

Udskriftsdato: 27. december 2025

KEN nr 10042 af 29/04/2009 (Gældende)

Afgørelse af klage - frivilligt egenkontrolprogram for håndtering af slagteaffald fra opskæring af kød skal være korrekt

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Fødevaremin.,
Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager

Afgørelse af klage – frivilligt egenkontrolprogram for håndtering af slagteaffald fra opskæring af kød skal være korrekt

Resumé

Fødevarerregion Syd, Kontrolafdeling Vejle, havde påbudt et slagteri at ændre egenkontrolprogrammet, så programmet beskrev de faktiske håndteringer af kød fraskåret i opskæringsprocessen. Virksomheden håndterede fraskæringerne som animalsk biprodukt, kategori 2-affald, men det fremgik af egenkontrolprogrammet, at det var animalsk biprodukt, kategori 3-affald (renere kategori).

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager stadfæstede, at fraskåret i dette tilfælde er animalsk biprodukt, kategori 2-affald. Sekretariatet stadfæstede også, at egenkontrolprogrammet skal beskrive de faktiske håndteringer, selvom kravet om egenkontrolprogram for dette område er ophævet siden fødevarerregionens afgørelse. Dette er begrundet i, at en nedskreven procedure skal være korrekt, da den kan fungere som instruktion af de ansatte, jf. artikel 17 i forordning 178/2002 (fødevarerforordningen).

NN

Den 29. april 2009

Sagsnr.: 182/12504

Ref.: SFV /KFAL

Tlf.: 33951411

Påbud om revision af egenkontrolprocedure fastholdes

I har i brev af 28. maj 2008 klaget over påbud truffet under tilsyn den 26. maj 2008 fra Fødevarerregion Syd, Kontrolafdeling Vejle, om at revidere og opdatere egenkontrolprogram til at omfatte faktisk håndtering af kødaffald. Påbuddet blev gentaget skriftligt i brev af 2. juni 2008.

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har behandlet klagen og fastholder påbuddet/afgørelsen.

I skal derfor følge fødevarerregionens afgørelse.

Sammendrag

Gulvspild i slagteriskærestuen er i dette tilfælde kategori 2-affald, da I ikke har en procedure, der sikrer, at gulvspildet ikke kommer i kontakt med kategori 2-affald, herunder overslæb via sko, fraskårne bylder og lignende.

Hvis I har nedskrevne arbejdsprocedurer og beskrivelser om dette, skal de være korrekte. Vi fastholder derfor fødevarerregionens påbud.

I kan læse mere om afgørelsen nedenfor.

Oplysninger i sagen

Fødevarerregionens tilsyn og påbud

Fødevarerregionen traf bl.a. følgende afgørelse begrundet i konstaterede forhold under tilsyn den 26. maj 2008:

- Virksomheden har beskrevet knogler samt rester, kød og fedt opsamlet fra gulvet som kategori-3 affald i egenkontrolprogrammet. Det er imidlertid kategori-2 affald og bliver faktisk håndteret som sådan i virksomheden. Fødevarerregionen gav et påbud om, at egenkontrolprogrammet skal ændres, så det omfatter de faktiske forhold og håndteringsprocedurer i slagteriskærestuen.

Påbuddet blev gentaget skriftligt i brev af 2. juni 2008. Fødevareregionen henviste til § 28 i autorisationsbekendtgørelsen.¹⁾ Fødevareregionen præciserede i påbuddet, at håndteringen er korrekt, men ikke i overensstemmelse med beskrivelsen i egenkontrolprogrammet.

Jeres klage, hvor I mener, at egenkontrolprogrammet ikke skal ændres

I klagede over påbuddet i brev af 28. maj 2008.

I forklarede, at påbuddet er givet, fordi egenkontrolprogrammet angiver, at opsamlede produkter, der har været på gulvet, og som ikke kan renskes, skal håndteres som kategori 3-affald.

Efter et møde med veterinærkontrollen har I ændret praksis, så sådant affald i praksis håndteres som kategori 2-affald.

I mener imidlertid, at sådant affald er kategori 3-affald og ikke kategori 2-affald. Egenkontrolprogrammet skal derfor ikke ændres. DMA har rejst dette spørgsmål over for Fødevarestyrelsen.

