

Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.

Axelborg, Axeltorv 3
DK 1609 København V

T +45 3339 4000
E info@lf.dk
W www.lf.dk

CVR DK 25 52 95 29

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til 28@fvst.dk og mezde@fvst.dk

Høringssvar af udkast til vejledning om kategorisering og holdbarhedsvurdering af spiseklare fødevarer for *Listeria monocytogenes*

Landbrug og Fødevarer takker for muligheden for at bidrage med et høringssvar til revidering af Fødevarestyrelsens listeriavejledning.

Landbrug & Fødevarer har i gennemgangen af den reviderede vejledning haft fokus på, at krav og definitioner fremgår tydeligt, så virksomhederne opnår en forståelig og fyldestgørende information om de krav der skal efterleves.

Vi har i den forbindelse følgende teksthæft bemærkninger:

Afsnit 3 - Definitioner

Det vil efter Landbrug & Fødevarers opfattelse være en fordel at sætte definitionerne i alfabetisk orden. De forskellige holdbarhedstest i form af holdbarhedsvurdering, - prøvning og - undersøgelse vil i så fald komme til at stå under hinanden og på den måde give et bedre overblik.

Afsnit 5 - Mikrobiologiske kriterier for *L. monocytogenes*

Landbrug & Fødevarer vil indstille til, at der konsekvent gennem vejledningen anvendes betegnelserne "styret vækst" / "ikke styret vækst" samt "stabiliseret mod vækst", så det stemmer overens med de betegnelser, der anvendes i forordningen samt bilagene. Det skaber større sikkerhed, når der anvendes de korrekte betegnelser.

I afsnit 5.3 vil vi opfordre til, at det også nævnes, at frosne fødevarer, samt produkter med en pH-værdi på $\leq 4,4$ eller $a_w \leq 0,92$, produkter med en pH-værdi på $\leq 5,0$ og $a_w \leq 0,94$ samt produkter med en holdbarhedsperiode på under fem dage, vil ligge i kategori 1.3.

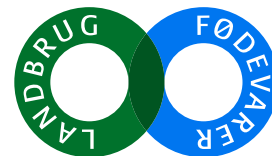
Afsnit 8 - Hvordan og hvor meget skal fødevarevirksomheden dokumentere

I det sidste afsnit vil vi opfordre til at tilføje et eksempel på sammensatte varer på samme måde som i afsnit 9, hvor der nævnes færdigretter, som eksempel på sammensatte retter.

Afsnit 9.2 – Temperatur

I sidste afsnit nævnes DMRI's anbefaling til worst case ved opbevaring af kødprodukter under danske forhold (afsætning på det danske marked). Her beskrives temperaturlastning som $\frac{3}{4}$ -del af tiden ved 5 °C og $\frac{1}{4}$ -del ved 8 °C. I bilag 4 og 6 angives temperaturlastningen til at være 7-8 °C i sidste $\frac{1}{3}$ -del af holdbarheden.

Det giver usikkerhed i forhold til hvilke temperatur belastninger der skal anvendes. Landbrug & Fødevarer vil derfor indstille til, at det tydeliggøres, at der for kødprodukter er mulighed for at



anvende de tid- og temperaturer som DMRI anvender i deres modellering og har angivet som worst case.

Afsnit 12.1 Generelle matematiske modeller

Det nævnes, at modellerne i de fleste tilfælde er baseret på data fra forsøg i bouillon. Vi vil her foreslå, at der tilføjes at DMRIpredict er udført på kødprodukter.

Afsnit 12.2 – Specifikke matematiske modeller

I afsnittet beskrives "DMRIpredict" samt hvordan disse kan sammenlignes med ComBase Predictor med en omregningsfaktor. Denne tekst er meget svært forståelig og giver ikke meget vejledning. Vi har haft kontakt til DMRI, som foreslår at man kunne erstatte denne tekst med følgende:

"Et eksempel på en specifik vækstmodel er DMRIpredict, som er udviklet til brug for RTE kødprodukter. Her kan brugeren indtaste relevante parametre fra produktets konservering, emballering og lagring. DMRIpredict kan udregne vækst (log cfu/dag), tid til 0,5 log vækst hhv. 2 log vækst".

