

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til: 28@fvst.dk og kikip@fvst.dk
Journalnummer: 2024-28-35-00565

Den 13. maj 2024

Høring over forslag til ændring af Kommissionens forordning om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

Dansk Erhverv har modtaget høring fra Fødevarestyrelsen over forslag til ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, og har følgende bemærkninger.

Generelle bemærkninger

Dansk Erhverv anerkender vigtigheden af at beskytte forbrugerne mod at blive syge, af de fødevarer de spiser, ligesom vi anerkender, at Listeria kan være et problem i kølede fødevarer med lang holdbarhed. Vi mener dog også, at lovgivningen på dette område bør være videnskabeligt baseret, og vi minder om, at formålet med fødevarsikkerhedskriterierne er at angive en grænse for, hvornår et produkt vurderes sundhedsmæssigt forsvarlig at spise.

Fødevarerforordningen fastlægger, at det er fødevarerirksomhedslederens ansvar, at de fødevarer der bringes på markedet, er sikre. Et fuldstændigt fravær af Listeria er et prisværdigt mål, dog er det også, for visse fødevarer, et urealistisk krav. Fx er det svært at undgå, at listeria vil være til stede i rå grøntsager, da Listeria findes naturligt i miljøet, i jord, i spildevand mv.

Specifikke bemærkninger

Vedr. Annex, fødevarekategori 1.2

I Dansk Erhverv mener vi, at den foreslåede ændring af kriteriet i fødevarekategori 1.2 er for ufleksibel. Med den foreslåede ændring vil det fremover betyde, at produkter (ikke-styret vækst) med cfu/g større end 0, men mindre end 100 vurderes som uacceptable på trods af, at forordningen allerede har taget stilling til, at max 100 cfu/g er sundhedsmæssigt acceptabelt. Vi foreslår derfor, at der lægges fleksibilitet i kriteriet så det i høringen foreslåede kriterie "Not detected in 25 g (***)" erstattes med "Not detected in 25 g or 100 cfu/g (***)".

Hvis forslaget vedtages i dets nuværende form, vil det betyde, at ikke-farlige produkter med indhold under 100 cfu/g skal fjernes fra markedet og kasseres, hvilket øger madspildet og belaster klimaet, hvilket strider imod principperne i Kommissionens egen Farm to Fork strategi.

Vi er desuden ikke enige i Fødevarestyrelsens vurdering af, at forslaget ikke medfører øgede administrative byrder, da det vil være en administrativ og økonomisk byrde for virksomhederne, at

flytte deres produkter over i kategorien for styret vækst. Det vil nemlig kræve nye recepter (fx til-sætning af konserveringsstoffer), nye processer (fx varmebehandling i endelig emballage) eller forkortet holdbarhed (<5 dage), hvilket igen kan være med til at øge madspildet.

Vedtages forslaget i sin nuværende form, vil Dansk Erhverv gerne understrege vigtigheden af, at det bliver helt tydeligt for virksomhederne, hvad der menes med, at producenten på "tilfredsstil-lende vis skal demonstrere" over for den kompetente myndighed, at produktet i hele holdbarheds-perioden ikke overskrider 100 cfu/g, ligesom det er vigtigt, at fortolkningen af dette bliver ens på tværs af EU.

Med venlig hilsen

Saoirse McKeever Andersen

Fagchef for fødevarer