslederen at godtgøre, at kravene er opfyldt.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. XI

Virksomheden skal opfylde de indretningsmæssige krav i hygiejneforordningen, herunder bilag II, kapitel I og II.

Hygiejneforordningen

Snegles hepatopankreas skal fjernes efter aflivning, hvis den udgør en risiko for forbrugeren. Det er op til virksomhedslederen at vurdere dette som led i egenkontrollen.

Afsnit XV

Animalsk fedt og grever

Kapitel 80

Forarbejdning

Råvarer til fremstilling af afsmeltet fedt og grever skal som hovedregel nedkøles til 7 °C før transport og forarbejdning.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. XII, kap. II nr. 1d

Der er dog følgende undtagelse i forordningen: ”Råvarer må imidlertid opbevares og transporteres uden aktiv nedkøling, forudsat at de oparbejdes senest tolv timer efter udvindelsen.”

Det er imidlertid en fejl i oversættelsen, som skulle have været: ”Råvarer må imidlertid opbevares og transporteres uden aktiv nedkøling, forudsat at de oparbejdes senest tolv timer efter den dag, hvor de blev udvundet.”

Man kan altså undlade at nedkøle råvarerne, hvis transporten sker senest 12 timer efter dagen, hvor råvarerne blev udvundet. I praksis må der altså gå op til 36 timer fra råvarerne udvindes til de oparbejdes. Det er op til virksomhederne at sikre, at det ikke giver hygiejniske problemer.

Fødevestyrelsen vurderer, at virksomheder, der ønsker at undlade nedkøling, skal have procedurer, der registrerer og dokumenterer temperaturen ved udlæsning og ved modtagelse på fedtsmeltningens anlægget.

Virksomheder, der undlader nedkøling inden forarbejdning, bør også regelmæssigt analysere varen for at sikre sig, at de kvalitetsmæssige normer bliver overholdt.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. XII, kap. II, nr. 4

Afsnit XVI

Maver, blærer og tarme

En virksomhed, der behandler maver, blærer og tarme, skal være bygget, udformet og udstyret til formålet. Det er op til virksomhedslederen at godtgøre, at kravet er opfyldt.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. XIII

Virksomheden skal opfylde de indretningsmæssige krav i hygiejneforordningen, herunder bilag II, kapitel I og II.

Hygiejneforordningen

Afsnit XVII

Gelatine og kollagen

Kapitel 81

Indsamling af råvarer

Alle råvarer fra slagtedyr, som indgår i fremstillingen af kollagen eller gelatine til mennesker, skal stamme fra dyr, der er slagtet på et slagteri, og hvis kroppe er fundet egnede til konsum ved kødkontrollen. Hvis råvarerne er huder og skind fra vildtlevende vildt, skal det være fra dyr, som er fundet egnede til konsum efter undersøgelse på en vildthåndteringsvirksomhed.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. XIV, kap. I, nr.3 og afs. XV, kap. I, pkt.3

Følgende råvarer må bruges til fremstilling af gelatine og kollagen: Huder og skind fra opdrættede drøvtyggere og svin, knogler fra svin og fjerkræ, fjerkræskind, sener, huder fra vildtlevende vildt og fiskeskind og fiskeben.

Til fremstilling af gelatine må der også som råvare bruges knogler fra drøvtyggere. Det er forbudt som råvare til kollagen.

Det er forbudt at anvende garvede huder og skind som råvare til fremstilling af kollagen og gelatine.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. XIV, kap. I, pkt.1 og 2 og afs. XV, kap. I, pkt.1 og 2

Virksomheder, som leverer råvarer til fremstilling af kollagen og gelatine til mennesker, skal være autoriseret af fødevareregionen. Hvis virksomheden også opbevarer eller forarbejder råvarer, som ikke er godkendt til mennesker, skal disse varer holdes adskilt fra råvarer godkendt til mennesker.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. XIV, kap. I, pkt. 4 og 5. c. og afs. XV, kap. I, pkt. 4 og 5.c

Råvarer, der sendes indenfor EU, til fremstilling af gelatine eller kollagen, skal være ledsaget af et særligt ledsagedokument. Der er en model for ledsagedokumentet i hygiejneforordningen for animalske fødevarer i et tillæg til bilag III. Ledsagedokumentet udstedes af den virksomhed, der afsender råvarerne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. XIV, kap. II, pkt. 1 og afs. XV, kap. II, pkt. 1 samt tillæg til bilag III

Ved import fra tredjelande af råvarer til fremstilling af gelatine eller af kollagen, skal der bruges to særlige sundhedscertifikater fra oprindelseslandet underskrevet af den kompetente myndighed. Ved import fra tredjelande af færdigfremstillet gelatine eller kollagen, skal der bruges to særlige sundhedscertifikater fra oprindelseslandet underskrevet af den kompetente myndighed. Disse fødevarer sikkerhedsmæssige krav bygger dels på risikoen for BSE, og dels på risikoen for rester af hormoner.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 6, stk. 1, litra d

Gennemførselsforordningen, bilag VIII, sektion II og III, bilag II og III

Kapitel 82

Forarbejdning

Gelatine og kollagen skal fremstilles på den foreskrevne måde med syre- og basebehandling mv. Det skal sikre dels en hygiejnisk fremstillingsproces, og dels at der ikke kan være BSE-smitstof tilbage i produkterne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. XIV, kap. III, pkt. 1 og afs. XV, kap. III, pkt. 1

Lederne af fødevarevirksomhederne har ansvaret for at sikre prøvetagning og for, at hvert enkelt batch (dvs. dagsproduktion eller lignende) af færdigfremstillet gelatine eller kollagen opfylder grænseværdierne for restkoncentrationer samt de mikrobiologiske kriterier.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. XIV, kap. IV og afs. XV, kap. IV

Lovgivning og vejledninger

National dansk lovgivning (love, bekendtgørelser, cirkulærer og vejledninger) kan findes på Retsinformation:

- www.retsinfo.dk

EU-lovgivning (forordninger) kan findes på EUR-Lex:

- <http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>

Kommissionens vejledninger til hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer kan findes på hjemmesiden for Generaldirektoratet for Sundhed og Forbrugere:

- http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelgislation/guide_en.htm

En del af dokumenterne kan desuden findes på Fødevestyrelsens hjemmeside:

- <http://www.fvst.dk>

Forordninger og love

Fødevareloven

Lov nr. 526 af 24. juni 2005 om fødevarer (som ændret).

Fødevareforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed (som ændret).

Hygiejneforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (som ændret).

Kontrolforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes (som ændret).

Kontrolforordningen for animalske fødevarer

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlig kontrol af animalske produkter til konsum (som ændret).

Gennemførelsesforordningen

Kommissionens forordning (EF) nr. 2074 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 og vedrørende offentlig kontrol i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, om fravigelse fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 (som ændret).

Overgangsforordningen

Kommissionens forordning (EF) nr. 2076 af 5. december 2005 om overgangsordninger i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 (som ændret).

Mikrobiologiforordningen

Kommissionens forordning (EF) nr. 2073 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (som ændret).

Trikinforordningen

Kommissionens forordning (EF) nr. 2075 af 5. december 2005 om særlige bestemmelser om offentlig kontrol af trikiner i kød (som ændret).

Salmonella garantier for Finland og Sverige

Kommissionens forordning (EF) nr. 1688/2005 af 14. oktober 2005 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 for så vidt angår særlige garantier vedrørende salmonella for sendinger til Finland og Sverige af visse typer kød og æg.

TSE-forordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatii (som ændret).

Biproduktforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1774/2002 af 3. oktober 2002 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum (som ændret).

Gennemførelsesforordning til biproduktforordningen vedr. mælk

Kommissionens forordning (EF) nr. 79/2005 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1774/2002 for så vidt angår anvendelse af mælk, mælkebaserede produkter og af mælk afledte produkter.

Temperaturkontrolforordningen

Kommissionens forordning (EF) nr. 37/2005 af 12. januar 2005 om temperaturkontrol i forbindelse med transport, opbevaring og oplagring af dybfrosne levnedsmidler.

Fiskemærkningsforordningen

Kommissionens forordning (EF) nr. 2065/2001 af 22. oktober 2001 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 104/2000 for så vidt angår forbrugeroplysning om fiskerivarer og akvakulturprodukter (som ændret).

Fusionsmarkedsordningen

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og som særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (som ændret).

Bekendtgørelser

Autorisationsbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 771 af 6. juli 2006 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder samt egenkontrol (som ændret).

Hygiejnebekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 om fødevarehygiejne.

Muslingebekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 840 af 20. juli 2006 om muslinger m.m. (som ændret).

Uddannelsesbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 123 af 15. februar 2008 om uddannelse i fødevarehygiejne.

Bekendtgørelse om slagtning og aflivning

Bekendtgørelse nr. 583 af 6. juni 2007 om slagtning og aflivning af dyr.

Trikinbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 412 af 28. maj 2008 om trikinundersøgelse af kød.

ATP-bekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 801 af 6. december 1991 om international transport af letfordærlige levnedsmidler (som ændret).

ATP-bemyndigelsesbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 128 af 26. februar 2008 om bemyndigelse af Slagteriernes Forskningsinstitut til godkendelse og syn m.m. af isoleret transportmateriel til letfordærlige fødevarer og nedsettelse af ATP-udvalget.

ATP-betalingsbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1141 af 15. december 2000 om betaling for godkendelse og syn m.m. af transportmateriel til letfordærlige levnedsmidler (ATP).

Dybfrostbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1194 af 8. december 2005 om dybfrosne fødevarer.

