

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til 28@fvst.dk med kopi til rika@fvst.dk og
cam@fvst.dk

Den 31. august 2020

Høringsvar vedr. ny vejledning om fødevarer virksomhed i privat køkken

Dansk Erhverv har modtaget Fødevarestyrelsens udkast til ny vejledning om fødevarer virksomhed i privat køkken i høring, og har følgende bemærkninger.

Dansk Erhverv er generelt tilfreds med, at Fødevarestyrelsen øger vejledningsindsatsen målrettet fødevarer virksomheder i private køkkener. Det er vigtigt, at der er en høj fødevarer sikkerhed og lige forretningsmæssige vilkår uagtet, om fødevarer tilberedes og sælges i etablerede fødevarer virksomheder eller i private hjem.

Dansk Erhverv har dog også en række forbehold i forhold til private, der driver fødevarer virksomhed i privat køkken. Disse skal som udgangspunkt altid pålægges at operere under samme vilkår som autoriserede fødevarer virksomheder, da de i praksis udøver samme aktiviteter. For at sikre, at dette også sker i praksis, er et vigtigt element kontrol, hvormed det blandt andet kan kontrolleres, at fødevarer sikkerheden ikke kompromitteres. Det samme gør sig gældende de steder, hvor der udøves fødevarer virksomhed i private hjem under de lempeligere bestemmelser, fx ift. indretning.

Dansk Erhverv anbefaler derfor, at der i forbindelse med den nye vejledning og den nye emneside på Fødevarestyrelsens hjemmeside gennemføres en opfølgende kontrolkampagne eller prioriteret kontrolindsats målrettet fødevarer virksomheder i private køkkener for at sikre, at disse lever op til alle gældende regler, der er påkrævet. Det gælder bl.a. korrekt registrering hos Fødevarestyrelsen, gode arbejdsgange og egenkontrol, mikrobiologiske kriterier, sporbarhed, mærkning, bestemmelser om fødevarer kontaktmaterialer mv. Kontrolindsatsen skal også inkludere uregistrerede virksomheder, som oftest markedsfører sig på sociale medier og lignende, men som ikke er kendt af Fødevarestyrelsen.

Dansk Erhverv står naturligvis til rådighed, såfremt Fødevarestyrelsen har behov for yderligere.

Med venlig hilsen,

Jeppe Rønnebæk Kongsbak
Chefkonsulent