

601, 601 Direktionssekretariat og Kommunikation

J.nr. 2023-60-29-04023

Ref. LOTTO

Dato: 15-08-2023

## Indmeldings-skabelon til Fødevarestyrelsen – Lug ud i lovgivningen

Titel på forslag til regelforenkling	Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage 5 - 10 °C
Afsender på forslaget	Bager- og Konditormestre i Danmark Islands Brygge 26 2300 København S
Kontaktoplysninger	Henrik Jelle Madsen <a href="mailto:hjm@bkd.dk">hjm@bkd.dk</a> 28 56 57 08
Forslag til regelforenkling	Det foreslås af, at hygiejnebekendtgørelsens bilag 3 vedrørende fødevarer indeholdende creme, flødeskum og fromage, der anvendes eller sælges 12 timer efter fremstillingen må opbevares op til 10 °C omformuleres til, at fødevarer indeholdende creme, flødeskum og fromage kan anvendes eller sælges i max 12 timer indenfor temperaturintervallet 5-10 °C
Udfordringer afledt af nuværende regel?	Hvis en bager eller konditor fremstiller kager indeholdende creme, flødeskum eller fromage og disse først fx 7 timer efter fremstillingen belastes af temperaturer mellem 5 og 10 °C, vil det alene være muligt at anvende eller sælge disse kager yderligere 5 timer. Det afgørende er fremstillingstidspunktet og ikke tidspunktet for, hvornår kagen bliver belastet af temperatur i intervallet 5-10 °C.  Det kan bla give udfordringer ved håndteringen hos den enkelte fremstillingsvirksomhed, hvor lagerkøl har en stabil temperatur under 5 °C, men hvor udsalgskøl/disk fx på grund af aktivitetsniveauet i køleenheden stiger i temperatur.  Desuden giver det udfordringer ved leverancer mellem virksomheder, hvor kagerne af producent/leverandør har være opbevaret og transporteret op til 5 °C, men på udsalgsstedet opbevares mellem 5-10 °C.
Lovgivning, som reglen bunder i	Hygiejnebekendtgørelsens bilag 3

Yderligere oplysninger	
---------------------------	--