



Fødevarestyrelsen
hoering@fvst.dk og nilj@fvst.dk.

Hellerup, den 28. marts 2011

Høring af eventuel ophævelse af forbuddet mod salg af færdigpakkede fødevarer efter udløb af "mindst holdbar til" datoen

Med henvisning til Fødevarestyrelsens brev af 10.03.2011, J.nr.: 2011-20-2301-00721/NILJ fremsendes her bemærkninger fra DSK.

Der er formodentlig ingen, som ikke kan være interesseret i, at madspild begrænses. Forbuddet mod salg af færdigpakkede fødevarer, efter udløb af mindst holdbar til datoen, er imidlertid så gammelt og indgroet hos både erhverv og forbrugere samt er blevet håndhævet så nøje og med bøder til følge ved overtrædelse, at det bør overvejes meget grundigt, hvordan salg af disse produkter i givet fald skal kunne foregå. Det har hidtil været betragtet som en meget suspect sag at sælge fødevarer med oveskredet holdbarhedsdato, og virksomheder, som har gjort det, er blevet hængt ud. Det er derfor meget vigtigt for DSK, at et givet salg af udløbne varer fra en detailbutik ikke vil kunne medføre, at butikken bliver beskyldt for at snyde forbrugerne og bringe fødevarerens sikkerheden i fare.

En eventuel ophævelse af forbuddet rejser en række spørgsmål, som vi mener, de berørte parter - detailhandel, grossister, producenter og forbrugere - i fællesskab bør drøfte med Fødevarestyrelsen for sammen at komme frem til, hvordan en eventuel ophævelse bedst kan håndteres.

Styrelsen skriver i høringsbrevet, at der tydeligt skal gøres opmærksom på, at holdbarhedsfristen er udløbet. Hvad betyder det?

Skal der en sticker på hver vare, eller kan man sætte et skilt op?

Hvilken information skal gives til en forbruger, som evt. ønsker at vide, hvad det indebærer, at holdbarhedsfristen er udløbet?

Videre skriver Styrelsen, at det vil være virksomhedens ansvar, at fødevareren stadig er egnet til konsum.

Præcis hvilken virksomhed er det? Producenten eller den virksomhed, som sælger varen?

Hvordan defineres "egnet til konsum"? Er det blot, at man ikke bliver syg af varen?

Skal der i givet fald foreligge dokumentation for dette?

de samvirkende købmænd

Betyder det, at varen i princippet kan sælges (eller udbydes til salg) lige så længe, det skal være, hvis den er "sikker" (f.eks. helkonserves)?

Er det alle typer af fødevarer - bortset fra de, som er mærket med sidste anvendelsesdato - der må og kan sælges efter holdbarhedstidens udløb?

Eller vil man afgrænse det på anden måde, f.eks. ikke kølekrævende varer? Frostvarer?

Hvis en forbruger bliver syg af en vare, der er solgt efter holdbarhedstidens udløb, er det så automatisk sælgeren, der har ansvaret for dette, eller vil det være producenten (under forudsætning af at patogenerne har været der fra starten)?

Skal eller kan producenterne oplyse de efterfølgende led om, hvor længe efter holdbarhedstidens udløb deres varer kan sælges?

Eller skal hver butik eller butikskæde foretage en vurdering, og hvordan skal den foregå?

Hvad er kriteriet for, hvornår den periode, man fortsat kan sælge varen, slutter?

Skal vi i praksis indføre en sidste salgsdato, som ligger efter mindst holdbar til datoen? Og evt. mærke med denne på varen fra starten?

Eller kan DSK f.eks. udarbejde lister over, hvor længe forskellige produkttyper kan sælges efter udløb? Baseret på erfaring og "sund fornuft"? Eksempel: Konserves 1 år, tyggegummi 2 måneder osv.

Eller skal der foretages en risikovurdering på videnskabeligt grundlag?

Hvad skal en forbruger kunne forvente af en vare efter holdbarhedstidens udløb?

Har en forbruger ret til at reklamere over "dårlig kvalitet", hvis varen er købt efter holdbarhedstidens udløb?

Har en forbruger ret til at få at vide, hvor længe efter de har købt en udløben vare, de fortsat kan spise den?

Hvis man forærer fødevarer væk efter holdbarhedstidens udløb, skal man så kunne oplyse modtageren, hvor længe de kan bruges, eller er det modtagerens ansvar at vurdere det?

Hvordan skal en tilsynsførende forholde sig, når der konstateres udløbne varer i en butik? Skal butikken så kunne gøre rede for, at varen rent faktisk er egnet til konsum, og hvordan kan den tilsynsførende vurdere, om det så er korrekt?

Vil en butik kunne blive sanktioneret, hvis den sælger udløbne varer "for længe"?

Hvordan skal en butik kunne holde rede på, hvilke varer der må, og hvilke varer der ikke må, sælges efter udløb.

Der er i dag fødevarer, der er undtaget fra kravet om mærkning med holdbarhed.

Praksis har hidtil været, at hvis disse varer frivilligt er mærket med holdbarhed, må de ikke sælges efter udløb. Vil disse varer få en særlig status, da de jo i princippet ikke er underlagt nogen begrænsning i henhold til mærkningsreglerne, hvis forbuddet ophæves?

Vil Fødevarestyrelsen informere forbrugerne i en kampagne eller lignende, så de ikke tror, en butik overtræder de meget indarbejdede regler om forbud?

Gælder ændringen også æg? Forbuddet mod salg af æg de sidste 7 dage af holdbarhedstiden, er fuldstændig uden begrundelse i fornuft og medfører spild, allerede *inden* holdbarhedstidens udløb. Dette forbud kan ophæves uden nogen som helst form for problemer, så det anbefaler vi at gøre snarest muligt.

Som vi også allerede har gjort opmærksom på i mails til Fødevarestyrelsen i sidste uge, har vi brug for afklaring af disse mange spørgsmål, inden vi kan forholde os til forslaget. Ligeledes afventer vi information fra vores kolleger i andre lande om, hvordan man håndterer udløbne varer der. Som også nævnt deler vi gerne denne viden med Fødevarestyrelsen og forventer, vi får lejlighed til dette ved et møde.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen
Fødevarechef