Bekendtgørelse om materialer og genstande

Bekendtgørelse nr. 298 af 28. april 2008 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

Desinfektionsmiddelbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 411 af 27. maj 2008 om godkendelse af desinfektionsmidler mv. i fødevarevirksomheder mv.

Veterinærkontrolbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 444 af 19. maj 2006 om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer (som ændret).

Mærkningsbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning mv. af fødevarer (som ændret).

Drikkevandsbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1449 af 11. december 2007 om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg.

Rottebekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1507 af 13. december 2007 om bekæmpelse af rotter mv.

Foderstofbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1177 af 11. oktober 2007 om foder og foderstofvirksomheder.

Klassificeringsbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 329 af 16. maj 2002 om klassificering, emballering, mærkning, salg og opbevaring af kemiske stoffer og produkter (som ændret).

Vejledninger og cirkulærer

Vejledning om mikrobiologiske kriterier

Vejledning nr. 9809 af 23. december 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Kimtalsvejledningen

Vejledning om vurdering af det aerobe kimtal i fødevarer, som er fremstillet eller håndteret i detailleddet (vejledningen kan hentes på Fødevarestyrelsens hjemmeside: www.fvst.dk).

Mikrobiologivejledningen

Vejledning nr. 9613 af 20. december 2002 om offentlig mikrobiologisk kontrol af fødevarer.

Vejledning om fødevarekædeoplysninger

Vejledning af december 2007 om fødevarekædeoplysninger for svin (vejledningen kan hentes på Fødevarestyrelsens hjemmeside: www.fvst.dk).

Vejledning om SRM

Vejledning nr. 9796 af 23. december 2005 om håndtering af specificeret risikomateriale.

Cirkulære om SRM

Cirkulære nr. 9823 af 23. december 2005 om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale.

Egenkontrolvejledningen

Vejledning nr. 9022 af 12. februar 2008 om egenkontrol i fødevarevirksomheder mv.

Mælkekontrovejledning

Vejledning nr. 9048 af 23. december 2005 om mælkekontrol.

Vejledning om kontrol med hygiejne i primærproduktionen

Vejledning af December 2006 om kontrol med hygiejne i primærproduktionen (vejledningen kan hentes på Fødevarestyrelsens hjemmeside: www.fvst.dk).

Uddannelsesvejledningen

Vejledning nr. 9066 af 29. februar 2008 om uddannelse.

Miljøstyrelsens vejledning om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg

Vejledning om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg. Vejledning fra Miljøstyrelsen nr. 3 2005 (vejledningen kan hentes i Miljøministeriets netboghandel: <http://mim.netboghandel.dk>).

Miljøstyrelsens vejledning om mikrobiologiske drikkevandsparametre

Vejledning om håndtering af overskridelser af de mikrobiologiske drikkevandsparametre. Vejledning fra Miljøstyrelsen nr. 4 2005 (vejledningen kan hentes i Miljøministeriets netboghandel: <http://mim.netboghandel.dk>).

Rottevejledningen

Vejledning nr. 9795 af 1. juli 2005. Vejledning om rotter fra Miljøstyrelsen, nr. 1, 2005.

Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen

Kommissionens vejledning af 21. december 2005 i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarehygiejne.

Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer

Kommissionens vejledning af 21. december 2005 i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004 om fødevarehygiejne for animalske fødevarer.

Definitioner

Der er listet definitioner forskellige steder i fødevarelovgivningen. På hygiejneområdet er der væsentlige definitioner i en række forordninger:

- Fødevareforordningen, artikel 2 og 3
- Hygiejneforordningen, artikel 2
- Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, samt tekniske definitioner i bilag II og III

Herudover bruges en række ord og begreber, som ikke er nærmere defineret, og som derfor skal forstås i deres normale betydning.

Nogle af disse ord og begreber bruges ikke på en helt ensartet måde i de enkelte forordninger og mellem forordningerne og fødevareloven.

I det følgende gengives de definitioner, som i øvrigt er brugt i hygiejnebekendtgørelsen og denne vejledning, og desuden beskrives en række ord og begreber, så de kan blive brugt på en ensartet måde.

Fødevarer

Ved fødevarer forstås alle stoffer eller produkter, som uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker.

Fødevareforordningen, art. 2

Fødevarer omfatter alle typer fødevarer, også fx drikkevarer, tyggegummi og tilsætningsstoffer.

Fødevarer omfatter fx vand fra det sted i processen, hvor vandet tilsættes fødevaren. Vand, der aftappes til salg, er også omfattet af definitionen fra aftapningen.

Primærproduktion

Primærproduktion er produktion, opdræt eller dyrkning af primærprodukter, herunder høst, malkning og husdyrproduktion før slagning. Begrebet omfatter også jagt og fiskeri samt indsamling af produkter i det fri.

Fødevareforordningen, art. 3, nr. 17

Primærprodukter

Primærprodukter er produkter fra primærproduktionen, herunder jordbrugs- og husdyrbrugsprodukter, samt produkter fra jagt og fiskeri.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1, litra b

Egenkontrol, GHP, GMP, HACCP, branchekoder

Egenkontrol er de procedurer, som fødevarevirksomheder har indført for at overholde fødevarelovgivningen. Procedurene kan være nedskrevet, men kan også blot være de rutiner, som virksomheden har.

Primærproducenter skal have en egenkontrol baseret på god hygiejnepraksis. ”God hygiejnepraksis” forkortes GHP. Ofte anvendes den engelske forkortelse GMP, som betyder ”Good Manufacturing Practice”. GMP anvendes i denne vejledning.

Virksomheder i efterfølgende led (transportører, lagervirksomheder, engrosvirksomheder, detailvirksomheder) skal foruden god hygiejnepraksis have egenkontrol baseret på HACCP-principperne. HACCP står for Hazard Analysis Critical Control Point, dvs. et system, hvor man gennemfører en analyse af sin virksomhed for at finde de risici, som er forbundet med virksomhedens aktiviteter, og fastlægge eventuelle kritiske kontrolpunkter, hvor man kan styre disse risici.

Som hjælp til at udarbejde egenkontrollen og udføre den, kan virksomhederne anvende branchekoder, som en række brancheorganisationer har udarbejdet. Branchekoder er den danske betegnelse for det, der i hygiejneforordningen kaldes retningslinjer for god hygiejnepraksis. En branchekode indeholder beskrivelse af god hygiejnepraksis for den specielle branche, som branchekoden beskriver. Herudover indeholder den ofte en risikoanalyse og påvisning af kritiske kontrolpunkter i overensstemmelse med HACCP-principperne.

Disse emner er nærmere beskrevet i egenkontrolvejledningen.

Hygiejneforordningen, art. 4, 5, 7 og 9, bilag I
Autorisationsbekendtgørelsen, § 28
Egenkontrolvejledningen

Dokumentation

Det er op til virksomhedslederne at beslutte, hvordan den enkelte virksomhed skal indrettes og drives indenfor rammerne af forordningerne. I mange tilfælde lægges der op til, at virksomhederne skal dokumentere, at deres fødevarer ikke udgør nogen sundhedsfare.

Fødevarestyrelsen kan ikke fastsætte konkrete retningslinjer for, hvad dokumentationen skal omfatte. Dokumentationskravet afhænger af hvilke lovgivningskrav, der er tale om. I nogle tilfælde kan der være tale om dokumentation i form af resultater af videnskabelige undersøgelser rekvireret af virksomheden, mens det i andre tilfælde kan være tilstrækkeligt med virksomhedens egne undersøgelser. Endelig kan der henvises til relevant videnskabelig litteratur.

Det er virksomheden, der ved hjælp af dokumentationen, skal overbevise fødevaremyndighederne om, at deres procedurer sikrer et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevarsikkerhed.

Markedsføring, salg eller levering

Ved markedsføring forstås besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

Fødevareforordningen, art. 3, nr. 8

I lovgivningen bruges også ordene salg og levering. Disse ord er ikke nærmere defineret, men bruges med deres normale betydning om selve det at afsætte varer med eller uden betaling.

Detailhandel

Ved detailhandel forstås håndtering eller forarbejdning af fødevarer og deres oplagring på det sted, hvor de sælges eller leveres til den endelige forbruger, herunder distributionsterminaler, cateringvirksomheder, virksomhedskantiner, institutionskøkkener, restauranter og andre tilsvarende madserviceordninger samt forretninger, distributionscentre og engrosforretninger.

Fødevareforordningen, art. 3, nr. 7

Nogle af de ovennævnte virksomhedstyper, som tidligere er betragtet som engrosvirksomheder, falder nu under begrebet detailhandel. Det drejer sig især om distributionsterminaler, distributionscentre og engrosforretninger. Institutionskøkkener og cateringvirksomheder, der leverer til andre virksomheder, har også i nogle tilfælde været betragtet som engrosvirksomheder. Når udtrykket detailhandel bruges i hygiejnebekendtgørelsen og denne vejledning, er det i den nye betydning. Dvs. detailhandel pr. definition også dækker nogle virksomhedstyper, som tidligere har været dækket af begrebet en gros.

En gros

Når udtrykket engrosvirksomheder bruges i hygiejnebekendtgørelsen og denne vejledning, er det i den nye betydning. Dvs. engrosvirksomhed dækker de virksomheder, som ikke er dækket af den nye definition af detailhandel, og som ikke er primærproducenter.

Virksomheder, som hidtil har været dækket af begrebet en gros, men som nu må anses som detailvirksomheder ifølge fødevareforordningens definition, er ikke omfattet af de særlige indretnings- og driftsmæssige krav i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, medmindre andet følger af hygiejneforordningerne eller hygiejnebekendtgørelsen. Det indebærer specielt, at disse virksomheder ikke skal identifikationsmærke animalske fødevarer.

