



601, 601 Direktionssekretariat og Kom-
munikation

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	Temperaturkrav til hele rå hønseæg
Afsender på forslaget	Bager- og Konditormestre i Danmark Islands Brygge 26 2300 København S
Kontaktoplysninger	Henrik Jelle Madsen hjm@bkd.dk 28 56 57 08
Forslag til regelforenkling	Den danske særregel, der pålægger virksomhederne at opbevare hønseæg ved max 12 °C foreslås ophævet.
Udfordringer afledt af nuværende regel?	Danmark er det eneste land i Europa, der har temperaturkrav på opbevaring af æg. Dette til trods for, at vi i Danmark kan bryste os af, at vores æg er stort set salmonellafri og vi har siden 2012 haft mulighed for at stille skrappe krav til forekomsten af salmonella i udenlandske æg. At opbevare æg på køl ved max 12 °C kræver alt andet lige investering i kølefaciliteter og omkostninger til energi til at drifte disse. For ikke at investere og drifte særlige kølefaciliteter til æg, der kan indstilles på 12 °C, vælger mange virksomheder at opbevare æggene i eksisterende kølefaciliteter, der ofte er indstillet til max 5 °C, hvilket er med til at forøge energiforbruget.
Lovgivning, som reglen bundes i	Hygiejnebekendtgørelsens bilag 3
Yderligere oplysninger	