Der henvises i afsnittet til at mere detaljeret vejledning kan fremgå af visse branchekoder. Vi vil opfordre til at uddybe hvilke vejledninger og branchekoder der er der tale om samt om de er offentligt tilgængelige?

Bilag 3 Baggrundsdocumentation for vækst af listeria

I bilaget anvendes betegnelserne "listeria" hvor der i vejledningen anvendes "L monocytogenes". Vi vil her opfordre til konsekvent at anvende "L monocytogenes" gennem hele dokumentet.

Under afsnit 1.2 mangler der så vidt vi kan se en del af en sætning, da anden sætning under "Ikke styret vækst" afsluttes ufuldstændigt med formuleringen: "Væksten er styret eller..."

I tabellen i bilag 3 er der angivet en stjerne ved fysiske /kemiske egenskaber. Det fremgår dog ikke hvad denne stjerne dækker over.

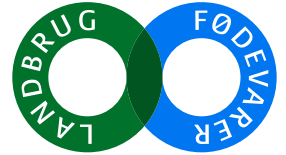
Landbrug & Fødevarer vil i samme tabel foreslå, at kolonnen med "1.3 stabiliseret" tilføjes note 4 og note 8 fra forordningen, som viser hvad der default er uden vækst og at det præciseres, at det ikke kræver yderligere dokumentation i form af analyser for fx frost, kiks, hel frugt/grønt osv.

Bilag 4

Det fremgår af teksten, at grundlaget for fastsættelse af holdbarhed skal baseres på minimum tre forskellige produktionsdage. I den efterfølgende guide i samme bilag angives der derimod fem forskellige produktionsdage.

Landbrug & Fødevarer formoder at tre produktionsdage er det korrekte grundlag for fastsættelse af holdbarheden, da det er det der fremgår af EU-vejledningen. Vi vil derfor indstille til, at dette justeres gennem hele vejledningen.

Kravet vedr. fastsættelse af holdbarhed giver desuden anledning til spørgsmål ved introduktion af nye produkter. Hvis dokumentationen skal baseres på tre produktionsdage, kan det forstås således, at produktet først kan markedsføres efter tre produktionsløb. Vi mener derfor at det vil være



hensigtsmæssigt, hvis vejledningen beskriver en mere praktisk tilgang til nye produkter, f.eks. dokumentation efter tre prøveproduktioner.

Bilag 5 og 6

Vi foreslår, at bilag 5 og 6 bliver til et samlet bilag, da begge bilag indplacerer produkterne i gruppe 1.3. Et samlet bilag vil efter vores opfattelse give en bedre forståelse.

Bilag 6

Det fremgår at vurderingen "skal" opdateres én gang årligt. Vi vil indstille til, at man i stedet angiver dette som "bør". Vi vil samtidig foreslå, at det ved den årlige HACCP-vurdering vurderes, om der er behov for at verificere de fysiske/ kemiske egenskaber. Der vil efter vores opfattelse være produktioner, hvor råvarer og produktionsmetoder er uændrede og det derfor forekommer unødvendigt rutinemæssigt at verificere årligt.

I sidste afsnit før tabellen, nævnerparentesen fx tørresvind og starterkulturer. Vi foreslår, at "m.v." erstattes af "andre konserverende parametre". Det kunne eksempelvis være organiske syrer og nitrit.

Bilag 7

Det er op til producenten at fastsætte holdbarhedsperioden og der er ikke lovgivningsmæssigt fastsat en holdbarhed på 28 dage, som bilaget kan give indtryk af. Vi foreslår derfor følgende ændringer i formuleringen kurverne:

Under den blå kurve vil vi foreslå, at den nuværende tekst "Efter 28 døgn (normal holdbarhed for varmebehandlede kødprodukter)" omformuleres til "Efter 13 døgn er antallet af L. monocytogenes oversteg 2 log cfu/g (=100cfu/g), hvilket er over den kritiske grænseværdi".

Ligeledes vil det skabe yderligere klarhed hvis det under den gule kurve mere tydeligt fremgår "...at når man tilsætter 2% laktat kan man nå en holdbarhed på 28 dage".

Med venlig hilsen

Sebastian Rønsdal
Chefkonsulent

Fødevarer- & Veterinærpolitik

M +45 5188 3096
E sero@lf.dk