Stalddørssalg

Udtrykket ”stalddørssalg” bruges også for salg fra en bod ved vejkanten, fra rælingen af en fiskerbåd osv. Stalddørssalg dækker også over det ovennævnte salg af primærprodukter og vildt via detailbutikker.

Hygiejnebekendtgørelsen, kap. 2

Mobile virksomheder

Ved mobile fødevarevirksomheder forstås fx pølsevogne, fiskebiler, ostebiler og iscykler, der flyttes dagligt. En mobil virksomhed kan stå samme sted hver dag, men den skal have været flyttet dagligt for fx rengøring eller påfyldning af varer eller vand. Undtagelserne, der gælder for mobile virksomheder gælder ikke for mobile slagterier (assistance til hjemmeslagtning eller autoriseret slagteri).

Slakteri

Ved slagteri forstås en virksomhed, der slagter og slagtemæssigt behandler dyr, hvis kød er bestemt til konsum.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, nr. 1.16

Slagterier kan slagte og slagtemæssigt behandle alle typer dyr, fx svin, kvæg, får, geder, heste, fjerkræ, kaniner og opdrættet vildt. Slagterier kan også slagtemæssigt behandle vildt, når de samtidig er autoriseret som vildthåndteringsvirksomhed.

Vildthåndteringsvirksomhed

Ved en vildthåndteringsvirksomhed forstås en virksomhed, hvor nedlagt vildt og vildtkød behandles for at markedsføre kødet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, nr. 1.18

Slagtekrop

Ved slagtekrop forstås et dyrs krop efter slagting og slagtemæssig behandling.

Denne definition er forenklet i forhold til den definition, som var i de tidligere gældende regler for fersk kød af svin, kvæg, får, geder og hovdyr, fordi den nugældende definition skal gælde for alle typer slagtedy, fx også fjerkræ.

Denne definition specificerer ikke, om fx svinehoveder, –tæer og –haler hører til slagtekroppen eller ej. Det vurderes dog, at disse dele ikke hører til slagtekroppen og derfor er spiselige slagtebiprodukter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.9

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.9

Fersk kød

Definitionen af ”fersk kød” i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.10, er oversat forkert, idet ordet ”lynfrysning” er anvendt i stedet for ”dybfrysning”, og der mangler ordet ”holdbarhedsforlængende”.

Den forkerte oversættelse lyder:

- »fersk kød«: kød, som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning ikke har undergået nogen behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

Den rigtige ordlyd er:

- »fersk kød«: kød, som med undtagelse af køling, frysning eller dybfrysning, ikke har undergået nogen holdbarhedsforlængende behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.10
--

Nødslagting

Ved nødslagting forstås aflivning og afblødning af et dyr uden for slagteri med henblik på markedsføring af kødet. Den slagtemæssige behandling skal foregå på et slagteri. Et dyr må kun nødslægtes, hvis der er tale om et i øvrigt sundt dyr, som har været udsat for en ulykke og af dyreværnsmæssige årsager ikke kan transporteres levende til slagteriet.

I Danmark har dog udviklet sig en praksis, så dyr også kan ”nødslagtes”, hvis de er ”vilde”, så de kan udgøre en risiko for de personer, der skal håndtere dem, hvis de skal transporteres levende til slagteriet, eller hvis ejeren af etiske grunde ikke ønsker et dyr transporteret levende til slagteriet.

Hjemmeslagtning og assistance til hjemmeslagtning

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducentens slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i egen husholdning på ejendomme, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må altså ikke markedsføres.

Virksomheder kan yde assistance til primærproducenters hjemmeslagtning, herunder fx plukning af fjerkræ. Hvis der medbringes udstyr til slagtingen, fx en kniv, en slagtebus eller en plukkemaschine, og der ydes en eller anden form for betaling for assistancen, er der tale om erhvervsmæssig assistance, og virksomheden skal være registreret.

Bemærk, at mobile slagterier, der foretager slagtning med henblik på markedsføring af kødet, skal autoriseres og i øvrigt overholde reglerne, som gælder for stationære slagterier.

Muslinger m.m.

Ved muslinger m.m. forstås toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 2

Giftige alger

Ved giftige alger forstås giftige og potentielt giftige alger, der kan indeholde algegifte.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 3

Høst af muslinger m.m.

Ved høst forstås primærproducenters indsamling og fiskeri af vildtlevende muslinger m.m. fra produktionsområder og genudlægningsområder samt primærproducenters opdræt og høst af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 4

Opdrætsanlæg for muslinger m.m.

Ved opdrætsanlæg forstås et anlæg, hvortil en primærproducent har opnået Fiskeridirektoratets tilladelse til opdræt af muslinger m.m. i en bestemt del af et produktionsområde.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 5

Udsanding af muslinger m.m.

Ved udsanding forstås midlertidig opbevaring af levende muslinger m.m., der skal varmebehandles, i anlæg med rent havvand eller på naturlige voksesteder med henblik på at fjerne sand, mudder eller slim.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 6

Konditionering af muslinger m.m.

Ved konditionering forstås midlertidig opbevaring af levende toskallede bløddyr, der kommer fra produktionsområder, renseanlæg eller ekspeditionscentre i klasse A, i tanke eller i andre anlæg med rent havvand eller på naturlige voksesteder for at fjerne sand, mudder eller slim, for at bevare eller forbedre de organoleptiske egenskaber og forud for indpakning eller emballering sikre en god sundhedstilstand.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 2.3

Fiskevarer

Ved fiskevarer forstås alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, samt alle pattedyr, krybdyr og frøer) hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr.

Ved ferske fiskevarer forstås uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakkede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling.

Ved tilberedte fiskevarer forstås uforarbejdede fiskevarer, der er blevet behandlet på en sådan måde, at fisken ikke længere er intakt, fx rensning, hovedskæring, udskæring, filetering og hakning.

Bemærk, at fiskevarer både er hele, urensede fisk, rensede fisk og udskårne dele af fisk, fx fileter.

Bemærk, at frosne fiskevarer ikke er ferske fiskevarer. I definitionen af ferske fiskevarer indgår kun nedkøling, ikke frysning.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.1, 3.5 og 3.6

Mejeriprodukter

Mejeriprodukter er defineret som forarbejdede produkter, der fremkommer ved forarbejdning af rå mælk eller ved en videre forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.2

På baggrund af disse definitioner betragtes fx yoghurt med frugt og ost med krydderier som mejeriprodukter, fordi frugten og krydderierne er tilsat for at give produkterne særlige smagsmæssige egenskaber.

Konsumis er kun et mejeriprodukt, hvis det fremstilles af rå mælk. I andre tilfælde er konsumis omfattet af undtagelsen i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, art. 1, stk. 2, og således omfattet af hygiejneforordningen, men ikke af hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Bemærk, at det kræver dispensation, såfremt man ønsker at fremstille konsumis af rå mælk, jf. afsnittet om dispensation fra pasteuriseringskravet.

Konsummælk

Ved konsummælk forstås mælk, der skal leveres til forbrugerne uden at forarbejdes yderligere. Konsummælk kan således være rå mælk eller varmebehandlet mælk i form af sødmælk, letmælk eller skummetmælk samt mælk med andet fedtindhold, der så skal være angivet på pakningen.

Fusionsmarkedsordningen, bilag
XIII, I, b

Drikkevand

Ved drikkevand forstås vand, der opfylder minimumskravene i Rådets direktiv 98/83/EF af 3. november 1998 om kvaliteten af drikkevand.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1,
litra g

Drikkevandsdirektivet er gennemført i dansk lovgivning ved drikkevandsbekendtgørelsen.

Drikkevandsbekendtgørelsen

Rent havvand

Ved rent havvand forstås havvand eller brakvand, som ikke indeholder mikroorganismer, skadelige stoffer eller toksisk marint plankton i sådanne mængder, at det direkte eller indirekte kan skade sundhedskvaliteten af fødevarer. Havvand eller brakvand kan være naturligt vand fra hav eller fjord, kunstigt fremstillet havvand eller brakvand ved at tilføje salte til ferskvand, eller havvand eller brakvand, som er rensat, så det opfylder renhedskravene.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1,
litra h

Rent vand

Ved rent vand forstås rent havvand og ferskvand af en tilsvarende kvalitet.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1,
litra i

Opbevaring, oplagring

Opbevaring er det generelle ord, der beskriver en hvilken som helst tilstedeværelse af fødevarer. Der er tale om opbevaring, hvad enten varen blot ligger på lager, eller den er under behandling. Enhver fødevarer virksomhed, der har fødevarer i sin besiddelse, opbevarer altså fødevarer. Det kan være ved oplagring i et lager, under transport, ved opbevaring i en detailbutiks salgsområde, ved tilberedning i et køkken osv.

Oplagring betyder det samme som opbevaring, men vil normalt kun blive brugt ved opbevaring af fødevarer på et lager.

Håndtering – enhver aktivitet med fødevaren

Håndtering er det generelle ord, der beskriver en hvilken som helst aktivitet med en fødevare, hvad enten det drejer sig om at flytte en fødevare eller forarbejde en råvare til en forarbejdet føde-

vare. Opbevaring (og dermed oplagring) er ikke omfattet af håndtering, men det at flytte fødevaren rundt under opbevaring er omfattet af håndtering. Det er altså håndtering at flytte en vare rundt på et lager eller servere på en restaurant, og det er håndtering at fremstille yoghurt på et mejeri.