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklagers begrundelse for afgørelsen

Gulvspild er i dette tilfælde kategori 2-affald

Vi lægger til grund, at sagen omhandler opsamlede produkter (kød mv.), der har været på gulvet under opskæringsprocessen, og som ikke kan renskes, og som derfor ikke kan anvendes som fødevarer (gulvspild).

Sådant materiale er kategori 2-affald og skal håndteres som sådan, medmindre I har procedurer, der sikrer mod sammenblanding med kategori 2-affald.

Animalske produkter, der ikke anvendes eller kan anvendes som fødevarer, skal håndteres efter reglerne i biproduktforordningen²⁾.

Kravet til kategori 3-affald er, at

- det skal kunne anvendes til fødevarer, men at det af kommercielle grunde er bestemt til anden anvendelse (artikel 6, stk. 1, bogstav a, i biproduktforordningen), eller
- det, selvom det er erklæret uegnet til fødevarer, skal stamme fra godkendte kroppe og ikke udvise tegn på smitsomme sygdomme (artikel 6, stk. 1, bogstav b, i biproduktforordningen).

Kategori 3-affald, der er blandet med kategori 2-affald, bliver til kategori 2-affald (artikel 5, stk. 1, bogstav f, i biproduktforordningen).

Gulvspild kan komme i kontakt med kategori 2-affald og vil dermed blive kategori 2-affald. Gulvspild kan dog være kategori 3-affald, hvis I har procedurer, der sikrer, at gulvspildet ikke kommer i kontakt med kategori 2-affald, herunder overslæb via sko, fraskårne bylder og lignende.

Der er ikke i klagesagen oplysninger om en sådan procedure.

Vi er derfor enige i, at gulvspild i dette tilfælde er kategori 2-affald.

Egenkontrolprogram skal være korrekt

Hvis virksomheden har et skriftligt egenkontrolprogram (uden at være forpligtet til det) eller en anden nedskrevet procedure, skal programmet eller proceduren være korrekt.

På tidspunktet for tilsyn og udstedelse af påbud var autorisationsbekendtgørelsen § 28 gældende. Denne regel er imidlertid blevet ophævet fra 1. marts 2009. Der kan således ikke længere i almindelighed forlanges egenkontrolprocedurer for forhold, der ikke er omfattet af hygiejneforordningens krav om egenkontrolprogram for kritiske kontrolpunkter for hygiejneforhold.

Almindelige rutiner for håndtering af affald fra opskæringsprocessen er ikke længere omfattet af kravet om beskrivelse af procedurerne i et egenkontrolprogram. Virksomheden skal imidlertid følge reglerne for håndtering og skal have en procedure eller fastlagt arbejdsrutine for håndteringen.

Hvis procedure eller arbejdsrutine er fastlagt skriftligt, skal beskrivelsen være korrekt, idet det nedskrevne kan fungere som instruktion af virksomhedens ansatte. Virksomhedens ledelse har pligt til at sikre,

at fødevarelovgivningen overholdes (fødevareforordningens³⁾ artikel 17). En nedskreven procedure, der ikke er korrekt, er ikke tilstrækkeligt til at sikre, at fødevarelovgivningen overholdes.

Vi fastholder derfor fødevarerregionens påbud.

Vi skal gøre opmærksom på, at vi ikke har vurderet, om der er betingelser om egenkontrolprogram eller lignende i andre regler om eksport eller animalske biprodukter, der skal overholdes.

I kan ikke klage over sekretariatets afgørelse til anden administrativ myndighed.

Venlig hilsen

Kirsten Falkum

Fuldmægtig, cand.jur.

Fødevarerregion Syd, Kontrolafdeling Vejle, modtager kopi af denne afgørelse.

- 1) Bekendtgørelse nr. 771 af 6. juli 2006 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder samt egenkontrol (autorisationsbekendtgørelsen) med senere ændringer (reglerne findes nu i Bekendtgørelse nr. 149 af 25. februar 2009 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.)
- 2) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 1774/2002 af 3. oktober 2002 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum med senere ændringer
- 3) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den europæiske fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed med senere ændringer