



Fødevarestyrelsen  
Stationsparken 31-33  
2600 Glostrup

København, den 18. august 2023

Sendt pr. mail til:  
28@fvst.dk med kopi til ais.fvst.dk

### **Vedr.: Deres Journalnummer 2022-28-33-00313 – høring over nyt udkast til hygiejnevejledningen**

Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD) har modtaget og gennemgået Fødevarestyrelsens udkast til ny hygiejnevejledning, hvilket har givet anledning til følgende bemærkninger.

#### **Indledende bemærkninger**

Da hygiejnevejledningen sidste år var i høring, var alle afsnit der havde undergået revideret markeret ved de enkelte afsnit i selve vejledningen, hvilket var en stor hjælp ved gennemgangen.

Ved dette års revision har Fødevarestyrelsen modsat sidste år, alene valgt at markere nogle af de reviderede afsnit i vejledningens indholdsfortegnelse, men ikke ved de enkelte afsnit. Desuden er Høringsbrevets oplistning af reviderede afsnit ikke komplet og ikke samstemmende med ændringerne markeret i vejledningens indholdsfortegnelse.

Vi håber fødevarestyrelsen ved kommende revideringer vil vende tilbage til at markere samtlige ændringer i indholdsfortegnelsen og ud for de enkelte afsnit, da det letter gennemgangen for læserne.

#### **Bemærkning til afsnit**

##### *6.3 indretning af toiletrum*

Der er her blandt andet som noget nyt beskrevet, at vaskemaskine og/eller tørretumbler ikke bør placeres i toiletrum, da der så vil være øget risiko for, at selv renvasket arbejdstøj, viskestykker og lign kan blive kontamineret med sygdomsfremkaldende mikroorganismer, der efterfølgende vil kunne forurene de fødevarer, der håndteres i virksomheden.

Hvis rent renvasket arbejdstøj og viskestykker mm skal kunne blive kontamineret med sygdomsfremkaldende mikroorganismer, vil det kræve at disse organismer er til stede i virksomheden. Her bør det tages i betragtning, at det i altovervejende grad kun er personer, der er syge med opkast og/eller diarre, der vil udskille sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved toiletbesøg, mens udskilningen fra raske mennesker kun vil ske i meget ringe omfang eller på det nærmeste slet ikke.

Det er jo netop derfor, at personer med symptomer fra mave-/tarmkanalen ikke må arbejde med fødevarer og ikke må komme på arbejde før de har været symptomfri minimum 48 timer.



Det er BKDs opfattelse, at risikoen for kontaminering af tøj fra en vaskemaskine og/eller tørretumbler placeret på et toilet vil være meget, meget lille og vi er derfor meget nysgerrige på at se den risikoanalyse Fødevarestyrelsen har lagt til grund for den danske skærpelse af reglerne som vores norske og svenske kolleger ikke er underlagt.

Ikke nok med, at mange virksomheder kan have svært ved at finde alternative placeringer, så vil det betyde store omkostninger, ikke kun for vores medlemmer, men også for restauranter, købmænd mfl., hvis der skal findes nye pladser til vaskemaskine og/eller tørretumbler, selvom de uden problemer og sygdomsudbrud hidtil har stået i deres toiletrum.

#### *10.8 Oversvømmelse i fødevarer virksomheden*

I afsnittet er det beskrevet, at udstyr og inventar skal gøres grundigt rent med vand og sæbe, desinficeres og efterskylles med rent vand.

Men, er der også krav om efterskylling med rent vand, hvis desinfektionsmidlet er godkendt i Fødevarestyrelsen uden krav hertil?

#### *19.1 Rengøring og desinfektion*

Fødevarestyrelsen har blandt andet udvidet dette afsnit med en præcisering af, at rengøringen skal være baseret på de risici, der er forbundet med aktiviteterne i virksomheden og herunder om der er reel risiko for, at der kan ske kontaminering af produkterne.

Vi er dog bekymrede for, at der mellem virksomheder og tilsynsførende kan blive uenighed om, hvorvidt ekstra rengøring i løbet af dagen eventuelt kan udgøre en risiko for kontaminering og derfor er tiltrængt. Fx hvis ikke produktbærende overflader i produktionen bliver smudset til i løbet af dagen og virksomheden vurderer det tilstrækkeligt at rengøre disse efter endt produktion, da der som sådan ikke er risiko for kontaminering af produkterne.

Vores oplevelse er nemlig, at hvis en virksomheds risikoanalyse er forskellig fra Fødevarestyrelsens, vil det så godt som altid være Fødevarestyrelsens risikoanalyse, der overtrumfer virksomhedens.

#### **Afsluttende bemærkninger**

Grundlæggende er BKD glade for Fødevarestyrelsens kontinuerede arbejde med vejledninger, der kan gøre lovgivningen mere forståelig og hjælpe virksomhederne med at overholde reglerne.

BKD står naturligvis til rådighed for en uddybning af vores bemærkninger, eventuelt ved et møde.

Med venlig hilsen

Henrik Jelle Madsen  
Fødevarerechef