Håndtering er et overordnet begreb, som kan deles i to store underbegreber:

- Håndtering, der ikke medfører ændring af fødevaren.
- Behandling, der er håndtering, som medfører ændring af fødevaren.

Behandling kan igen underinddeles i to:

- Behandling, der ikke resulterer i en forarbejdet fødevare.
- Forarbejdning, der er behandling, som resulterer i en forarbejdet fødevare.

Sidst i dette bilag er indsat en liste over ord, som beskriver de forskellige typer af håndtering af fødevarer.

Håndtering, der ikke medfører ændring af fødevaren

Eksempler på håndtering af fødevarer, hvor fødevaren ikke ændres, er: indpakning, emballering og transport.

Indpakning

Indpakning betyder at anbringe en fødevare i en indpakning eller beholder i direkte berøring med fødevaren, samt selve denne indpakning eller beholder.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1, litra j
--

Indpakning kan være en tynd plastfolie, men det kan også være en konserverdåse eller en flaske. Det væsentlige er, at der er direkte kontakt med fødevaren.

Emballering/emballage

Emballering betyder at anbringe en eller flere indpakkede fødevarer i en ydre beholder. Emballagen er denne beholder.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1, litra k
--

Behandling – håndtering, som medfører ændring af fødevaren

Behandling beskriver en aktivitet, der medfører en ændring af fødevaren. Behandling omfatter tilberedning og forarbejdning, men også andre processer fx køling, frysning eller optøning.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1, litra n og o

Behandling medfører ikke nødvendigvis et forarbejdet produkt. Der kan stadig være tale om et uforarbejdet produkt. Behandling dækker derimod ikke håndtering af fødevarer, hvor fødevaren ikke ændres, fx indpakning, emballering og transport. Det bemærkes, at behandling bruges i en anden betydning i fødevarereloven, hvor behandling bruges på samme måde som håndtering i hygiejnebekendtgørelsen og denne vejledning.

Fødevarereloven, § 2, stk. 3

Forarbejdning – behandling, der resulterer i et forarbejdet produkt

Forarbejdning af fødevarer er enhver behandling, der fører til en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinerings, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer. Forarbejdning fører til et forarbejdet produkt.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1,
litra m og o

Hvis varmebehandling, røgning, saltning, modning osv. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevare. Modnet oksekød (fx 14 dage i kølerum) er stadig fersk oksekød. Det er altså ikke blevet til et kødprodukt, da det ikke er forarbejdet.

Forarbejdede produkter

Forarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde ingredienser, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.

Hygiejneforordningen, art. 2, litra o

Eksempler på forarbejdede produkter er kødprodukter, mejeriprodukter, ægprodukter og forarbejdede fiskevarer.

Mejerimælk, konsummælk, valle, fløde, kondenseret eller fermenteret mælk, mælkekoncentrat mv. er forarbejdede produkter (mejeriprodukter), også selvom de indgår som råvare eller ingrediens i en videre forarbejdning.

Forarbejdede produkter, der udelukkende eller i det væsentlige består af mælk eller mælkebestanddele, er mejeriprodukter. Fx er yoghurt med frugt og ost med krydderier mejeriprodukter, idet frugten og krydderierne er tilsat for at give produkterne særlige smagsmæssige egenskaber.

Uforarbejdede produkter

Uforarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der fx er blevet adskilt, rensset, kølet, frosset, optøet.

Hygiejneforordningen, art. 2, litra n

Det betyder, at rå mælk, der er blevet fx rensset, filtreret, kølet, frosset eller centrifugeret, betragtes som et uforarbejdet primærprodukt.

Tilberedning, tilvirkning, fremstilling og produktion

Tilberedning, tilvirkning, fremstilling og produktion bruges i visse tilfælde i forordningerne. Ordene er ikke nærmere defineret i forordningerne, og vil derfor ikke blive brugt i denne vejledning i tilfælde, hvor der er behov for definerede ord. Ordene vil dog blive brugt i vejledningen. Tilberedning og tilvirkning af fødevarer bruges fortrinsvis i forbindelse med behandling i køkkener, fx restauranter og hospitalskøkkener, mens fremstilling og produktion bruges generelt ved beskrivelser af fremstilling af fødevarer eller andre produkter. Produktion bruges også i forbindelse med primærproduktion, fx om dyrkning af grøntsager eller opdræt af slagtedyr.

Hygiejneforordningen, art. 2, stk. 1,

Tilberedning bruges specifikt i forbindelse med ”tilberedt kød” og ”tilberedte fiskevarer”. Ordet er i øvrigt ikke nærmere defineret og bør derfor ikke bruges i tilfælde, hvor der er behov for definerede ord. Det bør kun bruges i sin generelt forståede betydning, bortset fra de særlige tilfælde med ”tilberedt kød” og ”tilberedte fiskevarer”.

Tilvirkning og produktion bruges i fødevareforordningen ved beskrivelsen af hele det område, som fødevareforordningen gælder for: ”produktions-, tilvirknings- og distributionsled”. Tilvirkning bruges her med samme betydning som ovenfor beskrevet for behandling.

Håndtering med underordnede begreber

Håndtering er det overordnede begreb, mens behandling og forarbejdning er underordnede i forhold hertil. Se også nedenfor.

1. Håndtering

1.1. Håndtering, der ikke ændrer fødevaren

1.2. Behandling, dvs. håndtering, der ændrer fødevaren.

1.2.1. Behandling, der ikke resulterer i forarbejdet fødevare.

1.2.2. Forarbejdning, dvs. behandling, der resulterer i forarbejdet fødevare.

Ordliste knyttet til håndtering

Ikke-udtømmende liste over ord, som falder under begrebet håndtering. Dvs. enhver påvirkning af fødevarer:

1.1. Håndtering, der ikke ændrer fødevaren.

- Indvejning af mælk.
- Aftapning.
- Sining (for at fjerne urenheder).
- Sigtning (for at fjerne urenheder).
- Filtrering (for at fjerne urenheder).
- Anretning.
- Udportionering.
- Servering.
- Indpakning.
- Emballering.
- Pakning.
- Ompakning.
- Omemballering.
- Transport.
- Distribuering.
- Levering.
- Overførsel.
- Salg.
- Ekspedition.
- Import.

- Eksport.

1.2. Behandling, dvs. håndtering, der ændrer fødevaren.

1.2.1. Behandling, der ikke resulterer i forarbejdet fødevare:

- Bedøvelse (slagtedyr, inkl. fisk).
- Afblødning (slagtedyr, inkl. fisk).
- Slagtemæssig behandling.
- Afhudning.
- Flåning.
- Plukning.
- Midtflækning.
- Kløvning.
- Udskæring.
- Udbening.
- Opskæring.
- Partering.
- Hakning.
- Afpudsning.
- Rensning.
- Snitning.
- Adskillelse.
- Afskalning.
- Sining (for at ændre fødevaren).
- Sigtning (for at ændre fødevaren).
- Filtrering (for at ændre fødevaren).
- Pilning.
- Knusning.
- Formaling.
- Presning (fx af frugt til saft eller juice).
- Mekanisk mørning (fx af kød).
- Piskning (fx af flødeskum).
- Blanchering.
- Køling.
- Frysning.
- Dybfrysning.
- Optøning.
- Fremstille smørrebrød, sandwich, burgere o.l.
- Blande fødevarer, fx i salater.
- Bestråling.

1.2.2. Forarbejdning, dvs. behandling, der resulterer i forarbejdet fødevare:

- *Varmebehandling.
- *Røgning.
- *Saltning.
- *Modning.
- *Tørring.
- *Marinering.
- *Ekstrahering.
- *Ekstrudering.
- *Fermentering (syrning).

– *Gravning.

*Hvis varmebehandling, røgning, saltning, modning osv. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevare. Modnet oksekød (fx 14 dage i kølerum) er stadig fersk oksekød. Det er altså ikke blevet til et kødprodukt, da det ikke er forarbejdet.

Oversigt over toskallede bløddyr, pighuder og sækdyr

Bløddyr, (Mollusca) (engelsk – Molluscs):

- Toskallede bløddyr, muslinger (Lamellibranchia eller Acephala) (engelsk – Bivalve molluscs).
- Havsnegle (Gastropoda) (engelsk – Gastropodes).
- Desuden - men uden betydning: Skallus (Polyplacophora) og Søtænder (Scaphopoda).

Blæksprutter (Cephalopoda) (blæksprutter er dog ikke omfattet af de særlige regler om toskallede bløddyr mv., der er beregnet på at blive spist levende – blæksprutter er i stedet omfattet af reglerne om fiskevarer).

Pighuder, Echinoderma, (engelsk – Echinoderms):

- Søpindsvin (Ecinoidea).
- Søpølser (Holothurioidea).
- Desuden - men uden betydning Sølilier (Chinoidea), Søstjerner (Asteroidea) og Slangestjerner (Ophiuroidea).

Sækdyr, Urochordata eller Tunicata (engelsk – Tunicates):

- Søpunge, 36 arter (Ascidacea m.fl.).
- Salper (Thaliacea).

Toskallede bløddyr m.m. – Algegifte*Forekomst af algegifte*

Algegifte er giftstoffer, som produceres af visse algearter. Algegifte kan ophobes i muslinger m.m., fordi disse dyr filtrerer store vandmængder for at optage føde, som består af alger. Muslinger m.m. kan således hurtigt akkumulere algegifte til niveauer, som kan gøre forbrugerne syge. Visse fisk, krebsdyr og andre havdyr, som æder muslinger m.m., der indeholder algegifte kan optage disse algegifte i kødet eller i dele af indvoldene og derved også blive giftige for mennesker. Det primære problem med algegifte er dog forekomsten i de toskallede bløddyr.

