

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til: 28@fvst.dk og ais@fvst.dk
J.nr. 2022-28-33-00313

Den 17. august 2023

Hørings svar over udkast til ændring af hygiejnevejledningen

Dansk Erhverv har modtaget høring fra Fødevarestyrelsen over udkast til ændring af hygiejnevejledningen, og har følgende bemærkninger.

Generelle bemærkninger

Dansk Erhverv er helt grundlæggende tilfreds med, at Fødevarestyrelsen udarbejder vejledninger, der er med til at hjælpe fødevarerhvervsaktører med at overholde lovgivningen, og det er positivt, at disse vejledninger opdateres løbende i takt med, at der kommer nye regler, fortolkninger eller afgørelser. Det er positivt, at Fødevarestyrelsen med dette udkast til ny hygiejnevejledning, i flere afsnit har forenklet og præciseret teksten, da det bidrager til en bedre vejledning.

Dansk Erhverv sætter pris på detaljerede høringbreve, men har dog samtidig et ønske om, at der ved høringer fremadrettet altid vedlægges en version af det opdaterede dokument med vis ændringer, så alle opdateringer er tydelige, da selv små ændringer kan have stor betydning.

Specifikke bemærkninger

Indholdsfortegnelse

Det skal bemærkes, at der ikke er overensstemmelse mellem, hvilke afsnit der er blevet revideret i denne omgang og de afsnit, som i indholdsfortegnelsen har fået henvisningen ”Revideret juli 2023”. Dette kunne have været afhjulpet, ved at der i høringen indgik en version af den ændrede vejledning med ”vis ændringer” slået til. Derudover har der ved tidligere høringer af hygiejnevejledningen, været markeret med ”Revideret xx” i starten af hvert opdateret afsnit, hvilket vi har været glade for, og derfor håber kan genindføres.

6.3 Indretning af toiletrum

Afsnittet præciserer, at vægge mellem toiletrum og forum skal gå fra gulv til loft og være ”tætsluttende”. Dette ser Dansk Erhverv som en skærpelse af gældende regler jf. Hygiejneforordningen¹, (Bilag II, Kap I, stk. 3): “...Der må ikke være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.”

¹ Forordning 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne

Fødevarer virksomheder i Danmark (og resten af EU) benytter i en vis udstrækning såkaldte toilet-båse med "stalddøre", der er åbne i bund og/eller top. Disse toiletløsninger har, for virksomheder-nes vedkommende, fungeret uproblematisk i årrækker/årtier, og denne danske skærpelse virker derfor unødigt indgribende, og vil medføre betydelige udgifter til ombygning af toiletforhold i mange virksomheder.

Der er i samme afsnit tilføjet, at vaskemaskine/tørretumbler ikke bør placeres i toiletrummet. Dette forklarer Fødevarestyrelsen med, at der vil være risiko for spredning af bakterier og vira fra toilet og overflader til renvasket tøj, viskestykker og lign. Denne tilføjelse ser vi ligeledes som en dansk skærpelse, som vil få betydning for mange virksomheder, der uproblematisk har haft en vaskemaskine/tørretumbler placeret i toiletrum indtil i dag.

Da Fødevarestyrelsen argumenterer med risikoen for spredning af bakterier og vira ønsker Dansk Erhverv at få indsigt i, om der er udarbejdet en konsekvens- samt risikoanalyse forud for disse skærper, herunder hvilken ny dokumentation der ligger til grund for en skærpelse af praksis.

Jf. Hygiejneforordningen¹ påhviler det primære ansvar for fødevarer sikkerheden lederen af fødevarer virksomheden. Det er endvidere virksomhedslederen, der skal "*...identificere risici, som skal forebygges, fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau*".

Det påhviler altså virksomheden, og ikke myndigheden, at foretage risikovurderingen. Flere virksomheder har ikke vurderet det som en risiko at have toiletbåse med "stalddøre" til forrum, eller at vaske personaletøj i vaskemaskiner i toiletrum, hvilket understøttes af, at virksomhederne gennem mange år ikke har haft problemer. Dansk Erhverv vil derfor opfordre Fødevarestyrelsen til, som et minimum, at gøre deres risikovurdering tilgængelig således, at virksomhederne kan få indsigt i styrelsens overvejelser omkring disse skærper.

Helt generelt, så vil Dansk Erhverv opfordre Fødevarestyrelsen til at gøre risikovurderinger tilgængelige for virksomhederne, når Fødevarestyrelsen udfører disse, så der er mulighed for at anvende/implementere dem i virksomhedernes egenkontrolprogrammer, der skal baseres på HACCP-principperne.

10.8 Oversvømmelse i fødevarer virksomheden

Dansk Erhverv er blevet opmærksom på, at der i afsnittet står, at flader der kommer i kontakt med fødevarer, udstyr og inventar skal gøres grundigt rent med vand og sæbe, desinficeres og efterskylles med rent vand.

Mener Fødevarestyrelsen, at der i denne sammenhæng også skal efterskylles med vand, hvis man anvender et desinfektionsmiddel, hvor dette ikke er et krav ifølge midlets brugsanvisningen? Vi opfordrer Fødevarestyrelsen til at præcisere dette i afsnittet.

19.1. Rengøring og desinfektion

Dansk Erhverv er glad for at se, at det i vejledningen bliver præciseret, at tilgangen til rengøring skal være baseret på de risici, der er forbundet med aktiviteterne i virksomheden, og at den reelle risiko for kontaminering af fødevarerne kan indgå i vurderingen.

Vi regner derfor også med at vores medlemsvirksomheder vil opleve denne tilgang i fødevarekontrollen fremadrettet. Dvs. at krav til rengøring bliver baseret på, om der er en risiko for fødevarer, og ikke på den enkelte tilsynsførendes individuelle udokumenterede principper, hvilket vi desværre oplever, når der fx gives sanktioner for støv på et lager med indpakkede fødevarer.

Afsnit 22.4 Besked ved sygdom

Det er i afsnittet præciseret, at en virksomhedsleder må spørge en medarbejder om denne har symptomer på sygdom, der kan smitte via fødevarer. Dansk Erhverv ønsker dog, at afsnittet uddybes, og at det bl.a. bliver tilføjet, at helbredsoplysningsloven ikke er gældende i de tilfælde, hvor virksomhedsledere spørger for at leve op til sine forpligtigelse i forhold til hygiejneforordningen.

Med venlig hilsen,

Krestine Greve
Chefkonsulent