Algegifte forsvinder igen fra muslinger m.m. efter en periode, hvor dyrene har levet af ugiftige alger.

Toksikologi af algegifte

Algegifte er kendt for deres akutte virkninger, og symptomerne spænder fra diarré, opkastning, mavekramper, feber, hovedpine, svimmelhed, følelsesløshed, tab af muskelkoordinering, svigt af orienteringssans, hallucinationer, hukommelsestab, åndedrætsbesvær til åndedrætssvigt og død. Nogle algegifte kan også give kroniske men.

Der findes mange forskellige algegifte. De vigtigste grupper af algegifte i relation til europæiske forhold er nævnt nedenfor.

Paralyserende algegift (PSP toksiner)

PSP toksiner kan forårsage paralyserende skaldyrsforgiftning. PSP toksiner konstateres meget sjældent i danske farvande. Inkubationstiden for PSP varer fra 30 minutter til få timer og forgiftningstilstanden varer i flere uger. Symptomerne på PSP er en prikkende og brændende fornemmelse i mund og i hud med efterfølgende følelsesløshed og efter 4-6 timer følelsesløshed i fingre og tæer, svimmelhed og feber. Kraftig forgiftning medfører generel tab af muskelkoordinering, åndedrætsbesvær og død ved åndedrætssvigt. Der findes ingen modgift, men hvis patienten kommer i respirator kan dødsfald normalt undgås.

Diarrégivende skaldyrsgift (DSP toksiner)

DSP toksiner kan forårsage diarré. Inkubationstiden for DSP varierer fra ½ time til få timer og tilstanden af forgiftning varer i få dage. Symptomerne er diarre, opkastning og mavesmerter. Der findes ingen behandling, men man er fuldt restitueret efter ca. 3 dage.

Amnesifremkaldende skaldyrsgift (ASP toksiner)

ASP toksiner kan forårsage skaldyrsforgiftning, som giver anledning til hukommelsestab. Inkubationstiden for ASP er 3 til 5 timer, men tilstandens længde er varierende. Symptomerne er hovedpine, svimmelhed, svigtende orienteringssans, kvalme, diarré, opkastning og mavekramper. I alvorligere tilfælde nedsat smertereaktion, hallucinationer, hukommelsestab og død. Der findes ingen modgift, og ASP kan give kroniske men.

DSP relaterede toksiner

Yessotoksiner, Pectenotoksiner og Azaspiracider er grupper af algegifte, som er opdaget i de seneste år, og de er typisk blevet relateret til DSP toksiner, fordi de har effekter i mus, der minder om effekterne af DSP toksiner i den musetest, man typisk har anvendt til måling af forekomsten af disse. Azaspiracider og pectenotoksiner giver symptomer lignende de symptomer, som DSP toksinerne giver, mens yessotoksiner ikke giver diarré. Der er ingen behandling, men fuld restitution efter ca. 3 dage (pectenotoksiner og azaspiracider).

Fiskevarer – parasitter, bakterier, giftige fisk mv.*Parasitter*

Alle fiskearter er vært for en eller flere arter af parasitter, som kan være både encellede og flercellede. Nogle af disse snyltere er af sundhedsmæssig betydning, men alle har betydning for fiskens kvalitet som konsumfisk, idet tydelige parasitforekomster er uæstetiske og kan medføre, at produkter bliver afvist af køber eller konsument.

Der er beskrevet mere end 32.000 fiskearter. Ikke alle parasitter i disse arter er beskrevet, hvorfor nedenstående gennemgang kun omfatter et udvalg af de parasitter, som har betydning i forhold til fisk og fiskevarer. Gennemgangen giver imidlertid en indsigt i den brede vifte af parasittyper, som man bør være opmærksom på for fisk og fiskevarer.

Fiskeparasitter, der kan give sygdom hos mennesker

Parasitterne nedenfor giver kun sygdom hos mennesker, der spiser rå eller utilstrækkeligt behandlede fisk.

*Bændelorm - Cestoder**Diphyllobothrium latum*

Livscyklus omfatter pattedyr, herunder mennesket, som hovedvært. Første mellemvært er vandløpper i fersk- og brakvand, anden mellemvært en række fiskearter bl.a. gedde, aborre, og laksefisk. Forekommer i store dele af verden. Det udviklingsstadium af parasitten, som mennesker kan blive smittet med, hedder plerocercoidet. Det er mere end 6 mm langt og ses i kød og indvolde.

Diphyllobothrium pacificum er en marin art udbredt i Stillehavet, med pelssæl og søløve som hovedværter. Marine vandløpper er første mellemvært og marine fisk anden mellemvært.

Diphyllobothrium dendriticum

Livscyklus omfatter fiskeædende fugle som hovedværter, men bændelormen kan også inficere pattedyr inkl. mennesker. Plerocercoidet er 7-15 mm langt og findes frit i kropshule og organer i fisk.

Derudover er der yderligere en række arter indenfor slægten som kan inficere mennesker, herunder *D. alascense*, *D. nihonkaiense*, *D. norwegicum*, *D. minus*, *D. strictum* m.fl.

Ikter – Trematoder

Ferskvandsfisk er ofte inficeret med en række iktearter i metacercariestadiet. Ved indtagelse af rå inficeret fisk, kan metacercariestadiet blive frigjort i tarmen. Der findes arter som ses i galdegangen hos mennesker og andre, som angriber patientens tarm og tarmslimhinde. Livscyklus omfatter snegle som første mellemvært, fisk som anden mellemvært og pattedyr og fugle som hovedværter. Som eksempel kan nævnes *Cryptocotyle lingua*, som er almindelig i hud og muskellag hos marine fisk, også i Danmark. Hunde vides at kunne blive stærkt inficeret. Første mellemvært er den almindelige strandsnegl. En række marine fiskearter, herunder torsk og rødspætte, er anden mellemvært. Fiskeædende fugle er hovedvært, men pattedyr kan som nævnt også inficeres.

Rundorme - Nematoder

Anisakis spp.

Denne slægt omfatter en række arter med forskelligt udbredelsesområde, som alle er sygdomsfremkaldende for mennesker. *Anisakis simplex* er den almindeligst forekommende art i de danske og nordatlantiske farvande. Derudover findes i andre farvande, herunder Middelhavsområdet, *Anisakis pegreffii* og *A. Physeteris*. *Anisakis*-arterne gennemlever det voksne stadium i maven på hvaler. Hunnen afgiver æg, der ender i havet med hvalens afføring. Ægget klækkes som tredje-stadie larve, som kan inficere krebsdyr (marine copepoder, lyskrebs o.a.). Når fisk æder krebsdyret, inficerer fisken. Ved et pattedyrs (herunder menneskets) indtagelse af ormelarven fordøjes fiskevævet, og ormen aktiveres. Ormen kan ikke udvikle sig til voksenstadiet i mennesker, men vil i stedet gennebore mave eller tarmvæg og fremkalde sygdommen anisakiasis.

Pseudoterranova decipiens

Kaldes også sælorm eller torskeorm. Forekommer i en lang række marine fiskearter (dog ikke i Østersøen). Torskefisk er de væsentligste mellemværter. Hovedvært er sæler og første mellemvært er krebsdyr. Fisken bærer ofte infektionen i muskulaturen. Den smittefarlige tredje-stadie larve er i stand til at penetrere mavesæk, tarmvæg og foretage vandring i mennesker.

Contracaecum osculatum

Forekommer i mange marine områder, herunder Østersøen. Hovedvært er sæler, første mellemvært et krebsdyr. Det smittefarlige tredje-stadie larve findes hos fisk hovedsagelig i leveren og i nogen udstrækning i andre organer. Larven er i stand til at penetrere mavesæk og tarm hos mennesker.

Capillaria philippinensis

Ferskvands- og brakvandsfisk, hovedsagligt i Asien, kan indeholde smittefarlige stadier af denne rundorm. Mennesker, der er blevet smittede, er rapporteret i Europa.

Gnathostoma

Slægten indeholder flere arter, som mennesker kan blive syge af. Forekommer i Asien, Mellemøsten og Mexico. Der forekommer mindst fire arter indenfor denne slægt, og de er alle smittefarlige.

Acanthocephaler – Kradserie

Corynosoma strumosum og Corynosoma semerme

Disse to arter "kradsere" forekommer som voksent stadium i sæler og hos fugle. Første mellemvært er en tangloppe, og fisk fungerer som anden mellemvært. Der er registreret infektion hos mennesker med "kradseren" *Bolbosoma* samt med *C. strumosum*, uden at sygdomsforløbet er nøjere beskrevet.

Parasitter med betydning for kvalitet og æstetisk fremtræden af fisk og fiskevarer, men uden sundhedsmæssig betydning

Gruppen af parasitter, der forringer kvaliteten eller den æstetiske fremtræden af fisk og fiskevarer er lang. Her kan nævnes

Mikrosporidier

Disse parasitter er mikroskopiske encellede dyr, som forekommer i cyster i diverse organer og muskulatur. Specielt arterne *Pleistophora anguillarum*, *P. Ehrenbaumi* og *P. Hippoglossoides* optræder i cyster og knuder i ålens, havkattens og tungens fileter.

Coccidier

Visse arter kan medføre, at værtens væv nedbrydes. Det gælder fx *Goussia gadi*, der medfører at torskens svømmeblære delvis nedbrydes og flyder hen.

Myxosporidier

Slægten *Myxobolus* omfatter flere arter, hvor nogle af dem kan danne sporer i muskulaturen på fisk. Sporerne er særdeles små, men genkendes i mikroskopet ved de karakteristiske polkapsler. Disse parasitter er meget værtsspecifikke. Parasitten kan fremkalde misdannelser i fileten hos karper og andre inficerede fisk. Slægten *Henneguya* er også en myxosporidie, som kan inficere muskulaturen hos laksefisk, og medvirke til kvalitetsforringelser og kassation af produkterne.

Kudoa-slægten omfatter myxosporidier, der kendetegnes ved fire polkapsler i sporerne. Parasiternes enzymproduktion fortsætter efter fiskens død, hvorved fileten kan omdannes til en henflydende lys og cremet masse, der forringer produktkvaliteten mærkbart. Andre arter forekommer desuden i muskulaturen hos torskafisk og medfører, at muskulaturen fremtræder som sorte smuldrende fibre.

Monogener

Monogene parasitter er parasitter der sidder udenpå fisk, og som ved afgnavning af fiskens hud og finner bevirke en forringelse af udseende og kvalitet af fisken. Mange arter kan anes med det blotte øje, men hovedparten er mikroskopiske.

Cestoder

Bændelorm er almindeligt forekommende i fisk. De arter, der opnår det voksne stadium, vil som regel ikke have sundhedsmæssig betydning for mennesker, da de ikke kan overleve de relativt høje temperaturer i pattedyr. Til gengæld kan bændelorm i fisk være meget iøjnefaldende og fremkalde negative reaktioner hos forbrugerne.

Ikter

Trematoder forekommer i det voksne stadium bl.a. i fiskens tarm, og vil sjældent skabe æstetiske problemer. Som tidligere nævnt kan udviklingsstadierne være sygdomsfremkaldende hos mennesker, men de kan også forringe produktets udseende pga. pigmentansamlinger og knudedannelser i hud og finner. Visse arter kan fremkalde blindhed og uklarhed af linsen, hvorved fiskevarens udseende ligeledes forringes.

Nematoder

Der forekommer et meget stort antal nematodearter hos fisk. Mange af disse findes i det voksne stadium i fisken og vil ikke kunne overleve i mennesker. Tilstedeværelsen af nematoder kan dog virke frastødende på forbrugeren. Det gælder fx *Hysterothylacium aduncum*, som er almindelig i tarm og mavesæk, også hos danske fisk. De er iøjnefaldende, bevægelige, og derfor lette at få øje på.

Krebsdyrparasitter

En lang række arter krebsdyr har udviklet sig til snyltere på fisk. De er alle ude af stand til at inficere mennesker, men deres tilstedeværelse kan virke frastødende, da parasitterne ofte er lette at få øje på. Desuden medfører parasittens mekaniske og enzymatiske påvirkning, at varen kan forringes. De almindelige krebsdyrsnyltere omfatter lakselusen, torskelusen og rødfiskens medalje, men der findes mange hundrede arter i denne kategori.

Acantocephaler

Acanthocephaler findes hovedsagligt i fiskens tarm. De ses ofte på ydersiden af urensede fisk som følge af at tarmindeholdet presses ud under opbevaring og transport. Dette har imidlertid kun æstetisk betydning.

Bakterier

Clostridium botulinum

Clostridium botulinum er kendt for at kunne fremkalde den såkaldte pølseforgiftning (botulisme). Den er almindelig i bundsediment i lave koncentrationer og findes naturligt på ydre og indre overflader af fisk og toskallede bløddyr fra kystnære farvande. I skandinaviske farvande er der udelukkende tale om *Clostridium botulinum* type E, og op til 100 % af al fisk kan være forurenet med denne organisme. Minimumtemperatur for vækst af organismen er 3,3 °C. Et saltindhold i vandfasen på 3 % er tilstrækkeligt til at forhindre vækst og toksindannelse (Huss, 1981, 1983). Type E toksinet er varme-labilt og ødelægges ved 80–100 °C efter få minutter. *Clostridium botulinum* er kun et problem i produkter, hvor der ikke er sket en korrekt rensning, køling, konservering, saltning eller varmebehandling. Fersk, iset fisk vil normalt blive fordærvet, inden bakterien har nået at danne toksin, hvorfor indtag af fersk eller frossen fisk aldrig har forårsaget botulisme. *Clostridium botulinum* har derimod forårsaget forgiftning via fiskeprodukter, der har været røgede, gravede eller saltede, men hvor behandlingen har været udført utilstrækkeligt, oftest uden hensyntagen til de mest basale hygiejneregler.

Forebyggelse af botulisme må baseres på at undgå toksindannelse i råvarer, halvfabrikata eller i den færdige fiskevare. Betydningen af hurtig rensning, hurtig nedkøling, anvendelse af selv lave saltmængder ved behandling af røget fisk samt proceskontrol ved behandling af halv- og helkonserver skal fremhæves.

I dag ses forgiftningstilfælde som følge af indtagelse af industrielt fremstillede produkter meget sjældent. De meget få tilfælde, der ses, skyldes oftest hjemmelavede produkter, hvor der er sket grove brud på reglerne om korrekt konservering, fx utilstrækkelig saltning, kombineret med opbevaring ved for høj temperatur.

Botulisme er en alvorlig, men i Danmark sjældent forekommende sygdom, som i værste fald kan medføre døden.

Vibrio-arter, som Vibrio parahæmolyticus, Vibrio vulnificus og Vibrio cholerae

Vibrio-arter, som *Vibrio parahæmolyticus*, *Vibrio vulnificus* og *Vibrio cholerae*, forekommer på og i fisk fra varme farvande, men *Vibrio parahæmolyticus* og *Vibrio vulnificus* er også fundet i danske farvande i varme perioder. *Vibrio parahæmolyticus* og *Vibrio vulnificus* forekommer naturligt i saltvand, mens *Vibrio cholerae* forekommer i spildevandsforurenet vand i de områder af verden, hvor der også forekommer cholera hos befolkningen. Vibrio-arterne skal normalt opformeres for at give anledning til sygdom.

En vigtig undtagelse er indtagelse af rå skaldyr, fx østers, idet østers kan opkoncentrere *Vibrio*-arter til et niveau, som kan medføre sygdomsudbrud. I Danmark er der ikke rapporteret om sygdomstilfælde forårsaget af *Vibrio* i forbindelse med fortæring af fisk eller skaldyr. I de sydlige EU-lande og i de tropiske lande forekommer sygdomsudbrud jævnligt på grund af konsum af levende/rå toskallede bløddyr inficeret med patogene *Vibrio*-arter, fordi de toskallede bløddyr ikke inden konsum enten er blevet rensat eller blevet varmebehandlet.

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes er en bakterie, der findes naturligt i jord, og som derfor også kan forekomme på fisk i kystnære farvande. Bakterien kan vokse ved lav temperatur og ved en ret høj saltkoncentration.

Da *Listeria monocytogenes* dræbes ved almindelig varmebehandling, udgør den ikke noget problem i fx kogt eller stegt fisk, men i nogle typer af konserveret fisk kan den overleve og vokse ved køletemperatur. Det har vist sig, at *Listeria monocytogenes* kan være meget vanskelig at undgå ved fremstilling af fx koldrøgede og gravede fiskeprodukter.

Det er især gravide, ældre og personer med et nedsat immunforsvar som har risiko for at blive syge af *Listeria monocytogenes*. Det er dog ikke dokumenteret, at fiskeprodukter har givet anledning til listeriose hos mennesker i Danmark.

Der er årligt her i landet ca. 30-40 tilfælde af human listeriose, og det vides ikke i dag præcist hvilke fødevarer, der er årsag til disse tilfælde.

Salmonella

Salmonella kan findes i krebsdyr og fisk opdrættet i tropiske dambrug, der har været forurenet med bakterien, eller hvor foderet har været forurenet. *Salmonella* kan ligeledes forekomme i toskallede bløddyr, som fiskes eller opdrættes i spildevandsforurenede kystområder, og som ikke er blevet rensat eller blevet varmebehandlet inden konsum. I sammenligning med andre fødevarer, er salmonellaproblemet i fisk og krebsdyr meget lille. Der har dog været rapporteret salmonellaudbrud på grund af konsum af levende østers fisket i spildevandsforurenede kystområder bl.a. i USA.

Giftige fisk og fiskevarer, herunder Rødkonk

A. Snegle. Rødkonk, Neptunea antiqua

Rødkonken er en rovsnegl, der kan blive ca. 20 cm målt ved sneglehusets størrelse. Dens ydre kendetegn kan ses på links nederst i vejledningen.

Den adskiller sig fra de almindelige konksnegle ved at være mere glat, og måske navnlig ved, at den ved sneglehusets udgang har en forlængelse af sneglehuset i form af en slank hals.

Den tages som bifangst ved visse fiskerier med bundsløbende redskaber eller ved et mere direkte fiskeri efter andre konksnegle.

Problemet er, at Rødkonken indeholder et biotoksin i alle dele af kroppen, som kan give anledning til sygdom.

Det drejer sig om tetramin, som kan give ubehagelige sygdomssymptomer som kraftig hovedpine og opkastning, såvel som synsforstyrrelser.

Rødkonken har givet anledning til forgiftningstilfælde i Danmark, og det er derfor forbudt at markedsføre Rødkonk til konsum.

Der må i øvrigt gøres opmærksom på, at konksneglene også kan indeholde algetoksiner, som kan gøre dem giftige af den grund.

Såfremt de almindelige konksnegle skal omsættes til konsum, skal de undersøges for indhold af DSP, PSP og ASP i overensstemmelse med bestemmelserne i forordningen og bekendtgørelse om muslinger m.m.

B. Giftige, tetrodotoksiske, fisk

Listen over tetrodotoksiske fisk har udspring i: Poisonous and Venomous Marine Animals of the World, samlet af Bruce W. Halstead.

B.1 Tetraodontidae (Pufferfisk)

Der er tale om fisk, der hører hjemme under varmere himmelstrøg, og som ikke er sædvanlige i danske fangstområder.

Deres ydre kendetegn kan ses på links nederst i vejledningen.

De bliver op til 50 cm lange med store variationer nedad for de forskellige arter. De har 4 store tænder i formunden. Farverne er mange, men de har oftest hvid/hvidgul bug. Det bemærkes, at fiskene kaldes ”pufferfisk”, fordi de er i stand til at puste sig op som balloner, når fare truer. Man kan se dem oppustede ved fangst.

Udskårne fisk, såsom fileter, kan antageligvis kun bestemmes nærmere ved de objektive artsbestemmelsesmetoder, fx ved elektrofokusering. Der findes imidlertid ingen referencestoffer i Danmark til brug for bestemmelse af nogle af de her listede fisk.

For identifikation er man derfor henvist til de oplysninger, der gives på de ledsagende sundhedscertifikater eller i form af mærkning af indpakning eller emballage eller oplysninger på handelsdokumenter.

Giftens, tetrodotoksinets, oprindelse i fisken er ukendt, og giften kan være tilstede i varierende mængde. Der er større mængder gift i hunfisk end i hanfisk, og der er desuden sæsonmæssige svingninger sammenfaldende med kønscyklus. Det er ikke alle eksemplarer af fisken, som er giftig, men det kan ikke ses på den enkelte fisk, om den er giftig. Fiskekødet er mindst toksisk, mens skind, lever, gonader og andre indvolde er mest toksiske.

Pufferfisk spises i nogle lande (fx *Fugu* i Japan), men tilberedes dog af specialister. Der er forbud mod omsætning i andre lande. Kødet er velsmagende.

Følgende fisk er rapporteret tetrodotoksiske:

- *Amblyrhynchotes honckenii*.
- *Arothron aerostaticus*, *A. hispidus*, *A. meleagris*, *A. nigropunctatus*, *A. reticularis*, *A. setosus* og *A. stellatus*.
- *Boesemanichtys firmamentum*.
- *Chelonodon patoca*.
- *Ephippium guttifer*.
- *Fugu basilevskianus*, *F. chrysops*, *F. niphobles*, *F. oblongus*, *F. ocellatus obscurus*, *F. ocellatus ocellatus*, *F. pardalis*, *F. poecilonotus*, *F. rubripes rubripes*, *F. stictonotus*, *F. vermicularis porphyreus*, *F. vermicularis radiatus* og *F. xanthopterus*.
- *Sphareoides annulatus* og *SPh. maculatus*.
- *Lagocephalus laevigatus laevigatus*, *L.l. inermis*, *L.l. lagocephalus* og *L.l. lunaris*.
- *Sphareoides spengleri* og *Sphareoides testudineus*.
- *Lagocephalus sceleratus*.

- *Tetrodon lineatus*.
- *Torquigener hamiltoni*.

B. 2 *Canthigasteridae*. Pindsvinefisk

Disse fisk anses normalt for at være en undergruppe under *Tetraodontidae*.

Der findes ingen afbildning af de ydre kendetegn, men de har et lidt skarpere ”næseparti”. De er desuden små, 10-20 cm lange. De lever på lavt vand og omkring koralrev. Deres ydre kendetegn kan ses på links nederst i vejledningen.

Deres giftige egenskaber er som *Tetraodontidae*.

Følgende fisk er rapporteret tetrodotoksiske:

- *Canthigaster rivulatus*.

B. 3. *Diodontidae*, Pindsvinefisk

Disse fisk hører heller ikke hjemme i danske fangstområder, men kommer fra varmere himmelstrøg.

Deres ydre kendetegn kan ses på links nedenfor.

De bliver 20-50 cm store.

De har 2 store tænder i formunden.

Giften anses for at være af samme art som tetrodotoksin, men fiskene rapporteres ikke så giftige som *Tetraodontidae*.

Følgende fisk er rapporteret tetrodotoksiske:

- *Chilomycterus affinis*, *Ch. antennatus*, *Ch. atinga*, *Ch. orbicularis*, *Ch. tigrinus*.
- *Didon holacanthus*, *D. hystrix*.

B. 4. *Molidae*, Klumpfisk

Fanges lejlighedsvis i danske fangstområder som strejfer, men hører hjemme under varmere himmelstrøg. Deres ydre kendetegn kan ses på links nederst i vejledningen.

Giften anses for at være af samme art som tetrodotoksin.

Der er tale om fisk, der kan opnå stor størrelse, men de eksemplarer, der i Danmark er bragt i land har været små.

Spisekvaliteten anses generelt for ringe.

Følgende fisk er rapporteret tetrodotoksiske:

- *Mola mola*.

C. Fisk der i de spiselige dele indeholder biotoksiner

Der tænkes i denne forbindelse især på fisk, der indeholder ciguateratoksin, men også andre algetoksiner kan være aktuelle.

Et andet problem, der kan henføres til denne gruppe, har forbindelse med dannelsen af biogene aminer såsom histamin.

C.1 Ciguateratoksiske fisk

Ciguateratoksinet er ikke kendt fra fisk fra danske fangstområder. Det stammer fra alger og findes sporadisk i en række fisk, fortrinsvis fra varmere himmelstrøg.

Nedennævnte fiskefamilier kan være giftige:

- *Lutjanidae* ”Snappers”.
- *Serranidae* ”Groupers”.

C.2 Fisk med risiko for indhold af biogene aminer, fx histamin

Problemet er kendt fra fisk fra hele verden og altså også fra fisk, der fanges i danske fangstområder, og som behandles i Danmark. Se ovenfor under afsnittet ”Histamin”. Fisk af makrelfamilien, fx makrel og tun, er kendte for deres tilbøjelighed for udvikling af histamin, men histamin er også set i produkter af hornfisk og laks.

Der er grund til at beskrive en fiskefamilie fra varmere himmelstrøg, der ofte er årsag til histaminforgiftninger.

Coryphanidae ”Dolphinfish”.

Dolphinfish, eller Mahi Mahi, er en meget kendt histaminforgiftningskilde i lande ved tropiske verdenshave.

Adresser til hjemmesider om giftige fisk

Pufferfish

<http://en.wikipedia.org/wiki/Pufferfish>

<http://www.enchantedlearning.com/subjects/fish/printouts/Pufferfish.shtml>

<http://www.dmu.dk/Forst%C3%A5+milj%C3%B8et/Dyr+og+planter/Havsnegle/R%C3%B8dkonk.htm>

http://park.org/Guests/Shells/Shell_Catalogue/Shell_Pages/A/Shell_Neptunea_antiqua.html

Pindsvinefisk

<http://da.wikipedia.org/wiki/Tetraodontidae>

http://www.itis.usda.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=646453

Diodontidae – pindsvinefisk

<http://www.fishbase.org/Summary/FamilySummary.cfm?id=449>

<http://www.fishbase.se/ComNames/CommonNameSearchSpeciesList.cfm?CommonName=Pacifisk%20pindsvinefisk>

Molidae

<http://www.fishbase.org/Summary/FamilySummary.cfm?ID=450>

<http://ltpwww.gsfc.nasa.gov/tharsis/molidae.html>

Mola mola

<http://www.fishbase.org/Summary/SpeciesSummary.php?id=1732>

Lutjanidae

<http://animaldiversity.ummz.umich.edu/site/accounts/classification/Percoidei.html#Percoidei>

<http://animaldiversity.ummz.umich.edu/site/accounts/classification/Percoidei.html#Percoidei>

Serranidae

<http://www.fishbase.org/Summary/FamilySummary.cfm?ID=289>

Sphyraenidae

<http://animaldiversity.ummz.umich.edu/site/accounts/classification/Sphyraenidae.html>

Dolphinfish eller Mahi Mahi

<http://fishbase.org/keys/description.cfm?keycode=254>

http://www.bio.utexas.edu/courses/bio354l/Projects/2000/luis_martinez/

Træning i smagsbedømmelse af fiskevarer vedr. histamin

Formålet med træningen er at optræne personer til at gennemføre smagsbedømmelser med henblik på at kunne vurdere, om fisk og fiskevarer indeholder histamin. Smagsbedømmelse er en ganske enkel metode til at vurdere, om der er indhold af histamin i fisk og fiskevarer.

Lovgivning

I henhold til hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel V, skal der udføres organoleptisk (sensorisk) kontrol af fisk og fiskevarer både før og efter første salg. Hvis den sensoriske bedømmelse sår tvivl om fiskevarernes friskhed, kan der foretages kemisk eller mikrobiologisk kontrol af det pågældende parti.

En af de kemiske kontrolparametre, der kan foretages i den forbindelse, er analyse for histamin. Laboratoriemæssige undersøgelser af histaminindholdet i et parti skal omfatte 9 prøver og grænseværdierne for indhold af histamin er følgende:

- prøverne må ikke overstige 100 mg/kg (ppm) i gennemsnit,
- 2 af prøverne må overstige 100 mg/kg (ppm), og
- ingen af prøverne må overstige 200 mg/kg (ppm).

Ved sensorisk bedømmelse forstås en bedømmelse af udseende, lugt, smag og konsistens. Ved den sensoriske bedømmelse af fisk og fiskevarer for muligt indhold af histamin skal der som det første trin kun foretages smagsbedømmelser.

Hvis smagsbedømmelsen viser, at der er mistanke om histaminindhold i de undersøgte fisk og fiskevarer, skal der gennemføres kemiske analyser for histamin.

Da der kan være dannet andre biogene aminer tillige med histamin, vil der ofte parallelt blive gennemført kemiske analyser for disse også.

Metode ved smagsbedømmelse

Histamin giver en varmende, brændende, sviende, prikkende eller let bedøvende fornemmelse i munden, på tungen og på ganen, når der smages på histaminholdige fødevarer.

Når man smager på fiskehomogenat tilsat histamin, vil smagen og fornemmelsen ikke være særlig kraftig, og der kan eventuelt fornemmes en metallisk eller kemikalieagtig bismag.

Når der smages på histaminholdige fødevarer kan den varmende, brændende, sviende, prikkende eller let bedøvende fornemmelse være kraftigere på grund af tilstedeværelse af en eller flere af de øvrige biogene aminer, idet visse af dem har en synergieffekt på histamin.

Nedenstående træningsprogram skal gennemføres for at sikre, at

- personer, som foretager smagsbedømmelser kan smage/fornemme den brændende, prikkende eller sviende fornemmelse i munden, på tungen og på ganen, og
- smagen/fornemmelsen opnås ved histaminindhold på mellem 100 og 200 mg/kg (visse personer er i stand til at smage/fornemme histaminindhold lavere end 100 mg/kg).

1. dag

Deltagerne præsenteres for først 1 fiskeprøve uden histamin, og derefter 1 fiskeprøve tilsat ca. 200 mg/kg histamin.

2. dag

Deltagerne præsenteres for en række af fiskeprøver, som indeholder stigende mængder af histamin: 0 mg/kg, 50 mg/kg, 100 mg/kg og 200 mg/kg.

Prøverne opstilles i rækkefølge med stigende indhold af histamin. Prøverne skal være mærket med det aktuelle histaminindhold. Man starter med at smage prøven, der ikke indeholder histamin og derefter smages på prøverne i rækkefølge med stigende indhold af histamin.

Deltagerne skal, så snart de kan smage/fornemme histamin i en prøve ophøre med smagningen og notere ved hvilket histamin-niveau, de kan erkende histaminindhold.

Gennemførelse af smagningen

Prøverne skal smagsbedømmes som nedenfor beskrevet.

Prøverne tygges i ca. 15 sekunder, pres eventuelt prøven mod ganen. Herefter spyttes der ud. Det er vigtigt, at man holder prøven i munden i den angivne tid. Der må ikke synkes i de ca. 15 sek., fordi vandfasen skal have tid til at reagere i munden. At tygge prøven godt igennem og eventuelt presse den mod ganen er specielt vigtigt, når der smages på rigtige (ikke homogeniserede) prøver.

Hold et par minutters pause imellem hver prøve, da virkningen ikke indtræder øjeblikkeligt hos alle personer. Mellem hver prøve skylles munden i vand, og man kan ligeledes tygge et neutralt emne og herefter skylle munden igen.

Hvis man ved den almindelige smagsprøvning af fisk og fiskevarer finder en prøve, der giver den brændende, prikkende eller sviende fornemmelse i munden, skal der gå mindst 1 time inden der smages på nye prøver.

Under smagstræningen er det vigtigt at gå tilbage til 0-prøven imellem de forskellige prøver for smagsmæssigt hele tiden at huske, hvordan fisken uden histamin smager og fornemmes.

Temperaturer ved opbevaring og transport af fødevarer

Dette bilag er udarbejdet for at give overblik over de temperaturkrav, som findes i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, hygiejnebekendtgørelsen og dybfrostbekendtgørelsen. Desuden er der taget højde for definitioner i forordningen om handelsnormer for fjerkræ.

Der er i alle tilfælde tale om krav til opbevaringstemperaturen ved oplagring og transport, men ved en stor del af temperaturkravene er det præciseret, at det er produktets temperatur, der stilles krav om. Disse krav er fremhævet med fed skrift.

Krav til engrosvirksomheder og detail med engrosvirksomheder

Temperaturkravene gælder ved oplagring på tilvirknings- og distributionsvirksomheder, inkl. ferskvareterminaler og engrossupermarkeder, som ikke sælger direkte til den endelige forbruger, samt ved den transport, der foretages af disse virksomheder; dvs. transport mellem disse virksomheder og transport frem til levering i en detailvirksomhed.

Krav til detailvirksomheder med salg og servering til forbruger

Temperaturkravene gælder ved opbevaring i supermarkeder, institutioner, restauranter mv., ved disse virksomheders egen transport af varer til den endelige forbruger og ved transport fra én detailvirksomhed til en anden, fx ved transport fra engrossupermarked til virksomhed eller ved transport fra én butik til en anden iht. 2/3-reglen. Hvis eksempelvis en slagter sælger varer i henhold til 2/3-reglen til en institution, en købmand el.lign., gælder temperaturkravene både, når slagteren bringer varerne ud, og når institutionen mv. selv henter dem hos slagteren.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 9

Når temperaturkravene til virksomheder uden direkte salg til forbrugere er strengere, skal der tages hensyn til dette, når modtagekontrollen planlægges. Eksempelvis skal hakket kød fra en engrosvirksomhed være maks. 2 °C ved modtagelsen.

Tegning med beskrivelse af transporttemperaturer

Sidst i dette bilag er en tegning, som viser temperaturkravene i forbindelse med transport. Hakket kød er anvendt som eksempel. Tegningen viser kravene ved transport fra en engrosvirksomhed og ved transport fra en detailvirksomhed og ved samtransport af varer fra de to typer virksomheder. Desuden skelnes mellem, og transporten foretages af en ”fremmed” transportør (engrostransport), eller om fx slagteren eller købmanden foretager transporten i egen vogn.

Temperaturkrav

Følgende betegnelser anvendes i tabellen:

- Temperatur i **fed** skrift: Produktets temperatur
- Temperatur i almindelig skrift: Opbevaringstemperatur (omgivelsestemperatur)
- -- : Ingen bestemmelser i fødevarelovgivningen
- ej relevant: Produktet findes ikke p.t. i pågældende virksomhedstype

	Maks. temperatur, °C	
	En gros	Detail
Kølevarer		
KØD		
Kød af svin, kvæg, får, geder, hest mv., opdrættede hjortedyr og vildsvin, vildtlevende storvildt (hjortedyr og vildsvin mv.)	7	--
Spiselige slagtebiprodukter, fx indmad, fra svin, kvæg, får, geder, hest mv., opdrættede hjortedyr og vildsvin, vildtlevende storvildt (hjortedyr og vildsvin mv.)	3	--
Kød af fjerkræ (høns, ænder, gæs, kalkuner, perlehøns mv.)	4	5
Kød af opdrættede kaniner, strudse mv. og vildtlevende småvildt (fx harer og fuglevildt)	4	--
Hakket kød	2	5
Tilberedt kød	4	5
Maskinsepareret kød	2	ej relevant
Kødbærende knogler til fremstilling af maskinsepareret kød	2	ej relevant
ÆG		
Friske æg Temperaturkrav gælder ikke ved transport på mindre end 8 timer	12	12
Flydende æg	4	ej relevant
Industrielt fremstillede ægprodukter	4	5
MÆLK		
Rå mælk Temperaturkravet gælder med visse undtagelser	6	ej relevant
Færdigpakket pasteuriseret konsummælk og færdigpakkede pasteuriserede konsummælksprodukter. Temperaturkravet gælder ikke UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter samt syrnede konsummælksprodukter, der modner i pakningen, fx yoghurt	5	5

Pasteuriseret mælk, som er beregnet til konsummælk, og som ikke er mærket med en lavere opbevaringstemperatur. Temperaturkravet gælder ikke UHT-behandlede eller steriliserede konsum-mælksprodukter samt syrnede konsum-mælksprodukter, der modner i pakningen, fx yoghurt	6	ej relevant
FISK		
Hele fersk fisk (uindpakkede)	0-2	0-2
Andre fersk fiskevarer, vakuumpakket o.l., rensset, udskåret, fileteret, hakket fiskekød, fiskefars	0-2	0-2
Kogte fiskevarer af krebsdyr og toskallede bløddyr m.m.	0-2	0-2
Letkonserverede fiskevarer i detailpakning, fx røgede, gravede eller varmebehandlede	5	5
Rejer i lage i engrospakning	5	5
Fiskehalvkonserves	10	10
ØVRIGE		
Nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige fødevarer	5	5
Fødevarer med creme, flødeskum eller fromage	5	5
Fødevarer med creme, flødeskum eller fromage, der anvendes eller sælges senest 12 timer efter fremstillingen	ej relevant	10
Mayonnaise, salater og remoulade, pH > 4,5	10	10
Frølar	0-2	--
Grever Temperaturkravet gælder ikke grever, som er afsmeltet ved en temperatur på over 70 °C, og som har et vandindhold på mindre end 10 %	7	--
Frostvarer		
Kød	-12	--
Hakket kød og tilberedt kød	-18	--
Maskinsepareret kød	-18	ej relevant
Kødbærende knogler til fremstilling af maskinsepareret kød	-18	ej relevant
Fiskevarer	-18	-18
Hel frossen fisk i saltlage til konserves	-9	ej relevant
Flydende æg og ægprodukter	-12	-12

Grever Temperaturkravet gælder ikke grever, som er afsmeltet ved en temperatur på over 70 °C, og som har et vandindhold på mindre end 10 %	-18	--
Dybfrosne fødevarer	-18	-18

Forskellige transport-scenarier med hakket kød som eksempel

